

Осторожно: сезон грибов!

Дождливая осень привлекает любителей «тихой охоты» - в лесные массивы устремляются грибники, как опытные сборщики, так и простые любители активного отдыха. К сожалению, и те и другие после сбора и употребления различных видов грибов в пищу часто пополняют число пациентов центра острых отравлений клинической больницы № 25 г. Волгограда.

В комитете здравоохранения сообщают: с острой интоксикацией на фоне употребления грибов в центр госпитализированы 3 пациента. На больничную койку попали две волгоградки – мать и дочь 72 и 52 лет: женщины съели грибы, собранные в подмосковных лесах. Третий пациент – 29 – летний мужчина, проживающий в Волжском, отравился грибами, которые собирал лично в Среднеахтубинской пойме.

К счастью, на сегодняшний день здоровью пациентов ничего не угрожает. Медики провели ряд необходимых экстренных процедур, и сейчас состояние пострадавших от последствий «грибной охоты» оценивается как стабильное.

Напоминаем: нередко случаи отравления казались бы безобидными и знакомыми грибами имеют и летальный исход. Далее мы приведем перечень ключевых правил, при соблюдении которых вы не очутитесь на больничной койке.

Собирать надо только те грибы, которые вы хорошо знаете. Незнакомые и сомнительные грибы брать не следует.

Не кладите в корзину и не покупайте переросшие, дряблые, повреждённые личинками и плесенью грибы, даже если они и не червивые.

Ни в коем случае не пробуйте грибы на вкус. Нельзя есть грибы сырыми.

В грибную пору не оставляйте детей одних в лесу или в парке. Предупредите их, чтобы они даже не трогали растущие грибы.

Не собирайте грибы вблизи промышленных предприятий, автомобильных трасс.

Никогда не покупайте грибные консервы, закрытые крышками в домашних условиях, а также грибы, грибную икру, различные салаты с грибами на рынке.

Собирая шампиньоны, обязательно смотрите на цвет пластинок, которые должны быть розовыми и даже черными (у старых экземпляров). У похожей на шампиньон бледной поганки пластинки всегда белые. Пластинчатые грибы, похожие на сыроежки, рядовки, но имеющие на нижней части ножки клубневидное утолщение, как у бледной поганки и мухомора, брать ни в коем случае нельзя.

Подчеркиваем: соблюдение этих простых правил поможет избежать неприятностей.

Но если после употребления грибов в пищу состояние здоровья ухудшилось, нужно срочно обратиться к врачу, самостоятельно попытаться промыть желудок, вызвать рвоту, необходимо обильное питьё, приём активированного угля. Алкогольные напитки пить нельзя, так как они способствуют быстрому всасыванию ядовитых веществ в кровь. Однако на большом клиническом опыте доказано, что только своевременное комплексное лечение, включающее высокотехнологичные методы, позволяет снизить риск тяжелых осложнений и способствует снижению летальности, поэтому самое главное – это помощь врачей - специалистов.

Сергей КЛЮЕВ,

специалист по связям с общественностью отдела разработки, реализации и мониторинга муниципальных программ общественного здоровья ГБУЗ «ВРЦОЗиМП»