



ПАМ'ЯТКА НАСЕЛЕННЮ

ГРИБИ: будьте обережні!

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.

Різні види грибів, в тому числі і отруйних, з'являються ранньої весни і закінчуються пізньої осені, тому загроза отруєння грибами існує на протязі майже цілого року, за винятком зими.



При зборі грибів, навіть при наявності деяких знань і досвіду, завжди необхідно дотримуватись основних правил:

- збирайте лише ті гриби, які добро знаєте;
- відмовтесь від збирання та вживання пластинчатих грибів. Смертельно небезпечна біла поганка може бути схожою на пластинчаті гриби-печериці, сирійки, шампінйони;
- не збирайте гриби поблизу автодоріг, сховищ орутохімікатів, сміттєзвалищ, промислових підприємств, залізниць, в міських парках. Гриби мають властивість накопичувати з навколишнього середовища токсичні речовини;

Симптоми та перша допомога



- не купуйте дикорослих грибів на ринках;
- не куштуйте сирих грибів;
- не збирайте старих, перестиглих, червивих грибів;
- перед приготуванням гриби необхідно протягом 10-15 хв. проварити в підсоленій воді, а відвар необхідно злити;
- у разі появи симптомів отруєння грибами необхідно негайно

звернутись за кваліфікованою медичною допомогою. До надання медичної допомоги потрібно спочатку декілька разів промити шлунок розчином соди або світло-рожевим розчином марганцівки.

