

Профилактика отравлений грибами



Начался сезон сбора грибов, а значит, и повышенного риска отравления грибами. Любителям «тихой охоты» следует быть осторожными. Наиболее восприимчивы к действию токсинов грибов дети.

Управлением Роспотребнадзора по Московской области ведется мониторинг случаев острых отравлений химической этиологии, в том числе пищевых отравлений, вызванных действием токсинов, содержащихся в грибах. По данным отраслевой формы государственного статистического наблюдения №12-12 за три последних года в Подмосковье было зарегистрировано 38 случаев острых отравлений грибами, из них 2 случая с летальным исходом.

Отравление грибами может произойти при употреблении в пищу ядовитых грибов (мухомор, ложный опёнок, бледная поганка, ложный шампиньон и т. д.) или съедобных, но испорченных грибов (заплесневелые, покрытые слизью, долго хранившиеся). Самым опасным для жизни грибом признана бледная поганка. Смерть может наступить даже от употребления 1 гриба.

Признаками отравления грибами являются: тошнота, непрекращающаяся рвота, обильное слюноотделение, сильная потливость, возрастающая слабость, одышка, головокружение, сильные боли в животе, головная боль, жидкий стул (иногда с кровью).

Если при отравлении произошло поражение центральной нервной системы, то наблюдаются судороги, нарушения зрения, возбуждение, бред, галлюцинации.

В случае если после приёма грибов у кого-либо в семье появляются признаки поражения желудочно-кишечного тракта, не следует полагаться на домашние средства.

Помните, поздно начатое лечение (на 2-5 сутки) может быть безуспешным!

Если эти симптомы выражены особенно сильно, а помощь не оказана своевременно, то пациент может погибнуть ещё на этом этапе, до поражения печени.

Главным принципом доврачебной медицинской помощи при отравлении грибами является удаление не всосавшегося токсина. Важно вызвать рвоту (если не было самопроизвольной рвоты) и промыть желудок, выпить воды с активированным углем (важно чтобы она оставалась в желудке некоторое время). Количество активированного угля должно быть достаточным – не менее 0,5-1 г/кг массы тела (40-60 г для взрослого человека). Если диарея отсутствует, к активированному углю можно добавить слабительное средство (наиболее простое и доступное средство – сорбит – 1-2 г/кг массы тела в сутки в 2-3 приема в зависимости от эффекта). Для уточнения диагноза сохраняют все не съеденные грибы.

Правила, которые необходимо соблюдать, чтобы избежать отравления грибами:

- собирать следует только известные вам виды грибов
- не кладите в корзину и не покупайте переросшие, дряблые, повреждённые личинками и плесенью грибы
- не позволяйте детям брать ядовитые грибы в руки
- не пробуйте подозрительные грибы на вкус
- грибы - продукт скоропортящийся, не откладывайте их переработку!
- заготавливайте впрок только молодые грибы
- сушке подлежат: белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, козлята, пластинчатые грибы сушить не рекомендуется
- солите, сушите, маринуйте каждый вид грибов отдельно!

- перед отвариванием тщательно отмойте грибы от частичек песка и почвы.
- мариновать и солить можно все съедобные грибы, обязательно предварительно проварив их 10-15 минут
- никогда не покупайте грибные консервы, закрытые крышками в домашних условиях, а также сухие грибы, грибную икру, различные салаты с грибами на рынке
- не собирайте грибы вблизи промышленных предприятий, автомобильных трасс.

Мы надеемся, что Вы отнесётесь серьёзно к нашим предупреждениям, и это поможет избежать неприятностей.

Здоровья Вам и Вашим близким!

Как отличить ложные грибы-двойники от съедобных?

На первом месте по отравлениям стоят в основном не такие ядовитые грибы, как мухомор или бледная поганка, а грибы-двойники, т.н. «ложные».



Белый гриб

Белый гриб:

светлая сетка расположена по всей ножке

мякоть всегда белая



Желчный гриб:

верхняя часть ножки покрыта темной сеткой; гриб очень горький на вкус

после разреза мякоть сразу розовеет



Сатанинский гриб:

трубчатый слой гриба – красноватый, на толстой ножке – красный сетчатый рисунок

мякоть на изломе становится лиловой



Опята

Настоящие опята:

пластинки всегда белые, кремовые и никогда не темнеют, на пенке имеется кольцо из пленки



Серно-желтые опята:

пластинки серно-желтые



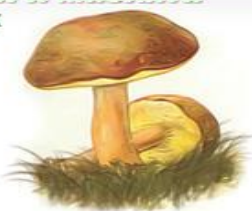
Кирпично-красные опята:

пластинки беловато-кремовые; быстро темнеют и становятся лиловато-буроватыми или черновато-оливковыми



Моховики и маслята

Моховик



Маслята



Перечный гриб:

более бурая шляпка; красновато-вишневый оттенок пор трубочек и ножки; вкус перечно-жгучий



Лисички

Настоящая лисичка:

шляпка светло-желтая



Ложная лисичка:

шляпка красновато-оранжевая или оранжево-желтая

из надломленной шляпки ложной лисички выделяется белый сок



Шампиньон

Шампиньон:

пластинки на нижней поверхности шляпки сначала розовые, а затем темнеют



Поганка:

у смертельно ядовитой поганки пластинки всегда белого цвета



Первая помощь при отравлении грибами

- Необходимо немедленно вызвать врача
- До прихода врача больному проводят промывание желудка
- Пострадавшему нужно дать активированный уголь, уложить в постель и поить водой или крепким чаем
- Для уточнения диагноза нужно сохранить все несъеденные грибы