



Осторожно! Ядовитые грибы.

В нашей стране насчитывается около 100 видов съедобных грибов, в том числе 32 вида рекомендованных к сбору и заготовкам. Плохое знание грибов, неумение различать съедобные и ядовитые, неправильный или небрежный сбор, неумелая или неверная предварительная обработка съедобных грибов могут привести к отравлению, а иногда к смертельному исходу. При сборе следует

неукоснительно соблюдать следующие правила:

- нельзя есть или пробовать на вкус любые сырые грибы, тем более незнакомые;
- собирать нужно только те грибы, которые вам хорошо известны как съедобные. Сомнительные лучше не трогать;
- следует собирать и пускать в обработку только доброкачественные съедобные грибы. Дряблые и перезревшие, червивые, потемневшие, покрытые слизью или плесенью должны быть выброшены при разборе;
- ни в коем случае нельзя брать в руки грибы, имеющие на конце ножки клубневидное утолщение, окруженное мешочком. Такие грибы относятся к разделу ядовитых;
- необходимо всегда помнить характерные признаки ядовитых. Во избежание этого знакомство новичков с грибами должно проходить под руководством опытных грибников или специалистов-микологов.

Грибные отравления проявляются по-разному, это зависит от вида и степени зрелости грибов, возраста и состояния здоровья человека, количества съеденных грибов. Различают следующие основные виды отравлений:

1. Отравление сморчками и строчками.

Через 6-10 часов после еды появляется боль в желудке, постепенно нарастает тошнота, переходящая в неукротимую рвоту, возникает сильная головная боль, понос бывает редко, в тяжелых случаях развивается желтуха, а в очень тяжелых может наступить СМЕРТЬ.

2. Отравление бледными поганками.

Через 12 часов и более после употребления грибов появляется острая боль в животе, частый стул, неукротимая рвота, сильная жажда, вслед за этим судороги. Часты смертельные исходы.

3. Отравление мухоморами.

Очень скоро после еды (через 1,5 - 2 часа) появляется тошнота, частая рвота, понос и боль в животе. Эти симптомы менее выражены, чем при отравлении бледной поганкой. Обильно выделяется пот и слюна, наблюдается слезотечение. Затем возникает головокружение, путается сознание, начинается бред и галлюцинации.

4. Отравление ложными опятами, млечниками и т.д.

Через 1,5 - 4 часа после приема в пищу этих грибов наблюдаются обычные симптомы желудочно-кишечного расстройства, которые проходят через сутки после принятия соответствующих мер.

ПОМНИТЕ: злоупотребление спиртными напитками при отравлении грибами усугубляет тяжесть состояния больного и значительно затрудняет проведение лечебных мероприятий по спасению жизни пострадавшего.

Отравление может быть вызвано и съедобными грибами, если они перезрели или испортились из-за длительного хранения, либо в результате неправильной кулинарной обработки грибов.

При подозрении на отравление грибами необходимо: срочно вызвать врача на дом; больного уложить в постель и создать ему полный покой; положить больному грелку на живот и к ногам; давать периодически пить малыми порциями соленую, холодную воду; можно пить холодный, крепкий чай или кофе, а также мед и молоко; остатки грибного блюда и очистки от грибов сдать для исследования в лабораторию.

Безусловно, грибы очень ценный и полезный продукт, но принести удовольствие и пользу они смогут только в том случае, если вы проявите бдительность при их сборе и будете соблюдать необходимые меры при кулинарной обработке.



А. Котов, врач-методист
окружного Центра
медицинской профилактики