

قارچ های سمی



انواع قارچ های خوراکی سالم به عنوان

یک ماده غذایی مفید و مطبوع دارای ارزش غذایی نسبی در اکثر نقاط دنیا مصرف می شوند. ولی برخی از قارچ های خودرو ممکن است باعث ایجاد

مسمومیت غذایی یا حساسیت در مصرف کننده شوند. ایجاد حساسیت در اثر مصرف قارچ مانند، سایر مواد غذایی حساسیت زا مثل تخم مرغ و ماهی در همه افراد حتمی نیست و عوارض مسمومیت بسته به نوع قارچ و مقاومت مصرف کننده، متفاوت است و می تواند طی چند ساعت یا چند روز ظاهر شود. لذا باید از مصرف قارچ های ناشناخته خودداری نمود. لازم به ذکر است قارچ های بسته بندی شده دارای پروانه بهره برداری از سازمان جهاد کشاورزی یا پروانه ساخت یا پروانه بهداشتی کارگاهی از وزارت بهداشت بوده و فرایند تولید و بسته بندی آنها تحت کنترل و نظارت انجام می شود.

"فرزانه پاک مهر، کارشناس واحد اطلاع رسانی غذا

معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی اصفهان"