

Профилактика отравления грибами



Правила сбора грибов:

1. Собирайте только те грибы, о которых Вы точно знаете, что они съедобны.
2. Грибы, в которых Вы сомневаетесь, не кладите в корзину.
3. Не собираите грибы, растущие около дорог, мусорных свалок, полей, обработанных химикатами, промышленных предприятий, в черте города, в том числе в парках.
4. Не собираите грибы, появившиеся после первых заморозков.



Собирайте только те грибы, о которых Вы точно знаете, что они съедобны.



Чтобы избежать отравления грибами:

1. Не пробуйте на вкус и не ешьте грибы в сыром виде.
2. Не употребляйте в пищу перезревые, червивые грибы.

3. Не покупайте дикорастущие грибы на стихийных рынках (Вы не можете знать, где они были собраны).

4. Грибы необходимо переработать в день сбора.

5. Готовые грибные блюда можно хранить не более 24 часов, обязательно в холодном месте и в эмалированной посуде.

6. Нельзя кормить грибами детей дошкольного возраста и пожилых людей.



Признаки отравления грибами:

- тошнота, рвота, спонотечение;
- сильные боли в животе с диареей до 10-15 раз в сутки;
- слабый пульс, холдеют руки и ноги;
- бред, галлюцинации.

Внимание! Первые признаки появляются через 1,5-2 часа после употребления грибов в пищу, а в некоторых случаях и позднее.



Первая помощь при отравлении грибами:

1. **СРОЧНО** доставить пострадавшего в лечебное учреждение или вызвать «скорую помощь».

2. До прибытия врача больному необходимо промыть желудок, для этого дать выпить 3-4 стакана кипяченой воды комнатной температуры и механически вызвать рвоту (процедуру повторить несколько раз).

3. После чего больной должен принять активированный уголь из расчета 1 таблетка на 10 кг массы тела.

4. Уложить больного в постель, укрыть, к ногам положить грелку.

5. Обильно пить холодной водой или холодным крепким чаем.

Внимание! Для установления причины отравления следует сохранить остатки грибного блюда, сырье грибы.

Государственное учреждение «Луганский республиканский центр здоровья» Луганской Народной Республики