



ВНИМАНИЕ! ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ ! ! ! !

Памятка по профилактике отравлений грибами

Сбор грибов – один из самых замечательных видов отдыха, а грибы с давних времён считаются деликатесным продуктом. Это, действительно, так. Но зачастую в корзину грибника, порой даже опытного, попадает ядовитый гриб, влекущий за собой беду.

В связи с этим хочется напомнить, что ежегодно в нашем городе Новороссийске жертвами «тихой охоты» становится несколько десятков человек, причём в некоторых случаях это заканчивается смертельным исходом.

На сегодняшний день пострадавших 14 человек, в том числе 2 ребенка.

Отравление грибами

Отравление какими же грибами чаще фигурирует в печальной статистике? Пострадавшие ссылаются на употребление в пищу неизвестных им грибов, а также сыроежек, толкачиков, свинушек. Общим для всех перечисленных выше съедобных грибов является то, что они близки по внешнему виду к бледной поганке.

Бледная поганка, в отличие от съедобных грибов, всегда будет иметь утолщение в основании ножки и кольцо под шляпкой. Это – самый опасный гриб-убийца.

Клиническая картина отравления наблюдается обычно через несколько часов после употребления в пищу ядовитых грибов - появляются боли в животе, тошнота, рвота, понос, слабость, головная боль, головокружение.

Очень важно при появлении признаков отравления грибами, до прибытия врача, принять экстренные меры, оказать пострадавшему доврачебную помощь для предотвращения всасывания яда. В первую очередь необходимо промыть желудок тёплой водой с питьевой содой или слабозеленым раствором марганцовки, уложить в горизонтальное положение (обеспечить полную неподвижность) и давать пить маленькими порциями холодную солёную воду и активированный уголь.

Первые симптомы отравления могут появиться в течение 2-3 часов после еды, при отравлении бледными поганками - через 6-12 часов.

Признаки: слабость, рвота, понос, иногда температура, острая боль в животе, головная боль, редкий пульс, холодный пот, расстройство зрения, бред и галлюцинации, судороги.

Действия:

по возможности, сохраните остатки грибов, вызвавших отравление; обязательно вызовите «Скорую помощь»;

дайте пострадавшему растолченные таблетки активированного угля, размешав их с водой, из расчета 1 таблетка на 10 кг веса; тепло укройте пострадавшего, разотрите руки и ноги; дайте любое слабительное: на голову положите холодный компресс; давайте больше пить - холодную воду, молоко, холодный чай.

Следует напомнить, что и съедобные грибы при определённых условиях могут приобретать токсические свойства (в случае их произрастания в экологически загрязнённых зонах, вдоль дорог; при несоблюдении сроков реализации и т.д.).

Каковы же меры профилактики отравлений грибами?

Чтобы не стать жертвами грибного коварства, надо навсегда запомнить основные правила:

- собирайте в лесу только те грибы, которые вы хорошо знаете. Никогда не собирайте грибы, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение. Когда вы собираете сыроежки, старайтесь брать их с целой ножкой. Это поможет не спутать их с бледной поганкой. Если вы собираете в лесу шампиньоны, обращайтесь внимание на цвет пластинок. Пластинки у настоящих шампиньонов быстро розовеют, а затем темнеют. У смертельно ядовитой бледной поганки пластинки всегда белого цвета;

- никогда не собирайте перезрелые, червивые, дряблые, трухлявые грибы;

- не стоит дотрагиваться в лесу к неизвестным грибам, пробовать их на вкус;

- не собирайте грибы недалеко от дорог – экологические яды и загрязнители хорошо впитываются грибами и могут сделать даже привычные подберёзовики смертельно опасными;

- не давайте грибы детям, т.к. для несформировавшейся печени они являются очень тяжелым пищевым продуктом;

- не употребляйте в пищу грибы при заболеваниях почек, печени, желудочно-кишечного тракта;

- не приобретайте грибы у неизвестных лиц в неустановленных местах торговли;

- к продаже на рынке допускаются грибы только в свежем виде, рассортированные по ботаническим видам, тщательно очищенные от земли, мусора, неповрежденные и не помятые, имеющие целиком ножку;

- категорически запрещается реализация на рынках изготовленных в домашних условиях грибов вареных, соленых, маринованных, грибных консервов в банках с закатанными крышками.

В целях предупреждения отравлений никогда не собирайте грибы: вблизи промышленных предприятий, свалок, полей, обработанных химикатами, железнодорожных путей и автодорог, под высоковольтными линиями, в черте города, в том числе в парках;

с неприятным запахом, имеющие у основания клубневидное утолщение, с оболочкой, «сумкой» у основания ножки.

Абсолютно надежных методов определения, ядовиты грибы или съедобны, нет. Единственный выход - точно знать каждый из них и не брать те, в которых сомневаетесь!

Управление по делам ГО и ЧС города Новороссийска