

«ОСТОРОЖНО ГРИБЫ»

Уважаемые жители!

На территории Ростовской области ежегодно регистрируются случаи острых отравлений грибами, пик которых приходится на начало и середину осени. За последнее время отмечается высокое число отравлений условно-съедобными и ядовитыми грибами, в том числе с летальным исходом.

Основная причина этих отравлений – низкая осведомленность населения о съедобных и несъедобных грибах. Отравление грибами могут вызывать собственно ядовитые грибы (бледная поганка, мухоморы, ложные опята), условно съедобные грибы (дождевики, сморчки, строчки), и даже съедобные грибы (в результате нарушения технологии приготовления грибов, при разложении белков в «старых» грибах).

Чтобы избежать отравления, надо хорошо знать основные признаки ядовитых и несъедобных грибов и придерживаться правила – никогда не употреблять в пищу неизвестные грибы.

Кроме того, нужно иметь представление и о признаках отравления, о свойствах грибных ядов.

Знайте!

Как правило, отравление происходит ядовитыми грибами, в которых содержатся токсины и алкалоиды. Удельный вес этих веществ в грибах зависит от места произрастания и погодных условий. В большинстве случаев сушка, засолка, маринование, тепловая обработка не разрушают яд. Так же отравление происходит от неумелого приготовления условно съедобных грибов (сморчков, стручков, волнушек, рядовок и т.д.). Но можно отравиться и съедобными грибами, если они старые, плесневые, покрытые слизью, длительно хранимые. Поэтому пригодны в пищу только свежие, неиспорченные съедобные грибы.

Симптомы отравления:



Первые признаки заметны уже через несколько часов (1,5-3 часа). На фоне быстро нарастающей слабости появляются слюнотечение, тошнота, мучительная многократная рвота, головная боль, головокружение.

Вскоре возникает диарея (часто кровавая) и признаки поражения нервной системы: расстройство зрения, бред, галлюцинации, двигательное возбуждение, судороги. Ослабевает сердечная деятельность, снижается артериальное давление, температура тела.

Если больному не оказать помощь, то развивается коллапс, быстро приводящий к смерти.

Помните!

1. Собирайте только те грибы, о которых вам точно известно, что они съедобны.
2. Никогда не пробуйте сырые грибы.



Помните, что отсутствие неприятного запаха, резкого, горьковатого вкуса, не говорит о том, что перед вами съедобный гриб. У бледной поганки и мухоморов мякоть очень приятная на вкус.

3. Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, ослизлые, червивые и испорченные.

4. Не собирайте грибы, даже заведомо съедобные в городских парках, дворах, а также вдоль автомобильных и железных дорог. Грибы способны накапливать ядовитые вещества и становиться не пригодными для употребления в пищу.

5. Покупайте грибы только в специально отведенных местах (на рынках, в магазинах). Не покупайте консервированные грибы, изготовленные в домашних условиях.

6. Если после употребления грибов вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу.



ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Ростовской области»