

ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ

В Малоритском районе в октябре 2017 в больницу поступило 3 пациента с подозрением на отравление грибами.

По информации заведующей отделением гигиены питания Республиканского центра гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья Вия Шукевич в Беларуси с начала 2017 года отравились грибами 96 человек.

Отравление грибами очень опасно. При употреблении в пищу ядовитых сортов грибов, симптомы могут появиться моментально, и привести к быстрой смерти.

Отравления грибами имеют характерные признаки.

Заболевание начинается через 3-12 часов после употребления их в пищу. На начальных стадиях возникает резкая боль в животе, неукротимая рвота, понос, слабость, головная боль. В дальнейшем могут присоединяться судороги, галлюцинации.

Причиной отравления могут стать не только **ядовитые** по своей природе, но и так называемые условно-съедобные грибы, если пренебречь основными правилами их приготовления. К таковым относятся некоторые виды сыроежек, свинушки, волнушки, чернушки и др. Острое отравление может наступить и от употребления **съедобных грибов**, если они долго находились без кулинарной обработки. Не редкость - отравления недозрелыми и сырыми грибами.

К самым **опасным ядовитым грибам** относятся:

Бледная поганка. После попадания в желудок, ее токсины моментально всасываются в кровеносное русло, и поражают печень. Бледную поганку можно случайно собрать в августе и начале осени в этот период времени она созревает.

Мухоморы (белый, красный, вонючий) поражают преимущественно нервную систему. Созревают с августа по октябрь.

Говорушка (беловатая, красноватая). Отравление этим грибом похоже на интоксикацию, вызванную мухомором..

Желчный и сатанинский грибы по своему внешнему виду очень напоминают белый гриб. Вследствие такой внешней схожести с самым популярным съедобным грибом, отравления ими очень распространены..

Строчки. Могут приводить к быстрой смерти. Многие ошибочно считают их съедобными.

Так же, отравиться можно любыми грибными консервами, которые заражены ботулизмом.

Смерть наступает через короткий срок, 1-2 суток. Своевременно начатое лечение, может спасти пациента.

У некоторых людей симптомы отравления грибами могут проявиться намного быстрее, чем у остальных. К ним относятся:

Дети. Слизистая оболочка желудка у детей получает лучшее кровоснабжение, и токсины и яды всасываются быстрее.

Беременные более чувствительные к отравлениям. Употребление ими ядовитых грибов в большинстве случаев приводит к смерти плода.

Пожилые люди. У этой группы населения организм более слабый, и не может противостоять попавшим в него токсинам.

Люди с хроническим гастритом и язвенной болезнью. Из-за поврежденной стенки желудка, яды попадают в кровь быстрее.

Люди, которые употребляли грибы вместе с алкогольными напитками. Некоторые грибные токсины активизируются только под влиянием спирта

ПРОФИЛАКТИКА ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ

Чтобы избежать заболевания, необходимо соблюдать элементарные правила профилактики. Сбирать нужно только известные грибы (существуют специальные справочники). Если нет уверенности, что гриб съедобный, лучше его и вовсе не брать. Подозрительные недопустимо пробовать на вкус.

Грибы обладают способностью поглощать из окружающей среды и накапливать токсичные вещества в концентрациях, в несколько раз превышающих содержание их в почве, воде, растениях. Поэтому все грибы необходимо отваривать, а отвар сливать. По этой причине нельзя собирать грибы вдоль автотрасс, рядом с промышленными предприятиями, в черте города.

После сбора грибов их нужно отсортировать. Этим должны заниматься только взрослые. **Следует помнить, что даже съедобный гриб, если он перезрел, начал подгнивать на корню или долго лежал без обработки, может стать ядовитым.** Заготавливать впрок следует только молодые грибы. Солить, сушить, мариновать каждый вид нужно отдельно. А перед отвариванием тщательно мыть от частичек песка и почвы. **Нельзя пренебрегать правилами приготовления условно-съедобных грибов: их необходимо минимум дважды отваривать, каждый раз не менее 50 минут. Оба раза после варки промывать проточной водой.**

Не стоит собирать и покупать на рынке переросшие, дряблые, поврежденные личинками и плесенью грибы. Нежелательно покупать на рынке и с рук грибные консервы, герметично закрытые крышками в домашних условиях, а также сухие грибы, грибную икру и различные салаты, приготовленные с добавлением этих даров леса. **Пластинчатые грибы необходимо покупать только с ножками.** Таким образом можно идентифицировать бледную поганку, имеющую клубневидное утолщение ножки "воротничок".

Нельзя употреблять их в пищу людям с болезнями печени и обмена веществ, лицам старческого возраста. При появлении первых симптомов отравления следует немедленно обращаться за медицинской помощью.

Врач инфекционист
2017 год

В.И. Ялковская