

ПРОФИЛАКТИКА ОТРАВЛЕНИЙ ГРИБАМИ

- Не определяйте съедобность грибов по их названиям, поскольку они могут различаться в различных географических регионах;
- Не верьте распространённому мифу о съедобности грибов, если они не оставляют тёмных пятен на серебре или их едят птицы, насекомые, улитки, черви и т.п.;
- Не пробуйте сырые грибы на вкус;
- Не кормите грибами детей;
- Не покупайте грибы у случайных людей;
- Не рекомендуем употреблять в пищу грибы людям с заболеваниями органов пищеварения;
- Избегайте употребления грибов, которые ранее вызывали заболевания у вас, ваших родственников или животных;
- Помните, что ядовитые грибы нередко растут рядом со съедобными и могут быть очень похожи на них;
- Помните, что даже съедобные грибы при неправильном приготовлении и хранении могут стать несъедобными и токсичными;
- Помните, что употребление в пищу грибов совместно с алкоголем, а также их приготовление с добавлением алкоголя может активировать ряд токсинов и привести к возникновению отсроченного токсического синдрома;
- Помните, что даже съедобные правильно приготовленные грибы должны употребляться в пищу в умеренных количествах в качестве гарнира, а не основного блюда;
- Нельзя хранить свежие грибы более суток, даже в холодильнике, а солёные и маринованные грибы более года.
- Не занимайтесь самолечением – обратитесь за медицинской помощью.



ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ

Отравление грибами — это острая интоксикация, возникающая при контакте с ядами, которые содержатся в плодовых телах. Симптомы различаются в зависимости от вида гриба. Наиболее распространенными признаками являются рвота, диарея, абдоминальные боли, желтуха, судороги, снижение артериального давления, нарушение сознания.

СИМПТОМЫ

Степень тяжести отравления, его симптомы и признаки зависят от возраста, веса человека, количества съеденных грибов, их разновидности и способа обработки. Первые признаки отравления грибами чаще всего проявляются через несколько часов после употребления блюда из грибов. В некоторых случаях время сокращается до 30 – 40 минут, а порой бывает, что отравление грибами наступает только через 8 часов.

Общими симптомами отравления ядовитыми грибами принято считать:

- неукротимую рвоту;
- тошноту;
- колики;
- диарею.

В то же время, отравление ядовитыми грибами имеет свои особенности в зависимости от их вида.

Поганки

Возьмём для примера бледную поганку: отравление этими грибами считается одним из самых тяжёлых пищевых отравлений. Токсины поганки не разрушаются при термической обработке и не перевариваются в ЖКТ. Основной «ядовитый» удар получает печень. Комплекс симптомов проявляется через 7 – 14 часов.

Первый признак отравления — понос зелёного цвета до 20 раз в сутки. В кале содержатся прожилки крови. Также беспокоят:

- неутолимая жажда;
- многократная рвота, не облегчающая состояние;
- боли в мышцах;
- кишечные колики;
- сердлцебиение;
- снижение давления;
- головоккружение;

- желтуха;
- судороги в ногах.

Через 10 – 12 часов развиваются признаки печёночной, сердечной и почечной недостаточности.



Мухомор

Многие, наслушавшись баек в Интернете и по телевизору, готовы поверить в чудо исцеления и, несмотря на запреты врачей, принимают настойки мухоморов, изготовленные «по знахарским рецептам». Не стоит забывать, что яд мухомора действует на нервную систему, поэтому первые симптомы интоксикации выглядят, как головная боль с головокружением, а в тяжёлых случаях возникают сонливость и нарушение сознания.



ПРОФИЛАКТИКА ОТРАВЛЕНИЙ ГРИБАМИ

- Не употребляйте в пищу как сырые, так и приготовленные дикорастущие грибы, в съедобности которых вы не уверены;
- Собирать только те грибы, которые вы хорошо знаете. Обязательно с ножкой;
- Отправляясь на сбор грибов, по возможности, пригласите опытного грибника;
- Не собирайте грибы вдоль автомобильных дорог, железнодорожных путей, в черте города;