

## **Причины отравления грибами**

В большинстве случаев отравления возникают из-за незнания или недостаточного опыта сбора грибов. Ядовитые грибы можно не только собрать по ошибке в лесу, но и купить на стихийном рынке, где продаваемая продукция не прошла необходимой проверки.

Второй по распространенности причиной может стать небрежность в приготовлении грибных блюд. Грибы готовятся достаточно долго, поэтому некоторые хозяйки самовольно сокращают время приготовления, подавая к столу продукт, не прошедший достаточную термообработку.

В целом, причины вероятного отравления можно выделить следующим списком:

- ядовитость самого гриба, употребляемого в пищу (наличие микотоксических веществ);
- длительное хранение свежих необработанных грибов, либо неправильное хранение уже готовых блюд;
- повреждение гриба паразитами и насекомыми, например, грибными мушками (сциаридами);
- употребление некоторых видов грибов совместно с алкогольными напитками (например, с навозником (копринус));
- сбор грибов рядом с автомобильными дорогами, промышленными предприятиями, свалками, что приводит к скоплению в продукте вредных для организма соединений и веществ;
- злоупотребление грибами, которые относятся к условно съедобным представителям.

Также, зачастую грибами могут отравиться маленькие дети, которым не рекомендуется употреблять грибные блюда вообще, из-за их плохой усвояемости.

Отравления грибами у детей протекают более тяжело, в силу слабости и несовершенства их пищеварительной системы. Чаще всего в детском возрасте начальным признаком отравления являются судороги, в том числе и нижней челюсти. Со временем появляются сбои дыхательной функции, возникает печеночная недостаточность. При неоказании своевременной помощи могут развиваться различные осложнения со стороны печени, почек, селезенки. Возможен также летальный исход.

Очень опасным считается отравление грибами при беременности, ведь токсические вещества и яды легко проникают через плацентарный барьер к будущему ребенку. Женщина может заподозрить отравление уже по следующим симптомам:

- дискомфорт в пищеварительном тракте;
- резкая потеря аппетита;
- боль или спазмы в желудке и кишечнике;
- частый жидкий стул, повышенное газообразование;
- повышение температуры, боль в голове;
- нарушение сознания, головокружение.

При появлении любого из вышеперечисленных признаков рекомендуется срочно обратиться к врачу, ведь отравление представляет серьезную опасность для малыша и беременности в целом.

Все ядовитые грибы вызывают рвоту и боли в животе; другие симптомы зависят от вида гриба. Обычно грибы, вызывающие симптомы быстро, в течение 2 ч,

менее опасны, нежели те, при отравлении которыми симптомы возникают позже (через 6 ч и более).

### **Лечение отравления грибами**

При обнаружении признаков отравления грибами необходимо сразу же обратиться к врачу или вызвать «неотложную помощь». Обязательно нужно поставить врача в известность о том, какие грибы и в каком количестве вы употребили, каким способом они были приготовлены, а также перечислить людей, которые ели грибное блюдо вместе с вами.

Первым мероприятием по оказанию помощи при отравлении должно стать промывание желудка. Пострадавшему следует выпить как можно больше воды и вызвать рвоту, после чего необходимо принять сорбент (например, активированный уголь, сорбекс, энтеросгель). В стационаре врач может назначить введение антидота, если достоверно известен вид употребленного ядовитого гриба. За состоянием пациента устанавливается врачебное наблюдение на протяжении нескольких суток, после чего его выписывают домой.

Первая помощь при отравлении грибами может быть оказана и дома, до приезда врача. Пострадавшему дают выпить большое количество молока или воды с добавлением соды или марганцовки (немного, до получения слабо-розового раствора). После этого вызывают рвотный рефлекс. Такую процедуру рекомендуется провести несколько раз, до полного очищения желудка. После очищения пищеварительного тракта пострадавшему нужно обеспечить покой, уложить его горизонтально, дать сорбентное средство, теплый чай.

### **Профилактика отравления грибами**

Если вы любите собирать или употреблять грибы, то вам необходимо знать о простых принципах профилактики возможных отравлений. Это поможет сохранить здоровье и жизнь вам и вашим близким.

- Не следует класть в корзинку неизвестные или малознакомые грибы.
- Избегайте старых и гнилых грибов.
- Внимательно следите за детьми, объясните им, что далеко не все красивые грибы можно собирать, и тем более, недопустимо пробовать их сырыми.
- Тщательно осматривайте каждый экземпляр отдельно.
- Осматривайте опята на наличие пластинок под шапочкой.
- Не рекомендуется собирать грибной урожай в полиэтиленовые пакеты, используйте для этого плетеные корзинки.
- Не оставляйте обработку собранных грибов «на потом», очистите их и отварите сразу после того, как собрали.
- Готовьте грибы достаточное количество времени. Отвар обязательно выливайте.
- При употреблении грибных консервов обращайте внимание на срок годности продукта, на целостность банки и крышки. Если крышка вздута, либо под ней образовалась плесень, то такой продукт употреблять не стоит.
- Также не следует собирать грибы возле автомобильных дорог, промышленных зон, свалок.

Врач-терапевт В.И. Бондарь