Консультация для родителей на тему:
«Осторожно, ядовитые грибы»

Разве неприятно в летний или осенний день отправится в лес по грибы. Многие люди любят собирать грибы. Однако любителей – грибников может подстерегать грозная опасность - отравление ядовитыми грибами, так как не каждый знает, какие грибы съедобные, какие ядовитые. Отравления грибами встречаются нередко и иногда заканчиваются трагически. **Бледную поганку большей частью путают с шампиньонами и некоторыми сыроежками**. *Помните! Собирая грибы, обращайте внимание на их вид и пригодность к употреблению в пищу*! Во время прогулок с детьми следите, чтобы в траве не было грибов. Ребёнок может взять в рот и проглотить несъедобный гриб. Необходимо помнить, что действие яда на организм очень опасно и может привести к смерти. Признаки отравления грибами: слюнотечение, обильное потоотделение, рвота и жидкий стул с примесями крови. При большой дозе яда наблюдается нарушение зрения, судороги, бред, расстройство дыхания. Если отравление произошло, необходимо оказать первую помощь, направленную на выведение яда из организма: 1. Промывание желудка. 2. Приём внутрь активированного угля. 3. Транспортировка в ближайшее лечебное учреждение в положении на боку. 4. Для уменьшения обезвоживания организма и жажды, сопровождающих отравление грибами, следует давать больному пить холодную, слегка подсоленную воду, холодный крепкий чай, молоко. Детям употреблять грибы нельзя! **Бледная поганка** – самый ядовитый и опасный гриб, вызывающий смертельное отравление. Грибники часто путают ее с шампиньонами и сыроежками.

Известны три разновидности бледной поганки: белая, желтая и зеленая. Она содержит фаллоидин – сложное по химическому строению вещество. Количество фаллоидина, содержащееся в одной поганке, достаточно, чтобы вызвать смертельное отравление у двоих человек. ***Отваривание, засол, сушка не уничтожают ядовитых свойств поганки.*** Симптомы появляются через 6–8 часов и более после поступления яда в организм. Возможны неукротимая рвота, коликообразные боли в животе, судороги. Наступает коматозное состояние (потеря сознания). На 2-3 день развивается печеночная болезнь и почечная недостаточность. ***Отравление мухомором наступает спустя 30–40 минут***. Признаки отравления: усиленное потоотделение, слюноотделение, сужение зрачков. Иногда появляется коматозное состояние. **Ложные опята искусно маскируются под опята**. Но при внимательном рассмотрении у ложного опенка можно заметить более яркий, с ярко-желтыми или красноватыми оттенками цвет шляпки. Окраска шляпки настоящего опенка более скромная, густо покрыта мелкими темными чешуйками, направленными от средины к краю. Очень важное отличие настоящего опенка от ложного – белая пленка, связывающая край шляпки гриба с ножкой; цвет пластинок: у настоящего опенка они почти белые, у ложного – бурые или коричневые. При отравлении этими грибами может возникнуть гастроэнтерит (воспаление желудочно-кишечного тракта), сопровождающееся тошнотой, рвотой, коликообразными болями. ***Чаще всего бывает отравление условно съедобными грибами – волнушками, свинушками. Оно возникают вследствие неумелого их приготовления (такие грибы перед жарением следует отмачивать и отваривать). Признаки отравления – тошнота, рвота, понос – наступают вскоре после употребления грибов. Выздоровление при своевременно оказанной помощи наступает обычно через*** *сутки.* Можно отравиться и съедобными грибами. В старых грибах наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, вредные для организма человека. Кроме того, в них нередко бывают насекомые и черви, которые выделяют ядовитые вещества (перед варкой или жарением грибы тщательно чистят и моют). Причиной отравления могут быть неправильно заготовленные или испорченные сушеные и консервированные грибы. Ни в коем случае нельзя мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде, т.к. велика опасность отравления цинком. Первая помощь при пищевых отравлениях: промывание желудка, употребление активированного угля и слабительного (через 1-4 ч***).*** ***Не собирайте грибы в городских парках, скверах, дворах, вдоль автомобильных и железных дорог. Грибы накапливают ядовитые вещества и становятся непригодными в пищу.*** При засолке и маринировании грибов тщательно очищайте их и проваривайте; в засол и маринад добавляйте достаточное количество соли и уксуса. Не закрывайте банки герметическими крышками – при этом создаются условия для размножения ботулинической палочки. При первых признаках отравления необходимо срочно обращаться за медицинской помощью!