

Meldung von Erkrankungen nach Pilzverzehr — Begriffe und Definitionen

INGEBORG SCHMIDT

Erkrankungen nach Pilzverzehr sind laut „Anweisung über die Meldung von Erkrankungen nach Verzehr von Gemeinschaftsverpflegung und Vergiftungen nach Verzehr von Lebensmitteln ...“ (Anweisung Nr. 1) vom 30. 11. 1972 (Verf. und Mitt. des Ministeriums f. Gesundheitswesen 1973 Nr. 1 S. 5) und Anweisung Nr. 2 vom 15. 6. 1976 (ebenda 1976 Nr. 7 S. 32) meldepflichtig. Zentrale und einheitliche Erfassung solcher Geschehen und ihre gewissenhafte Auswertung sind wesentliche Voraussetzungen für die Aufklärung und Bekämpfung von Pilzvergiftungen sowie deren wirksame Prophylaxe.

Der Zweck der Anweisungen wird nicht erreicht, wenn die Ursachen von Erkrankungen nach Pilzverzehr teilweise oder vollständig unerkannt bleiben. Die Meldung ungenauer Beobachtungen und die Ableitung falscher Zusammenhänge können sogar mehr schaden als nützen. Sie bringen unter Umständen für Speisezwecke geeignete Pilzarten ungerechtfertigt in Verruf. Die Mitwirkung erfahrener Beauftragter für Pilzberatung und -aufklärung bei der Ursachenermittlung ist daher ein dringendes Erfordernis.

Für die Pilzbeauftragten erwächst aus der Notwendigkeit dieser Zusammenarbeit die Verpflichtung, sich nicht nur mit dem Vergiftungsbild der häufigen Giftpilze, sondern auch mit den im Zusammenhang mit dem Meldevorgang verwendeten Begriffen vertraut zu machen und sie richtig anzuwenden. Die nachfolgenden Definitionen und Erläuterungen sollen dazu beitragen.

Begriff	Definitionen und Erläuterung
Geschehen	— jede Erkrankung nach Pilzverzehr. Ein Geschehen kann eine oder mehrere Personen betreffen. Zum gleichen Geschehen gehören alle Erkrankten bzw. Personen, die von derselben Pilzmahlzeit gegessen haben.
Gift	— Gifte sind im Sinne des Giftgesetzes vom 7. April 1977 (Gesetzblatt der DDR ...) chemische Stoffe (Elemente, Verbindungen, Gemische), die durch ihre toxische Wirkung im lebenden Organismus vorübergehende oder bleibende Gesundheitsschädigungen verursachen oder den Tod herbeiführen können. Nach dem Grad ihrer Gefährlichkeit werden Gifte in hochgiftige Stoffe — Gifte der Abteilung 1 — und giftige Stoffe — Gifte der Abteilung 2 — eingestuft. Hochgiftige Stoffe führen schon in geringen oder geringsten Konzentrationen zu schweren Schäden, giftige Stoffe entfalten ihre toxische Wirkung erst in höheren Konzentrationen.

Für die Einstufung eines Stoffes als Gift ist danach allein die toxische Wirkung auf den Organismus maßgebend. Eigenschaften, die sich aus der stofflichen Natur der Gifte ergeben — wie z. B. Wasser- oder Fettlöslichkeit, Hitzeempfindlichkeit —, werden dabei nicht berücksichtigt.

Pilzgifte — sind, der Definition für ‚Gift‘ entsprechend, natürliche Inhaltsstoffe von Pilzen, die nach Verzehr Gesundheitsschädigungen oder den Tod herbeiführen können.

Giftpilze — sind alle Pilze, die Gifte enthalten. Eine Liste der europäischen Giftpilze findet sich in MICHAEL/HENNIG/KREISEL, ‚Handbuch für Pilzfreunde‘, Band I, 5. Aufl. 1983.

Die Aufnahme bestimmter Pilzarten in diese Liste schließt ihre Eignung für Speisezwecke nicht aus. Das gilt insbesondere für Arten mit durch Wärmeeinwirkung zerstörbaren Giften, aber auch für Arten mit wasserlöslichen Giftstoffen, sowie für die bei gleichzeitigem Alkoholgenuß giftigen Arten.

Bestimmungsgemäßer Verzehr — Die Unschädlichkeit von Lebensmitteln ist häufig an bestimmte Zubereitungsformen gebunden. Das gilt auch für Pilze, insbesondere solche, die im Rohzustand hitzeempfindliche, wasserlösliche oder anderweitig entfernbare Giftstoffe enthalten. Bestimmungsgemäßer Verzehr liegt vor, wenn die Pilze in — der Bestimmung als Lebensmittel entsprechender — entgiftete und unschädlicher Form gegessen werden.

Bei Erkrankungen nach Pilzverzehr ist daher neben den verzehrten Pilzarten auch die Art der Zubereitung zu ermitteln.

Vergiftung nach Verzehr von Lebensmitteln — sind im Sinne der Anweisung vom 30.11.1972 alle Pilzvergiftungen und alle Vergiftungen mit chemischer oder mikrobiologischer Ursache einschließlich der Verdachtsfälle. Der Meldepflicht unterliegen daher alle Erkrankungen nach Pilzverzehr, unabhängig davon, ob der ursächliche Zusammenhang zwischen Pilzverzehr und Erkrankung gesichert ist oder nicht.

Die praxiswirksame Auswertung der gemeldeten Pilzvergiftungen*) macht eine weitere Klassifizierung der Geschehen erforderlich. Zu unterscheiden sind:

1. Pilzvergiftungen

Sie stehen in einem ursächlichen Zusammenhang mit den verzehrten Pilzen und werden in der Wochenmeldung — schwere Vergiftungen in einer Sofortmeldung — über die Kreishygieneinspektion an die Inspektion Infektionsschutz der Bezirkshygieneinspektion und von dort an das Ministerium für Gesundheitswesen gemeldet. Später erscheinen sie in der Jahresstatistik. Zu unterscheiden sind:

1.1. Echte Pilzvergiftungen

Sie werden durch Pilzgifte im Sinne der obigen Definition ausgelöst.

Hierher gehören:

- 1.1.1. Vergiftungen durch in jeder Form giftige Pilze (roh, gekocht, gebraten, gegrillt, blanchiert).
- 1.1.2. Vergiftungen durch roh bzw. unbehandelt giftige Pilze bei nicht bestimmungsgemäßigem Verzehr.
- 1.1.3. Vergiftungen durch Pilze, die bei gleichzeitigem Alkoholgenuß giftig sind.

*) Den Kolleginnen und Kollegen aus der Arbeitsgemeinschaft der Bezirkspilzsachverständigen ist für konstruktive Diskussionsbeiträge zum Thema zu danken.

1.2. Unechte Pilzvergiftungen

Sie werden zwar durch verzehrte Pilze, aber nicht durch spezifische Pilzgifte verursacht.

1.2.1. Erkrankungen durch verdorbene — z. B. mikrobiologisch nicht einwandfreie — Speisepilze (in Zersetzung übergegangene Pilze, verdorbene Pilzubereitungen, ungenügend sterilisierte oder pasteurisierte Pilze, unsachgemäß getrocknete Pilze etc.).

1.2.2. Erkrankungen durch Überlastung der Verdauungsorgane durch schlecht gekaute Pilze oder zu große Pilzmahlzeit.

2. Allergien — Überempfindlichkeiten

Die Erkrankung wird auf die krankhafte Reaktion bestimmter Personen gegenüber spezifischen Pilzinhaltsstoffen zurückgeführt. Hierher gehören Erkrankungen nach Verzehr von Kremplingsgerichten, in denen die in rohen Pilzen enthaltenen Giftstoffe durch Erhitzen zerstört wurden, aber auch Überempfindlichkeitsreaktionen gegenüber nicht nur in einer Pilzart vorkommenden Inhaltsstoffen, z. B. ‚Pilzeiweiß‘. Die eine Allergie auslösenden Stoffe bezeichnet man als Allergene. Ihr Wirkungsmechanismus ist unterschiedlich und im Hinblick auf Pilze noch wenig aufgeklärt. Durch Pilze ausgelöste Allergien unterscheiden sich von Pilzvergiftungen vor allem dadurch, daß sie auf einen bestimmten Personenkreis beschränkt sind.

3. Geschehen ohne ursächlichen Zusammenhang mit dem Verzehr von Pilzen

Hier werden alle Geschehen eingeordnet, für die nach der Meldung eine andere Ursache als Pilze ermittelt wurde bzw. ein ursächlicher Zusammenhang mit der Pilzmahlzeit mit Sicherheit ausgeschlossen werden konnte. Sie werden nach der Meldung zurückgezogen und erscheinen nicht in der Statistik der Pilzvergiftungen. Beispiele: Erkrankungen durch zu fette Zubereitung, Fremdstoffe im Pilzgericht.

4. Ungeklärte Geschehen

4.1. Eine Pilzvergiftung ist wahrscheinlich. Die auslösende Pilzart konnte jedoch nicht bestimmt werden.

4.2. Eine Giftwirkung ist für die verzehrte Pilzart bisher nicht bekannt geworden.

4.3. Die Symptomatik stimmt mit der angeblich verzehrten Pilzart nicht überein.

Die oben gegebene Einteilung der Erkrankungen nach Pilzverzehr weicht von der bisherigen Handhabung bei der statistischen Erfassung und Auswertung z. T. ab. Ein wesentlicher Unterschied ist die Einordnung der Erkrankungen durch Rohverzehr roh giftiger Arten bei den echten Pilzvergiftungen. Dadurch können bzw. müssen auch Erkrankungen nach Verzehr von roh giftigen Marktpilzen als echte Pilzvergiftungen bzw. roh giftige Marktpilze als — potentielle — Giftpilze deklariert werden. Bei dieser Einordnung wurde von den folgenden Überlegungen ausgegangen:

— Begriffe wie Gift und Vergiftung sind eindeutig definiert und müssen entsprechend gebraucht werden.

- In der mykologischen Literatur — auch in der populärwissenschaftlichen — wird entsprechend verfahren.
- Roh giftige Marktpilze sind im Interesse einer Prophylaxe von Vergiftungen auch als roh giftig auszuweisen. Eine entsprechende Kennzeichnung in der Liste der zugelassenen Marktpilze ist zu empfehlen.
- Interessen des Pilzverkaufs können eine Verschleierung der Gefährlichkeit roh giftiger Pilze nicht rechtfertigen.

Dr. I. SCHMIDT, DDR - 2300 Stralsund, van Gosenstraße 1

Pilzmodelle, ihre Anfertigung und Verwendung

Es wird ein Weg beschrieben, der die Herstellung von Pilzmodellen ermöglicht. Die Modelle sind als halbe Fruchtkörper ausgeführt und eignen sich gut zur Befestigung auf einer Schautafel. Die Beschaffung des Materials ist unproblematisch, da es ständig im Handel erhältlich ist.

Zuerst wird entsprechend der Größe des zukünftigen Modells ein T-Stück aus Holz angefertigt; dabei sind beide Holzstücke durch Nägel oder Schrauben fest miteinander zu verbinden. Bei Fruchtkörpern mit gebogenem Stiel sind Pfeifenreiniger zu verwenden, die in einer Bohrung des Holzstückes sitzen. Ersatzweise ist auch die Verwendung von verdrehtem Draht möglich, auf einem straffen Sitz im Holz ist zu achten. Dieser Grundkörper wird auf einer abwaschbaren Unterlage abgelegt, auf der auch das weitere Modellieren erfolgen soll. Gut geeignet ist eine Schreibtischunterlage aus PVC.

Nun kann mit dem Anrühren der Dübelmasse begonnen werden. Die Verwendung eines Spachtels ist ratsam. Nach einer kurzen Quellzeit wird die breiartige Masse um den Fruchtkörper herum modelliert. Hierbei werden bereits wesentliche Merkmale von Hut und Stiel herausgearbeitet. Feinheiten werden mit entsprechenden Werkzeugen, wie Kittmesser, Schraubenzieher, Spachtel u. ä. erreicht.

Nach dem vollständigen Trocknen der Pilzmodelle erfolgt die endgültige Formgebung. Entsprechend der Zusammensetzung der Dübelmasse werden dabei Werkzeuge der Holzverarbeitung, wie Stecheisen u. ä. benutzt. Im Anschluß werden die Modelle geschliffen. Die Verwendung eines Gummischleiftellers mit Schmirgelleim zeigte gute Ergebnisse.

Nach der Entfernung des Schleifstaubes und evtl. Nachbesserungen werden 2 Befestigungslöcher in die Hinterseite gebohrt, die die Holzschrauben aufnehmen können. Das nun erfolgende Bemalen kann mit handelsüblicher Plakat- oder Aquarellfarbe erfolgen. Das Überziehen des Modells mit Latex-Bindemittel ist der letzte Arbeitsgang. Nach einiger Übung fällt es auch Kindern leicht, derartige Modelle herzustellen. Dabei können bei entsprechender Anleitung spielend Pilzkenntnisse vermittelt werden.

Die ersten Modelle wurden auf der Frühjahrstagung der Beauftragten für Pilzaufklärung des Bezirkes Halle 1984 vorgestellt und begutachtet.

Der Verfasser erteilt gern weitere Auskünfte und ist für alle Hinweise dankbar.

R. HANKIEWICZ, DDR - 4300 Quedlinburg, Schmale Straße 29

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Mykologisches Mitteilungsblatt](#)

Jahr/Year: 1986

Band/Volume: [29](#)

Autor(en)/Author(s): Schmidt Ingeborg

Artikel/Article: [Meldung von Erkrankungen nach Pilzverzehr — Begriffe und Definitionen 17-20](#)