

# ПАМЯТКА для родителей

## «Внимание! Грибы!»

Разве неприятно в летний или осенний день отправиться в лес по грибы. Многие люди любят собирать грибы. Однако любителей – грибников может подстеречь 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 примесью 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!**

# Памятка для родителей "Ягоды и грибы"

Памятка для взрослых. Основы безопасности жизнедеятельности

"Отравление ядовитыми растениями" Дети дошкольного возраста проявляют большой интерес к окружающей природе, но из-за того, что у них еще нет достаточных знаний о некоторых особенностях растений, иногда срывают ядовитые растения или даже едят их плоды, корневища и т. д. Наиболее часто отравления ядовитыми растениями происходят летом. Встречаются также случаи ожогов кожи, слизистой глаз, носа, рта при соприкосновении или попадании сока некоторых растений.

**КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЯДОВИТЫХ РАСТЕНИЙ**

**Вех ядовитый** . Похож на огородные растения - петрушку, укроп и др. Произрастает на влажных местах, вдоль рек и озер, в кустарниках. Все части растения ядовиты. Отравление наступает чаще, если поест корневище. Отличительным свойством этого растения является приятный запах, который выделяется при растирании любой его части, наличие толстого корневища, разделенного поперечными перегородками на камеры. Признаки отравления наступают очень быстро, в зависимости от количества съеденного растения. Первые признаки отравления: боли в животе, головная боль, головокружение, слабость, тошнота, рвота, бледность, затрудненное дыхание. В последующем присоединяются судороги и потеря сознания.

**Клещевина**. Растение произрастает в южных районах Ростовской области и Ставропольского края, в Закавказье. Отравление наступает, если съесть семена растения, похожие на бобы и фасоль. Плоды (семена) размещаются в трехгнездных коробочках, привлекают яркой окраской. Тяжелые отравления возможны от 2-3 семян. Признаки отравления наступают через 1- 2 часа: головная боль, покраснение зева, боли в глотке, понижение температуры ниже нормы, пульс частый и малый.

**Белена черная**. Произрастает на пустырях, вдоль дорог, на заброшенных полях. Все растение покрыто мягкими, клейкими волосками, издает специфический неприятный запах. Отравление чаще всего наступает от семян, которые дети принимают за мак.

**Дурман обыкновенный**. Дурман - растение пустырей. Отравление наступает от съеденных семян и вдыхания запаха цветущего растения. Цветение с середины июня по сентябрь. Плод - коробочка шаровидной формы, покрыта шипами. Созревшая коробочка открывается четырьмя створками, внутри которой находятся почковидные черные семена. Признаки отравления белой черной, дурманом

обыкновенным, белладонной однотипны: расширение зрачков с потерей реакции на свет, сухость слизистых. Чем сильнее ребенок разжевывал растение, тем сильнее покраснение слизистых рта и зева. К этой же группе можно отнести паслен сладко-горький. Отравление наступает от съеденных плодов растения, имеющих форму шаровидных ягод черного цвета, сладковато-горького вкуса. Борец (башмачки). Произрастает повсеместно: в лесу, оврагах, на берегах рек, в парках. Все части растения, особенно подземные, очень ядовиты. Отравление чаще всего наступает весной от употребления клубней. Картина отравления выражается в поносе, рвоте, тошноте, нарастающей слабости, поражении сердечной и дыхательной деятельности, падении артериального давления. Болиголов крапчатый . Произрастает на лугах, вдоль дорог, заборов. Отравление наступает, если поест стебель. При растирании этого растения руками, оно издает характерный мышинный запах. Отравление схоже с картиной отравления никотином. Симптомы - тошнота, расширение зрачков, нарушение глотания, небольшие судороги, птоз (паралич мышц, поднимающих веки), сознание ясное. Черемица зеленая и обыкновенная. Вызывает отравление, сходное с отравлением от растения борец. Смертельный исход отмечается редко. Багульник обыкновенный. Распространен в северных и средних районах Европейской территории России, на Дальнем Востоке, в Сибири. Опасен во время цветения (май-июль). В этот период наземные части растения выделяют вещества, обладающие раздражающим действием на центральную нервную систему; всасывается через кожу.

## ПАМЯТКА - ОСТОРОЖНО, ЯДОВИТЫЙ ГРИБ!

Отравление грибами – довольно распространенный вид среди пищевых отравлений. Это объясняется массовостью сбора грибов, неумением отличать ядовитые грибы от съедобных, недостаточно тщательной обработкой своей лесной добычи.

**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 середины 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 возникает 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



ь 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.).

## **СОВЕТЫ ГРИБНИКУ**

1. Собирайте только те грибы, о которых Вы точно знаете, что они съедобны.
2. Грибы, которые Вы не знаете или которые вызывают сомнения, не следует употреблять в пищу и пробовать на вкус, тем более в сыром виде.
3. Никогда не собирайте и не ешьте грибы, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение, окружённое оболочкой и не пробуйте их на вкус.
4. Когда Вы собираете грибы, старайтесь их брать с целой ножкой, чтобы не упустить из вида важный признак, указанный в предыдущем правиле.
5. Если Вы собираете шампиньоны, обращайтесь особое внимание на цвет пластинок. У съедобных шампиньонов пластинки быстро розовеют, а затем темнеют. У ядовитой бледной поганки, похожей по внешнему виду на шампиньоны, пластинки всегда белого цвета.
6. Собирая опята, не путайте их с ложными. У настоящего опенка пластинки светлые, под шляпкой белая пленка.
7. Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, червивые и испорченные.
8. Не ешьте грибы в сыром виде.
9. Принесённые домой грибы должны быть в тот же день разобраны по отдельным видам и вновь тщательно просмотрены. Все сомнительные, перезрелые, дряблые грибы нужно выбросить! Нижнюю часть ножки, загрязнённую землёй, срезают, а грибы тщательно очищают от песка и сора.

10.  
Грибы должны быть подвергнуты кулинарной обработке в день сбора или не позднее следующего утра.
11.  
Не верьте распространённому мнению о том, что ядовитые грибы вызывают потемнение луковицы или серебряных предметов, если их опустить в воду, в которой варятся грибы. Это заблуждение!
12.  
Если с вами дети, следите за тем, чтобы они не собирали мухоморы и другие приметные, но ядовитые грибы.
13.  
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 мариновании 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!**