

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Herausgeber: Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde
Band: 95 (2017)
Heft: 3

Artikel: Welches ist denn die häufigste Pilzvergiftung? : Einfach gestellte Frage - komplizierte Antwort = Quelles sont les intoxications fongiques les plus fréquentes? : Question facile, réponse plutôt compliquée
Autor: Schenk-Jäger, Katharina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-935375>

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: 22.12.2024

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

Welches ist denn die häufigste Pilzvergiftung?

Einfach gestellte Frage – komplizierte Antwort

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

Ganz unverhofft hat es mich letzthin an einem Apéro wieder erwischt. «Mit welchem Pilz vergiften sich die meisten Leute?» wurde ich einmal mehr gefragt. Ich wollte schon zu meiner Standardantwort ausholen, da musste ich innehalten und mir überlegen, ob ich die Frage bisher auch richtig beantwortet hatte. Bis anhin hatte ich aufgrund der Anruferzahlen bei Tox Info Suisse die Speisepilze (allen voran die Steinpilze) erwähnt und bei den potenziell lebensgefährlichen Vergiftungen diejenige mit dem Grünen Knollenblätterpilz. Die Enttäuschung stand den Gesprächspartnern oft ins Gesicht geschrieben. Dass die Speisepilze so weit vorne sein sollen, konnte mancher kaum glauben. Und beim Grünen Knollenblätterpilz zuckten viele mit den Schultern, so trivial.

Zurück bei Tox Info Suisse wollte ich der Sache auf den Grund gehen und bin bald gestrauchelt. Was meinen die Fragenden denn mit «Pilz»? Sind da alle Pilze gemeint? Oder nur die giftigen? Oder gar nur die lebensgefährlich giftigen? Und was meinen sie mit Vergiftung? Etwas Bauchweh und Übelkeit? Oder nur die richtig schweren Vergiftungen mit Spitalaufenthalt und intensivmedizinischer Therapie. Oder vielleicht nur die Todesfälle?

Material und Methode

In der Datenbank von Tox Info Suisse werden seit 1996 alle Anfragen elektronisch registriert. Neben demografischen Angaben wie Alter und Geschlecht wird vor allem die Noxe erfasst. Die Noxe ist die Substanz, zu welcher der Anrufer eine Frage hat und welche eine schädigende Wirkung auf den Körper haben kann. Zur Noxe wird auch der Zufuhrweg erfragt: wurde die Substanz eingenommen, eingeatmet, kam es zu Hautkontakt etc. Theoretische Anfragen ohne Kontakt mit der Noxe werden als solche gekennzeichnet. In diese Datenbank finden alle Anfragen Eingang, egal, ob wir am Schluss einen Zusammenhang bestätigen oder ablehnen. Nicht jeder Anrufer, der befürchtet, einen Grünen Knollenblätterpilz gegessen zu haben, trägt auch wirklich eine Vergiftung davon.

Alle ärztlichen Anrufer erhalten einen schriftlichen Rapport mit der Bitte um Beschreibung des weiteren Vergiftungsverlaufes. Diese Angaben werden ebenfalls elektronisch erfasst, der Schweregrad wird beurteilt, ebenso die Kausalität (Beziehung zwischen Noxe und Symptomen). Bei den Rückmeldungen können wir also diejenigen Fälle aussortieren, die nicht auf eine Vergiftung zurückzuführen sind.

Quelles sont les intoxications fongiques les plus fréquentes?

Question facile, réponse plutôt compliquée

Dernièrement, lors d'un apéro, la question, qu'on me pose souvent, m'a de nouveau été posée: «Quel est le champignon responsable de la plupart des intoxications?». J'avais l'intention de donner ma réponse habituelle. Cependant, cette fois-ci, j'ai pris le temps de réfléchir et je me suis demandé si la réponse, que j'avais toujours donnée, est vraiment correcte. Jusqu'à présent, et sur la base du nombre d'appels reçus par Tox Info Suisse, j'avais toujours mentionné les champignons comestibles (surtout les bolets) et l'amanite phalloïde pour les intoxications potentiellement mortelles. La déception sur le visage de mes interlocuteurs a été facile à déceler. Peu nombreux sont les gens qui pensent que les champignons comestibles sont en tête de liste; quant à l'amanite phalloïde, beaucoup d'entre-eux ont haussé les épaules, car c'est tellement banal.

De retour à Tox Info Suisse, je voulais en avoir le cœur net et je me suis vite rendu compte que je me trouvais face à un obstacle. Que veulent dire les gens par «champignon»? Parlent-ils de tous les champignons ou seulement des vénéneux, mais encore des champignons toxiques et mortels? Et qu'entendent-ils par «intoxication»? S'agit-il de légers maux de ventre et de nausées ou seulement les intoxications vraiment graves qui nécessitent une hospitalisation et un traitement aux soins intensifs? S'agit-il encore peut-être que des cas mortels?

Matériel et méthode

Toutes les demandes de renseignement sont enregistrées électroniquement dans la base de données de Tox Info Suisse depuis 1996. Outre les données démographiques, comme l'âge et le sexe, le Tox enregistre surtout la substance nocive qui est la substance sur laquelle les personnes ont des questions et qui peut avoir un effet nocif sur le corps. Tox Info Suisse cherche aussi à savoir par quelle voie la substance toxique a été en contact avec le corps: par ingestion, par inhalation ou par contact cutané, etc. Les questions d'ordre théorique, sans contact avec la substance nocive, sont répertoriées comme telles. Toutes les demandes sont enregistrées dans cette base de données, même si Tox Info Suisse ne réussit pas à confirmer un rapport avec une substance bien précise. Toute personne, craignant avoir consommé une amanite phalloïde, n'a pas forcément une intoxication. Les médecins, qui se sont adressés à Tox Info Suisse, reçoivent un rapport écrit leur priant de bien

Um nun die vermeintlich simple Frage zu beantworten, habe ich als erstes in der Anrufstatistik eine Abfrage gemacht nach allen Anrufen (aus technischen Gründen von 2010 bis 2016), bei welchen eine Exposition mit einer konkret bezeichneten Pilzart stattgefunden hat. Anfragen zu nicht genau bekannten Pilzarten sind darum hier nicht enthalten. Da dies aber wie oben beschrieben mit einigen Verzerrungen und Unsicherheiten behaftet ist, habe ich in den ärztlichen Rückmeldungen eine zweite Abfrage gemacht (1997–2016). Auch diese ist mit Unzulänglichkeiten behaftet, kommt aber möglicherweise der Wirklichkeit auf anderem Weg näher.

Aus diesen zwei Abfragen habe ich je eine Liste erstellt mit den Pilzarten mit 10 oder mehr Anfragen, resp. mit 3 oder mehr Rückmeldungen. Als Giftpilz (G) gezählt wurden Pilzarten, die auf der Giftpilzliste der Vapko [1] resp. vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) im Betäubungsmittelgesetz aufgelistet sind [2]. Speisepilze (S) werden gemäss Empfehlungsliste der Vapko (nichtöffentliche Empfehlungsliste) aufgeführt.



Boletus luridus, Photo MAX DANZ

Resultate

Anrufstatistik

Im Zeitraum von 2010 bis 2016 hat Tox Info Suisse 3174 Anfragen zu Expositionen beim Menschen mit Pilzen erhalten, in 1668 Fällen (53%) konnte zur Pilzart eine konkrete Angabe gemacht werden. Betroffen waren 1219 Erwachsene (495 Männer, 709 Frauen, 15 unbekannt) und 444 Kinder (233 Buben, 197 Mädchen, 14 unbekannt). In drei Fällen wurde das Alter nicht erfasst.

Rückmeldestatistik

Im Zeitraum 1997 bis 2016 wurden 1805 ärztliche Rückmeldungen zu Pilzvergiftungen beim Menschen registriert, in 1138 Fällen (63%) wurde die genaue Pilzart genannt. Berücksichtigt man nur diejenigen Fälle mit genügender Kausalität (d. h. dass die Vergiftung auch mit hoher Wahrscheinlichkeit der genannten Pilzart zugeordnet werden kann), sind es noch 962 Fälle. Lässt man nun die 570 Patienten mit symptomlosen und leichten Verläufen weg, sind es noch 392 Patienten mit behandlungsbedürftigen Symptomen (entspricht dem Schweregrad mittel, schwer und tödlich). Unter diesen 392 Patienten

willen wir eine Beschreibung der Evolution der Intoxikation. Diese Informationen sind ebenfalls elektronisch registriert: die Schwere der Intoxikation sowie die Kausalität (Zusammenhang zwischen der Substanz und den Symptomen) werden bewertet. Le Tox peut donc trier les cas qui ne sont pas dus à une intoxication en se basant sur les rapports médicaux.

Par conséquent, afin de répondre à cette question, apparemment simple, j'ai tout d'abord procédé à une recherche (pour des raisons techniques entre 2010 et 2016) sur tous les appels qui sont enregistrés dans la base de données du Tox et qui se rapportent à une exposition réelle avec une espèce concrète de champignons. Les demandes de renseignements concernant des champignons inconnus ne figurent donc pas dans cette liste. Toutefois, comme il a été mentionné ci-dessus, on rencontre des déformations et des incertitudes. C'est la raison pour laquelle j'ai donc procédé à une deuxième recherche parmi les rapports médicaux reçus (1997–2016). Cette recherche présente aussi quelques lacunes, ces résultats sont toutefois probablement plus proches de la réalité.

À partir de ces deux recherches, j'ai créé deux listes: l'une pour les champignons comportant 10 demandes au moins et l'autre sur les champignons où 3 rapports médicaux au moins avaient été reçus. Les champignons qualifiés de vénéneux (V) correspondent aux espèces qui figurent sur la liste des champignons vénéneux de la Vapko [1] et à celles répertoriées par la loi sur les stupéfiants de l'Office Fédéral de la Santé Publique (OFSP) [2]. Les champignons comestibles (C) sont classifiés selon les recommandations (non officielles) de la Vapko.

Résultats

Statistique des appels

De 2010 à 2016, Tox Info Suisse a reçu 3174 demandes de renseignements concernant des expositions humaines aux champignons. On a pu identifier concrètement l'espèce de champignons pour 1668 de ces cas (53%). Les personnes touchées étaient 1219 adultes (495 hommes, 709 femmes, 15 inconnus) et 444 enfants (233 garçons, 197 filles, 14 inconnus). Dans 3 cas, on n'a pas recensé l'âge des individus.

Statistique des rapports médicaux

Entre 1997 et 2016, nous avons enregistré 1805 rapports médicaux liés à des intoxications fongiques chez les humains. L'espèce de champignons a pu être identifiée dans 1138 cas (63%). On n'obtient plus que 962 cas si l'on ne tient compte que des cas dont le lien de causalité est suffisant (l'intoxication peut être attribuée à l'espèce indiquée avec grande probabilité). On ne recense que 392 cas dont les symptômes ont nécessité un traitement (degré de sévérité moyen, grave et mortel) si l'on ne tient pas compte des 570 patients dont l'évolution était asymptomatique ou légère. Parmi les 392 patients, on

waren 183 Männer, 162 Frauen. Bei den Kindern waren je 15 Buben und 15 Mädchen betroffen. Bei den übrigen 17 Personen wurde das Geschlecht nicht erfasst.

Diskussion

Anrufstatistik

In der Anrufstatistik von Tox Info Suisse fällt auf, dass auf den ersten vier Plätzen Speisepilze figurieren: Steinpilz, Zuchtchampignon, Speisemorchel und Eierschwamm. Dieser Befund deckt sich mit den Resultaten einer kürzlich veröffentlichten Studie aus Polen. [3] Dort wurde berichtet, dass sich im Zeitraum von 2002 bis 2009 87 % aller wegen einer Pilzvergiftung hospitalisierten Patienten mit einem Speisepilz vergiftet haben. Die hohen Zahlen bei uns dürften in erster Linie damit zu tun haben, dass von den genannten, zum Teil auch gezüchteten Pilzarten am meisten gegessen werden. Gemäss Champignons Suisses, dem Dachverband der Schweizer Pilzproduzenten, wurden z. B. im Jahr 2014 7735 t frische Champignons produziert, zudem wurden 961 t frische Wildpilze importiert. [4]

Betrachtet man nur die Giftpilze, erstaunt es nicht, dass der Grüne Knollenblätterpilz zuoberst steht. Er verursacht nach wie vor die gefährlichste aller Pilzvergiftungen und zu Recht haben die Anrufer am meisten Angst davor. Die Betroffenen müssen mit Verdacht auf Knollenblätterpilzvergiftung im Spital behandelt werden, auch wenn die Therapie später bei negativem Resultat der Untersuchungen wieder abgebrochen werden kann.

Die Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*) kommt gleich nach dem Grünen Knollenblätterpilz. Diese Pilzart wird nicht kommerziell gehandelt, das bedeutet also, dass es sich hier um

a compté 183 hommes et 162 femmes. Les enfants touchés étaient 15 filles et 15 garçons. Le sexe n'a pas été déterminé pour les 17 personnes restantes.

Discussion

Statistique des appels

La statistique des appels de Tox Info Suisse montre d'emblée que les champignons comestibles arrivent dans les quatre premières positions: bolet, champignon de culture, morille et chanterelle. Ce résultat concorde avec ceux d'une étude polonaise publiée récemment. [3] Celle-ci démontre que 87 % des patients hospitalisés entre 2002 et 2009, suite à une intoxication par champignons, avaient été intoxiqués par des champignons comestibles. Les chiffres élevés du Tox s'expliqueraient tout d'abord par le fait que les quatre champignons ci-dessus sont les plus consommés. Parmi eux, on trouve aussi en partie des champignons de culture. Selon Champignons Suisses, l'association faîtière des producteurs suisses de champignons, on a produit 7735 t de champignons frais en 2014. En outre, 961 tonnes de champignons sauvages frais ont été importés. [4]

Si l'on observe uniquement les champignons vénéneux, il n'est pas étonnant de constater que l'amanite phalloïde se classe en première position. Elle est responsable de la plus dangereuse des intoxications par champignons et, à juste titre, la plupart des patients la craignent. Les patients doivent être soignés à l'hôpital si l'on soupçonne une intoxication par ce champignon, même si le traitement sera interrompu suite à des résultats d'analyse négatifs.

Le *Clitocybe nébuleux* (*Clitocybe nebularis*) se place juste derrière l'Amanite phalloïde. Ce champignon n'est pas commer-

Tab. 1 Anrufzahlen (2010–2016) mit genau genannter Pilzart (10 oder mehr Anfragen)
tab. 1 nombre de demandes (2010–2016) avec indication précise sur l'espèce de champignons (10 demandes au moins)

Kategorie	Catégorie	Pilzart Espèce	Anzahl Nombre
Speisepilz	Comestibles	<i>Boletus edulis</i>	177
Speisepilz	Comestibles	<i>Agaricus bisporus</i> (Champ. de Paris)	128
Speisepilz	Comestibles	<i>Morchella esculenta</i>	115
Speisepilz	Comestibles	<i>Cantharellus cibarius</i>	88
Giftpilz	Vénéneux	<i>Amanita phalloides</i>	49
Speisepilz	Comestibles	<i>Clitocybe nebularis</i>	38
Ungeniessbar	Immangeables	<i>Panaeolina foenicij</i>	34
Speisepilz	Comestibles	<i>Lentinula edodes</i>	30
Speisepilz	Comestibles	<i>Armillaria mellea</i>	28
Speisepilz	Comestibles	<i>Macrolepiota procera</i>	28
Giftpilz	Vénéneux	<i>Amanita muscaria</i>	26
Giftpilz	Vénéneux	<i>Boletus satanas</i>	24
Giftpilz	Vénéneux	<i>Hypholoma fasciculare</i>	19
Giftpilz	Vénéneux	<i>Amanita pantherina</i>	15
Speisepilz	Comestibles	<i>Amanita rubescens</i>	14
Speisepilz	Comestibles	<i>Marasmius oreades</i>	14
Giftpilz	Vénéneux	<i>Agaricus xanthoderma</i>	13
Giftpilz	Vénéneux	<i>Entoloma sinuatum</i>	13
Speisepilz	Comestibles	<i>Kuehneromyces mutabilis</i>	13
Giftpilz	Vénéneux	<i>Tricholoma pardinum</i>	13
Speisepilz	Comestibles	<i>Craterellus cornucopioides</i>	12
Speisepilz	Comestibles	<i>Xerocomus badius</i>	12
Speisepilz	Comestibles	<i>Coprinus comatus</i>	11
Ungeniessbar	Immangeables	<i>Boletus luridus</i>	10
Giftpilz	Vénéneux	<i>Cortinarius orellanus</i>	10
Ungeniessbar	Immangeables	<i>Tylopilus felleus</i>	10

Probleme mit selbst gesammelten Nebelkappen handelt. Da ihre Zubereitung doch etwas fehleranfällig und die Verträglichkeit unter Umständen schlecht ist, ist dieser Befund keine wirkliche Überraschung.

Gleich danach taucht der Heudüngerling (*Panaeolina foenisecii*) auf, typischerweise eine Pilzart, die im Zusammenhang mit Kinderunfällen mit Pilzen aus dem Hausgarten genannt wird. Zum Glück konnte in einer Studie gezeigt werden, dass bei kleinen Einnahmemengen bei Kindern nichts Schlimmes zu befürchten ist. [5]

Rückmeldestatistik

Die Rückmeldestatistik zeichnet ein etwas anderes Bild. Hier wurden nur die behandlungsbedürftigen Vergiftungen berücksichtigt (Schweregrad mindestens mittelschwer), die mit hoher Wahrscheinlichkeit auf die meistens von einer Fachperson bestimmte Pilzart zurückzuführen sind. Anrufer mit keinen oder leichten Symptomen, bei denen wir Entwarnung geben, suchen eher keinen Arzt auf. Damit ergibt sich in der Rückmeldestatistik eine Untervertretung dieser Fälle.

An erster Stelle steht in dieser Statistik der nicht häufig vorkommende Satansröhrling [6]. Die gelegentlich aufgestellte Behauptung, mit Röhrlingen könne nichts Schlimmes passieren, stimmt also nicht ganz. Neben den 29 mittelschweren Vergiftungen mit vornehmlich heftigen Magendarmsymptomen, wurden immerhin vier schwere Vergiftungen sind registriert, wobei es sich um zwei Mahlzeiten handelte (eine Einzelperson und eine Familie von drei Personen). Alle haben massiv, teils blutig erbrochen, was zu einem schweren Flüssigkeitsverlust geführt hat. Zudem ist es zum Teil zu Nierenproblemen wegen des Flüssigkeitsverlustes gekommen.

cialisé, ce qui implique qu'il représente un problème lorsque les personnes le récoltent elles-mêmes. Étant donné que leur préparation est source d'erreurs et qu'ils sont difficiles à digérer, le résultat de cette étude n'est pas vraiment surprenant.

La panéole des moissons (*Panaeolina foenisecii*) se place droit derrière le Clitocybe nébuleux. Typiquement, cette espèce est liée aux accidents chez les enfants dus aux champignons de jardin. Heureusement, une étude a démontré qu'il n'y a rien de grave à craindre si les enfants en ont ingéré une petite quantité. [5]

Statistique des rapports médicaux

Cette statistique dresse un tableau quelque peu différent. Seules les intoxications nécessitant un traitement ont été prises en considération (gravité moyenne au minimum). Les experts ont généralement attribué ces intoxications, avec une grande probabilité, à une seule espèce de champignons. Les personnes, ayant contacté le Tox, ne présentant que de légers symptômes et pour lesquelles on peut lever l'alerte, ne vont en général pas consulter un médecin. Ces cas-là sont donc mal représentés dans cette statistique.

Le bolet satan, qu'on ne rencontre que rarement, figure en premier lieu dans cette statistique [6]. L'affirmation que l'on prononce occasionnellement sur les bolets comme étant sans danger n'est donc pas tout à fait vraie. Outre 29 cas d'intoxications moyennement graves présentant surtout des symptômes gastro-intestinaux importants, Tox Info Suisse a également enregistré 4 intoxications graves. Il s'agissait de deux repas aux bolets (une personne seule et une famille de trois personnes). Tous ont souffert de vomissements violents, parfois sanglants, ce qui a entraîné une déshydratation grave. Dans certains cas,

Tab. 2 Ärztliche Rückmeldungen (1997–2016) mit genau genannter Pilzart (meist mykologisch bestimmte Pilzart oder analytisch nachgewiesene Giftstoffe), genügender Kausalität, mindestens mittelschwerem Verlauf und mindestens 3 Fällen
tab. 2 rapports médicaux (1997–2016) avec identification précise de l'espèce de champignons (généralement par examen mycologique ou par analyse des toxines), avec une causalité suffisante, une évolution au minimum moyennement grave et 3 cas au moins.

Kategorie	Catégorie	Pilzart Espèce	Schweregrad Degré de sévérité			
			<i>mittel moyen</i>	<i>schwer grave</i>	<i>tödlich mortelle</i>	<i>Total</i>
Giftpilz	Vénéneux	<i>Boletus satanas</i>	29	4		33
Speisepilz	Comestibles	<i>Clitocybe nebularis</i>	29			29
Giftpilz	Vénéneux	<i>Amanita phalloides</i>	10	13	2	25
Speisepilz	Comestibles	<i>Boletus edulis</i>	20			20
Giftpilz	Vénéneux	<i>Amanita muscaria</i>	15	1		16
Giftpilz	Vénéneux	<i>Psilocybe mexicana</i>	12	1		13
Ungeniessbar	Immangeables	<i>Boletus luridus</i>	10	1		11
Giftpilz	Vénéneux	<i>Amanita pantherina</i>	8	1		9
Giftpilz	Vénéneux	<i>Boletus radicans</i>	7			7
Giftpilz	Vénéneux	<i>Panaeolus cyanescens</i>	7			7
Giftpilz	Vénéneux	<i>Tricholoma pardinum</i>	7			7
Speisepilz	Comestibles	<i>Cantharellus cibarius</i>	6			6
Giftpilz	Vénéneux	<i>Entoloma sinuatum</i>	6			6
Giftpilz	Vénéneux	<i>Psilocybe cubensis</i>	6			6
Speisepilz	Comestibles	<i>Armillaria mellea</i>	5			5
Speisepilz	Comestibles	<i>Lycoperdon perlatum</i>	5			5
Giftpilz	Vénéneux	<i>Amanita virosa</i>	2	2		4
Giftpilz	Vénéneux	<i>Psilocybe semilanceata</i>	2	2		4
Speisepilz	Comestibles	<i>Xerocomus badius</i>	4			4
Speisepilz	Comestibles	<i>Macrolepiota rachodes</i>	3			3
Ungeniessbar	Immangeables	<i>Phaeolepiota aurea</i>	3			3
Speisepilz	Comestibles	<i>Russula olivacea</i>	2	1		3

An zweiter Stelle folgt hier bereits die Nebelkappe, die ebenfalls heftige Magendarmsymptome verursachen kann. Die starke Austrocknung hat in einigen Fällen ebenfalls zu Nierenproblemen geführt. Dasselbe gilt übrigens auch für den an vierter Stelle rangierenden Steinpilz, wenn er falsch zubereitet wird oder verdorben ist.

Der Grüne Knollenblätterpilz folgt dann auf Rang drei, hier sind auch die beiden einzigen Todesfälle zu verzeichnen. Diese Pilzart verursacht die wohl gefährlichste Pilzvergiftung, die auch heute noch zu Todesfällen führen kann. Sämtliche Giftpilze stammten übrigens aus nichtkontrolliertem, privatem Sammelgut.

Grosse Abwesende der potenziell tödlichen Pilzvergiftungen sind in dieser Zusammenstellung die orellaninhaltigen Pilzarten. Grund dafür dürfte sein, dass wegen der langen Latenzzeit von bis zu drei Wochen der kausale Zusammenhang zwischen Pilzmahlzeit und Nierenversagen meist nicht hergestellt wird. Zudem ist der Giftnachweis schwierig.

In der Rückmeldestatistik ebenfalls häufig vertreten sind halluzinogene Pilzarten, wie Fliegen- und Pantherpilz, sowie Psilocybe-Arten. Bei diesen Arten kommt es durchaus zu schweren Vergiftungsverläufen, meistens stehen dann neurologische Symptome im Vordergrund: einerseits Halluzinationen, aber auch Zustände tiefer Bewusstlosigkeit. Bei den Patienten handelt es sich nicht zwingend um die klassischen Pilzsammler, sondern vielmehr um experimentierfreudige Personen. Nicht erstaunlich ist es darum, dass es sich hier nur in drei Fällen um eine Verwechslung gehandelt hat, in allen anderen Fällen war es eine gezielte Selbstintoxikation zu Rauschzwecken.

Noch ein Wort zum Geschlecht der erwachsenen Patienten: Während bei der Anrufstatistik die Frauen häufiger vertreten sind, sind in der Rückmeldestatistik die Männer voraus. Könnte man daraus schliessen, dass die Frauen eher besorgt sind, die Männer sich aber eher schwerer vergiften? Bei den Kindern sind in der Anrufstatistik die Buben den Mädchen voraus, was bei Anfragen zu anderen Vergiftungen im Kindesalter auch so ist. [7]

Limitationen

Es besteht in der Schweiz keine Meldepflicht für (Pilz-)Vergiftungen. Daher sind bei Tox Info Suisse nicht alle Pilzvergiftungen registriert.

In der Anrufstatistik sind auch Anfragen registriert, bei welchen ein Zusammenhang abgelehnt wurde. Die genannte Pilzart kann zudem falsch sein.

Bei der Rückmeldestatistik besteht wahrscheinlich eine Untervertretung der symptomlos oder nur mit leichten Symptomen verlaufenen Pilzvergiftungen, da diese Patienten vielleicht nicht zum Arzt gehen. Bei schwereren Vergiftungsverläufen ist dies ebenfalls nicht ganz ausgeschlossen, aber unwahrscheinlicher. Unter Umständen kann die Pilzart nicht korrekt angegeben worden sein (z. B. wenn mykologische Laien Pilznamen weitergeben).

cette déshydratation a provoqué des troubles rénaux.

En deuxième ligne figure le Clitocybe nébuleux qui peut également entraîner de violents symptômes gastro-intestinaux. Dans certains cas, une forte déshydratation a aussi provoqué des troubles rénaux. Ceci est aussi le cas du bolet, en quatrième position, surtout s'il est mal cuisiné ou avarié.

L'amanite phalloïde se place en troisième position et c'est elle qui est responsable des deux cas mortels uniques que le Tox a enregistrés. Cette espèce est responsable de l'intoxication fongique la plus grave. Aujourd'hui encore, elle peut être mortelle. Tous ces champignons vénéneux ont été récoltés par des privés et n'ont pas été contrôlés par des experts.

Aucune espèce de champignons contenant de l'orellanine ne figure dans cette liste. Cela pourrait s'expliquer par le fait que, souvent, on n'a pas établi le lien de causalité entre l'insuffisance rénale et la consommation de champignons, étant donné le long temps de latence qui peut durer jusqu'à trois semaines. De plus, il est difficile de prouver la présence de toxines.

Dans la statistique des rapports médicaux, on rencontre bon nombre de champignons hallucinogènes comme l'amanite tue-mouches et l'amanite panthère, mais aussi différentes espèces de psilocybes. Ces espèces sont à l'origine d'intoxications graves. Il s'agit particulièrement de symptômes neurologiques: des hallucinations d'une part, mais aussi une perte de conscience importante. Les patients ne sont pas nécessairement des amateurs de champignons, mais plutôt des personnes aventureuses. Il n'est donc guère étonnant que seulement trois cas recensés sont dus à une confusion. Tous les autres cas d'intoxication étaient une auto-intoxication ayant comme objectif d'atteindre un état euphorique.

Un commentaire encore sur le sexe des patients adultes: tandis que, selon la statistique, ce sont principalement les femmes qui appellent le Tox, on trouve en revanche une majorité d'hommes dans la statistique des rapports médicaux. Peut-on en déduire que les femmes sont plutôt inquiètes et que les hommes ont plutôt tendance à s'intoxiquer gravement? Parmi les enfants, selon la statistique, les appels pour les garçons sont plus nombreux que pour les filles, ce qui correspond à la tendance des autres intoxications [7].

Limitations

En Suisse, les intoxications fongiques ne requièrent aucune obligation de déclaration. C'est pour cette raison que Tox Info Suisse n'enregistre pas toutes les intoxications par champignons.

Dans la statistique des appels, on rencontre également des cas pour lesquels le lien avec un champignon n'est pas confirmé. En outre, l'espèce de champignons déclarée n'est peut-être pas la bonne.

Dans la statistique des rapports médicaux, les cas asymptomatiques ou avec des symptômes légers sont probablement insuffisamment représentés, car les patients n'ont peut-être pas consulté de médecin.

On ne peut pas exclure ce cas de figure pour les intoxications graves, mais il est moins probable. Dans certaines circonstances, l'espèce de champignons n'a pas été saisie correctement (si par ex. les amateurs de champignons communiquent des noms de champignons).

Schlussfolgerung

Die Frage nach der häufigsten Pilzvergiftung liefert ein unterschiedliches Bild. Je nach Perspektive steht die eine oder andere Pilzart zuoberst. Jede Perspektive hat ihre eigenen Unzulänglichkeiten, aber auch ihre Stärken. Ich werde wohl bei der Beantwortung dieser Frage in Zukunft genauer zurückfragen müssen, welche Vorstellung sich der Fragende macht zu den Pilzarten und dem Schweregrad.

Allenfalls könnte eine breitere Information der Bevölkerung Problemen mit kommerziell erworbenen Zuchtpilzen vorbeugen. Dass auch mit privat gesammelten Speisepilzen schwere Vergiftungen möglich sind, unterstreicht die Wichtigkeit der Pilzkontrolle und der dort stattfindenden Beratung zur korrekten Lagerung und Zubereitung. Wer mit seinem Sammelgut auf der Pilzkontrolle war, muss sich im Nachhinein auch nicht vor dem Grünen Knollenblätterpilz fürchten. Hier dürfen die Präventionsbemühungen nicht nachlassen. Darum prüfe erst (auf der Pilzkontrollstelle), wer sich zum Abendessen bindet, umso mehr, wenn man Gäste bewirbt!

Vergiftungen mit halluzinogenen Pilzen unterliegen erheblichen Schwankungen, je nachdem, welche Rauschwirkung gerade «en vogue» ist. Diese Patienten müssen auf anderen Wegen als oben beschrieben erreicht werden, wenn hier Prävention betrieben werden soll.

P.S. Was ist nun mit den Todesfällen? Ein Blick in die Presse zeigt: das grösste Todesfallrisiko eines Pilzlers ist wohl der Absturz in steilem Gelände!

Conclusion

À la question sur les intoxications fongiques les plus fréquentes, les réponses sont diverses. Selon la perspective, on trouve une autre espèce de champignons au premier rang. Chacune de ces perspectives possède des imperfections, mais aussi des points forts. À l'avenir, je demanderai plus précisément à mon interlocuteur de m'indiquer l'idée qu'il se fait par rapport à l'espèce de champignons et la gravité de l'intoxication.

En diffusant plus d'informations dans la population, on pourrait prévenir les problèmes avec des champignons cultivés et achetés dans le commerce. Le fait que des intoxications graves soient possibles avec des champignons que l'on a récoltés soi-même renforce ici l'importance du contrôle des champignons et les conseils donnés pour un stockage et une préparation corrects. Suite au contrôle d'une récolte de champignons, on n'a plus d'inquiétude sur l'amanite phalloïde. On ne doit pas diminuer les efforts investis dans la prévention. Il faut donc toujours faire vérifier ses champignons par un expert avant de se mettre à table et particulièrement lorsque l'on reçoit des invités!

Les intoxications par les champignons hallucinogènes peuvent faire l'objet d'importantes fluctuations selon les effets stupéfiants en vogue. Pour une prévention efficace, il est nécessaire de s'adresser à ces patients par d'autres biais que ceux décrits ci-dessus.

P.S. Qu'en est-il des cas mortels? En jetant un coup d'œil sur la presse, le plus grand risque qu'un amateur de champignons court est une chute mortelle dans un terrain raide!

Referenzen | Références

- [1] Giftpilzliste - Liste des champignons vénéneux - Lista dei funghi velenosi (VAPKO) <http://vapko.ch/phocadownload/conseilcentral/Giftpilzliste%20-%20Liste%20des%20champignons%20toxiques%20-%20Version%202014-07-04%20plus%20mortels.pdf>
- [2] Verordnung des EDI über die Verzeichnisse der Betäubungsmittel, psychotropen Stoffe, Vorläuferstoffe und Hilfschemikalien vom 30.05.2011 <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20101220/201612010000/812.121.11.pdf>
- [3] Gawlikowski T., Romek M. & L. Satora 2015. Edible mushroom-related poisoning: A study on circumstances of mushroom collection, transport, and storage. *Human & Experimental Toxicology* 34: 718-724.
- [4] www.champignons-suisse.ch
- [5] Schenk-Jaeger K.M., Hofer-Lentner K.E. et al. 2017. No clinically relevant effects in children after accidental ingestion of *Panaeolina foenicisecii* (lawn mower's mushroom). *Clinical Toxicology* 11: 1-7.
- [6] Breitenbach J. & F. Kränzlin 1991. *Pilze der Schweiz* Band 3, Verlag Mycologia, Luzern.
- [7] http://www.toxinfo.ch/jahresberichte-neu_de

Impressum

REDAKTION | RÉDACTION | REDAZIONE

Hauptredaktor | Rédacteur responsable | Redattore responsabile
Nicolas Küffer, Bahnstrasse 22, 3008 Bern, Tel. 031 381 92 09,
E-Mail: redaktion@szp-bsm.ch

Red. franz. Schweiz | Réd. Suisse romande | Red. Svizzera romanda
Jean-Jacques Röth, 2, chemin Babel, 1257 Bardonnex GE,
Tel. 022 771 14 48 E-Mail: jean-jacques.roth@vsvp.com

REDAKTIONSSCHLUSS | DELAIS RÉDACTIONNELS | TERMINI DI CONSEGNA
Für die Vereinsmitteilungen 28.01., 28.04., 28.07. und 28.10. Für andere
Beiträge jeweils zwei Wochen früher. | Pour les communications des Sociétés:
28 01, 28 04, 28 07 et 28 10; pour les autres textes, deux semaines avant ces
dates. | Per il notiziario sezionale: 28 01, 28 04, 28 07 e 28 10., per gli altri
contributi due settimane prima di queste date.

ADRESSVERWALTUNG | ADRESSES | INDIRIZZI

Cilly Humbel, Ziegelbrückstrasse 71, 8866 Ziegelbrücke
E-Mail: cilly.humbel@vsvp.com

DRUCK | IMPRESSION | IMPRESSIONE

www.jordibelp.ch

ABONNEMENTE | ABONNEMENTS | ABBONAMENTI

Cilly Humbel, Ziegelbrückstrasse 71, 8866 Ziegelbrücke
E-Mail: cilly.humbel@vsvp.com

Abonnementspreise | Prix d'abonnements | Abbonamento
Für Vereinsmitglieder im Beitrag inbegriffen. Einzelmitglieder: Schweiz
CHF 35.–, Ausland CHF 40.– oder EUR 35.–

Pour les membres des Sociétés affiliées à l'USSM, l'abonnement est inclus dans
la cotisation. Membres isolés: Suisse CHF 35.–, étranger CHF 40.– ou EUR 35.–
Per i membri della USSM l'abbonamento è compreso nella quota sociale. Per i
membri delle Società Micologiche della Svizzera italiana l'abbonamento non è
compreso nella quota sociale annuale ma viene conteggiato separatamente della
Società di appartenenza. Per i membri isolati: Svizzera CHF 35.–, estero CHF
40.– o EUR 35.–

INSERATE (FARBIG) | PUBLICITÉ (EN COULEUR) | INSERZIONI (IN COLORE)

1 Seite	page pagina	CHF 1000.–
1/2 Seite	page pagina	CHF 600.–
1/3 Seite	page pagina	CHF 400.–
1/4 Seite	page pagina	CHF 300.–

Mitglieder des VSP | Membres de l'USSM | Membri dell'USSM -30 %