

Всякий гриб в руки берут, да не всякий в кузов кладут

Краткое содержание:

- Отравление грибами.
- Первая помощь.
- Профилактика.

Отравление грибами — это тяжелая интоксикация организма, вызванная употреблением в пищу ядовитых представителей этого царства в любом виде или условно-съедобных, не прошедших необходимой обработки.

Из-за страха отравиться некоторые люди не едят грибы вообще. Если знать, какие из них съедобные, а какие — нет, отказывать себе в удовольствии необязательно. Неядовитые экземпляры довольно полезны.

Известно около 50 сортов грибов, обладающих отравляющими свойствами.

Наиболее опасными считаются мухомор и бледная поганка. На долю отравлений, спровоцированных слабыми познаниями грибника, приходится 95% случаев. Как правило, в пищу употребляют токсичный продукт, внешне напоминающий съедобную разновидность: строчки, ложные лисички, опята, маслята.



Отравление грибами может развиваться по следующим причинам:

- Погрешности при кулинарной обработке. Некоторые виды растения (чернушки, белые грузди) содержат едкий млечный сок, раздражающий ткани пищеварительного тракта. Для его ликвидации продукт вымачивают на протяжении нескольких часов.

• Использование для наркотизации. Галлюциногенные грибы (синеногая мицена, гимнопилиусы) обладают галлюциногенным и психостимулирующим действием. Они активно применяются наркозависимыми людьми для введения человека в транс. Терапевтический диапазон достаточно узок, при выходе за допустимые пределы развивается угнетение ЦНС, кома, смерть.



- Наличие сторонних токсикантов. Плодовые тела, произрастающие неподалеку от химических предприятий и организаций, деятельность которых связана с применением тяжелых металлов, могут накапливать отравляющие вещества. Чуть менее опасными считаются растения, собранные вдоль автомобильных дорог, однако и они могут спровоцировать симптомы экзотоксикоза.
- Совместное употребление с алкоголем. Отдельные виды (навозник чернильный) при одновременном приеме со спиртным приводят к следующим симптомам отравления: рвота, покраснение лица, затруднение дыхания, тахикардия.

Отравление грибами разделяется по степени тяжести:

1. Легкое. Признаки патологии выражены умеренно, угнетение сознания и дыхания, другие витальные нарушения не определяются. Госпитализация не требуется, имеющиеся клинические проявления проходят самостоятельно через 1-3 дня.
2. Средней тяжести. Умеренное угнетение сознания, картина развернутая. Четко прослеживается преобладание того или иного синдрома (зависит от сорта гриба). При своевременном оказании первой помощи риски для жизни невысокие, исключение — бледная поганка, мухоморы. Требуется госпитализация в стационар.
3. Тяжелое. Возникает сопор или кома, жизненно важные функции организма угнетены. Пациент неконтактен или неадекватен. Показана экстренная транспортировка в ближайшее реанимационное отделение. До ее начала обязательно должна быть обеспечена первая помощь.

Симптомы отравления грибами

Основные признаки отравления грибами могут появиться уже через 1,5–2 часа после употребления их в пищу.

Среди симптомов отравления гриба: тошнота, рвота, сильные боли в животе с диареей до 10–15 раз в сутки, повышенная температура тела, слабый пульс, руки и ноги холодеют, воспаление желудка и тонкого кишечника (острый гастроэнтерит).

При отравлении мухоморами (красным, пантерным, вонючим), сатанинским грибом, ложными опятами возможно: появление бреда и галлюцинаций.



Первая помощь при отравлении грибами

Первое, что нужно сделать, когда проявились симптомы отравления – позвонить в «скорую». Однако до ее приезда необходимо принять меры для предотвращения серьезных последствий:

- вызвать рвоту (если ее не было);
- промыть желудок раствором соли (чайная ложка на литр воды, выпить не менее семи литров);
- принять активированный уголь из расчета одна таблетка на 10 кг веса. Если неизвестно, какими именно грибами отравился человек, желательно сохранить их отторгнутые фрагменты для последующего исследования.

Предотвратить отравление помогут следующие рекомендации:

- Не собирать грибы около дороги, свалки, промышленного предприятия. Лисички накапливают свинец, белые – кадмий, подберезовики – излучение.
- Проходить мимо подпорченных и червивых экземпляров. Хотя и говорят, что ядовитые червям неинтересны, испорченные ими продукты не менее опасны.
- При сборе проверять ножку. Она должна быть целой и ровной, без клубнеобразных утолщений.
- Заранее узнавать, какая дополнительная обработка требуется перед употреблением в пищу (сушка, вымачивание). Не есть никакие грибы сырыми.



Готовить в день сбора. Хранить только в сушеном и маринованном виде.

Не совмещать их употребление с алкоголем.

Не стоит давать грибы детям до 14 лет, беременным женщинам, пожилым людям и страдающим заболеваниями пищеварительной системы. Их организм переносит такую еду сложнее.

При покупке таких продуктов (даже шампиньонов) важно удостовериться в наличии сопроводительной информации о происхождении и гарантиях качества. Отсутствие этикетки – веский повод для отказа от приобретения.

Предотвратить интоксикацию проще, чем устранять ее последствия. Тем более что в случае с бледной поганкой или белым мухомором несоблюдение требований безопасности может стоить жизни.

Соблюдая все рекомендации и имея багаж знаний, население Щучинского района за 2022 год не обращалось за помощью в стационар по поводу отравления грибами.

*Помощник врача-гигиениста
отдела гигиены
Виктория Викторовна Митянец*