



# 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 конюший

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 подсолённой 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!**

