

Грибная пора

Важно знать, что из 3 тысяч видов шляпочных грибов — только 400 видов съедобные.

Злейшие враги людей — бледная поганка и её «родственницы» — весенняя и белая. Они — смертельно ядовитые: даже четвертинка шляпки может стать причиной смерти взрослого человека. Яд бледной поганки (аманитин) не разрушается ни под действием температуры, ни при сушке.

Самые тяжёлые отравления, кроме бледной поганки и мухомора, вызывают следующие грибы:

сатанинский;

партерный;

ложные опята;

свинушка;

вонючий гриб.

При неправильной обработке груздей, строчков, сморчков, волнушек — также может возникнуть интоксикация.

**СИМПТОМЫ ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ**

Симптомы отравления появляются спустя 1–2 часа после употребления. Симптомы отравления грибами имеют сходство с признаками других пищевых интоксикаций: для всех них характерны:

понос;

рвота;

боли в животе,

галлюцинации, спутанность сознания

**ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ГРИБАМИ**

**При появлении первых признаков отравления следует вызвать без промедления «скорую помощь».** Остатки продукта надо отложить для последующего исследования, что поможет определить вид яда и назначить правильное лечение. До приезда врача необходимо начать оказание помощи пострадавшему.

Промыть желудок, используя для этого не менее 1,5 л воды. Спровоцировать рвоту можно путём нажатия ложкой на корень языка. **У беременных вызывать рвоту не следует.**

При отсутствии поноса дать 1 столовую ложку вазелинового или касторового масла.

Дать принять любой из сорбентов, например активированный уголь

Обеспечить обильное питье: минеральная (без газа) вода, чёрный крепкий чай.

**ПРОФИЛАКТИКА ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ**

Собирайте только известные грибы. При малейшем сомнении гриб надо выбрасывать, не допуская совместного его пребывания с уже собранной партией. воздействие температуры

Внимательно осматривайте каждый гриб, обращая внимание на цвет шляпки, губки, наличие и цвет пластинок, на ножку и наличие кольца на ней.

Собирайте грибы в корзину, а не в пакет.

Нельзя собирать у дорог и предприятий, в радиационной зоне.

Долго грибы не храните, готовьте сразу же.

Любые грибы перед приготовлением обязательно надо отваривать, а отвар выливать.

Прежде чем употреблять грибы в пищу – подумайте! А стоит ли рисковать?

Фельдшер отделения медицинской профилактики

ГУЗ «ЛГП№1» Ю.А.Шидловская.