



Наиболее тяжелое отравление развивается при **отравлении бледной поганкой**. Употребление в пищу одного, даже части гриба может привести к смертельному исходу. Основная причина отравления бледной поганкой – ошибочное употребление ее в пищу вместо сыроежек, опят. Токсины, находящиеся в бледной поганке не разрушаются при вымачивании, варке, сушении, солении, мариновании. Эти токсины действуют на печень, разрушая ее клетки. Заболевание начинается через 6-40 часов после еды, с внезапных сильных болей в животе, неукротимой рвоты, стул становится жидким и частым. Частота стула достигает 20 раз в сутки. Рвота и жидкий стул быстро приводят к обезвоживанию организма. Больные впадают в коматозное состояние. Смерть наступает на 5-7-е сутки отравления.

При **отравлении условно-съедобными грибами** через 0,5-2 часа после употребления их в пищу у больных появляются тошнота, рвота, жидкий стул. Частота рвоты и диарей от 4 до 10 раз в сутки. Температура тела нормальная. При своевременном и правильном лечении отравления условно-съедобными грибами заканчиваются выздоровлением в течение 1-2 суток.



Отравление мухоморами наблюдается сравнительно редко из-за их характерного внешнего вида. Основные симптомы развиваются через 30-40 минут: тошнота, рвота, боли в животе, повышенное потоотделение, слюнотечение, слезотечение, одышка. Характерно сужение зрачка, возбуждение, галлюцинации. При комплексном своевременном лечении выздоровление наступает в течение 1-3 суток.

**При малейшем подозрении на
возможное отравление грибами
немедленно обратитесь к врачу –
Это спасет Вам жизнь!**



ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ

С наступлением летне-осеннего периода часто наблюдается отравление грибами и ягодами. В настоящее время участились случаи отравлений не только ядовитыми грибами, но и условно-съедобными из-за неправильной кулинарной обработки и хранения. Возможно также отравление и вполне съедобными грибами при их употреблении людьми, страдающими заболеваниями желудочно-кишечного тракта. Рассматривая грибы как продукт питания, необходимо отметить, что все без исключения съедобные грибы относятся к плохо перевариваемым продуктам, так как содержат значительное количество трудноусвояемой грибной клетчатки – хитиноподобного вещества.



Все грибы делятся на четыре группы:

- **съедобные** – белый гриб, подосиновик, маслята, лисички, опята осенние луговые и летние, рыжики и другие; эти грибы можно употреблять в пищу;
- **условно-съедобные** – груздь белый и черный, некоторые виды опят и сыроежек, сморчок, навозник серый, волнушки, свинушки и т.д.;
- **несъедобные** – лисички ложные, опята ложные, сатанинский гриб, желчный гриб, валуй ложный;
- **ядовитые** – бледная поганка, мухомор, строчок, ложные опята, сатанинский гриб.

В большинстве же случаев причиной отравлений, которые иногда заканчиваются трагически, является ошибочный сбор ядовитых грибов вместо съедобных.



Поэтому чтобы избежать случайных ошибок, которые могут привести к отравлениям, строго соблюдайте основные правила сбора грибов:

1. Собирайте только те грибы, о которых вы точно знаете, что они съедобны.
2. Грибы, в которых вы сомневаетесь, сразу выбрасывайте, не пробуя их на вкус.
3. Никогда не собирайте грибы, у основания ножки которых есть клубневидное утолщение, окруженное оболочкой.
4. Старайтесь грибы, особенно сыроежки, брать с целой ножкой. Это поможет не спутать бледную поганку с сыроежкой.
5. Помните о ложных опятах: не берите грибы с ярко окрашенной шляпкой.
6. Ни в коем случае нельзя собирать грибы вдоль дорог или в промышленных зонах, так как грибы впитывают в себя огромное количество токсичных веществ, таких как радиоактивный цезий, кадмий, ртуть, свинец, очень вредных для организма.

Чтобы максимально уменьшить риск отравления грибами, необходимо придерживаться нескольких простых правил:

- Не употребляйте в пищу грибы, приобретенные у незнакомых лиц, перезрелые, дряблые, червивые и испорченные грибы.
- Строго соблюдайте технологию обработки, приготовления и хранения грибных блюд.



- В домашних условиях не консервируйте грибы посредством герметичной укупорки – это может привести к ботулизму, тяжелому заболеванию, иногда со смертельным исходом.
- Не рекомендуется употреблять грибы в пищу пожилым людям, детям, беременным, лицам, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОТРАВЛЕНИЯХ ГРИБАМИ

При появлении желудочно-кишечных расстройств после употребления в пищу грибов нужно немедленно обратиться к врачу, вызвать скорую помощь, так как жизнь отравившихся грибами во многом зависит от своевременности оказания специализированной медицинской помощи, от полноценной комплексной терапии, проводимой в стационаре независимо от первоначальной тяжести заболевания.

До прибытия врача необходимо промыть желудок теплой водой, соевым раствором или слабым раствором перманганата калия, дать выпить взвесь активированного угля. Уложить больного в постель. Для уменьшения обезвоживания организма, жажды, а также тошноты и рвоты следует давать больному пить холодную, слегка подсоленную воду, холодный крепкий чай. Никаких спиртных напитков давать больному нельзя, так как алкоголь способствует всасыванию в кровь грибных ядов.