Huml warnt vor Pilzvergiftung – Gesundheitsministerin rät: Bei Unwohlsein sofort den Arzt aufsuchen oder den Giftnotruf wählen

22. August 2014

Bayerns Gesundheitsministerin Melanie Huml warnt vor dem leichtfertigen Verzehr von selbst gesammelten Pilzen. Huml betonte am Freitag anlässlich des frühen Beginns der Schwammerlsaison in Bayern: „Pilzesammler sollten nur die Schwammerl essen, die sie genau kennen. Denn der Verzehr von giftigen Pilzen kann im schlimmsten Fall sogar tödlich enden. Deshalb ist es wichtig, beim Verdacht auf eine Vergiftung und ersten Anzeichen von Unwohlsein sofort einen Notruf abzusetzen oder ins nächste Krankenhaus zu fahren."

Die Zahl der Patienten, die wegen einer Pilzvergiftung in bayerischen Krankenhäusern behandelt wurden, lag im vergangenen Jahr bei 96. Im Jahr 2012 waren insgesamt 146 Menschen wegen einer Pilzvergiftung in Behandlung. Nach Informationen der Bayerischen Mykologischen Gesellschaft sind unter den mehreren Tausend Pilzarten in Bayern etwa 100, die als gesundheitsschädlich gelten. Bis zu acht Arten werden als tödlich giftig eingestuft. Lediglich 500 Pilzarten gelten als Speisepilze, von denen die Mykologische Gesellschaft rund 100 Arten als besonders schmackhaft empfiehlt.

Huml unterstrich: „Symptome einer Pilzvergiftung sind Übelkeit, Erbrechen und Durchfall, es kann aber auch zu Schwindel, Wahrnehmungsstörungen, Luftnot und Schweißausbrüchen kommen. Lebensbedrohliche Pilzvergiftungen können auch erst sechs bis acht Stunden nach der Pilzmahlzeit, in seltenen Fällen nach ein bis zwei Tagen oder erst nach einer Woche mit Symptomen wie Erbrechen und anhaltendem Durchfall auftreten." Bei Magen-Darm-Störungen nach dem Verzehr von Pilzen kann es sich auch um eine Allergie, eine Pilzunverträglichkeit oder eine Lebensmittelvergiftung handeln.

Huml ergänzte: „Bei Verdacht auf Pilzvergiftung kann auch rund um die Uhr Hilfe und Beratung bei den beiden Giftnotrufen in Bayern eingeholt werden." Der Giftnotruf in München ist an die toxikologische Abteilung des Klinikums rechts der Isar angegliedert und unter der Nummer 089/19240 erreichbar. Am Klinikum in Nürnberg ist ebenfalls ein Giftnotruf mit der Telefonnummer 0911/3982451 eingerichtet.

Die Ministerin fügte hinzu: „Es ist zudem wichtig, auf die Frische der Pilze zu achten. Das gilt auch beim Kauf im Supermarkt. Der Verzehr von verdorbenen Pilzen kann zu Übelkeit oder Magen-Darm-Erkrankungen führen."

Das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) rät deshalb dazu, frische Pilze innerhalb von ein bis zwei Tagen nach dem Sammeln oder Kaufen zu verzehren. Bei der Lagerung ist darauf zu achten, die Pilze aus der Plastikverpackung zu nehmen und kühl, trocken und luftig aufzubewahren.