

ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ: ПРИЗНАКИ, ПРОФИЛАКТИКА



Беларусь славится богатством лесов и разнообразием грибов. Многие жители и гости страны собирают грибы для собственного употребления или продажи. Плохое знание населением видового состава грибов, а также игнорирование правил их сбора и обработки влекут за собой непредсказуемые последствия: отравления грибами разной степени тяжести – от острых форм до смертельных исходов. А по своей

тяжести острые отравления ядовитыми грибами занимают ведущее место среди всех небактериальных пищевых отравлений.

Отравления грибами имеют характерные признаки. Токсическим началом несъедобных грибов являются сильнодействующие яды, которые не разрушаются при кулинарной обработке. Заболевание, как правило, начинается внезапно, через 3-12 часов после употребления грибов. Клиническая картина на начальных стадиях заболевания: резкая боль в животе, неукротимая рвота, понос, слабость, головная боль. В дальнейшем могут присоединяться судороги, галлюцинации.

Важно помнить, что 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.

Причиной острого отравления могут стать и съедобные грибы, если они долго находились без кулинарной обработки. Не редкость – отравления недоваренными и сырыми грибами.

Для того чтобы избежать отравления грибами, необходимо соблюдать элементарные правила профилактики:

- необходимо собирать только известные, целые, молодые и съедобные грибы, тщательно осматривая каждый экземпляр, не пробовать на вкус незнакомые грибы;

- чтобы не подвергать себя и своих близких опасности отравления грибами не следует собирать грибы в черте города, возле транспортных

магистралей, промышленных предприятий, складов ядохимикатов, мусорных свалок;

- недопустимой является покупка грибов у случайных лиц, торгующих в местах неустановленной торговли, вдоль автодорог;

- приобретайте на рынке грибы, которые прошли лабораторные исследования и имеют заключения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, закрепленной за рыночным образованием;

- не храните свежие грибы более суток, даже в холодильнике, а соленые и маринованные грибы более года.

- не рекомендуется есть грибы беременным и кормящим женщинам, они противопоказаны детям.

Берегите себя и своё здоровье!

Информацию подготовил помощник врача-гигиениста СЭО Луня О.И.