

ПРОКУРАТУРА ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ПРОКУРАТУРА СОВЕТСКОГО РАЙОНА ГОРОДА ТОМСКА
ПАМЯТКА для несовершеннолетних и их родителей

«Осторожно: ядовитые грибы!»

1. Предупреждение об опасности употребления дикорастущих грибов

1.1. Грибы являются биологически сложным продуктом, способным аккумулировать токсичные вещества из окружающей среды и вырабатывать собственные эндогенные токсины. Употребление дикорастущих грибов сопряжено с крайне высокими рисками для жизни и здоровья.

1.2. Основную опасность представляют грибные яды (токсины), которые не разрушаются при термической обработке, сушке или мариновании. Попадание таких веществ в организм человека приводит к тяжелым поражениям печени, почек, центральной нервной системы и сердечно-сосудистой системы.

1.3. Клиническая картина отравления характеризуется стремительным развитием. В отсутствие своевременной медицинской помощи отравление дикорастущими грибами приводит к глубокой коме, необратимой полиорганной недостаточности и летальному исходу.

2. Перечень наиболее опасных грибов, произрастающих на территории Томской области

На территории Томской области произрастает ряд видов грибов, случайное употребление которых в пищу гарантированно ведет к тяжелым последствиям:

2.1. Бледная поганка. Самый опасный гриб. Содержит аманитотоксины, которые вызывают некроз клеток печени. Симптомы проявляются поздно (через 6–24 часа), когда внутренние органы уже серьезно повреждены. Смертность при отравлении составляет до 90%.

2.2. Мухомор красный и Мухомор пантерный. Содержат мускарин, мусцимол и иботеновую кислоту. Вызывают галлюцинации, судороги, нарушения дыхания и работы сердца. Пантерный мухомор значительно токсичнее красного.

2.3. Строчок обыкновенный. Содержит гиромитрин — сильный яд, разрушающий эритроциты крови и поражающий центральную нервную систему.

2.4. Шампиньон желтокожий. Часто ошибочно принимается за съедобный шампиньон. Отличается резким неприятным запахом (аптечным или карболовым) и пожелтением мякоти на срезе. Вызывает острое желудочно-кишечное расстройство.

2.5. Ложноопенок серно-желтый. Имеет горький вкус и содержит токсины, вызывающие рвоту, диарею и потерю сознания.

3. Обязательные правила безопасности при сборе грибов

В целях минимизации рисков отравления необходимо соблюдать следующие правила:

3.1. Запрет на сбор незнакомых грибов. Категорически запрещается собирать, а тем более употреблять в пищу грибы, в видовой принадлежности которых имеется малейшее сомнение. «Золотое правило» грибника: не уверен — не бери.

3.2. Запрет на дегустацию сырых грибов. Недопустимо пробовать грибы на вкус в лесу в сыром виде.

Многие ядовитые грибы имеют приятный запах и вкус, что является ложным признаком их безопасности.

3.3. Экологический запрет. Запрещается сбор грибов вблизи автомобильных дорог, магистралей, промышленных предприятий, свалок и в черте города. Грибы активно впитывают из почвы и воздуха тяжелые металлы (свинец, ртуть, кадмий) и ядохимикаты, становясь токсичными даже при формальной принадлежности к съедобным видам.

3.4. Целостность гриба. Не следует собирать перезрелые, червивые, дряблые или поврежденные грибы, так как в них начинаются процессы распада белка и размножения патогенных микроорганизмов.

4. Возрастные ограничения и рекомендации для родителей

4.1. Особенности детского организма. Организм ребенка до 14 лет не обладает достаточным количеством ферментов (в частности, трегалазы) для переваривания грибного хитина и нейтрализации даже малых доз природных токсинов.

4.2. Рекомендация по возрасту. Органы здравоохранения настоятельно рекомендуют полностью исключить грибы из рациона детей в возрасте до 14 лет.

4.3. Ответственность родителей. Родители и законные представители обязаны осуществлять строгий контроль за досугом несовершеннолетних в лесных массивах и не допускать самостоятельного сбора или употребления ими дикорастущих плодов и грибов.

5. Алгоритм первой помощи при подозрении на отравление грибами

При появлении первых признаков недомогания (тошнота, рвота, боли в животе, диарея, головокружение) после употребления грибов необходимо действовать незамедлительно:

5.1. Вызов экстренных служб. Немедленно вызвать бригаду скорой медицинской помощи по телефону «03» или «112». Самолечение недопустимо.

5.2. Промывание желудка. До приезда врачей следует промыть пострадавшему желудок, дав выпить 5–6 стаканов чистой воды или слабого раствора

марганцовки, после чего вызвать рвоту. Повторять процедуру до чистых промывных вод.

5.3. Прием сорбентов. Дать пострадавшему активированный уголь (из расчета 1 таблетка на 10 кг веса) или иные современные сорбенты.

5.4. Режим покоя. Уложить больного в постель, обеспечить обильное питье (холодная вода, крепкий чай) для предотвращения обезвоживания.

5.5. Сохранение биоматериала. По возможности следует сохранить остатки грибов, которые употреблялись в пищу. Это необходимо для лабораторного исследования и установления типа токсина, что позволит врачам назначить специфический антидот и спасти жизнь пациента.

Соблюдение указанных правил является залогом сохранения жизни и здоровья вас и ваших детей.