

ПАМЯТКА

Осторожно! Грибы!!!

На территории Ростовской области ежегодно регистрируются случаи острых отравлений ядовитыми грибами, пик которых приходится на конец лета и начало 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), условносъедобные грибы (дождевики, сморчки, строчки), и даже съедобные грибы (в результате нарушения технологии приготовления грибов, при разложении белков в «старых» грибах, а также продуктов жизнедеятельности прижившихся насекомых и червей).

Чтобы избежать отравления, надо хорошо знать основные признаки ядовитых и несъедобных грибов и придерживаться правила – никогда не брать 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. На богатых перегноем землях и при теплой влажной погоде ядовитость усиливается, а на бедных почвах и в засушливое время – уменьшается. В большинстве случаев сушка, засолка, маринование, тепловая обработка не разрушают яд. Чаще всего 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 сравнительно молодые, неиспорченные 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 понос (часто кровавый) и признаки поражения нервной системы: расстройство зрения, бред, галлюцинации, двигательное возбуждение, судороги. Ослабевают сердечная деятельность, снижается артериальное давление, температура тела. Если больному не оказать помощь, то развивается коллапс, быстро приводящий к смерти.

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

1. Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезревшие, ослизлые, червивые и испорченные.
2. 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 в пищу.
3. Покупайте грибы только в специально-отведенных местах (на рынках, в магазинах). Не покупайте грибы - консервы домашнего приготовления.
4. Если после употребления грибов вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу.