

В Днепропетровской области за первую неделю июля 2015 года 12 человек отравились грибами, пострадали 3 ребенка. Об этом рассказал начальник Главного управления Госсанэпидслужбы в Днепропетровской области Андрей Кондратьев сообщил на пресс-конференции ИА «МОСТ-ДНЕПР».

«В 2013 году от отравления грибами пострадали 11 человек, из них 4 ребенка. В 2014 году 1 человек; в 2015 году в период с 4 по 10 июля зарегистрировано 5 случаев, в результате чего попали в лечебные учреждения 12 человек, из них 3 ребенка возрастом от 4 до 12 лет», - сообщил он.

Андрей Кондратьев также предостерег горожан, что сбор неизвестных дикорастущих грибов может быть опасным не только для здоровья, но и для жизни человека.



В связи со значительным количеством отравлений дикорастущими грибами и с целью предотвращения таких случаев отдел гражданской защиты населения Днепропетровского городского совета обращается к гражданам с настоятельной просьбой быть осторожными при употреблении грибов. Об этом сообщает пресс-служба Днепропетровского горсовета.

Грибы - это дар леса, но в то же время они являются опасным продуктом питания, который может привести к отравлению, а иногда и смерти. Отравление организма вызывают токсины, алкалоиды и соединения тяжелых металлов, которые содержатся в грибах. Обидно, что многие люди выводы делает только на основе собственного горького опыта.

К сожалению, не все грибники отличают ядовитые грибы от съедобных. Это приводит к отравлению, а иногда и летальным случаям. Кроме того, к непредсказуемым последствиям может привести неправильное приготовление некоторых видов грибов. Особенно тяжело переносят отравления дети. Самым опасным из ядовитых грибов является бледная поганка, которую нередко путают с шампиньонами и сыроежками.

Отдел гражданской защиты населения Днепропетровского городского совета напоминает:

Покупайте грибы только в отведенных для их продажи местах, особенно избегайте стихийных рынков.

Собирайте и покупайте только те грибы, о которых известно, что они съедобны.



Не сравнивайте собранные или приобретенные грибы с изображениями в различных справочниках, - они не всегда соответствуют действительности.

Не пробуйте сырые грибы на вкус.

Еще раз проверьте дома грибы, особенно те, которые собирали дети. Все сомнительные - выбрасывайте.

Грибы подлежат кулинарной обработке в день сбора, иначе в них образуется трупный яд.

При обработке кипятите грибы 7-10 минут в воде, после чего отвар слейте. Только тогда грибы можно варить или жарить.

Обязательно вымочить или отварить условно съедобные грибы, которые используют для соления, - грузди, волнушки и другие, которые содержат молочный сок, тем самым избавитесь от горьких веществ, которые поражают слизистую оболочку желудка.

Не угощайте ни в коем случае грибами детей, пожилых людей и беременных женщин.

Грибы (зеленушка, синяк-дубовик и некоторые другие) содержат ядовитые



вещества, которые в желудке не растворяются. Во взаимодействии с алкоголем яд растворяется и вызывает бурное отравление.

Значительное количество грибов, которые до сих пор считались съедобными, содержат микродозы ядовитых веществ. Если употреблять их несколько дней подряд - также может произойти отравление.

Строго придерживайтесь правил консервирования грибов. Неправильно приготовленные консервированные грибы могут вызвать очень тяжелое заболевание - ботулизм. Грибы, которые долго хранились, обязательно прокипятите 10-15 минут.

НЕ СОБИРАЙТЕ ГРИБЫ:

- * Если не уверены, что знаете их;
- * Вблизи транспортных магистралей, на промышленных пустырях, бывших свалках, в химически и радиационно опасных зонах;
- * С поврежденной ножкой, старые, дряблые, червивые или осклизлые.