

Держпродспоживслужба застерігає про небезпечність отруєння грибами

За 5 місяців 2016 року зареєстровано вже 37 випадків отруєння грибами серед населення. За цей час постраждала 51 людина і одна з них внаслідок отруєння померла. Усі випадки були зареєстровані у побуті.

Для порівняння у 2015 році було зареєстровано 97 випадків харчових отруєнь грибами з кількістю постраждалих 148 чоловік (з них 17 закінчилось смертельно).

ПАМ'ЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕННЯ Щоб не отруїтися дикорослими грибами

Найкраще відмовтеся від споживання дикорослих грибів, як від продукту взагалі, а споживайте штучно вирощені печериці, гливи, купуючи їх в магазинах.

Не купуйте гриби на стихійних ринках чи у продавців на автошляхах. Безпечніше купувати гриби на стаціонарних ринках, де вони проходять відповідний контроль.

Якщо все ж відправились до лісу збирати гриби, то обов'язково врахуйте таке:

- ніколи не кладіть у кошик грибів, яких не знаєте; остерігайтеся пластинчатих грибів;

- не збирайте старих, перезрілих або дуже молодих грибів, у яких нечітко виражені морфологічні ознаки, а також тих, що ростуть поблизу швидкісних трас чи на радіаційно забруднених територіях;

- під час посухи грибів краще не брати взагалі. У спекотну погоду змінюється обмін речовин в організмі гриба, він втрачає воду, накопичує токсини;

- уважно перевірте зібрані гриби перед тим, як починати готувати страву або робити заготовлі.

- не вживайте сирих грибів.

Відібрані гриби спочатку промийте та відваріть декілька разів у підсоленій воді (не менше трьох раз) протягом 30 хвилин.

Готові страви з грибів зберігайте на холоді в емальованому посуді, але не більше доби.

Гриби - не дитяча їжа, тому не давайте грибних страв малолітнім дітям. Не можна вживати грибів вагітним та жінкам, що годують груддю.

Ніколи не застосовуйте „домашніх“ методів визначення отруйності грибів з використанням цибулини або срібних ложок - вони помилкові. Срібло темніє від взаємодії з амінокислотами, які є й у їстівних, і в отруйних грибах, а колір цибулі змінюється під впливом ферменту тирозинази, який також міститься в усіх грибах.

Якщо після споживання грибів почуваетесь погано чи помітили нездорові ознаки у своїх близьких (нудота, блювота, головний біль, галюцинації, біль у животі):

- негайно викликайте "швидку допомогу". До її приїзду промийте шлунок 1-2 л розчину марганцівки або сольового розчину, можна зробити очисну клізму. Пийте багато рідини.

- Навіть при полегшенні стану обов'язково зверніться до найближчої лікувальної установи.

- Недоїдених грибів не викидайте. Їх аналіз допоможе лікарям швидше визначити вид отрути, яка потрапила в організм.

Не займайтеся самолікуванням! Бо чим більше токсинів потрапить у кров, тим важчим буде перебіг отруєння.