

*«Родителям и педагогам о профилактике отравления грибами детей»*

Уважаемые родители и педагоги, помните, основная работа по профилактике отравлений грибами детей должна начинаться не с наступлением периода сбора грибов, а значительно раньше — зимой, когда можно подготовить санитарные бюллетени, выставки риснков грибов, провести беседы и консультации, организовать совместные профилактические мероприятия в ДОУ.

Правила по профилактике грибных отравлений весьма просты и их легко запомнить. Вот важнейшие из них:

Собирать надо только те грибы, которые вы хорошо знаете. Незнакомые и сомнительные грибы брать не следует. Все собранные грибы необходимо тщательно осмотреть и рассортировать по видам. Если уж в лукошко попали незнакомые и сомнительные грибы, их следует выбросить.

Не следует собирать старые, переросшие грибы, хотя они и не червивые. Для определения червивости гриба ножку сорванного гриба надо подрезать, еще лучше отделить ее от шляпки.

Грибы — скоропортящийся продукт, и долго хранить их нельзя, особенно в тепле. Кулинарной обработке они должны быть подвергнуты не позже чем через сутки после сбора. Остерегайтесь повторного использования и разогревания грибных блюд, особенно с картофелем. Отравления чаще всего происходят от испортившейся или неправильно приготовленной грибной пищи, а не от ядовитых грибов.

Не храните соленые грибы в оцинкованной, алюминиевой и глиняной глазурованной посуде. Ни в коем случае нельзя пробовать на вкус неизвестный гриб. Нельзя есть грибы сырыми. В грибную пору не оставляйте детей одних в лесу или в парке. Предупредите их, чтобы они не трогали грибов без вашего ведома.

Все собранные пластинчатые грибы - млечники (волнушки, грузди, валуи и др.) перед засолом необходимо вымочить или отварить (иногда и то, и другое), чтобы удалить горький и едкий вкус. Эти грибы не следует жарить и варить.

Собирая шампиньоны, обязательно смотрите на цвет пластинок, которые должны быть розовыми и даже черными (у старых экземпляров). У двойника шампиньона — бледной поганки —пластинки всегда белые. Не берите «шампиньоны» с пластинками белого цвета!

Пластинчатые грибы, похожие на сыроежки, рядовки, но имеющие на нижней части ножки клубневидное утолщение; как у бледной поганки и мухомора, брать ни в коем случае нельзя. При сборе опенков никогда не берите похожих на них грибов с ярко окрашенной блестящей шляпкой.

Для приготовления грибного супа или поджарки следует брать только явно съедобные грибы, без червоточин и признаков гниения, тщательно промытые; грибы хорошо проваривают или прожаривают.

В лесу не стоит употреблять в пищу наспех приготовленные грибные шашлыки, поджарки и похлебки.



Отравиться можно условно съедобными грибами, если их неправильно приготовить. Строчки содержат токсические вещества и поэтому их предварительно отваривают 15—20 мин, отвар сливают, грибы промывают и только после этого жарят или варят. Так как иногда можно спутать строчки и сморчки, то отваривают и те и другие грибы, хотя сморчки и не содержат токсических веществ. Известно немало случаев отравления (даже со смертельным исходом) неотваренными строчками.

Смертью нередко заканчиваются отравления бледной поганкой, порфировым и поганковидным мухоморами. Характерные признаки отравления: головная боль, тошнота, рвота, понос, острые боли в кишечнике и Желудке, потеря сознания. При этом происходят необратимые изменения в печени, кроветворных органах, кровяных тельцах.

Употребление грибов домашнего консервирования привело в последние годы к увеличению случаев тяжелого заболевания ботулизмом с большим процентом (до 60% случаев) смертельных исходов. Дело в том, что возбудители ботулизма, попавшие на грибы из почвы, хорошо развиваются при отсутствии кислорода, то есть в герметически закупоренных банках, и образуют очень сильный токсин. Чтобы избежать этих отравлений, грибы не следует закатывать металлическими крышками, а только закрывать плотно бумагой и хранить на холоде. Не случайно в народе говорят: «Грибы в банку закатал — опасность для здоровья создал».

Основными признаками ботулизма являются головная боль, головокружение, боли в области желудка, сухость во рту, ухудшение зрения (туман и двоение), зрачки слабо реагируют на свет, похода шаткая, веки опущены, движение рук затруднено, температура нормальная. При появлении хотя бы одного-двух из указанных признаков нужно срочно обратиться к врачу, ввести специальную сыворотку.

При наличии других симптомов отравления, связанных с употреблением грибов (расстройства пищеварения, нервной системы, резкий упадок сердечной деятельности), до прихода врача нужно вызвать рвоту, поставить клизму, дать слабительное, кофе, холодную воду или молоко. Алкогольные напитки давать нельзя, так как они способствуют быстрому всасыванию ядовитых веществ в кровь. При судорогах и охлаждении ног приложить к ногам грелку. На живот рекомендуется поставить горячий компресс. Для освобождения желудка следует дать выпить теплой воды с солью, из расчета одна чайная ложка поваренной соли на стакан воды. Больного следует держать в лежачем положении с холодным компрессом на голове. Остатки пищи, от которой произошло отравление, необходимо сохранить для проведения медицинского анализа.

Расстройство пищеварения может наступить и от соленых грибов, поданных на стол раньше срока. Поэтому следует помнить, что засоленные сухим посолом грибы можно употреблять в пищу: рыжики через 5—б дней хранения, грузди через 30—35 дней, волнушки через 40 дней, а валуи после 50—60 дней. Грибы горячей засолки употребляют через 7—8 дней. В эти сроки грибы «созревают», а горькие вещества в них разрушаются.

Уже долгие годы ведется поиск веществ, которые могли бы нейтрализовать действие грибных ядов, особенно смертельно ядовитой бледной поганки. Кое-что уже достигнуго. В опытах на животных белковое вещество, названное антаманидином, зарекомендовало себя положительно, что дает основание надеяться на получение в ближайшее время эффективного противоядия от ряда ядовитых грибов.