

Про отруєння грибами

Написав Administrator

П'ятниця, 09 червня 2023, 12:53 - Останнє оновлення П'ятниця, 09 червня 2023, 13:01



З настанням «грибного сезону» в області, як правило, починають реєструватись випадки отруєнь грибами. Період збору грибів цього року тільки-тільки розпочався, випадки отруєнь ще не зафіксовані, отож маємо можливість проаналізувати досвід попередніх років, щоб запобігти отруєнням у майбутньому.

Основною причиною отруєнь у минулі роки було вживання пластинчастих отруйних грибів, які помилково сприймалися за такі їстівні гриби, як печериці, сироїжки, опеньки, зонтики, а також порушення технології приготування страв із грибів – смаження без попереднього проварювання.

З метою профілактики грибних отруєнь хочеться вкотре застерегти «полювальників» за грибами і нагадати деякі правила запобігання грибним отруєнням.

Першим і основним з них є таке: **ніколи не слід вживати в їжу невідомі гриби!**

На жаль, швидких і абсолютно надійних методів виявлення отруйних та неїстівних грибів не існує. Тому не варто збирати гриби, в їстівності яких є навіть найменший сумнів, серед них і такі, що схожі на їстівні, але ще не дозріли і не мають достатньо виражених форм та кольору. Не можна брати гриби з ознаками цвілі, загнивання, ослизлості, непридатними для споживання є також перестиглі та червиві гриби. Важливо пам'ятати, що гриби, які зростають поблизу промислових підприємств, шосейних та залізничних доріг, сміттєзвалищ, мають здатність накопичувати радіоактивні та токсичні речовини, в числі яких і солі важких металів: свинцю, ртуті, кадмію, цинку.

Слід мати на увазі, що зберігання свіжозібраних грибів без холоду призводить до швидкого їх псування, внаслідок чого цілком їстівні гриби стають небезпечними. Якщо не вдалося одразу їх приготувати, необхідно зберігати гриби в холодильнику, але не більше доби! Перед кулінарною обробкою обов'язковим є ретельне промивання грибів. При приготуванні грибних страв неухильною умовою є попереднє кип'ятіння протягом 10-20 хвилин, після чого відвар потрібно злити. Готові страви також не слід довго зберігати, вживати їх треба в день приготування, або зберігати до наступного дня (не більше!) в холодильнику, обов'язково в емальованому, скляному чи керамічному посуді.

Хочеться зауважити, що одночасне споживання великої кількості грибної страви, або перевага цих страв в раціоні людини протягом однієї доби теж часто призводять до важких розладів травлення. Не рекомендується вживання грибних страв дітям до 14 років. Категорично не дозволяється годувати грибами дітей до 3-х років, в організмі яких ще недостатньо ферментів для перетравлення такої їжі.

Дотримання цих нескладних правил дає шанс вберегтися від можливих серйозних наслідків. Якщо ж лихо все-таки трапилось і з'явилися такі ознаки отруєння, як нудота, запаморочення, блювання, пронос, непритомність, посиніння губ, судоми та ін., необхідно негайно звернутись по кваліфіковану медичну допомогу. Втрата дорогоцінного часу може призвести до важких ускладнень!

До приїзду медпрацівників хворого слід покласти в ліжку, обов'язково на бік, дати випити 2-3 літри ледь теплої води чи слабкого розчину питної соди (з розрахунку 1 чайна ложка на 0,5 л води) і викликати блювання. Після промивання шлунку можна дати проносний засіб. Категорично забороняється в таких випадках споживання алкоголю: він сприяє швидкому всмоктуванню токсинів в організмі. І в жодному разі не слід залишати хворого без нагляду!

Про отруєння грибами

Написав Administrator

П'ятниця, 09 червня 2023, 12:53 - Останнє оновлення П'ятниця, 09 червня 2023, 13:01

Залишки грибів та страви необхідно зберегти до приходу лікаря: це може допомогти встановити причину отруєння і призначити відповідне лікування.

Сподіваємось, "тихе полювання" приносить Вам тільки приємні несподіванки!