

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 93 (2015)
Heft: 2

Artikel: Pilzvergiftungen 2014 : früher Beginn, am Ende aber durchschnittlich =
Intoxications par les champignons 2014 : début précoce, résultat moyen
au final

Autor: Schenk-Jäger, Katharina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935479>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Pilzvergiftungen 2014

Früher Beginn, am Ende aber durchschnittlich

DR. MED. KATHARINA SCHENK-JÄGER

Für die Pilzfreunde mag der frühe Saisonbeginn eine freudige Überraschung gewesen sein. Bei Tox Info Suisse (damals noch unter dem alten Namen Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum) dagegen sind wir direkt von der Bärlauchsaison in die Pilzsaison gestartet! Bereits Anfang März hat ein abenteuerlustiges Kind den ersten Pilz aus dem heimischen Garten verspiesen. Zum Glück war das Pilzstücklein so klein, dass nichts weiter unternommen werden musste. So richtig in Gang gekommen ist die toxikologische Pilzsaison in der ersten Hälfte Juli. Ab dann haben die Anfragen sprunghaft zugenommen, bis wir Mitte September gut 100 Anfragen Vorsprung hatten auf den gleichen Zeitraum des Vorjahres.

2014 wurden insgesamt 702 Anfragen zu Pilzen beantwortet. Das sind zirka 6,6% mehr als im Jahr 2013. In 626 Fällen fanden auch wirklich Expositionen statt. Davon betroffen waren 350 Erwachsene, 254 Kinder und 22 Tiere. Die restlichen Anrufe betrafen Fragen zu Pilzen allgemeiner Natur wie Geniessbarkeit und Lagerung, sowie Aufwärmen von Resten einer Pilzmahlzeit. Somit sind wir nach einem schwachen 2013 wieder in den Bereich des langjährigen Durchschnitts gekommen.

Die Abbildungen verdeutlichen die statistischen Veränderungen; die Zahlen wurden so korrigiert, dass Mehrfachanrufe nicht berücksichtigt wurden (daher tiefere Zahlen)

Im Fall von ärztlichen Anfragen wird der Anrufer gebeten, uns eine Zusammenfassung des Krankheitsverlaufs zukommen zu lassen. Das hilft uns, unsere Beratungen zu verbessern. Bezüglich Pilzvergiftungen sind 2014 81 Rückmeldungen eingegangen zu Vergiftungen, die mit grosser Sicherheit auf den Pilz zurückzuführen sind. Tabelle 1 listet diese Pilzarten und den Schweregrad der Vergiftung auf.

Bei Verläufen ohne Symptome handelt es sich meist um Kinderunfälle, bei wel-

chen wir von besorgten Eltern angerufen werden. 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.

An dieser Stelle gebührt einmal mehr der herzliche Dank allen Notfallpilzexperten, die bereit sind, ihr Wissen und ihre Zeit zur Verfügung zu stellen, um in solchen Fällen zu helfen! Die Arbeit der Kontrolleurinnen und Kontrolleure verdient genauso grosses Lob, da sie die Kontrolle äusserst gewissenhaft ausführen.

Am gefürchtetsten bleibt nach wie vor die Vergiftung mit amatoxinhaltigen Pilzen, allen voran mit dem Grünen Knollenblätterpilz. So wurde auch 2014 in drei Fällen Amatoxin im Urin nachgewiesen (in zwei Fällen verursacht vom Grünen Knollenblätterpilz (*Amanita phalloides*) und in einem Fall vom Kegelhütigen Knollenblätterpilz (*Amanita virosa*). Die Umstände waren vergleichbar mit den Vorjahren – die Pilze wurden vor dem Konsum nicht einem Pilzkontrolleur oder einer -Kontrolleurin vorgelegt. Der Vergiftungsverlauf war ebenfalls typisch. Ein Patient hat einen schweren Verlauf durchgemacht mit einem schwersten Leberschaden; die beiden anderen Patienten hatten neben erheblichen Brechdurchfällen einen weniger schweren Leberschaden. Alle haben sich am Schluss von ihrer Vergiftung erholt.

Hier reiht sich zudem der Kinderunfall mit dem Gelbblättrigen Giftschirmling (*Lepiota xanthophylla*) ein. Bereits zum zweiten Mal innert Jahresfrist hat ein Kind aus einem Blumentopf kleine Pilzli gegessen. Diese wurden als Gelbblättrige Giftschirmlinge (*Lepiota xanthophylla*) identifiziert. Zum Glück hatte das Kind so wenig eingenommen, dass es nicht zu einer Vergiftung gekommen ist. Trotzdem ist Wachsamkeit angezeigt! Eine Pilzart, die wir bisher entweder aus

wärmebegünstigten Gegenden (Südtes-sin) gekannt haben, kommt nun auf der Alpennordseite ebenfalls vor. Nicht nur in Gewächshäusern, sondern auch in ganz normalen Blumentöpfen. Bezeichnend für beide Fälle ist, dass sie im Hochsommer aufgetreten sind, als es sehr warm und feucht war.

Viel häufiger im Gegensatz zu Vergiftungen mit amatoxinhaltigen Pilzen sind Probleme mit unsachgemäss zubereiteten Speisepilzen. Bei Anfragen zu möglichen Pilzvergiftungen muss in einem ersten Schritt eine Vergiftung mit einem Giftpilz, im schlimmsten Fall mit einem amatoxinhaltigen Giftpilz, ausgeschlossen werden. Wenn es sich um kommerzielle erworbene Pilze oder um kontrolliertes Sammelgut handelt, ist dieser Teil rasch erledigt. In vielen Fällen ist aber nur schon dieser erste Schritt aufwändig, hinsichtlich Zeit und Aufwand. Um nichts zu verpassen muss zudem bereits beim Verdacht auf eine Pilzvergiftung mit der Therapie begonnen werden, um keine wertvolle Zeit zu verlieren. Diese besteht in der Aktivkohlegabe, der Verabreichung des Gegenmittels und im Flüssigkeitsersatz. Da hierfür ein Spitalaufenthalt nötig ist, entstehen neben der ganzen Belastung für den Betroffenen nicht unerhebliche Kosten!

Wenn dann klar ist, dass es sich um Speisepilzprobleme handelt, stellt sich oft heraus, dass die Lagerung und/oder Zubereitung nicht sachgerecht war. Das beginnt bereits beim Plastiksack im Wald oder überlagerten Pilzen beim Grossverteiler. Oft ist den Konsumenten nicht klar, dass Pilze nur kurz und gekühlt aufbewahrt werden können.

Neben den Detaillisten sind hier also auch Vereine für Pilzkunde und Kontrolleurinnen/Kontrolleure gefragt: Wir können durch Information unseres Umfeldes und auf den Pilzkontrollstellen über das korrekte Sammeln, die fachgerechte Zubereitung und Aufbewahrung von Resten wesentlich dazu beitragen, dass weniger Probleme mit Speisepilzen auftreten!

Intoxications par les champignons 2014

Début précoce, résultat moyen au final

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

Les amateurs de champignons ont été agréablement surpris par le début précoce de la saison. En revanche, Tox Info Suisse (anciennement Centre Suisse d'Information Toxicologique) est passé directement de la saison de l'ail des ours à celle des champignons! Au début mars déjà, un enfant à l'esprit aventureux avait goûté un champignon du jardin. Par chance, le morceau était tellement petit qu'il ne fallut prendre aucune mesure. D'un point de vue toxicologique, la saison des champignons n'a vraiment démarré qu'à la mi-juillet. A partir de ce moment-là, le nombre de demandes a brusquement augmenté. A la mi-septembre, nous avons déjà 100 demandes supplémentaires par rapport à la même période de l'année précédente.

En 2014, nous avons répondu à un total de 702 appels concernant des champignons, ce qui correspond à une augmentation de 6,6% comparée à l'année précédente. Dans 626 cas, il s'agissait d'une exposition réelle parmi lesquels 350 adultes, 254 enfants et 22 animaux étaient en cause. Les autres demandes sur les champignons concernaient des questions très générales comme la comestibilité et le stockage ainsi que le réchauffement de restes de plats cuisinés avec des champignons. Ainsi, après une année 2013 assez faible, nous avons de nouveau atteint la moyenne des années précédentes.

Les illustrations expliquent les changements statistiques. Les chiffres ont été corrigés de façon à ce que les appels multiples concernant le même cas ne soient pas pris en considération, ce qui explique les chiffres inférieurs.

Nous demandons un rapport médical sur l'évolution de l'intoxication concernant les demandes faites par les médecins. Ceci augmente en permanence la qualité de nos conseils. En 2014, nous avons reçu 81 rapports médicaux sur des intoxications qui, très vraisemblablement, étaient liées à un champignon. Les champignons incriminés et la sévérité de l'intoxication apparaissent dans le tableau 1.

Concernant les intoxications à évolution asymptomatique, il s'agit souvent d'accidents avec des enfants dont les parents inquiets nous appellent. Les symptômes légers disparaissent spontanément sans traitement. Dans le cas de symptômes moyennement graves, un traitement médical est nécessaire et les symptômes graves sont souvent traités en médecine intensive.

A cette occasion, nous aimerions exprimer une fois encore notre gratitude à tous les spécialistes urgentistes en milieu hospitalier qui sont prêts à mettre à disposition leur savoir-faire et leur temps! Les contrôleurs méritent également des compliments, car eux aussi effectuent leur travail très consciencieusement.

Les intoxications par les champignons contenant de l'amatoxine, notamment l'amanite phalloïde, sont toutefois les plus redoutées. Ainsi, en 2014, trois cas ont révélé des taux d'amatoxine dans l'urine (deux fois dus à l'amanite phalloïde et une fois à l'amanite vireuse). Les circonstances étaient semblables à celles des années précédentes – les champignons n'ayant pas été contrôlés par un spécialiste avant la consommation. En outre, l'évolution de l'intoxication était typique. Dans un cas, le patient a développé des symptômes graves avec des lésions hépatiques extrêmement graves. Les deux autres patients souffraient de vomissements et diarrhées considérables mais présentaient des lésions du foie moins graves. Ils se sont tous bien remis de leur intoxication. A ce propos, on peut aussi mentionner l'ingestion par accident de lépiote à lames jaunes (*Lepiota xanthophylla*) par un enfant. C'est déjà la deuxième fois en l'espace d'un an qu'un enfant ingère des petits champignons qui poussent dans un pot de fleurs. Ceux-ci ont été identifiés comme étant des lépiotes à lames jaunes (*Lepiota xanthophylla*). Par chance, la petite quantité ingérée par l'enfant n'était pas suffisante pour provoquer une intoxication. Cependant, il est important de rester vigilant! Cette espèce de champignons, jusqu'à

présent seulement connue dans des régions plus tempérées (sud du Tessin) pousse désormais aussi sur la partie nord des Alpes: non seulement dans des serres, mais aussi dans des pots à fleurs. Il est intéressant de constater que les deux cas ont eu lieu en plein été par un temps très chaud et humide.

Le nombre d'intoxications dues à la préparation incorrecte d'un plat de champignons comestibles est nettement plus élevé que celui des intoxications causées par les champignons contenant de l'amatoxine. Lors de demandes concernant une intoxication présumée avec des champignons, il est nécessaire d'exclure en premier lieu un champignon vénéneux, dans le pire des cas, un champignon contenant de l'amatoxine. Le problème ne se pose pas lorsqu'il s'agit de champignons achetés dans le commerce ou d'une récolte contrôlée. Néanmoins, cette procédure requiert un certain temps. Afin de s'assurer de ne rien omettre et de gagner du temps précieux, il est nécessaire de débiter le traitement dès que l'intoxication a été suspectée. Ce traitement consiste à administrer du charbon actif, de l'antidote et de bien hydrater le patient. Ceci nécessite une hospitalisation qui n'est non seulement astreignante pour lui, mais également coûteuse!

Lors d'un problème lié à des champignons comestibles, on constate souvent que le stockage et/ou la préparation n'était pas correcte. Le problème se pose déjà avec un sac en plastique dans la forêt ou un sur-stockage de champignons chez les distributeurs en gros. Les consommateurs ne savent pas que les champignons ne peuvent être conservés que pour une courte durée et au frais. Les détaillants, les sociétés de mycologie, ainsi que les contrôleurs ont le devoir de bien informer sur la manière correcte de la récolte, de la préparation ainsi que du stockage des restes d'un plat préparé. Ainsi, ils peuvent tous contribuer à mieux limiter les problèmes liés aux champignons comestibles.

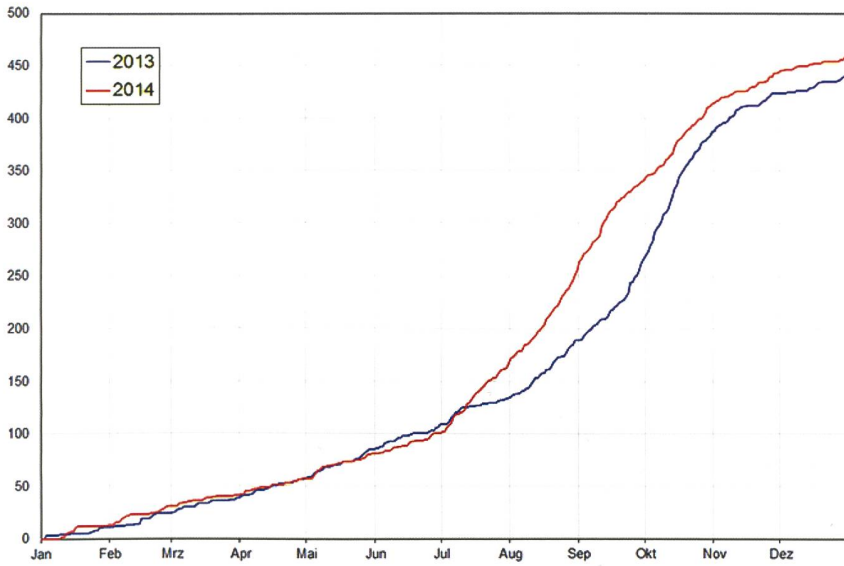


Abb. 1 | ill. 1
JAHRESVERLAUF IM VERGLEICH ZU 2013
DIFFÉRENCE ENTRE 2013 ET 2014

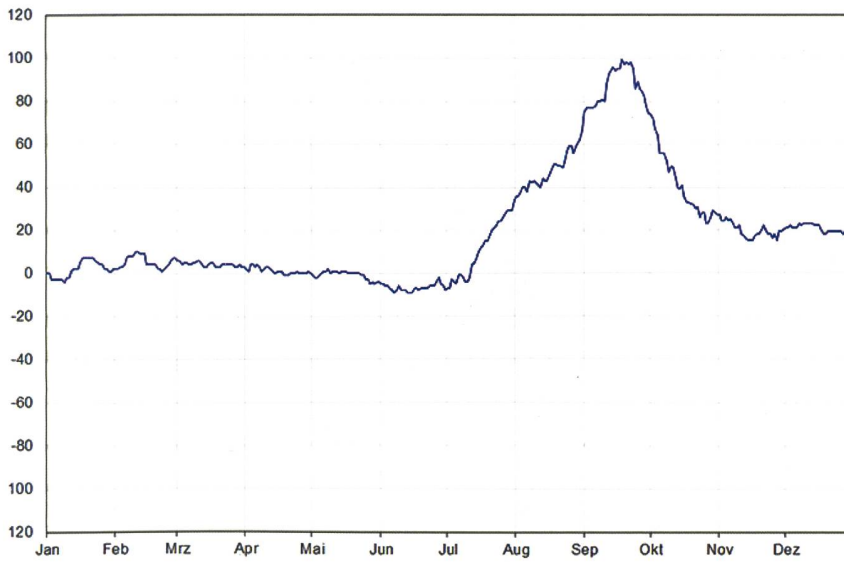


Abb. 2 | ill. 2
DIFFERENZ ZU 2013
DIFFÉRENCE ENTRE 2013 ET 2014

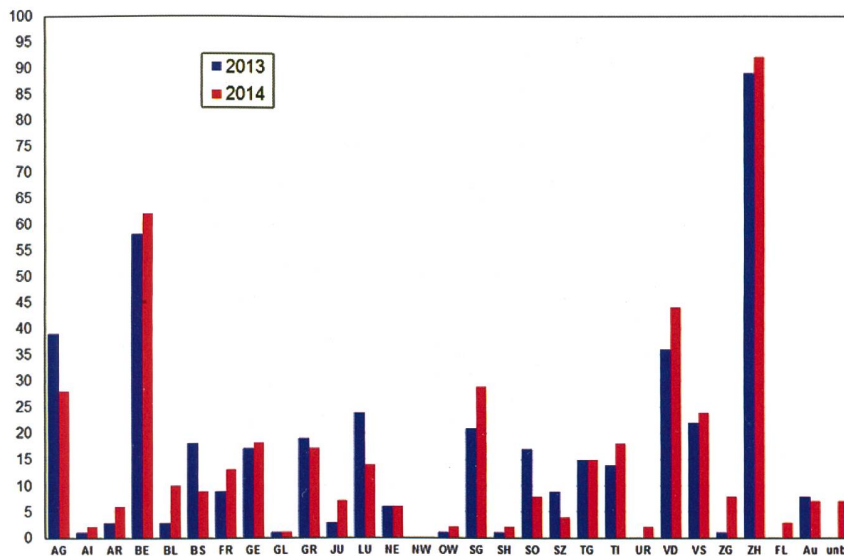


Abb. 3 | ill. 3
ANRUF PRO KANTON
NOMBRE D'APPELS PAR CANTON

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

Pilzart Espèce	Symptome Symptômes				Total
	keine aucun	leichte légers	mittelere moyens	schwere graves	
<i>Amanita muscaria</i>		1	1		2
<i>Amanita pantherina</i>	1		2		3
<i>Amanita phalloides</i>	1		1	1	3
<i>Amanita strobiliformis</i>	1				1
<i>Amanita virosa</i>			1		1
<i>Armillaria mellea</i>	1				1
<i>Armillaria ostoyae</i>		1			1
Boletaceae		1			1
<i>Boletus calopus</i>			2		2
<i>Boletus edulis</i>		3	1		4
<i>Clitocybe nebularis</i>		3	3		6
<i>Coprinus disseminatus</i>	1				1
<i>Coprinus micaceus</i>	1				1
<i>Entoloma sinuatum</i>		3			3
<i>Entoloma</i> sp.	1				1
<i>Hypholoma fasciculare</i>	1				1
<i>Inocybe rimosa</i>	1				1
<i>Inocybe</i> sp.	2				2
Lamellenpilze, unbekannt Champignons à lamelles inconnu	1		1		2
<i>Lentinula edodes</i>		2			2
<i>Lepiota</i> sp.	1				1
<i>Lepiota xanthophylla</i>	1				
<i>Macrolepiota procera</i>		2			2
<i>Marasmius oreades</i>	1				1
<i>Morchella</i> sp.		2			2
<i>Panaeolina foenicicii</i>	1				1
<i>Panaeolus</i> sp.	1				1
Pilz, unbekannt Champignon inconnu		1			1
Pilz, unbekannt, kommerziell erworben Champignon inconnu, acheté dans le commerce		2			2
Pilz, unbekannt, selbst gesammelt, nicht kontrolliert Champignon inconnu, récolté et non contrôlé		14	1	1	16
<i>Pleurotus</i> sp.		1			1
<i>Psilocybe cubensis</i>			1		1
<i>Psilocybe mexicana</i>			1		1
<i>Psilocybe semilanceata</i>	3				3
<i>Psilocybe</i> sp.	1		2		3
Rasenpilze champignons de pelouse	2				2
<i>Rugosomyces carnea</i>	1				1
<i>Russula olivacea</i>		1			1
<i>Sparassis crispa</i>			1		1
Gesamtergebnis Résultats globaux	24	37	18	2	81