

Pueden aparecer en un intervalo desde los 15 - 30 minutos desde el consumo hasta las 48 horas en casos más graves

El SUMMA 112 informa de los síntomas por intoxicación derivados del consumo de setas

- Ante la sospecha de intoxicación debemos acudir a urgencias, a ser posible con restos de las setas consumidas
- Hay setas que, aunque comestibles, consumidas de forma habitual pueden presentar toxicidad

18 de noviembre de 2017.- Durante el otoño comienza la temporada de recogida y consumo de setas. Este año con el retraso de las lluvias, la temporada de setas se ha retrasado y se prevé que se prolongue hasta entrado el mes de diciembre.

El consumo de setas puede producir intoxicaciones en aquellas personas que las ingieren, puesto que algunos de estos hongos son tóxicos o no comestibles por el ser humano, y algunas de ellas muy venenosas como la Amanita phalloides.

Se trata de una urgencia médica, pues las toxinas o sustancias tóxicas producen diferentes efectos en el organismo, la mayoría leves, pero en ocasiones pueden conducir a un fallo orgánico si el paciente no es tratado a tiempo. No existe ningún antídoto eficaz ni tratamiento que garantice la curación de la intoxicación, por lo que nunca se deben consumir setas sin estar seguros al 100 % de que la seta es comestible.

En esta temporada, debido al bajo índice de lluvias, las setas pueden modificar ligeramente su aspecto y llevar a error al recogerlas confundiéndolas con especies comestibles. Del mismo modo, no es recomendable el consumo de setas recogidas cerca de las ciudades o industrias, ya que pueden contener sustancias nocivas pese a ser comestibles.

Los síntomas por la intoxicación se dividen según el tiempo en que tardan en aparecer las primeras molestias desde la ingestión. Los hay de comienzo temprano, entre los primeros quince minutos del consumo y las seis horas; y también tardíos, cuando los síntomas aparecen entre las seis y veinticuatro horas, que suele tratarse de intoxicaciones más graves, y en algunos casos incluso hasta diez o quince días después del consumo. Existe un tercer tipo de intoxicación en la que se presentan síntomas precoces y tardíos con nuevos síndromes por toxinas no habituales.

La mayoría producen cuadros gastrointestinales otoñales: vómitos, diarrea, náuseas, mareo y dolor abdominal con sudor frío, cansancio y dolores musculares, imposibles de diferenciar de otras gastroenteritis más frecuentes sin el antecedente de la ingestión previa, de ahí la importancia de referir el consumo de setas a los servicios de urgencias cuando se presenten estos síntomas. En otras ocasiones pueden producirse dilatación de las pupilas, aumento de la frecuencia cardiaca con enrojecimiento de la piel y sequedad de los labios.

Algunas setas producen síntomas tras su ingesta parecidos a los de una borrachera o alucinaciones y en otras ocasiones reproducen un sabor metálico en la boca y mareos por bajada de tensión.

En algunos casos, aunque la variedad de seta consumida no sea tóxica, si las mezclamos con alcohol pueden producir síntomas peligrosos para el organismo. Hay otro tipo de setas que son tóxicas crudas pero que son comestibles si están bien cocinadas, e incluso hay setas, que, aunque comestibles, consumidas de forma habitual pueden presentar toxicidad.

REFERIR EL CONSUMO DE SETAS EN URGENCIAS

Ante una sospecha de intoxicación por el consumo de setas, debemos acudir a urgencias, referir el citado consumo, y los profesionales sanitarios determinarán el proceso a seguir. Lo más indicado ante una intoxicación es eliminar del organismo los agentes tóxicos, por ello eliminaremos las toxinas mediante el vómito y evitaremos medicamentos antidiarreicos. En ocasiones será necesaria la hidratación para corregir las pérdidas de líquidos, el lavado gástrico y la observación en urgencias para evitar complicaciones.

Es importante informar a los sanitarios de las horas de consumo, el tiempo transcurridos hasta el inicio de los síntomas, y la forma de elaboración y cocinado de las mismas, así como el lugar, para detectar otros posibles casos de intoxicación. En caso de que sea posible entregaremos ejemplares de los restos o incluso vómitos, para poder detectar la especie consumida.