

慎食野生菌 远离毒蘑菇



蘑菇是一类真菌，因其烹饪后味道鲜美，营养价值高，成为舌尖上的美食，深受大家喜爱。川渝山区丘陵每年6至8月，雨水增多，野生蘑菇进入生长旺季，此时也是误食毒蘑菇引发食物中毒的高发期。



常见的毒蘑菇有：致命鹅膏、灰花纹鹅膏、淡红鹅膏、裂皮鹅膏，以及3至6图的这些蘑菇。



黄盖鹅膏、条盖盔孢菌、纹缘盔孢菌、肉褐鳞环柄菇。



毒环柄菇、亚稀褶红菇、油黄口蘑、欧氏鹅膏。



拟卵盖鹅膏、异味鹅膏、假褐云斑鹅膏、血红丝膜菌。



卷边桩菇、东方桩菇、鹿角肉座壳菌、毒沟褶菌。



误食毒蘑菇后，症状较轻时主要表现为恶心、呕吐、腹痛、腹泻，而严重时则会发生肝脏、肾脏损害，最严重时危及生命。



如果误食毒蘑菇，需立即大量饮用温开水或稀盐水并催吐，以减少毒素吸收，同时以最快方式就近送医。患者及其家属最好携带吃剩的毒蘑菇就医，以辅助医生诊断和治疗。



预防中毒最好的办法是不要自行采食野生蘑菇，不吃来历不明的蘑菇，想吃蘑菇就去正规市场购买或餐馆。

◎文/科普中国 漫画/杨仕成

◎ 华西都市报副刊“少年派”定位于亲子共读刊物，设有作文版、少儿新闻版、科普读物版、漫画版，每周星期一至星期五，都有精彩好看的内容呈现。
◎ 让有温度的纸质阅读，助力孩子养成良好阅读习惯，提升核心素养。

订阅热线：028-86969110
大家也可以通过微信小程序中国邮政微商城搜索《华西都市报》，即可订阅。
欢迎小朋友向我们投稿！投稿邮箱：shaonianpai@thecover.cn
你投来的每一篇文章，都有机会被大家看到！快来投稿吧！