

Як уникнути отруєнь грибами

Гриби - це дарунок лісу, але водночас вони є небезпечним продуктом харчування, який може привести до отруєння, а іноді й смерті. Отруєння організму викликають токсини, алкалоїди та сполучення важких металів, які містяться в грибах.

Основні причини отруєнь:

- вживання отруйних грибів;
- неправильне приготування умовно їстівних грибів; вживання старих або зіпсованих їстівних грибів;
- вживання грибів, що мають двійників



Симптоми ОТРУЄННЯ:

Нудота, блювота, біль в животі, посилене потовиділення, зниження артеріального ТИСКУ, судоми, мимовільне сечовиділення, проноси, розвиток симптомів серцево-судинної недостатності



Слід пам'ятати, що при появі ознак отруєння після вживання дикорослих грибів необхідно негайно звернутись до лікаря

Не збирайте гриби:

- поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітниках, в хімічно та радіаційно небезпечних зонах;
 - невідомі, особливо з циліндричною ніжкою, у основі якої є потовщення "бульба", оточене оболонкою (як, наприклад, у блідої поганки і червоного мухомора);
- з ушкодженою ніжкою, старих, в'ялих, червивих або ослизливих;
- ніколи не збирайте пластинчаті-гриби, отруйні гриби маскуються під них;
- "шампінйони" та "печериці", у яких пластинки нижньої поверхні капелюшка гриба білого кольору.