

ПРОФИЛАКТИКА ОТРАВЛЕНИЙ ГРИБАМИ

Чтобы избежать отравления грибами, специалисты рекомендуют не пренебрегать элементарными правилами профилактики:



собирать только известные грибы
(существуют специальные справочники съедобных и ядовитых грибов)



заготавливать впрок только молодые грибы



солить, сушить, мариновать каждый вид грибов отдельно



перед отвариванием тщательно мыть грибы от частичек песка и почвы



воду после отваривания обязательно сливать

Не рекомендуется:



собирать либо покупать на рынке переросшие, дряблые, поврежденные личинками и плесенью грибы



пробовать подозрительные грибы на вкус



собирать грибы вдоль дорог



откладывать обработку грибов, так как этот продукт скоропортящийся



покупать на рынке грибные консервы, герметично закрытые крышками в домашних условиях, а также сухие грибы, грибную икру и различные салаты с грибами

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОТРАВЛЕНИЯХ ГРИБАМИ

Отравления возникают при употреблении в пищу условно съедобных и ядовитых грибов

ПРИЗНАКИ ОТРАВЛЕНИЯ УСЛОВНО СЪЕДОБНЫМИ ГРИБАМИ



(грузди, волнушки, валуи, сыроежки, горкушки, рядовки, толкачики, скрипицы)

- тошнота, неукротимая рвота, понос, общая слабость — через 1-3 часа после употребления грибов

ПРИЗНАКИ ОТРАВЛЕНИЯ МУХОМОРОМ

- тошнота, рвота, боли в животе возникают через 30 мин — 6 часов после употребления грибов
- возбуждение, судороги
- сужение зрачков, слюнотечение, сильная потливость, одышка
- через 1-2 суток — желтуха, задержка мочи



ПРИЗНАКИ ОТРАВЛЕНИЯ ПОГАНКОЙ БЛЕДНОЙ

- тошнота, неукротимая рвота через 6-8 часов после употребления грибов
- сильные коликообразные боли в животе и понос с примесью крови
- общая слабость, обморок
- через 1-2 суток — желтуха, задержка мочи



ПОРЯДОК ОКАЗАНИЯ ПОМОЩИ

- немедленно обратиться к врачу
- промыть желудок: выпить 4-5 стаканов холодной кипяченой воды или содового раствора (1 чайная ложка соды на 1 стакан воды) и вызвать рвоту (ВНИМАНИЕ! Не допустить попадания в дыхательные пути содержимого желудка)
- процедуру повторить несколько раз
- уложить больного в постель на бок, укрыть, к ногам приложить теплую грелку
- при мышечных судорогах на голени поставить горчичники
- обильное подсоленное питье
- обязательная госпитализация в токсикологическое отделение



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, обращайте 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

Памятка профилактики отравлений грибами

- Можно собирать только те грибы, которые вы хорошо знаете.
- Никогда не собирайте и не употребляйте в пищу грибы, у которых основания ножки имеется клубневидное утолщение. Не пробуйте их на вкус.
- Когда собираете грибы, старайтесь брать их только с ножкой. Особенно это касается сыроежек.
- Не собирайте грибы, напоминающие шампиньоны, но не имеющие на нижней поверхности шляпки пластинки белого цвета.

