

ОБЕРЕЖНО, ОТРУЙНІ ГРИБИ!



Щорічний аналіз отруєння грибами свідчить, що їх пік припадає на липень-жовтень. Однією з основних причин отруєння грибами є зневажливе ставлення окремих людей до санітарно-просвітницької інформації та попереджувальних заходів, що здійснюються в цьому напрямку.

До смертельно отруйних грибів відносяться:

- *бліда поганка (мухомор зелений);*
- *опеньок сірчано-жовтий;*
- *волоконниця Патуйяра, плютка.*

До дуже отруйних грибів відносяться:

- *мухомор білий;*
- *мухомор червоний;*
- *мухомор пантерний.*

До просто отруйних грибів відносяться:

- *опеньок цегляно-червоний, несправжній;*
- *печериця рудіюча.*

Ці види отруйних грибів поширені на всій території України.

ОСНОВНІ ПРАВИЛА, ЯКИХ НЕОБХІДНО ДОТРИМУВАТИСЯ ПРИ ЗБИРАННІ ТА ПРИГОТУВАННІ ГРИБІВ:

- *збирати гриби треба тільки під контролем досвідчених грибників;*
- *гриби, в яких ви сумніваєтесь, ніколи не кладіть до кошика;*

- якщо ви знайшли їстівні гриби, а поруч з ними ростуть отруйні або невідомі вам, не збирайте ці гриби (можлива їх мутація чи запилення отруйними спорами);
- краще збирати гриби рано-вранці, вони свіжі, міцні, добре зберігаються;
- вдома ще раз перегляньте всі зібрані гриби. Якщо помітите отруйний або невідомий вам гриб - одразу ж викиньте його;
- ніколи не пробуйте сирих грибів, в яких ви сумніваєтесь;
- зібрані гриби необхідно добре промити - не менше трьох разів аби відмити весь бруд. І в цей же день приготувати гриби, тобто відварити або посмажити чи законсервувати;
- варити всі гриби треба як мінімум у двох водах. Не стільки важливий час варіння, скільки кількість зміненої води;
- при консервуванні грибів треба використовувати оцет, щоб не допустити інших харчових отруєнь, наприклад ботулізму, який характерний для всіх загерметизованих консервів;
- при вживанні грибів чи страв із них слід їсти у невеликій кількості, якщо за ніч чи день ніяких неприємних симптомів не виникло, тоді можна вживати далі. Дітям їсти гриби не рекомендується.

Що ж спричинює отруєння?

- вживання отруйних грибів;
- неправильне приготування умовно їстівних грибів;
- вживання старих або зіпсованих їстівних грибів;
- вживання грибів, що мають двійників або змінилися внаслідок мутації (навіть білі гриби та підберезники мають своїх небезпечних двійників).

Ознаки отруєння грибами:

Нудота, блювання, розлади зору (подвоєння в очах), розлади мови, прискорене серцебиття, психічне та рухове збудження, марення, підвищене потовиділення, біль у животі, пронос, задуха, судоми, втрата свідомості.

Перша медична допомога при отруєнні грибами.

До приїзду невідкладної медичної допомоги у потерпілого треба викликати блювання, дати випити якомога більше води та повторно викликати блювання до повного очищення шлунка або промити шлунок. Прийняти активоване вугілля (не менше 10 пігулок одночасно).

ПАМ'ЯТАЙТЕ:

гриби - не тільки смачний, але й небезпечний продукт харчування, який може призвести до отруєння, а іноді й до смерті.

