

Щоб гриби не були небезпекою

З вересня місяця в Україні різко зросла кількість отруєння дикорослими грибами серед населення. Особливе занепокоєння викликають випадки отруєння дітей. Тільки протягом вересня 2022 року були ареєстровані 24 випадки отруєння грибами в 11 областях України. Постраждало 13 дорослих та 11 дітей, з них 2 дитини померло. Закарпаття не виключення. Зрахуванням вже жовтня місяця було зареєстровано 5 випадків отруєння дикорослими грибами (м. Ужгород, Мукачівський та В.Березнянський 9) . Грибний сезон триває, тому загроза отруєння грибами залишається.

ДУ "Центр громадського здоров'я МОЗ України" в черговий раз нагадує правила збирання та споживання грибів, які спрямовані на попередження отруєнь, які іноді можуть закінчуватися летально. Слід пам'ятати, що профілактика завжди дієвиша та дешевша за подалання наслідків будь-чого.

Правила доступні для кожного любителя тихого полювання, смачних грибних страв. Уважно оглядайте гриби: звертайте увагу на колір капелюшка, губки, ніжки. Не збирайте гриби поблизу трас, промислових підприємств, абруднених територій: гриби вбирають в себе широкий спектр отруйних речовин, зокрема важкі метали.

Вдома ще раз ретельно перевірте гриби: всі сумнівні треба викинути. Готуйте гриби

протягом першої доби після збирання. Ознаки отруєння дикорослими грибами можуть проявитися як через 30 хв. після споживання, так і протягом кількох днів - нудота; блювота; різкий біль у животі; діарея; запаморочення; підвищення температури тіла; зниження пульсу; задуха; судоми; відтік крові від кінцівок (холодні руки та ноги); марення, поява галюцинацій.

За наявності будь-якого з наведених симптомів негайно викликайте лікаря!

Першочергові заходи доступні кожному: терміново телефонуйте до «швидкої» загальний номер 103; промийте шлунок простою водою, дотримуйтеся постільного режиму; пийте багато рідини (вода, підсолена вода чи прохолодний чай) це допоможе відновити водно-сольовий баланс та вивести токсини; прийміть сорбенти.

Заборонено вживати алкогольні напої, будь-яку їжу чи молочні та ісломолочні продукти це може прискорити всмоктування токсинів у організм. Не займайтеся самолікуванням, це небезпечно для життя! Залишки грибів або грибних страв слід обов'язково зберегти, адже лабораторне їх дослідження допоможе з'ясувати причину отруєння та призначити правильне лікування.

Як уникнути отруєння дикорослими грибами

Отруїтися можна не лише отруйними грибами, але й їстівними, якщо вони не пройшли належної термічної обробки або виросли на забруднених територіях. Такі застереження треба враховувати.

Як готувати дикорослігриби щоб уникнути отруєння

Уважно перевірте зібрані гриби перед тим, як починати готувати страву аборобити заготівлі. Відібрані гриби спочатку ретельно промийте та відваріть. Радимо кип'ятити гриби двічі (залити чистою водою після першого Готові страви з грибів зберігайте у холоді в емальованому посуді, не більше доби.
Увага!

Не годуйте грибами дітей. Не можна вживати гриби вагітним та жінкам, які годують груддю Збереження здоров'я – справа кожного з нас. Гриби не виключення з багатьох причин псування здоров
'
я та життя
.

Як готувати дикорослігриби щоб уникнути отруєння

Уважно перевірте зібрані гриби перед тим, як починати готувати страву аборобити заготівлі. Відібрані гриби спочатку ретельно промийте та відваріть. Радимо кип'ятити гриби двічі (залити чистою водою після першого Готові страви з грибів зберігайте у холоді в емальованому посуді, не більше доби.
Увага!

Не годуйте грибами дітей. Не можна вживати гриби вагітним та жінкам, які годують груддю Збереження здоров'я – справа кожного з нас. Гриби не виключення з багатьох причин псування здоров
'
я та життя
.