Уважаемые жители!

На территории Ростовской области ежегодно регистрируются случаи острых отравлений гр

За последнее время отмечается высокое число отравлений условно-съедобными и ядовитым

Отравление грибами могут вызывать собственно ядовитые грибы (бледная поганка, мухомор

Чтобы избежать отравления, надо хорошо знать основные признаки ядовитых и несъедобны



Кроме того, нужно иметь представление и о признаках отравления, о свойствах грибных ядов.

Как правило, отравление происходит ядовитыми грибами, в которых содержатся

токсины и алкалоиды. Удельный вес этих веществ в грибах зависит от места произрастания и погодных условий. В большинстве случаев сушка, засолка, маринование, тепловая обработка не разрушают яд. Так же отравление происходит от неумелого приготовления условно съедобных грибов (сморчков, стручков, волнушек, рядовок и т.д.). Но можно отравиться и съедобными грибами, если они старые, плесневые, покрытые слизью, длительно хранимые. Поэтому пригодны в пищу только свежие, неиспорченные съедобные грибы.



Первые признаки отравления грибами заметны уже через несколько часов (1,5-3 часа). На ф

Вскоре возникает диарея (часто кровавая) и признаки поражения нервной системы: расстро

Если больному не оказать помощь, то развивается коллапс, быстро приводящий к смерти.

Помните!

1. Собирайте только те грибы, о которых вам точно известно, что они съедобны.



2. Никогда не пробуйте сырые грибы. Помните, что отсутствие неприятного запаха, резкого,

3. Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, ослизлые, червивые и испорченные.

4. Не собирайте грибы, даже заведомо съедобные в городских парках, дворах, а также вдо

5. Покупайте грибы только в специально отведенных местах (на рынках, в магазинах). Не по

6. Если после употребления грибов вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к

