

В связи с наступлением теплой погоды, начался грибной сезон массового сбора и продажи населением первых весенних грибов - сморчков и строчков, относящихся к разряду условно съедобных, требующих перед их употреблением специальной термической обработки.

Наибольшую опасность могут представлять строчки, содержащие гелвелловую кислоту и гиromетрин (по характеру действия аналогичен токсинам бледной поганки, который разрушает эритроциты крови и клетки печени) – токсичные, нейротропные и канцерогенные вещества, способные вызвать тяжелое отравление со смертельным исходом и отдаленные последствия в виде онкологических заболеваний. К отравлению грибами в этот период обычно приводит в первую очередь незнание их видового состава, нарушение технологии и кулинарной обработки, условий хранения свежих грибов.



В целях профилактики возможных случаев отравлений грибами, напоминаем о необходимости соблюдения следующих рекомендаций.

Следует отказаться от сбора неизвестных, тем более сомнительного качества грибов. Собранные условно-съедобные сморчки и строчки необходимо перед употреблением предварительно замочить и отварить в течение 10-20 минут. От высокой температуры имеющиеся в них токсичные вещества полностью не разрушаются и переходят в отвар, который необходимо сливать.

Рекомендуется для надежности повторить варку еще один раз. Уже отваренные и отжатые грибы можно солить, жарить и готовить из них суп. Запрещается, без

предварительной обработки, солить и жарить свежие условно-годные грибы, а также варить из них суп. Нужно иметь ввиду, что полностью устранить содержащийся в строчках гиометрин может только их естественная сушка с проветриванием в течении не менее 3 месяцев.

Не рекомендуется употреблять приготовленные грибы беременным и кормящим женщинам, они противопоказаны маленьким детям, а также лицам с заболеваниями ЖКТ (гастриты, холециститы, панкреатиты, гепатиты и др.), так как приём грибов может спровоцировать обострение хронического заболевания.

Не стоит покупать собранные грибы у частных лиц вдоль автомобильных и железнодорожных дорог, в местах стихийной и несанкционированной торговли, в резаном, сушеном или консервированном виде в банках с закатанными крышками, приготовленные в домашних условиях.

Продажа свежих, съедобных грибов непромышленного сбора допускается только на организованных рынках и ярмарках, имеющих условия для определения их видового состава и ветеринарно-санитарной экспертизы.

Первыми признаками отравления строчками является плохое самочувствие, боль в животе, тошнота, переходящая в неукротимую рвоту, появляются через 6-10 часов. Иногда отмечается жидкий учащенный стул, одновременно появляется головная боль. В ряде случаев отравление ограничивается этими явлениями и человек выздоравливает через 1 - 2 суток, в более серьезных - через несколько недель. При тяжелом отравлении обычно на 2 сутки отмечаются сильные головные боли, желтушность кожи в результате гемолиза крови, увеличение печени и селезенки, возможны судороги и потеря сознания, вплоть до летального исхода. При появлении первых признаков отравления грибами следует срочно обращаться за медицинской помощью и не заниматься самолечением.

Период сбора первых весенних грибов совпадает с высокой активностью клещей. С этой целью, посещая эндемичные по заболеваемости клещевым энцефалитом территории и лесные массивы, следует периодически проводить само и взаимно осмотр одежды и тела на предмет присасывания клещей, обращая особое внимание на волосистые части, кожные складки, ушные раковины, подмышечные и паховые области. При обнаружении присосавшегося клеща следует незамедлительно обратиться в ближайшее медицинское учреждение, так как извлекать клеща самостоятельно не рекомендуется.