



---

## **Hinweise für die Anamnese bei Verdacht auf eine Pilzvergiftung**

Jede gastrointestinale Symptomatik kann auch das Ergebnis einer Pilzvergiftung sein. Neurologische und psychische Störungen sind ebenfalls möglich.

**Unabhängig von der Stärke der Symptomatik, können sie Vorbote einer lebensbedrohlichen Intoxikation sein!**

Pilzvergiftungen können auch außerhalb der Pilzsaison auftreten, da Pilzkonserven oder Trockenpilze das ganze Jahr über verzehrt werden können.

Entscheidend für das Vorgehen bei einer Pilzvergiftung sind:

1. Sichere **Identifikation der Pilze** der Mahlzeit. Hier sollte **immer** ein **Pilzberater** hinzugezogen werden. Die Giftinformationszentren können nur bei bekanntem Pilz bei der Behandlung helfen. **Alle verfügbaren Pilzreste sind zu sichern** (Putzreste, Speisereste, Erbrochenes). Bei nicht vorhandenen Pilzresten kann eine Befragung des Patienten, ggf. mit dem Pilzberater, wertvolle Hinweise geben (z.B. Beschreibung und Menge der verzehrten Pilze, Angaben zum Standort der Pilze).
2. Genaue Erfassung aller für die Vergiftung relevanten Daten insbesondere **Latenzzeit** und **Symptome**. Die Latenzzeit ist die Zeit zwischen der Aufnahme der Pilze und den ersten Symptomen (30 Minuten bis zu 24 Stunden, in Ausnahmefällen, z.B. dem Orellanus-Syndrom, bis zu 3 Wochen). Bei Latenzzeiten größer als 6 Stunden ist an lebensbedrohliche Intoxikationen durch z.B. den Grünen Knollenblätterpilz zu denken.  
**Durch die Aufnahme unterschiedlicher Giftpilze kann es zu Überlagerungen kurzer und langer Latenzzeiten kommen!**
3. Rechtzeitige Einleitung adäquater **Maßnahmen** in Absprache mit dem **Giftinformationszentrum** in Erfurt (Tel. **0361-730 730**)

Für die Erkennung einer Pilzvergiftung sind, neben der Identifikation der verzehrten Pilze, Angaben über die Mahlzeit außerordentlich wichtig, denn

- eine Reihe von guten Speisepilzen ist roh giftig und kann bei ungenügendem Erhitzen zu schweren Magen-Darmsymptomen führen.
- Pilze enthalten Chitin und sind deshalb schwer verdaulich. So können sehr üppige Pilzmahlzeiten oder ungenügend erhitzte Speisepilze auch Magen-Darm-Beschwerden auslösen.
- Pilze sind relativ eiweißhaltig, d.h. sie können bei falscher Lagerung (z.B. Plastetüte, zu warm) schnell verderben. Dann können selbst gute Speisepilze zu einer Vergiftung führen.
- beim Verzehr von Pilzgerichten mit sehr viel Fett (Speck) oder anderen schwer verdaulichen Zutaten kann es ebenfalls zu Magen-Darm-Beschwerden kommen.
- einige Pilze können den Abbau von Alkohol blockieren. Dieses Erkrankungsbild (Coprinussyndrom) kann auch noch 2 Tage nach der Pilzmahlzeit auftreten.