

Das Pilzjahr 2016 aus der Sicht von Tox Info Suisse : damit das Pilzgeschenk nicht zur Belastungsprobe der Freundschaft wird : Pilzkontrolle! = L'année du champignon 2016 selon Tox Info Suisse : ne mettez pas une amitié à l'épreuve pour des champignons o...

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **95 (2017)**

Heft 2

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-935367>

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 2016 aus der Sicht von Tox Info Suisse

Damit das Pilzgeschenk nicht zur Belastungsprobe der Freundschaft wird: Pilzkontrolle!

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER

Auf ein pilzarmes Jahr 2015 folgt ein ebenso pilzarmes 2016, zumindest, was die Pilzanfragen während der klassischen Pilzseason von August bis Oktober betrifft. Im letzten Quartal ab Mitte Oktober hat eine veritable Aufholjagd stattgefunden, so dass 2016 im mittleren bis oberen Drittel abschneidet. Die Spitzentage wurden von Mitte bis Ende Oktober erfasst (KW 43-45), während der langjährige Durchschnitt bei KW 40 liegt (Schenk-Jäger et al. 2016). Damit setzt sich der Trend zu immer späteren Spitzen fort, wie das in einer Schweizer Publikation bereits gezeigt werden konnte (Kausarud et al. 2012).

Tox Info Suisse hat 2016 insgesamt 657 Anfragen zu Pilzen registriert (2015: 605, +8,6%). 595 Anrufe gingen ein, weil eine Exposition stattgefunden hatte (2015: 534, +11,4%), wobei wegen eines einzigen Falles auch bis zu sechs Anfragen registriert wurden. Das bedeutet, dass diese Zahl nicht zwingend die Anzahl Vergifteter widerspiegelt.

2016 gingen Anfragen zu 308 Erwachsenen, 264 Kindern und 20 Tieren ein. In drei Fällen war das Alter unbekannt. Bei den restlichen 62 Anrufen ging es um Fragen zu Pilzen allgemeiner Natur wie

Geniessbarkeit und Lagerung oder Anfragen von Medienschaffenden (2015: 71, -12,7 %)

Die folgenden Grafiken (Abb. 1-3) verdeutlichen die statistischen Veränderungen. Die Zahlen wurden so korrigiert, dass Mehrfachanrufe nicht berücksichtigt sind (daher tiefere Zahlen).

Damit die Beratungen laufend verbessert werden können, sind ärztliche Anrufer gebeten, uns eine Rückmeldung zum Vergiftungsverlauf zukommen zu lassen. Bezüglich Pilzvergiftungen sind 2016 83 Rückmeldungen eingegangen (2015: 89). Dabei konnten 62 Ereignisse mit grosser Wahrscheinlichkeit einem Pilz zugeordnet werden. In 21 Fällen sind keine Symptome aufgetreten, 17 davon waren Kinderunfälle mit Rasenpilzen. Die 2016 registrierten Kinderunfälle mit dem Heudüngerling (*Panaeolina foenicisii*) reihen sich gut ein in die ebenfalls 2016 publizierte Fallserie, bei welcher bei 19 Kindern, die sicher bis zu 5 Heudüngerlinge eingenommen haben, ist es zu maximal leichten Symptomen gekommen (Schenk-Jäger et al. 2017). Die Kinder blieben 2016 alle ohne Symptome.

In Tabelle 1 sind alle Vergiftungsfälle aufgeführt, von welchen wir eine ärztli-

che Rückmeldung bekommen haben. Die Pilzart wurde in vielen Fällen von einem Pilzkontrolleur oder einer Notfallpilzexpertin bestimmt, leider bleiben aber trotzdem gut 30 Fälle ohne abschliessende Pilzbestimmung.

Im vergangenen Jahr musste Tox Info Suisse lediglich zwei schwere Pilzvergiftungen registrieren, einmal mit dem Grünen Knollenblätterpilz und einmal mit Röhrlingen. Während Symptome und Verlauf der Knollenblätterpilzvergiftung im Rahmen des zu Erwartenden war, gestaltete sich der Vergiftungsverlauf im zweiten Fall aussergewöhnlich heftig. Aufgrund der Angaben muss von einem Schönfuss- oder Satansröhrling (*Boletus calopus* oder *B. satanas*) als verursachender Pilzart ausgegangen werden. Es kam nach kurzer Zeit zu heftigen, wässrigen Durchfällen, die zu einer schweren Austrocknung führten. Trotz Flüssigkeitszufuhr und Salzhauhaltskorrektur erlitt die betagte Patientin zwei Tage später einen Herzinfarkt. Sie hat sich aber trotz aller Widrigkeiten erholt.

Aufgefallen sind im Laufe des letzten Jahres Unsicherheiten und Beschwerden nach Konsum verschenkter Pilze, die nicht kontrolliert wurden. Die Konsumenten-

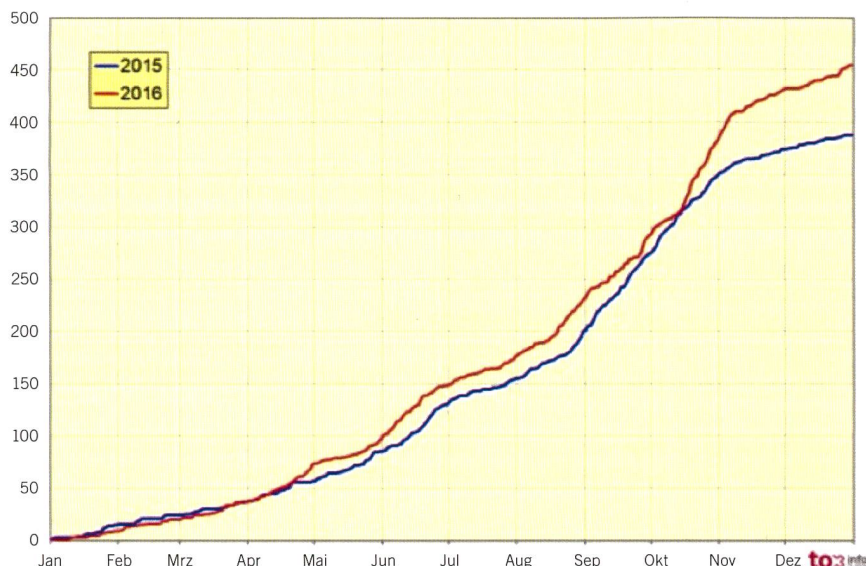


Abb. 1 | ill. 1
JAHRESVERLAUF IM VERGLEICH ZU 2015
ÉVOLUTION DANS L'ANNÉE PAR RAPPORT À 2015

ten hatten die Pilze von Freunden oder Bekannten bekommen, oft ohne weitere Angaben zu den Pilzarten oder zu speziellen Zubereitungshinweisen. Problematisch ist insbesondere das Verschenken nicht kontrollierter Pilze, da in einem solchen Fall nicht ausgeschlossen werden kann, dass auch giftige Pilze darunter sind. Das kann dann zu unangenehmen und kostspieligen Behandlungen beim Arzt oder im Spital führen. Zudem sind den Beschenkten die speziellen Zubereitungsarten zum Beispiel von Nebelkappen (*Clitocybe nebularis*) oder Hallimaschen (*Armillaria mellea* und *A. ostoyae*) nicht bekannt. Es empfiehlt sich daher dringend, Pilze, die verschenkt werden sollen, kontrollieren zu lassen, selbst wenn der Sammler schon lange in die Pilze geht. Zubereitungshinweise dürfen ebenfalls nicht fehlen, speziell bei etwas

heikleren Pilzarten. Nicht vergessen darf man, dass auch einfache Regeln der Zubereitung, wie genügend lange Kochdauer, dem Laien nicht immer bewusst sind! Das Geschenk soll schliesslich Freude machen auf beiden Seiten und nicht zum Prüfstein der Freundschaft werden.

Die Zusammenarbeit von Tox Info Suisse mit den Notfallpilzexperten und Pilzkontrollleurinnen hat auch 2016 in allen Landesteilen in aller Regel sehr gut funktioniert. Insbesondere die zeitnahe Übermittlung der Pilzart vom Pilzexperten an Tox Info Suisse ist ein unverzichtbarer Bestandteil einer raschen Risikobeurteilung geworden. Bei dieser Gelegenheit sei nochmal darauf hingewiesen, dass das Telefon ans Tox den schriftlichen Rapport an die Vapko nicht ersetzt!

Allen Beteiligten sei an dieser Stelle ganz herzlich gedankt!

Literatur | Bibliographie

KAUSERUD H., HEEGAARD E., BÜNTGEN U., HALVORSEN R., EGLI S., SENN-IRLET B., KRISAI-GREILHUBER I., DÄMON W., SPARKS T., NORDÉN J., HØILAND K., KIRK P., SEMENOV M., BODDY L. & N.C. STENSETH 2012. Warming-induced shift in European mushroom fruiting phenology. PNAS. 109: 14488–14493. doi: 10.1073

SCHENK-JÄGER K.M., EGLI S., HANIMANN D., SENN-IRLET B., KUPFERSCHMIDT H. & U. BÜNTGEN 2016. Introducing intra- and interannual patterns of mushroom fruiting as recorded by the Swiss National Poisons Information Centre. PLoS ONE 11(9): e0162314

SCHENK-JÄGER K.M., HOFER-LENTNER K.E., PLENER B., ECKART D., HABERL B., SCHULZE G., BORCHERT-AVALONE J., STEDTLER U. & R. PFAB 2017. No clinically relevant effects in children after accidental ingestion of *Panaeolina foenicis* (lawn mower's mushroom). Clinical Toxicology 11: 1–7.

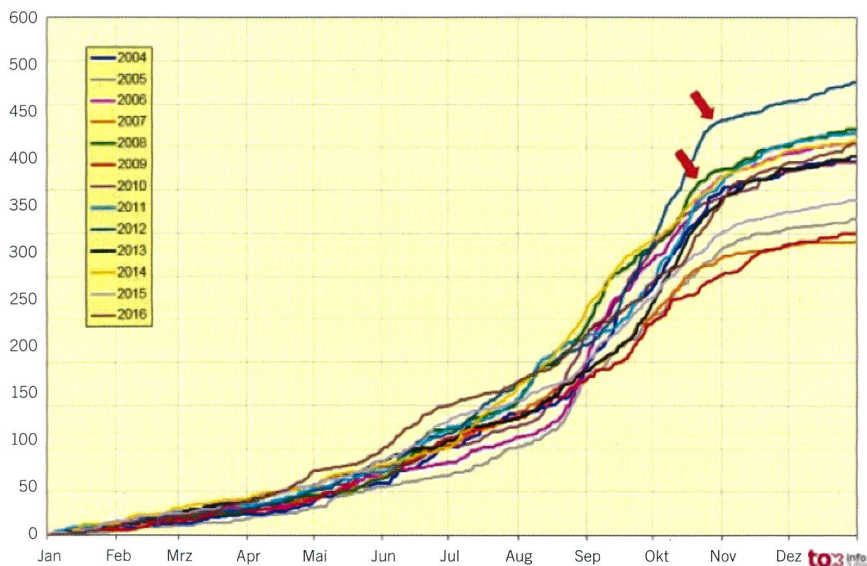


Abb. 2 | ill. 2

LANGJÄHRIGER VERLAUF (Pfeile: früher Wintereinbruch)

ÉVOLUTION SUR PLUSIEURS ANNÉES (flèches: arrivée précoce de l'hiver)

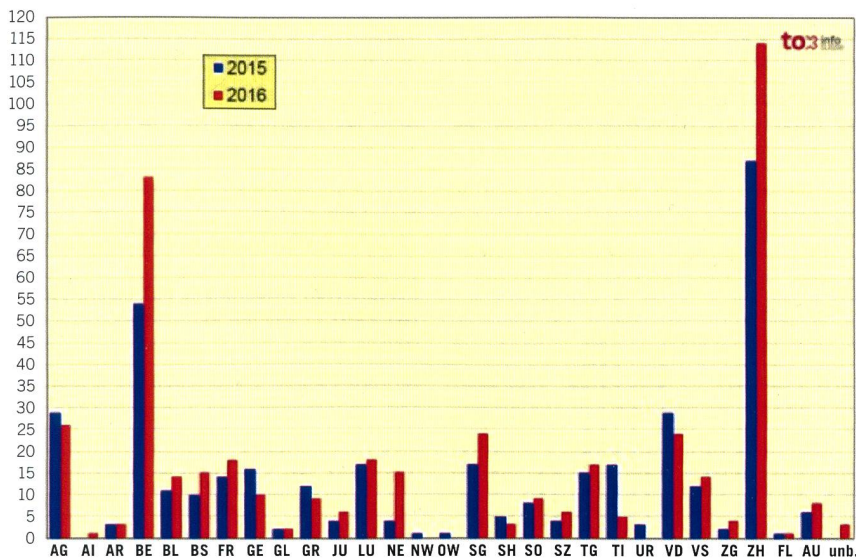


Abb. 3 | ill. 3

ANRUF PRO KANTON

NOMBRE D'APPELS PAR CANTON

L'année du champignon 2016 selon Tox Info Suisse

Ne mettez pas une amitié à l'épreuve pour des champignons offerts: faites-les contrôler!

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER • TRADUCTION: A. BLOCH-TEITELBAUM & D. CHANSON

À l'année 2015, une année pauvre en champignons, succède une année 2016 tout aussi faible, du moins concernant les demandes de renseignements entre août et octobre, la saison classique des champignons. Durant le dernier trimestre, dès mi-octobre, il s'est produit une vraie course-poursuite aux champignons. Ainsi, l'année 2016 se situe dans le tiers moyen à supérieur par rapport aux résultats habituels. Les journées record ont été enregistrées dès la mi-octobre (semaines 43-45), tandis que la moyenne sur le long terme se situe vers la semaine 40 (Schenk-Jäger et al. 2016). La tendance vers des pointes se produisant de plus en plus tard dans l'année se poursuit, comme on a déjà pu le démontrer dans une publication suisse (Kause-
rud et al. 2012).

En 2016, Tox Info Suisse a répondu à un total de 657 demandes liées aux champignons (2015: 605, +8,6 %) dont 595 appels concernaient une exposition réelle (2015: 534, +11,4 %). Cependant, il faut noter qu'on a reçu jusqu'à 6 appels pour un cas unique, ce qui explique que ce chiffre ne reflète pas nécessairement le nombre de personnes intoxiquées.

En 2016, les demandes se sont réparties sur 308 adultes, 264 enfants et 20 animaux. Dans trois cas, l'âge n'a pas été révélé. Parmi les 62 appels restants, il s'agissait de demandes générales sur les champignons comme la comestibilité et le stockage ou des questions provenant des médias (2015: 71, -12,7 %).

Les graphiques (ill. 1-3) illustrent les modifications statistiques. Les chiffres ont été remaniés de façon à ce que les appels multiples concernant le même cas ne soient pas pris en considération, d'où les chiffres inférieurs. Afin de pouvoir améliorer en permanence la qualité de la consultation, Tox Info Suisse demande aux médecins de fournir un rapport médical sur l'évolution de l'intoxication. En 2016, le Tox a reçu 83 rapports médicaux sur les intoxications par les champignons (2015: 89) parmi lesquelles 62 cas pouvaient très vraisemblablement être classifiés selon un champignon. Dans 21 cas, on n'a observé aucun symptôme. Parmi ces cas, on a recensé 17 accidents chez les enfants dus à des champignons de pelouse. En 2016, les accidents chez les enfants causés par le panéole des moissons (*Panaeolina foeniculii*) correspondent également à ceux de la série de cas également publiés en 2016. Dans ces cas, 19 enfants, ayant certainement ingéré jusqu'à 5 panéoles, n'ont présenté tout au plus que de légers symptômes (Schenk-Jäger et al. 2017). En 2016, les enfants sont tous restés sans symptôme.

Tous les cas d'intoxication par les champignons, pour lesquels Tox Info Suisse a reçu un rapport médical, apparaissent dans le tableau 1. Dans la plupart des cas, l'espèce a été identifiée par un contrôleur de champignons ou un spécialiste urgentiste en milieu hospitalier. Néanmoins, dans plus de 30 cas, les

champignons n'ont pas pu être identifiés de façon définitive.

L'année dernière, Tox Info Suisse n'a enregistré que deux cas graves d'intoxication par les champignons: l'un par l'amanite phalloïde et l'autre par les bolets. Dans le premier cas, les symptômes et l'évolution correspondaient à ce à quoi on s'attendait. En revanche, l'intoxication par les bolets était exceptionnellement forte. Selon les informations reçues, le champignon incriminé était un bolet à beau pied (*Boletus calopus*) ou un bolet satan (*Boletus satanas*). Peu de temps après l'ingestion, la patiente a souffert d'une violente diarrhée aqueuse suivie d'une déshydratation sévère. Deux jours plus tard, cette patiente âgée a été atteinte d'un infarctus malgré l'hydratation et la correction des électrolytes. Elle s'est bien remise en dépit de ces complications.

Au cours de l'année dernière, on a pu observer des incertitudes et des problèmes après la consommation de champignons non contrôlés qui avaient été offerts. Les personnes, ayant consommé ces champignons, les avaient reçus de leurs amis ou connaissances et, souvent, sans indications particulières sur l'espèce et la préparation. Faire cadeau de champignons non contrôlés est particulièrement problématique, car on ne peut exclure la présence de champignons vénéneux. Une telle situation peut entraîner des traitements médicaux désagréables et coûteux. En outre, les personnes, ayant reçu les champignons, ne connaissent

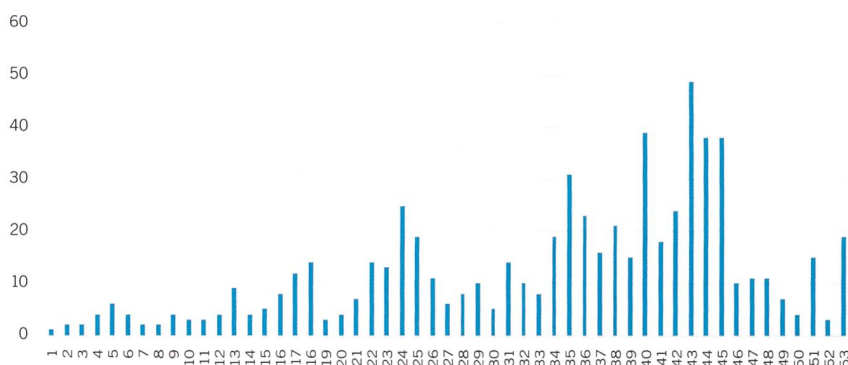


Abb. 4 | ill. 4
SAISONALE VERTEILUNG DER PILZANFRAGEN
 (Anfragen pro Kalenderwoche)
RÉPARTITION SAISONNIÈRE DES DEMANDES
LIÉES AUX CHAMPIGNONS (demandes par
 semaine civile)

Tab. 1 | tab. 1 Schweregrad der Pilzvergiftung nach Pilzart | gravité des intoxications et champignons incriminés

Pilzart Espèce	Symptome Symptômes				Total
	keine aucuns	leichte légers	mittlere moyens	schwere graves	
<i>Amanita gemmata</i>		2			2
<i>Amanita muscaria</i>	2				2
<i>Amanita phalloides</i>				1	1
<i>Amanita rubescens</i>		1			1
<i>Amanita</i> sp., amatoxinhaltig contenant de l'amatoxine			1		1
Boletaceae			3	1	4
<i>Boletus edulis</i>		1			1
<i>Cantharellus cibarius</i>		1	1		2
<i>Clitocybe nebularis</i>			1		1
<i>Dendropolyporus umbellatus</i>	1				1
<i>Entoloma rhodopolium</i>		1			1
<i>Entoloma</i> sp.	1				1
<i>Galerina atkinsoniana</i>	1				1
Halluzinogener Pilz, n.n.b. Champignon hallucinogène, n.p.			1		1
<i>Leucoagaricus leucothites</i>			1		1
<i>Lycoperdon piriforme</i>	1				1
<i>Lyophyllum decastes</i>	1				1
<i>Marasmius oreades</i>	1				1
<i>Morchella esculenta</i>		1			1
<i>Panaeolina foenicicii</i>	2				2
Pilz, n.n.b. Champignon, n.p.	3				3
Pilz, n.n.b. kommerziell erworben Champignons n.p. achetés dans le commerce		1	1		2
Pilz, n.n.b. selbst gesammelt, nicht kontrolliert Champignons n.p. récoltés soi-même, non-contrôlés	4	11	7		22
<i>Pleurotus eryngii</i>			1		1
<i>Psilocybe</i> sp.			2		2
Rasenpilze Champignons de pelouse	3				3
<i>Russula</i> sp.	1				1
<i>Tricholoma pardinum</i>			1		1
Gesamtergebnis Résultats globaux	21	19	20	2	62

Unter leichten Symptomen verstehen wir Beschwerden, die spontan ohne Behandlung wieder verschwinden. Bei mittelschweren Symptomen sind medizinische Massnahmen nötig, im Fall von schweren Symptomen sind diese meist mit einer intensivmedizinischen Behandlung verbunden.

Les symptômes légers correspondent à des troubles physiques qui disparaissent spontanément sans traitement. Les symptômes moyennement graves nécessitent des mesures médicales. En cas de symptômes graves, ces mesures sont souvent liées à un traitement aux soins intensifs.

pas forcément les méthodes spécifiques pour préparer, par exemple, les clitocybes (*Clitocybe nebularis*) ou les armillaires (*Armillaria mellea* et *A. ostoyae*). Il est donc vivement recommandé de faire contrôler les champignons à offrir, même si ceux qui les ont récoltés sont expérimentés. Il est aussi important de donner des conseils pour une préparation correcte, surtout s'il s'agit d'espèces un peu plus complexes. Il ne faut pas non plus omettre que les amateurs ne connaissent pas toujours les règles simples de pré-

paration, comme une durée de cuisson suffisamment longue! Un cadeau doit faire plaisir à tous et ne pas mettre une amitié à l'épreuve.

En 2016, en règle générale, l'étroite coopération entre Tox Info Suisse et les spécialistes urgentistes en milieu hospitalier ainsi que les contrôleurs de champignons a très bien fonctionné dans toutes les parties du pays. La communication rapide, notamment, à Tox Info Suisse par le spécialiste, concernant l'espèce de champignons, est devenue

un élément indispensable pour l'évaluation des risques. A ce sujet, il convient de souligner à nouveau que l'appel au Tox ne remplace pas le rapport écrit à la VAPKO!

À cette occasion, nous remercions chaleureusement toutes les personnes concernées!

Bibliographie voir le texte en allemand