

Обережно - ГРИБИ!

Переглядів: 485

25 вересня 2023

Могилів-Подільське районне управління Держпродспоживслужби інформує:



Останніми роками реєструється значна кількість нещасних випадків, пов'язаних із вживанням грибів.

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. Прикро, що багато людей висновки робить лише на основі свого гіркового досвіду.

Щоб запобігти отруєння грибами, ми рекомендуємо Вам заходи та правила, які необхідні для виконання кожній людині, дотримуйтесь їх.

Застерігаємо!

- Купуйте гриби тільки у відведених для їх продажу місцях (магазинах, теплицях, спеціалізованих кіосках), особливо уникайте купівлі на стихійних ринках.
- Збирайте і купуйте тільки такі гриби, про які вам добре відомо, що вони їстівні.
- Не збирайте гриби, якщо не впевнені, що знаєте їх - якими б апетитними вони не здавалися.
- Не збирайте невідомих грибів, особливо з циліндричною ніжкою, у основі якої є потовщення "бульба", оточене оболонкою.
- Не збирайте грибів з ушкодженою ніжкою, старих, в'ялих, червивих або ослизливих.
- Ніколи не збирайте пластинчаті гриби. Отруйні гриби маскуються під них.
- Не збирайте "шампінйони" та "печериці", у яких пластинки нижньої поверхні капелюха гриба білого кольору.
- Не порівнюйте зібрані чи придбані гриби із зображеннями в різних довідниках, - вони не завжди відповідають дійсності.
- Не куштуйте сирі гриби на смак.
- Не пригощайте ні в якому разі грибами дітей, літніх людей та вагітних жінок.

УВАГА! Ні в якому разі не довіряйте таким помилковим тлумаченням:

- "Усі їстівні гриби мають приємний смак".
- "Отруйні гриби мають неприємний запах, а їстівні -приємний".
- "Усі гриби в молодому віці їстівні".
- "Личинки комах, черви й равлики не чіпають отруйних грибів".
- "Опущена у відвар грибів срібна ложка або срібна монета чорніє, якщо в каструлі є отруйні гриби".
- "Цибуля або часник стають бурими, якщо варити їх разом з грибами, серед яких є отруйні".
- "Отрута з грибів видаляється після кип'ятіння протягом кількох годин".

- “Сушка, засолювання, маринування, теплова кулінарна обробка знешкоджують отруту в грибах”.

Первинні ознаки отруєння (нудота, блювота, біль у животі, пронос) - з'являються через 1-4 години після вживання грибів, в залежності від виду гриба, віку та стану здоров'я потерпілого, кількості з'їдених грибів.

Біль та нападки нудоти повторюються декілька разів через 6-48 годин, а смерть настає через 5-10 днів після отруєння.

Перша допомога при отруєнні грибами.

1. Викличте “Швидку медичну допомогу”.
2. Одночасно, не очікуючи її прибуття, негайно промийте шлунок: випийте 5-6 склянок кип'яченої води, нажміть пальцями на корінь язика, щоб викликати блювоту; прийміть активоване вугілля (4-5 пігулок), коли промивні води стануть чистими.
3. Після надання первинної допомоги: дайте випити потерпілому міцний чай, каву, або злегка підсолену воду, відновіть тим самим водно-сольовий баланс; покладіть на живіт і до ніг потерпілого грілки для полегшення його стану.
4. З'ясуйте, хто вживав разом із постраждалим гриби, проведіть профілактичні заходи.

Запам'ятайте:

Отруєння грибами дуже важко піддається лікуванню. Врятування життя потерпілого залежить від своєчасного надання йому допомоги. Краще недорахувати кількох грибів у кошику, ніж поставити під загрозу здоров'я, а інколи й життя своєї родини та своє власне життя.

~*~*~*~*~*~*~*~*~*

Слідкуйте за новинами Могилів-Подільської міської ради також у соціальних мережах



НАША СТОРІНКА У

facebook



НАШ КАНАЛ У

Telegram