

Меры профилактики отравлений грибами

Благоприятные погодные условия способствуют началу сезона сбора грибов, а значит, и повышенного риска отравления ими. На территории нашей республики ежегодно регистрируются случаи острых отравлений грибами, пик которых приходится на осенние месяцы.

Для того чтобы избежать отравления грибами необходимо соблюдать основные правила профилактики:

- собирать только известные грибы;
- не пробовать сырые и подозрительные грибы на вкус;
- не собирать грибы вдоль дорог (даже съедобные грибы при неблагоприятных экологических условиях могут приобретать токсические свойства, они накапливают в высоких концентрациях ртуть, свинец, кадмий, другие тяжелые металлы);
- не нужно откладывать обработку грибов, так как этот продукт скоропортящийся;
- тщательно мыть грибы от частичек песка и почвы;
- заготавливать впрок только молодые грибы;
- солить и мариновать грибы следует в соответствии с рецептурой, внося достаточное количество соли и уксусной кислоты; хранить заготовленные грибные консервы в условиях холода;
- сушить рекомендуется каждый вид грибов отдельно;
- проводить специальную предварительную обработку условно съедобных грибов, сливать воду после их отваривания.

В случае появления симптомов отравления грибами необходимо срочно обратиться за медицинской помощью!

Признаками отравления грибами являются: тошнота, непрекращающаяся рвота, обильное слюноотделение, сильная потливость, возрастающая слабость, одышка, головокружение, сильные боли в животе, головная боль.

Следует помнить, что дети и люди преклонного возраста переносят отравления грибами наиболее тяжело.