



ПРОФИЛАКТИКА ОТРАВЛЕНИЙ ГРИБАМИ



БУЗ ВО«ВОКЦОЗ и МП»
2021



Грибной сезон

В летне-осенний период любители «тихой охоты» устремляются в лес за любимым лакомством.

Но даже если вы грибник со стажем, не стоит пренебрегать мерами предосторожности при сборе и приготовлении грибов.



Ежегодно на территории Воронежской области регистрируются случаи отравления дикорастущими грибами, в том числе с летальным исходом.



Полезно или вредно?

Грибы – трудноперевариваемый продукт.

В них много грибной клетчатки — хитина, который не только не переваривается, но и затрудняет доступ пищеварительных соков к перевариваемым веществам.

Блюда из грибов рекомендуются абсолютно здоровым людям, не страдающим заболеваниями пищеварительного тракта.



Грибы

Съедобные

Условно съедобные

Несъедобные

Белый
Подосиновик
Подберезовик
Рыжик
Сыроежка лиловая
Сыроежка охристая

Волнушка
Свинушка
Сыроежка жгучеедкая
Валуй

Желчный
Сатанинский





На заметку

В наших лесах насчитывается около 25 видов ядовитых грибов, способных принести вред жизни и здоровью человека.





Коварные двойники

Бледная поганка является одним из самых опасных представителей лесной флоры. Даже небольшой кусочек бледной поганки способен привести к трагическому финалу. При варке, сушке и прочих обработках яд не теряет своей силы.

Грибники часто путают её с шампиньонами или зеленой сыроежкой.



Сыроежка зеленая



Бледная поганка



Коварные двойники

У шампиньона шляпка полушаровидная, пластинки - серо-розовые, ножка цилиндрическая, мякоть твердая, белая.

У бледной поганки у основания имеется клубневидное утолщение с воротничком, а пластинки внизу шляпки – белые, не доходят до ножки, мякоть на изломе белая, без грибного запаха.





Коварные двойники



Нередко ложные опята принимаются за истинные. Но при внимательном рассмотрении у ложного опенка можно заметить более яркий, с ярко-желтыми или красноватыми оттенками цвет шляпки, тогда как у съедобных (истинных) они кремового цвета.





Внимание!

- ❑ Отравление может наступать не только от употребления ядовитых по своей природе грибов, но и от так называемых условно-съедобных, если пренебречь основными правилами их приготовления.
- ❑ К условно-съедобным грибам относятся некоторые виды сыроежек, свинушки, волнушки, чернушки и другие.
- ❑ Их плодовые тела содержат раздражающие, едкие, горькие ядовитые вещества, способные вызывать отравления.



Сыроежка



СВИНУШКА ТОНКАЯ



ЧЕРНУШКА



Волнушки



Внимание!

Съедобные грибы при неблагоприятных экологических условиях могут приобретать токсические свойства



Вырастая вблизи промышленных предприятий, автомобильных трасс, где имеет место выброс токсических веществ в воду и атмосферу, грибы накапливают в высоких концентрациях ртуть, свинец, кадмий, другие тяжелые металлы и тогда становятся опасными для здоровья.



Симптомы отравления

- слабость;
- резкие боли в животе;
- жидкий стул при непрерывной рвоте;
- сильная жажда;
- холодный липкий пот;
- головная боль;
- слабый пульс;
- температура тела часто снижается до 35°C.





Если это произошло...



При подозрении на отравление грибами необходимо незамедлительно вызвать бригаду скорой медицинской помощи





Если это произошло...



- До приезда скорой необходимо быстро выпить 1,5–2 литра теплой воды или слабо-розового раствора марганцовокислого калия, а затем, надавливая на корень языка, вызвать рвоту.

- Для уменьшения всасывания яда можно дать больному активированный уголь с водой.



- В последующем следует давать пить прохладную, слегка подсоленную воду, холодный чай.

- Никаких спиртных, газированных, горячих напитков давать нельзя, так как они способствуют всасыванию ядов.



Несколько советов



- собирайте только те грибы, которые хорошо знаете;
- не собирайте грибы возле автодорог, хранилищ ядохимикатов, мусорных свалок, промышленных предприятий, железных дорог, в городских парках;





Несколько советов

- не покупайте дикорастущие грибы на рынках (неизвестно где и когда они были собраны);
- никогда не собирайте и не ешьте тех грибов, у основания ножки которых есть клубневидное утолщение, окруженное оболочкой;
- откажитесь от сбора и употребления пластинчатых грибов, они имеют много опасных «двойников»;



Бледная поганка

Мухомор красный

Ложный опенок

Ложная лисичка



Несколько советов

- не пробуйте сырых грибов;
- не собирайте старые, перезревшие, червивые грибы, даже когда они ещё не срезаны, в них уже начинаются процессы расщепления белков и жиров и выделяются опасные токсины;





Несколько советов



- не забывайте о том, что грибы — продукт скоропортящийся, уже через 3—4 часа после сбора даров леса в них начинают накапливаться вредные вещества, которые могут стать причиной тяжёлого отравления, поэтому после сбора грибы нужно как можно скорее переработать;
- перед приготовлением грибы необходимо в течение 10-15 мин. проварить подсоленной воде (отвар необходимо вылить);
- не давайте есть грибы детям (детский организм наиболее уязвим к токсическим веществам).





**Будьте бдительны! Берегите
свое здоровье и здоровье
своих близких!**

