

Профілактика отруєнь грибами

З початком грибного сезону настає небезпека отруєння грибами.

Якщо Ви все ж відправились до лісу збирати гриби, то обов'язково врахуйте наступне:

- Ніколи не кладіть у кошик грибів, яких не знаєте; остерігайтеся пластинчатих грибів.
- Не збирайте старих, перезрілих або дуже молодих грибів, у яких нечітко виражені морфологічні ознаки, а також тих, що ростуть поблизу швидкісних трас чи на радіаційно забруднених територіях.

- Не збирайте гриби під час посухи. У спекотну погоду змінюється обмін речовин в організмі гриба, він втрачає воду, накопичує токсини.

- Уважно перевірте зібрані гриби перед тим, як починати готувати страву або робити заготівлі.

- Не вживайте сирих грибів.

- Відібрані гриби спочатку промийте та відваріть декілька разів у підсоленій воді (не менше трьох) протягом 30 хвилин. Готові страви з грибів зберігайте на холоді в емальованому чи керамічному посуді не більше доби. Небажано залишати на 2-й день гриби, що були приготовані разом з картоплею.

Отруйні речовини, що містяться в отруйних грибах, дуже токсичні і незворотно фіксуються у нервовій тканині вже через декілька хвилин після вживання. До того ж токсини, які містяться в отруйних грибах, не переходять у відвар, не руйнуються при тривалій тепловій обробці. Симптоми отруєння з'являються протягом 30 хв. - 72 годин після вживання. Характерні ознаки - нудота, блювота, біль у животі, слиновиділення, посилене потовиділення, пронос, запаморочення, рідкий пульс, судоми, загальна слабкість. Буває, що іноді у хворого з'являються зорові і слухові галюцинації, конвульсії, марення. Після збудження настає втрата свідомості, при цьому спостерігається посмикування деяких м'язів, найчастіше обличчя і пальців рук.

Перша допомога при отруєнні грибами:

- терміново звернутися за медичною допомогою;

- до прибуття бригади "швидкої медичної допомоги" хворому необхідно промити шлунок 1-2 л сольового розчину або слабо-рожевого розчину марганцівки, викликавши блювоту нажиманням на корінь язика;

- не вживати ліки, алкоголь, їжу та молоко;

- не залишати хворого без догляду;

- не викидати залишки грибів. Їх аналіз допоможе лікарям швидше визначити вид отрути, яка потрапила в організм.

Щоб запобігти отруєнню грибами, слід дотримуватись наступних правил:

- Не купуйте гриби на стихійних ринках чи у продавців на автошляхах.
- Не застосовуйте „домашніх“ методів визначення отруйності грибів з використанням цибулини або срібних ложок - вони помилкові. Срібло темніє від взаємодії з амінокислотами, які є й у їстівних, і в отруйних грибах, а колір цибулі змінюється під впливом ферменту тирозинази, який також міститься в усіх грибах.
- Не треба вірити типовим помилковим твердженням, що всі їстівні гриби мають рожеві пластинки під шляпками; що отруйні гриби мають неприємний запах, темніють, якщо їх посипати сіллю; що алкоголь нейтралізує токсичну дію отруйних грибів.

Гриби особливо небезпечні для дітей!

Пам'ятайте! Збирання грибів для людини – це завжди "гра з вогнем".