**Отравление грибами**

Грибы - это одно из самых интересных и таинственных явлений природы, ценный пищевой продукт. Однако, среди грибов есть много ядовитых, которые могут вызвать сильные отравления, а иногда и смерть. Это такие И-рыбы, как бледная поганка, мухоморы, опята ложные и многие другие. Для отравления достаточно съесть половину поганки, а смертность от нее достигает более 50% случаев.

Следует помнить, что грибы делятся на три группы - съедобные, условно-съедобные и ядовитые.

Бывают неспецифические отравления съедобными грибами, которые аккумулировали трупный яд, химические вещества, ядохимикаты, радионуклиды, попавшие в зоны их роста.

Ежегодно летом и осенью люди отправляются в лес за грибами. Однако даже опытные грибники должны тщательно соблюдать правила безопасности.

**Симптомы отравления грибами**

Различают четыре группы симптомов отравления людей грибами, в том числе:

Первая группа - отравление грибами строчками, проявляется через 6-10 часов, появляется слабость, тошнота, рвота, иногда расстройство желудка.

Вторая группа - отравление бледной поганкой и близкими к ней видами грибов, проявляется через 8-24 часов, появляются внезапные боли в животе, рвота, расстройство желудка, слабость, снижение температуры, высокая вероятность смертельных последствий.

Третья группа - отравление мухоморами проявляется через 30 минут - 6 часов, появляется тошнота, рвота, расстройство желудка, головокружение, бред, расширение зрачков. Редко наступает смерть.

Четвертая группа - отравление опятами ненастоящими, желчным и чертовым грибом и неспецифическое отравления съедобными грибами при неправильном приготовлении, хранении и заготовки. Отсутствуют общие признаки отравления, которое проявляется через 30 минут - 2 часа расстройством желудочно-кишечного тракта.

Отравление грибами основном бывают случайными (пострадавшие уверены, что употребляли съедобные грибы) и имеют "семейный" характер. Большинство отравлений вызвано употреблением пластинчатых ядовитых грибов (бледная поганка, мухоморы, ложные опята), которые ошибочно воспринимаются за съедобные, а так же условно-съедобные грибы (сыроежки, дождевики и т.д., при разламывании они выделяют молочковый сок) - вследствие неправильнго приготовления.

Съедобные грибы (белые, подберезовики, подосиновики, маслята, опята настоящие, лисички) готовят обычным способом, без особой кулинарной обработки.

Условно-съедобные грибы необходимо сначала прокипятить 7-10 минут, отвар обязательно вылить и только после такой тщательной обработки жарить или варить (морщины, сыроежки) или вымочить в холодной воде, часто меняя ее (горчак, грузди, чернушки и др.)., чтобы избавиться вещества, которая раздражает желудок и вызывает отравление. То же самое следует делать с валуями, которые имеют горький или едкий вкус.

К ядовитым грибам относятся бледная поганка, мухомор, энтолома ядовитоя, ложные опята и т.д.

Наиболее опасна бледная поганка. Ее легко можно спутать с шампиньонами или сыроежкой. Ее яд действует подобно змеиной. Ядовиты все части поганки, даже споры. Смертельно ядовитое вещество, которое содержится в этом грибе, не разрушается даже после сушки или засолки. Поганку даже в руках держать опасно! Своими ядовитыми спорами она может загрязнить съедобные грибы, если полежит рядом с ними в одной корзине. И незначительная примесь этого гриба в блюде способна вызвать тяжелое отравление. Бледную поганку от шампиньона отличает цвет пластинок под шапкой. В поганки эти пластинки белые, а в шампиньоны - бледно-розовые или темно-коричневые.

К ядовитым грибам относятся и свинушки. Установлено, что они способны накапливать токсичные для человека соединения тяжелых металлов, которые содержатся в выхлопных газах автомобилей, отходах многих производств, которые загрязняют окружающую среду.

Даже такие известные грибы, как белый и подберезовик, можно спутать с желчным грибом, у которого нижняя поверхность шапки белая, со временем розовая. Шапка белого гриба сначала тоже белая, а затем становится желтоватой или зеленоватой. Ложные опята очень похожи на съедобные, не каждый грибник сразу заметит разницу, особенно вечером. Принесенные домой лесные трофеи нужно сразу же рассортировать и еще раз тщательно пересмотреть. Это позволит выбраковать "мутанта". Решительно выбрасывайте все сомнительные, также перезрелые, червивые, испорченные, увядшие грибы. И помните, что сырые грибы можно хранить в холодильнике не более суток.
 Не пытайтесь проверять качество грибов "дедовским методом". Говорят, что лук, чеснок или серебряные предметы синеют и кастрюли, где варятся грибы, среди которых могут ошибочно быть ядовиты. Это совсем не так! Ни цвет, ни запах бульона или отварных овощей, а тем более самих грибов не говорит об их ядовитости.

Специалист по грибам - миколог заглянет в корзины грибников, то часто найдет там весьма подозрительные грибы. К тому же в составе грибов обнаружены биологически активные химические вещества с активными токсичными свойствами - корнутин, нейрон, холин, Эрготин, микродозы ядов, которые в повышенных концентрациях смертельны для человека: щавелевая, синильная и гевеловая кислоты.

Симптомы отравления грибами появляются не сразу, через 8 - 12, а иногда даже через 35 часов! Больного тошнит, он начинается рвота, появляются сильные боли в животе, понос, холодный пот, отмечаются слабость, судороги, ослабление сердечной деятельности. При этом, хотя конечности тела холодные, температура тела остается нормальной. И только немедленное обращение к врачу предоставляет шанс спасти человеку жизнь, пока яд еще не достигла печени и не начала разрушать ее клетки.

Даже при малейшем недомогании (тошнота, рвота, расстройство пищеварения) необходимо немедленно вызвать "скорую помощь" или доставить больного в больницу. Каждая упущенная час может стоить человеку жизни

До приезда врача больному надо очистить желудок, вызвав рвоту, сделать клизму или дать слабительное, а после очистки кишечника - 5 - 10 (ребенку 2 - 4) таблеток активированного угля. Необходимо пить больше жидкости (воду, чай, соки, компот), чтобы быстрее вывести токсины. Остатки грибов, которые привели отравления, следует сохранить для исследования.

Помните! Грибы особенно опасны для детей! Молодой организм еще не может сопротивляться яду, и ребенок перед ним совершенно беззащитен. Ведь концентрация некоторых токсичных веществ может увеличиваться в грибах в несколько раз! Их соотношение может очень колебаться, вследствие этого токсичные дозы, абсолютно безвредные для взрослых, становятся смертельно опасными для детей. Поэтому блюдо, которое ели взрослые, может быть ядом для малыша! Отравление малышей грибами проходит очень тяжело. Легких случаев не бывает! Из 100 детей, которые отравились грибами, 5 - 6 погибают, а 25 - 30 становятся инвалидами на всю жизнь!

**Первая помощь при отравлении грибами.**

У больных, отравившихся грибами, наблюдаются такие общие признаки болезни: болит внутри, расстраивается желудок, тошнит, начинается рвота, человек чувствует общую слабость. Наблюдается также изменение зрачков. Одна становится уже, вторая - шире. Бывает, что иногда у больного появляются зрительные и слуховые галлюцинации, конвульсии, бред. После возбуждения наступает потеря сознания, при этом наблюдается подергивание некоторых мышц, чаще всего лица и пальцев рук.

Даже при легком отравлении грибами необходимо немедленно обратиться за медицинской помощью или отправить больного в больницу. Часто от того, как быстро будет оказана медицинская помощь, зависит жизнь человека. Кое-что можно сделать больному до того, как придет врач. Прежде всего надо приложить к животу и ногам грелки. Чтобы не допустить активного всасывания яда в организм, нужно промыть желудок: дать выпить больному 3-4 стакана соленой воды, а потом вызвать рвоту. Процедуру повторять несколько раз.

После этого рекомендуется дать больному крепкого чая, кофе или молока, но не кормить, пока не придет врач. И, конечно, нельзя давать больному спиртных напитков, уксуса, так как они способствуют всасыванию яда. Чтобы установить причины отравления, следует сохранить остатки грибов.

Чтобы не случилась беда, придерживайтесь основных правил:

Не собирайте грибы вблизи трасс, на пустырях и свалках.
Никогда не собирайте грибы с клубневидным утолщением внизу ножки, Не готовьте из них блюда и даже не пытайтесь попробовать их на вкус!
Не собирайте грибы, которые вам не известны! При любом сомнении их лучше выбросить!
Не собирайте перезрелые, скользкие, червивые и поврежденные грибы!
Не держите необработанные грибы в холодильнике более 1 суток!
Следуйте санитарно-гигиенических правил при консервировании грибов: тщательно очистите их, промойте и проварите, в маринад добавьте достаточное количество соли и укуса и не закрывайте банки герметичными крышками
Детям до 14 - 16 лет грибы противопоказаны вообще, поскольку пищеварительная система ребенка "перестраивается" только после 18 лет. Даже съедобные грибы детям – враги.
 Помните, что не только сырые, но плохо очищенные, недоваренные, недожаренные, НЕ просоленные грибы могут стать причиной отравления.
Несмотря на высокие пищевые и вкусовые качества, грибы плохо перевариваются желудком. Справиться с такой пищей может только абсолютно здоровый взрослый организм. При болезнях почек, печени, воспалительных процессах желудка грибы противопоказаны и взрослым.
Если вы почувствовали признаки отравления, не медлите и немедленно вызывайте "скорую помощь"!

**Помните!** Сбор грибов для человека - это всегда "игра с огнем". Если вы хотите здоровья себе и своим близким, будьте осторожны! Не рискуйте своей жизнью! Грибник, как и сапер, может ошибаться только один раз!