

КАК НЕ ОТРАВИТЬСЯ ГРИБАМИ



Собирайте только известные виды грибов в экологически чистых местах!

Вегетацию пробуйте с осторожностью!
Узнавайте название или, наоборот, вкус!

Не ешьте грибы в салатах!

Не используйте грибы по рецептам или в рецептах, которые вы не знаете!

Высушивание грибов осуществляется только в специальных печах!

Но все равно! Грибы являются по-прежнему «луговыми» и «березовыми» продуктами!

Не берите грибы, которые растут в тенистых местах, вблизи дорог, вблизи заборов, вблизи выгребов, вблизи свалок, вблизи водоемов, вблизи промышленных предприятий!

Перед употреблением грибы тщательно промойте в проточной воде!

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; 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.

Министерство здравоохранения
Республики Беларусь

ГУ «Лепельский районный центр гигиены и
эпидемиологии»

ПРОФИЛАКТИКА ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ ВЕСНОЙ



Министерство здравоохранения Республики Беларусь
Государственное учреждение «Лепельский районный
центр гигиены и эпидемиологии»

Г. Лепель, ул. Войкова, 69а

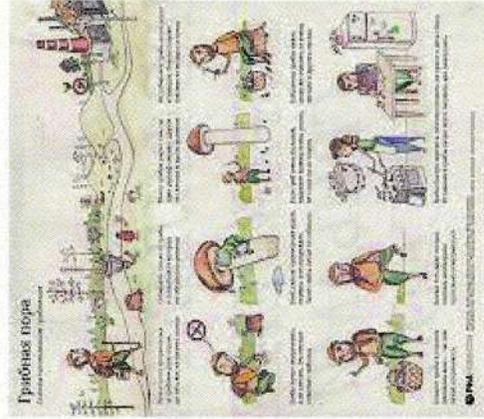
Автор: Занько В.П..

Редактор: Коротчик-Лаская В.А.

Тираж: 200 экз.

Май 2022

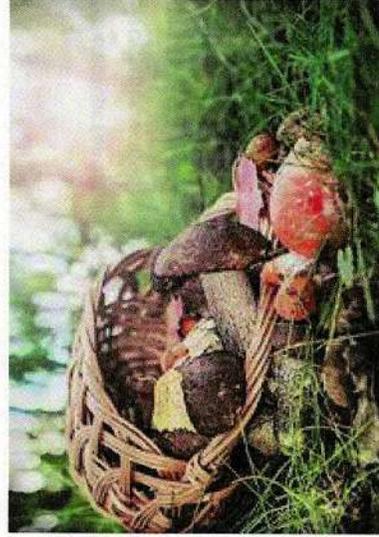
ПАМЯТКА по предупреждению отравлений грибами



Разве неприятно в весенний, летний или осенний день отправиться в лес по грибы. Многие люди любят собирать грибы. Однако любителей - грибников может подстеречь грозная опасность - отравление ядовитыми грибами, так как не каждый знает, какие грибы съедобные, какие ядовитые. Отравления грибами встречаются нередко и иногда заканчиваются трагически. Бледную поганку большей частью путают с шампиньонами и некоторыми сыроежками. У отравившегося через 10-12 часов появляются тошнота, сильная рвота, резкие боли в области живота, головная боль, судороги. В случае отравления грибами важно оказать первую помощь. При любом, даже легком отравлении грибами надо

немедленно обратиться к врачу, вызвать скорую помощь, так как жизнь отравившихся грибами во многом зависит от своевременности оказания специализированной медицинской помощи.

В качестве первой помощи до прихода врача нужно попытаться вывести из организма ядовитые вещества, для чего следует промыть желудок заболелшего. Для уменьшения обезвоживания организма и жажды, сопровождающих отравление грибами, следует давать больному пить холодную, слегка подсоленную воду, холодный крепкий чай, молоко. Если после употребления в пищу грибов появились признаки отравления, то необходимо срочно вызвать врача. До его прихода рекомендуется постельный режим и обильное питьё. Пить можно холодную воду, холодный крепкий чай. Также можно применить активированный уголь.



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; появившиеся после первых заморозков, которые могут вызвать появление в них ядовитых веществ;

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

Памятка профилактики отравлений грибами

- Можно собирать только те грибы, которые вы хорошо знаете.
- Никогда не собирайте и не употребляйте нишу грибы, у которых у основания ножки имеется клубневидное утолщение.
- Не пробуйте их на вкус.
- Когда собираете грибы, старайтесь брать их только с ложкой.
- Собирайте грибы, употребляемые сырыми, но не имеющие на ножке покрывала или пластинчатого белого цвета.

