

Das Pilzjahr 2012 : aus der Sicht des Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrums = L'année mycologique 2012 : vue depuis le Centre toxicologique Suisse

Autor(en): **Schenk-Jäger, Katharina**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie**

Band (Jahr): **91 (2013)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935428>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Das Pilzjahr 2012

aus der Sicht des Schweizerischen Toxikologischen Informationszentrums

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER

Die Einleitung zu diesem Artikel hat etwas Repetitives. Ich könnte ebenso gut die Einleitungen der beiden Vorjahre kopieren. Einmal mehr haben nämlich die Anfragen wegen Pilzen eine neue Rekordzahl erreicht. Die grosse Mehrheit der Vergiftungen ist zwar glimpflich ausgegangen, wir sind aber weit weg davon, Entwarnung geben zu können!

Allgemeine Eckdaten

In Klammern jeweils Werte des Vorjahres; Veränderung

Im Berichtsjahr sind insgesamt 839 Anrufe (722; +16%) rund um Pilze eingegangen. Davon waren 132 Anrufe (101; +30%) theoretischer Natur. Oft ging es um die Essbarkeit von aufgewärmten Pilzgerichten oder getrockneten Speisepilzen, deren Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen war. Speziell freuen uns diejenigen Anrufer, die sich nach der nächsten Pilzkontrollstelle erkundigen. Im vergangenen Jahr sind auch verschiedene Medien ans Toxzentrum gelangt, da das reiche Pilzvorkommen ihre Aufmerksamkeit auf sich gezogen hatte.

Bei den 691 Anfragen (621; +11%) zu Expositionen beim Menschen waren bei 385 (349; +10%) Anfragen Erwachsene und bei 306 (253; +20%) Anfragen Kinder betroffen. Die effektive Anzahl Betroffener lässt sich aus der Anfragestatistik nicht exakt ableiten, da für einen Patienten z. T. mehrfach angerufen wird, resp. bei einem einzigen Anruf auch mehrere Personen betroffen sein können.

Im vergangenen Jahr haben wir insgesamt 141 (85; +65%) ärztliche Rückmeldungen zu Menschen erhalten. Nicht immer war der Pilz die Ursache allen Übels, bei 22 Fällen bestand kein Zusammenhang zwischen Pilzeinnahme und Symptomen oder ein Zusammenhang war unwahrscheinlich. Bei 79 Patienten war der Zusammenhang entweder gesichert durch entsprechenden Nachweis des Giftstoffes oder aufgrund der Umstände, Symptome und Verläufe als wahrscheinlich anzunehmen. Bei 40 Patienten vor-

wiegend im Kindesalter sind keine Beschwerden aufgetreten. Meist entweder weil sich herausgestellt hat, dass doch nichts eingenommen wurde oder weil die Menge zu gering war.

Auch wegen Tieren, die Pilze gefressen hatten, wurde das Toxzentrum kontaktiert: In 12 Fällen waren Hunde betroffen, in 2 Fällen Pferde, in einem Fall ging es um einen Gorilla. Von drei Tieren wurden uns tierärztliche Berichte zugesandt, zwei Tiere haben sich erholt, beim dritten sind gar keine Symptome aufgetreten.

Übersicht Rückmeldungen Pilzart/Schweregrad

(Tabelle 1)

Bei fünf Patienten (vierköpfige Familie und eine Einzelperson) konnten Amatoxine nachgewiesen werden. Mangels Pilzmaterial konnte die effektiv eingenommene Pilzart nicht mehr bestimmt werden. Aufgrund der Angaben musste allerdings davon ausgegangen werden, dass Pilze aus der Gattung *Amanita* gegessen wurden und nicht *Lepiota* oder *Galerina* sp. Die Patienten erlitten neben den heftigen Brechdurchfällen mit langer Latenz auch Leberschäden, die zum Glück aber unter intensivmedizinischer Therapie wieder ausheilten.

Bemerkenswert ist, dass bei zwei von drei schweren Pilzvergiftungen psilocybinhaltige Pilze mitbeteiligt waren. Die Patienten hatten die zu erwartenden Wahrnehmungsstörungen mit Halluzinationen, z. T. mitbedingt durch andere Substanzen (Alkohol und Medikamente). Alle haben sich letztendlich erholt, zum Teil aber unter intensivmedizinischer Behandlung.

Auch dieses Jahr haben sich mehrere Personen eine unechte Pilzvergiftung mit Speisepilzen zugezogen. Wie schon in früheren Jahren waren darunter Nebelgraue Trichterlinge (*Clitocybe nebularis*) und Hallimasche (*Armillaria* sp.). Die Vergiftungen waren entweder auf unkorrekte Zubereitung oder verdorbene Pilze zurückzuführen. Damit ist die Wichtigkeit

einer guten Information der Konsumenten über die Lagerung und Zubereitung von Wildpilzen einmal mehr eindrücklich unterstrichen.

Vonseiten der Pilzkontrolleure sind 28 (35; -20%) Vergiftungsmeldungen eingegangen, nur in 5 dieser Fälle konnte dazu keine entsprechende Anfrage im Toxzentrum gefunden werden. Die Angaben der Kontrolleure und Notfallpilzexpertinnen haben in den meisten Fällen die Dokumentation um wichtige Informationen zur Pilzart ergänzt. Ihnen sei einmal mehr ganz herzlich gedankt für ihren Einsatz zu jeder Tages- und Nachtzeit.

Tab. 1 Pilzarten, welche zu Vergiftungssymptomen geführt haben | Espèces qui ont mené à des symptômes d'intoxication

Pilzart Espèce	Symptome Symptomes				Total
	keine aucuns	leichte légers	mittlere moyens	schwere graves	
<i>Agaricus praeclaresquamosus</i> (syn. <i>A. moelleri</i>)		2			2
<i>Agaricus</i> sp.	1				1
<i>Amanita muscaria</i>			1		1
<i>Amanita pantherina</i>		4			4
<i>Amanita rubescens</i>		1			1
<i>Armillaria</i> sp.	1	1	1		3
Baumpilz Champignon de l'arbre		1			1
<i>Boletaceae</i>		1	2		3
<i>Boletus edulis</i>		2	1		3
<i>Boletus luridus</i>		1	2		3
Unbekannter Bovist Boviste indéterminée		1			1
<i>Cantharellus cibarius</i>		2			2
<i>Cantharellus</i> sp.		1			1
<i>Clitocybe nebularis</i>			4		4
<i>Clitocybe</i> sp.	1				1
<i>Coprinus</i> sp.	1				1
<i>Cortinarius cinnamomeus</i>			2		2
<i>Entoloma sinuatum</i>			2		2
<i>Gyromitra esculenta</i>	2				2
Unbekannter, halluzinogener Pilz Champignon inconnu, hallucinogène			1	1	2
<i>Hebeloma</i> sp.			1		1
<i>Hypholoma fasciculare</i>	2		1		3
<i>Inocybe</i> sp.	2				2
<i>Lactarius blennius</i>		6			6
<i>Lactarius</i> sp.		1			1
Unbekannter Lamellenpilz Champignon à lamelles inconnu	1	1	1		3
<i>Lepiota castanea</i>		1			1
<i>Lepiota cristata</i>	1				1
<i>Lepiota helveola</i>		1			1
<i>Lycoperdon perlatum</i>			3		3
<i>Macrolepiota procera</i>	1	1			2
<i>Marasmius oreades</i>	2				2
<i>Mycena</i> sp.	1				1
<i>Omphalotus illudens</i>		1			1
<i>Panaeolus foenicicii</i>	1	1			2
<i>Panaeolus</i> sp.	2				2
Unbekannter Pilz Champignon inconnu	1				1
Unbekannter Pilz, kommerziell erworben Champignon inconnu obtenu dans le commerce		1			1
Unbekannter Pilz, selbst gesammelt, kontrolliert Champignon inconnu, récolté et contrôlé		1			1
Unbekannter Pilz, selbst gesammelt, nicht kontrolliert Champignon inconnu, récolté et non contrôlé	2	11	5		18
Pilze in Blumentöpfen Champignons dans un pot de fleurs	1				1
<i>Psathyrella candolleana</i>	1				1
<i>Psathyrella</i> sp.	1				1
<i>Psilocybe atlantis</i>		1			1
<i>Psilocybe semilanceata</i>				1	1
<i>Psilocybe</i> sp.		1	1		2
Rasenpilze Champignon de la pelouse ou du gazon	10	1			11
Reizker Lactaire		1			1
<i>Russula</i> sp.			1		1
<i>Sparassis crispa</i>			1		1
<i>Tricholoma pardalotum</i>			1		1
<i>Tubaria hiemalis</i>		1			1
Unbekannter amatoxinhaltiger Pilz Champignon inconnu contenant des amatoxines	1		4	1	6
Total	36	48	35	3	122

L'année mycologique 2012

vue depuis le Centre toxicologique Suisse

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER • TRADUCTION: A. BLOCH-TEITELBAUM & J.-J. ROTH

L'introduction pour cet article n'a rien de nouveau et je pourrais aussi bien reprendre celles des deux années précédentes. En effet, les demandes concernant les champignons ont une fois de plus, atteint un chiffre record. La plupart des patients intoxiqués s'en est tirée à bon compte. Néanmoins, il est hors de question de baisser la garde!

Valeurs de références générales

Entre parenthèses les chiffres correspondants à l'année précédente.

Durant l'année 2012 nous avons recensés au total 839 appels (722; +16%) concernant des champignons. Parmi ces demandes il y avait 132 questions de nature théorique (101; +30%). Il s'agissait souvent de questions quant à la comestibilité de plats réchauffés avec des champignons ou des questions sur des champignons comestibles séchés dont la date de péremption avait été dépassée. C'est toujours un plaisir quand on nous appelle pour avoir l'adresse du poste de contrôle de champignons le plus proche. L'année dernière, l'apparition de grandes quantités de champignons a attiré l'attention de divers médias qui se sont renseignés au Tox.

Les 691 cas (621; +11%) avec exposition chez l'être humain se répartissent de façon suivante: 385 demandes (349; +10%) concernaient les adultes et 306 (253; +20%) les enfants. Le nombre exact de personnes concernées ne peut pas être déduit de notre statistique concernant les demandes, car pour un patient, il peut parfois y avoir plusieurs appels. Contrairement à cela, lors d'un appel, plusieurs personnes peuvent être concernées.

En 2012, nous avons reçu 141 (85; +65%) rapports médicaux sur des intoxications humaines. Les champignons n'étaient pas toujours la cause du mal. Dans 22 cas, il n'y avait aucun rapport entre l'ingestion de champignons et les symptômes ou alors un rapport était peu vraisemblable. Dans 79 cas, le lien a pu

être établi de façon sûre grâce à la mise en évidence des toxines ou s'est révélé être probablement dû aux circonstances, aux symptômes et à l'évolution de l'intoxication. Chez 40 patients, des enfants pour la plupart, il n'y avait pas du tout de symptômes. Le plus souvent parce que finalement, rien n'a été consommé ou que la quantité ingérée s'est révélée être trop modeste.

Le Tox a également été contacté pour des animaux qui ont mangé des champignons: 12 des cas concernaient des chiens, 2 cas des chevaux et dans un cas, c'était un gorille. Pour 3 de ces animaux, nous avons reçu un rapport vétérinaire. 2 d'entre eux se sont remis, le 3ème est resté asymptomatique.

Vue de l'ensemble: Rapports/champignon/sévérité des symptômes

(Tableau 1, page précédente)

Chez 5 patients, (une famille de 4 personnes et une autre personne), des amatoxines ont pu être mis en évidence. A défaut de restes de champignons, l'espèce ingérée n'a pas pu être déterminée. Mais selon les indications, il faut supposer qu'il s'agissait d'espèce du genre *Amanita* et non pas *Lepiota* ou *Galerina* sp. Ces patients ont développé après un temps de latence assez long une gastroentérite violente suivie d'une insuffisance hépatique. Ils ont tous été traités en soins intensifs et se sont heureusement bien rétablis.

Reste à souligner que pour 2 sur 3 intoxications lourdes, des champignons contenant de la psilocybine étaient impliqués. Les patients présentaient les troubles de la perception y compris des hallucinations attendues. Mais ceux-ci étaient parfois aussi dûs à d'autres substances (alcool et médicaments). En fin de compte, ils se sont tous remis, mais en partie grâce au traitement en soins intensifs.

Cette année aussi, il y eut plusieurs cas de fausses intoxications dues à des champignons comestibles. Comme dans

des années précédentes, le *Clitocybe nébuleux* (*Clitocybe nebularis*) et les armillaires (*Armillaria* sp.) figuraient parmi eux. Ces intoxications étaient dues à la préparation incorrecte ou à des champignons moisissés. Cela démontre une fois de plus de façon impressionnante, l'importance d'un bon stockage et d'une préparation correcte des champignons sauvages.

Nous avons reçu 28 (35; -20%) rapports concernant des intoxications de la part des contrôleurs de champignons. Pour 5 cas seulement, on ne pouvait pas trouver de demandes correspondantes de la part des consommateurs ou du médecin traitant au Tox. Dans la plupart des cas, les contrôleurs et les spécialistes urgentistes en milieu hospitalier ont aidé à compléter notre documentation par leurs renseignements et informations importantes.

Ils méritent une fois de plus un grand merci pour leur engagement, de jour comme de nuit.