

Zeitschrift: Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie
Band: 98 (2020)
Heft: 2

Artikel: Pilzvergiftungen 2019 : Jahresrückblick Tox Info Suisse = Intoxications aux champignons en 2019 : rétrospective du Tox Info Suisse
Autor: Schenk-Jäger, Katharina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-958435>

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: 29.10.2024

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

Pilzvergiftungen 2019

Jahresrückblick Tox Info Suisse

Intoxications aux champignons en 2019

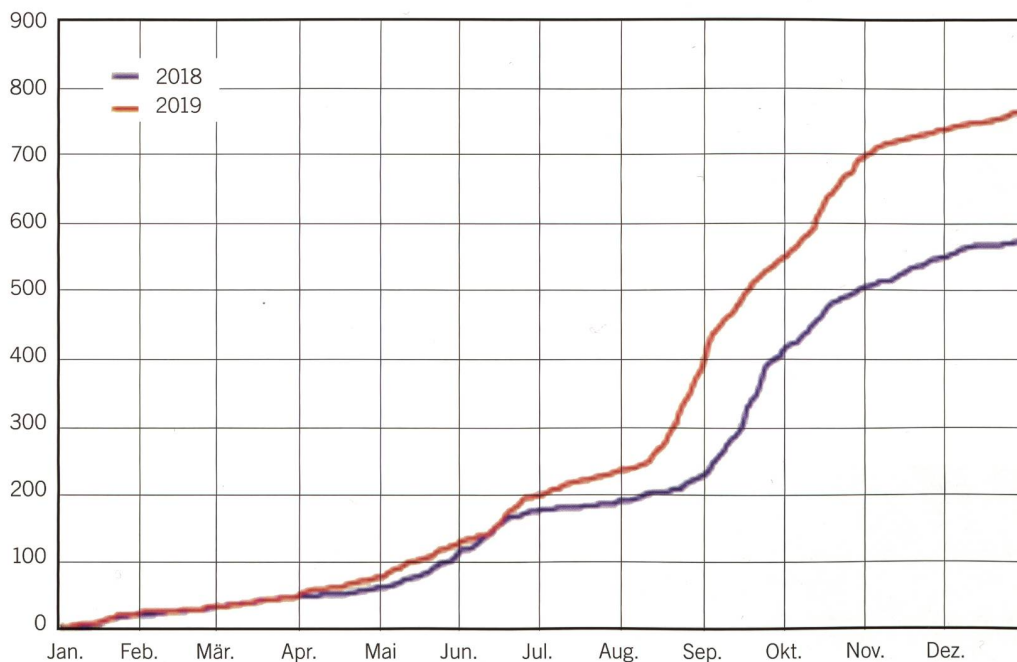
Rétrospective du Tox Info Suisse

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

2019 sind bei Tox Info Suisse fast alle Rekorde gebrochen worden in Sachen Pilzvergiftungen! Es sind total 1054 Anfragen zu Pilzen eingegangen (Vorjahr 842; +25,2%). In 751 Fällen mit 955 Anrufen fand eine Exposition mit Pilzen statt (+24,7% im Vergleich zum Vorjahr), betroffen waren 466 Erwachsene (+27,6%), 263 Kinder (+21,7%) und 14 Tiere (-33,3%). In 8 Fällen war das Alter des betroffenen Patienten nicht bekannt. Die übrigen 99 Anrufe (+26,9%) waren theoretischer Natur, davon 36 (Vorjahr: 29) von Medienschaffenden.

En 2019, les intoxications par les champignons ont battu presque tous les records au Tox Info Suisse qui a recensé un total de 1054 appels liés à des champignons (842 l'année précédente soit +25,2%). Une exposition réelle aux champignons s'est produite dans 752 cas, soit 955 appels au total (+24,7% comparé à l'année précédente). Parmi ces cas, 466 adultes (+27,6%), 263 enfants (+21,7%) et 14 animaux (-33,3%) étaient en cause. Dans 8 cas, l'âge du patient en question est resté inconnu. Les 99 autres demandes de renseignement (+26,9%) étaient de nature théorique, parmi elles 36 demandes (29 demandes durant l'année précédente) provenaient des médias.

Abb. 1 Jahresverlauf der Pilzanfragen
fig. 1 Évolution sur l'année des demandes liées aux champignons



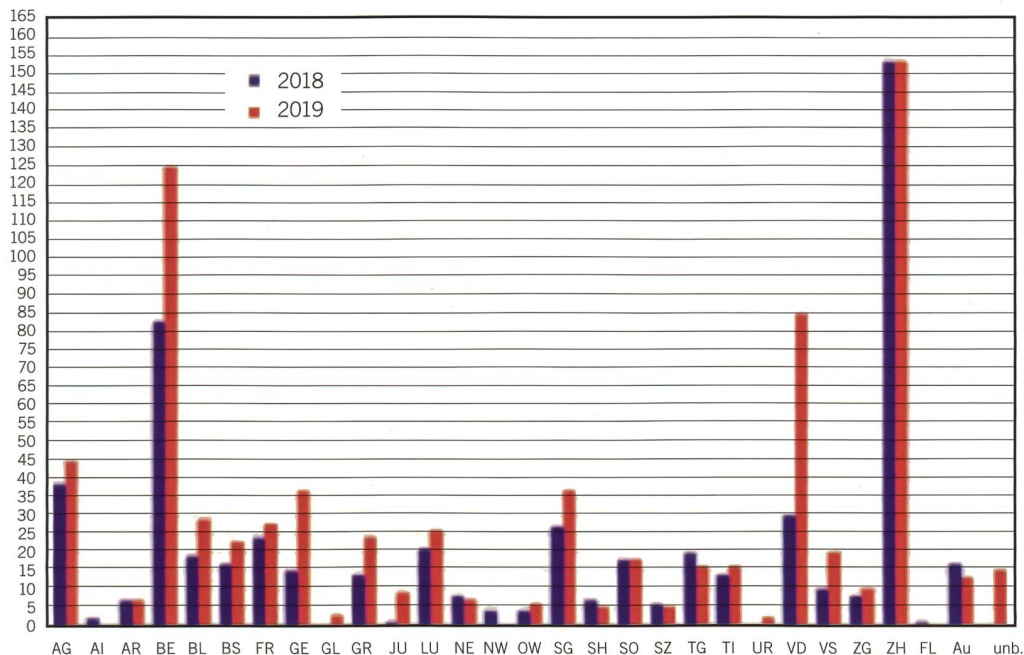
In der ersten Jahreshälfte hat sich das Pilzjahr 2019 im Rahmen des zu Erwartenden entwickelt und bis Mitte August gab es kaum Anlass zu Besorgnis. Dass bis zu diesem Zeitpunkt mehr Pilzvergiftungen verzeichnet wurden als im Hitzesommer 2018 hat niemanden überrascht. Mit dem Ende der Sommerferien kam aber eine Phase des deutlichen Anstiegs der Fallzahlen. Auch im Vorjahr konnte dieser Anstieg beobachtet werden, allerdings erst gut zwei bis drei Wochen später. 2019 ist es zudem im Oktober zu einem zweiten deutlichen Anstieg gekommen, welcher 2018 so nicht stattgefunden hat. Interessant ist zudem die kantonale Verteilung der Anfragezahlen, die sehr

Au premier semestre, «l'année du champignon 2019» a suivi son cours comme prévu et elle n'a suscité aucune préoccupation jusqu'à la mi-août. Il n'est donc pas surprenant que, jusqu'à cette date, on comptait un plus grand nombre d'intoxications par les champignons que durant la canicule de 2018. En revanche, à la fin des vacances d'été, on a observé une période de forte hausse des cas d'intoxication aux champignons. Cette croissance avait également pu être observée l'année auparavant, mais deux à trois semaines plus tard. Contrairement à l'année 2018, on a aussi constaté une deuxième hausse des cas en octobre 2019. En outre, la répartition du nombre de

unterschiedlich ist: einzelne Kantone haben praktisch gleich viele Vergiftungsfälle wie im Vorjahr verzeichnet (z. B. Aargau, Solothurn und Zürich), in anderen Regionen ist es zu einem aussergewöhnlichen Zuwachs gekommen (z. B. Bern, Genf und Waadt). Nur in Ausnahmen wurden weniger Fälle registriert wie z. B. in den Kantonen Neuenburg und Thurgau.

demandes de renseignement entre les cantons est intéressante et très variée: quelques cantons ont enregistré pratiquement le même nombre de cas d'intoxication que l'année d'avant (par ex. Argovie, Soleure et Zurich), alors qu'une augmentation exceptionnelle a été enregistrée dans d'autres régions (par ex. Berne, Genève et Vaud). Seuls quelques cantons isolés, par ex. Neuchâtel et Thurgovie, ont vu leur nombre de cas diminuer.

Abb. 2 Kantonale Verteilung
fig. 2 Répartition des cas par canton



2019 sind 143 ärztliche Rückmeldungen (+10,8%) wegen Pilzvergiftungen eingegangen. In 23 Fällen (7 Erwachsene, 16 Kinder, keine Tiere) sind keine Symptome aufgetreten (Vorjahr total 17). In den übrigen 120 Fällen sind Symptome aufgetreten, wobei aber nur in 90 Fällen (2018: 94) auch ein direkter Zusammenhang zwischen Pilzeinnahme und Vergiftungssymptomen bestand.

In Tabelle 1 sind die Schweregrade bei Erwachsenen und Kindern aufgeschlüsselt. Es wurden keine Todesfälle registriert, die auf eine Pilzvergiftung zurückzuführen wären.

En 2019, le Tox Info Suisse a reçu 143 (+10,8%) rapports médicaux sur des intoxications par les champignons. On n'a observé aucun symptôme dans 23 cas (7 adultes, 16 enfants, aucun animal) par rapport à un nombre total de 17 cas l'année précédente. Les 120 cas restants ont présenté des symptômes, mais ces symptômes n'étaient pas directement liés à une ingestion de champignons, que dans 90 cas (94 cas en 2018).

Le tableau 1 illustre la répartition de la gravité des intoxications entre les adultes et les enfants. On n'a enregistré aucun cas mortel qui serait lié à une intoxication par les champignons.

Tab. 1 Schweregrad nach Patientenalter (symptomlose Verläufe und im Fall von Symptomen nur Fälle mit plausiblen kausalem Zusammenhang n=113)

tab. 1 Degrés de gravité des symptômes selon l'âge des patients (symptomlose Verläufe und im Fall von Symptomen nur Fälle mit plausiblen kausalem Zusammenhang n=113)

Alter Âge	Symptome Symptomes				Total
	keine aucun	leichte légers	mittlere modérés	schwere graves	
Erwachsene Adultes (≥ 16 J. ans)	7	44	35	4	90
Kinder Enfants (< 16 J. ans)	16	6	1	0	23
Total	23	50	36	4	113

Unter leichten Symptomen verstehen wir Beschwerden, die spontan ohne Behandlung wieder abklingen. Bei mittelschweren Symptomen sind medizinische Massnahmen nötig, im Fall von schweren Symptomen sind diese meist mit einer intensivmedizinischen Behandlung verbunden.

Les symptômes légers correspondent à des troubles physiques qui se résolvent spontanément sans traitement. Les symptômes moyennement graves nécessitent des mesures médicales. En cas de symptômes graves, ces mesures sont souvent liées à un traitement en soins intensifs.

Tab. 2 Schweregrad der Pilzvergiftung nach Pilzart | gravité des intoxications et champignons incriminés
 tab. 2 Nombre d'intoxications chez l'être humain en 2019 (espèce de champignon et sévérité de l'intoxication)

Pilzart Espèce	Symptome Symptomes				Total
	keine aucuns	leichte légers	mittlere moyens	schwere graves	
<i>Agaricus bisporus</i>		1			1
<i>Amanita muscaria</i>			1		1
<i>Amanita phalloides</i>	1		2	1	4
<i>Armillaria mellea</i>		1			1
Boletaceae		1	5		6
<i>Boletus edulis</i>		3			3
<i>Rubroboletus satanas</i>			2		2
<i>Boletus</i> sp. Untergattung sous-genre <i>Luridi</i>			1		1
Bovist, Stäubling n.n.b Lycoperdon non précisé (n.p.)		1			1
<i>Calocybe gambosa</i>			1		1
<i>Cantharellus cibarius</i>		1	1		2
<i>Clitocybe dealbata</i>	1	1			2
<i>Clitocybe nebularis</i>			3		3
<i>Clitocybe phyllophila</i>	2				2
<i>Collybia</i> sp.	1				1
<i>Conocybe</i> sp.	1				1
<i>Echinoderma asperum</i>	1	2			3
<i>Entoloma sinuatum</i>		1	2		3
<i>Entoloma</i> sp.	1				1
<i>Hypholoma fasciculare</i>	1				1
<i>Lactarius</i> sp.	1				1
Lamellenpilze, n.n.b. Champignons lamellaire, n.p.	1	2	1		4
<i>Lepiota</i> sp.	3	1			4
<i>Leucocoprinus straminellus</i>		1			1
<i>Apioperdon pyriforme</i>	1				1
<i>Macrolepiota procera</i>		5			5
<i>Macrolepiota venenata</i>		2			2
<i>Morchella</i> sp.		1			1
<i>Omphalotus olearius</i>		2			2
Pilz, n.n.b. Champignon n.p.	2	1			3
Pilz, n.n.b. kommerziell erworben Champignon n.p. acheté dans le commerce		1	1		2
Pilz, n.n.b. selbst gesammelt, kontrolliert Champignon n.p. récolté soi-même, contrôlé		1			1
Pilz n.n.b. mit Pantherinasyndrom Champignon n.p. avec syndrome panthérimien				1	1
Pilz, n.n.b. selbst gesammelt, nicht kontrolliert Champignon n.p. récolté soi-même, non-contrôlé	1	15	11		27
Pilze in Blumentöpfen Champignons dans des pots de fleurs	1				1
<i>Pleurotus ostreatus</i>			1		1
<i>Psilocybe</i> sp.		1	2		3
Rasenpilze Champignon dans des prés	4	2	1		7
<i>Russula</i> sp.		1			1
<i>Tricholoma terreum</i>		1			1
<i>Tylopilus felleus</i>			1		1
Unbekannter amatoxinhaltiger Pilz Champignon inconnu, contenant de l'amatoxine				2	2
<i>Xerocomellus chrysenteron</i>		1			1
Total	23	50	36	4	113

Auch 2019 ist es zu Vergiftungen mit amatoxinhaltigen Pilzen gekommen. Anlässlich von 2 unabhängigen Mahlzeiten haben sich 5 Personen vergiftet: einerseits zwei Erwachsene, die beide einen schweren Vergiftungsverlauf durchgemacht haben, und andererseits eine Familie (zwei Erwachsene und ein Kind), welche mittelschwere bis schwere Vergiftungsverläufe erlitten haben. Es haben sich unter (intensiv-)medizinischen Massnahmen alle Patienten folgenlos erholt. In allen Fällen wurden die Pilze nicht vorgängig einer Pilzkontrolle zur Begutachtung vorgelegt.

Worauf der enorme Zuwachs an Anfragen wegen Pilzvergiftungen genau zurückzuführen ist, ist nicht ganz klar. Gemäss Rückmeldungen von Pilzkontrollstellen und Pilzvereinen könn-

En 2019 aussi, Tox Info Suisse a enregistré des intoxications par les champignons contenant de l'amatoxine. Suite à deux repas distincts, 5 personnes se sont intoxiquées: d'une part, 2 adultes présentant tous deux une évolution grave et, d'autre part, une famille de deux adultes et un enfant qui présentaient des symptômes moyennement graves, voire graves. Tous les patients se sont rétablis sans séquelles grâce à des soins intensifs. Dans tous ces cas, les champignons n'ont pas été soumis à une expertise préalable par un mycologue.

On ne peut donner d'explication claire à cette forte augmentation de demandes concernant les intoxications aux champignons. Selon les rapports des contrôleurs et des sociétés de mycologie, cette hausse significative pourrait être due à

te es an der zunehmenden Popularität des Pilzsammelns liegen, in Kombination mit mangelhaften Pilzkenntnissen und ungenügendem Risikobewusstsein. Eine Frage, auf die es Antworten zu finden gilt, ist diejenige nach der Erreichbarkeit der Menschen, die das Pilze sammeln neu entdeckt haben. Aber auch diejenigen, die trotz jahrelanger Sammelerfahrung die Pilzkontrolle nicht wahrnehmen, sollen sensibilisiert werden für die Risiken des Konsums nicht kontrollierter Pilze. Ein so sprunghafter Anstieg der Anfragen ist aber kaum allein mit vermehrter Popularität zu erklären, im Vordergrund dürfte nach wie vor das Pilzvorkommen an sich stehen.

Bemerkenswert ist hingegen, dass die Anzahl ärztlicher Rückmeldungen deutlich weniger stark zugenommen hat und die Anzahl Vergiftungen mit amatoxinhaltigen Pilzen im Streubereich der Vorjahre geblieben ist. Die Anzahl Patienten mit Symptomen nach Pilzkonsum ist sogar etwas rückläufig (2019: 91 [80%], 2018: 94 [85%]).

Die Zusammenarbeit mit den Notfallpilzexpertinnen und -experten sowie den Pilzkontrolleuren und -kontrolleurinnen hat wieder sehr gut funktioniert und massgeblich dazu beigetragen, dass in vielen Fällen entwarnt oder schon vor dem Erhalt von Laborresultaten die Diagnose einer Vergiftung gesichert werden konnte. Diese seit vielen Jahren eingespielte Zusammenarbeit hat sich speziell in diesem aussergewöhnlichen Jahr bewährt. Allen Beteiligten sei ganz herzlich für den Einsatz gedankt!

la popularité croissante de la récolte de champignons, aux connaissances limitées dans ce domaine ainsi qu'à une maîtrise insuffisante des risques. Il faut apporter des réponses permettant l'accessibilité aux personnes qui découvrent la récolte des champignons, mais aussi à toutes celles qui, malgré des années d'expérience, ne font pas contrôler leurs champignons et doivent être sensibilisées aux risques qu'elles prennent en les consommant sans expertise préalable. Néanmoins, une augmentation aussi significative des demandes de renseignement ne s'explique pas uniquement par une popularité croissante, mais devrait avant tout être liée à la présence d'une quantité importante de champignons.

Ce qui est toutefois remarquable, c'est que le nombre des rapports médicaux a nettement moins augmenté et que celui des intoxications aux champignons contenant de l'amatoxine stagne aux mêmes valeurs que celles des années précédentes. Le nombre de patients présentant des symptômes suite à la consommation de champignons a même quelque peu régressé (91, soit 80% en 2019 et 94, soit 85% en 2018).

Une nouvelle fois, l'étroite coopération entre Tox Info Suisse, les urgentistes en milieu hospitalier et les contrôleurs a été probante et, dans de nombreux cas, elle a contribué de manière déterminante à lever la garde ou à établir le diagnostic d'une intoxication avant d'avoir reçu les analyses du laboratoire. Ce travail d'équipe, qui existe depuis des années, a fait à nouveau ses preuves durant cette année exceptionnelle.

Nous remercions chaleureusement toutes les personnes ayant collaboré à ce succès!

Rezepte | Recettes | Ricette

Fleischkäse mit Herbsttrompeten

CILLY HUMBEL

Fleischkäse mit Herbsttrompeten
(*Craterellus cornucopioides*)

für 3–4 Personen
750 g Fleischkäsebrät
10 g Herbsttrompeten
Die Herbsttrompeten in warmem Wasser
15–20 Minuten einweichen.
Fein schneiden und im Einweichwasser
15 Minuten kochen. Abtropfen und aus-
kühlen lassen.

Die vorgekochten Herbsttrompeten mit
dem Fleischkäsebrät mischen.
In eine Aluform füllen und glatt streichen.
Backofen auf 180 °C vorwärmen.
Backzeit 60–70 Minuten.

En Guete!

