

## Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum

«Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum (STIZ) beschäftigt sich neben den Pilzvergiftungen mit so vielen spannenden Dingen. Schreib doch mal darüber!» Dieser Aufforderung komme ich gerne nach und stelle in dieser Übersicht die Tätigkeit des STIZ vor:

Das Schweizerische Toxikologische Informationszentrum berät als private, gemeinnützige Stiftung Anfragende aus der ganzen Schweiz bei vermuteten oder nachgewiesenen Vergiftungen und gibt Auskunft zu vorsorglichen Fragen. Es wird finanziell getragen von der SGCI Chemie Pharma Schweiz, der Schweizerischen Unfallversicherungsanstalt (SUVA), von santésuisse (SAS) und dem Schweizerischen Apothekerverband (SAV). Durch Leistungsverträge unterstützen das STIZ die Kantone (Schweiz. Konferenz der kantonalen Gesundheitsdirektorinnen und -direktoren), das Bundesamt für Gesundheit (BAG) und das Schweizerische Heilmittelinstitut Swissmedic.

Die Notrufnummer 145 wird rund um die Uhr von auf Vergiftungen spezialisierten Ärztinnen und Ärzten bedient. Zwischen 30 000 und 34 000 Anfragen gehen jährlich ein. In Spitzenzeiten, gegen Mittag und am Abend, werden sie unterstützt von Pharmazeutinnen, Pflegefachfrauen, einer Tierärztin und Pflanzenexpertin. Die Hauptaufgabe des STIZ besteht in der Risikobeurteilung und der Abgabe von Therapieempfehlungen bei Vergiftungen. Zudem können, durch regelmässiges Abfragen der Datenbank Vergiftungshäufungen frühzeitig erkannt werden. Dadurch können Hersteller und Konsumenten gewarnt und weitere Zwischenfälle verhindert werden. Für Swissolympic betreibt das STIZ die Doping-Hotline für Sportler. Die Teilnahme an Präventionskampagnen, Schulungen für Fachleute aus dem Medizinalbereich und Vorträge für interessierte Personen gehören ebenfalls zum Tätigkeitsbereich. Die Vernetzung innerhalb der Schweiz mit Hochschulen, Spitälern und Instituten ist sehr vielseitig. Auch im europäischen und internationalen Umfeld ist das SITZ in vielen Gremien präsent.

Beim STIZ eingehende Anrufe werden elektronisch erfasst, dokumentiert und in einer Datenbank gespeichert. Dabei bleibt das Arztgeheim-

nis gewahrt. Ärztinnen und Ärzte erhalten einen schriftlichen Rapport mit der Bitte um Mitteilung des weiteren Verlaufes. Diese Rückmeldungen werden elektronisch verarbeitet und mit der ursprünglichen Anfrage verknüpft. Die regelmässigen Auswertungen unter Einbezug der aktuellen Fachliteratur erlauben eine Verfeinerung der Auskünfte und fliessen in künftige Beratungen ein.

In knapp 40 % der Fälle geht es bei den Anfragen um Medikamente. Am zweithäufigsten werden Auskünfte zu Haushaltsprodukten erteilt. Zusammen mit den Pflanzen (ca. 10 %) machen diese drei Gruppen schon  $\frac{1}{4}$  der Anfragen aus. Bei ca. 10 % der Anrufe sind Chemikalien aus dem gewerblichen Bereich oder der Landwirtschaft im Spiel. Von diesen zwei Gruppen geht nicht selten eine erhebliche Gefahr aus, da oft sehr giftige Substanzen in höherer Konzentration enthalten sind. Die Anfragen zu Pilzen liegen im tiefen einstelligen Prozentbereich, ca. 1,5 bis 2,5 %. Da das potenzielle Risiko einer schweren Pilzvergiftung sehr hoch ist, muss in den meisten Fällen eine Identifikation der unkontrollierten Pilze angestrebt werden.

Wären Kinder nicht so abenteuerlustig und neugierig, wären die Anruftzahlen deutlich tiefer! In gut 51 % der Anfragen sind Kinder (0–16 Jahre) involviert, wobei vor allem Kinder von 0 bis 5 Jahren betroffen sind: Das Kleinkind hat eine Tablette erwischt, am Shampoo genippt oder ein Blatt angeknabbert. Oder Jugendliche versuchen sich an Rauschmitteln und versetzen ihr Umfeld in Angst und Schrecken. Im Gegensatz zu den Erwachsenen ziehen sich die Kinder aber deutlich seltener eine schwere Vergiftung zu. Fast die Hälfte aller Kinder bleibt ohne Beschwerden. Das hat vor allem damit zu tun, dass Eltern und Medizinalpersonen sicherheitshalber anfragen und die effektive Einnahme unsicher ist. Gelegentlich taucht die bis dahin verschwundene Knopf-Batterie noch während des Gesprächs unter einem Teppich wieder auf. In den letzten zwei Jahren wurden keine Todesfälle bei Kindern registriert. Lediglich in 2 % der Fälle wurde eine schwere Vergiftung rapportiert. Die Erwachsenen hingegen haben in mehr als der Hälfte der Fälle leichte Symptome. Schwere Vergiftungen erleiden 10 % der Patienten, Todesfälle werden zum Glück selten registriert (ca. 2 %). Auch

bei den Erwachsenen stehen Medikamente und Haushaltsprodukte als Giftstoff im Vordergrund. Bei ersteren handelt es sich oft um eine beabsichtigte Einnahme, während Expositionen mit Haushaltsprodukten meist Unfälle sind.

Ziel der Tätigkeit des STIZ bei der Beratung dieser Anfragen ist es, das Risiko so präzise wie möglich abzuschätzen. Dazu werden Angaben

zum Produkt, zur Menge sowie Informationen zu allenfalls bereits entstandenen Symptomen benötigt. Aufgrund dieser Angaben werden die der Situation und dem potenziellen Risiko angemessenen Massnahmen empfohlen. Eine Überbehandlung muss genauso wie eine mangelhafte Behandlung vermieden werden!

Weitere Informationen: [www.toxi.ch](http://www.toxi.ch)

## Briefkasten

### Letzthin im Tox nachgefragt...

«Die getrockneten Steinpilze haben als Chips hervorragend geschmeckt. Kurz darauf ist mir aber furchtbar übel geworden. Jetzt habe ich schon mehrfach erbrochen. Muss ich mir Sorgen machen?» «Das Steinpilzcarpaccio mit Olivenöl war köstlich. Warum habe ich nun aber Bauchweh und Durchfall?» So oder ähnlich tönen die Geschichten rund um den Rohkonsum von Speisepilzen. Auf der Suche nach immer originelleren und aussergewöhnlicheren Rezepten überbieten sich die Köche immer mehr. In Lebensmittelgeschäften werden getrocknete Gemüse- oder Früchtechips angeboten. Das kann zur Annahme verleiten, dass man auch Pilze in dieser Art verzehren könnte.

Rohkonsum von Pilzen führt regelmässig zu Magendarmbeschwerden mit Bauchweh, Erbrechen und Durchfall. Mit Ausnahme von einigen wenigen Arten wie Roter Gallerttrichter (*Tremiscus helvelloides*), Eispilz (*Pseudohydnum gelatinosum*) und Trüffel eignen sich Pilze nicht zum Rohkonsum. Obwohl rohe Kulturchampignons (*Agaricus bisporus*) zum Teil ohne nennenswerte Verdauungsstörungen gegessen werden, sollte davon ebenfalls Abstand genommen werden. Ursache für die Verdauungsstörungen sind hitzelabile Toxine (u. a. Sesquiterpene). Nur durch ausreichendes Erhitzen werden diese Giftstoffe zerstört. Ebenfalls Vorsicht geboten ist bei Speisepilzen, die erst durch genügend lange Kochdauer, resp. Abbrühen geniessbar werden. In vielen Rezepten wird die minimale Kochdauer erheblich unterschritten.

Speisepilze, welche mindestens 20 Minuten gekocht werden müssen:

- › Perlpilz (*Amanita rubescens*)
- › Maronenröhrling (*Xerocomus badius*)
- › Flockenstieleriger Hexenröhrling (*Boletus erythropus*)
- › Rotstieleriger Ledertäubling (*Russula olivacea*)

Speisepilze, die vor der Verarbeitung abgebrüht werden müssen (mindestens 5 Minuten kochen, Brühwasser verwerfen):

- › Nebelkappe (*Clitocybe nebularis*)
- › Hallimasche (*Armillaria sp.*)

Die bisher nicht identifizierten Giftstoffe in rohen Morcheln (*Morchella sp.*) verursachen Beschwerden des Zentralnervensystems (Schwindel, Sehstörungen). Diese Toxine werden durch Trocknen oder ausreichendes Kochen vernichtet.

### Literatur

- FLAMMER R. & E. HORAK 2003. Giftpilze-Pilzgifte. Schwabe, Basel.
- TEUSCHER E. & U. LINDEQUIST 1994. Biogene Gifte. 2. Aufl., G. Fischer Verlag, Stuttgart.
- BRESINSKY A. & H. BESL (HRSG.) 1985. Giftpilze. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart.