Отравление грибами

Съедобные грибы – ценный пищевой продукт, они содержат так много белка, что их называют «растительным мясом». Помимо белка, в них содержатся углеводы, витамины, минеральные вещества и ферменты, улучшающие пищеварение. Кроме этого, грибы обладают приятным вкусом и особенным ароматом, из них можно приготовить множество блюд, в том числе и деликатесных. Интерес представляет и сбор грибов – «тихая охота», совмещающая в себе удовольствие от обнаружения грибов с прогулкой по лесу. Однако часто люди не могут отличить съедобные грибы от условно-съедобных или ядовитых, результатом употребления в пищу которых может стать отравление. Отравления грибами протекают тяжело и нередко приводят к летальному исходу.

Как происходит отравление грибами?

Биологами описано свыше 3 000 видов различных грибов. Из них съедобны всего 400 видов, все остальные представляют серьезную опасность для здоровья. Постоянно ядовитыми являются несколько видов, а все остальные становятся ядовитыми при их употреблении в сыром виде или неправильной технологии приготовления и поэтому их называют условно-съедобными. Самые тяжелые отравления способны вызывать бледная, белая и весенняя поганки. При случайном употреблении в пищу всего одной четвертинки их шляпки наступает тяжелое отравление, способное привести к смерти взрослого человека. Поганки опасны в любом виде, так как содержащийся в них яд аманитин не утрачивает своей токсичности ни при сушке, ни при воздействии высокой температуры. Очень опасен для человека и мускарин, который содержится в мухоморах и беловатой говорушке. Помимо перечисленных, тяжелые отравления вызывают следующие виды грибов:

- вонючий гриб;
- свинушка;
- ложные опята;
- партерный гриб;
- сатанинский гриб.

Неправильная технология приготовления может стать причиной отравления волнушками, сморчками, строчками и груздями.

Симптомы отравления грибами

Первые признаки отравления грибами обычно возникают спустя несколько часов с момента их употребления в пищу. Продолжительность скрытого периода зависит от вида ядовитых грибов, их количества, возраста, массы тела, употребления алкоголя и других причин. Например, при отравлении бледной поганкой инкубационный период может длиться до 6-7 часов, а при употреблении в пищу лепиота или паутинника он удлиняется до нескольких недель.

При отравлении грибами, вне зависимости от их вида, наблюдаются некоторые общие симптомы, схожие с признаками других пищевых токсикоинфекций. К ним относятся:

- боли в животе схваткообразного характера;
- тошнота;
- рвота;
- диарея.

Помимо этого есть и признаки, характерные именно для отравления грибами. При отравлении бледной поганкой понос и рвота обильны, они могут происходить до 30 раз за сутки. Из-за нарушений в системе гемостаза в кале нередко присутствует кровь, а рвотные массы приобретают вид кофейной гущи. У пострадавших появляются судороги, нарастает сердечно-сосудистая и дыхательная недостаточность. Страдают функции почек и печени, вплоть до развития почечной и печеночной недостаточности, что является причиной коматозного состояния, а впоследствии и смерти больных.

Для отравления говорушками и мухоморами, помимо общих симптомов, характерны следующие признаки:

- слезотечение;
- повышенное слюноотделение;
- сужение зрачков;
- повышенная потливость;
- бронхоспазм, сопровождающийся одышкой;
- брадикардия;
- гипотония;
- судороги;
- бред и галлюцинации;
- кома.

При отравлении пантерным мухомором: расширение зрачков, тахикардия, сухость кожных покровов и слизистых оболочек.

Для отравления сморчками и строчками характерно наличие судорожного синдрома, развитие токсического гепатита, поражений селезенки и почек.

В крови у больных происходит разрушение оболочек эритроцитов (гемолиз), в результате моча приобретает красный цвет. Симптомы отравления грибами у детей выражены сильнее, так как детский организм более чувствителен к воздействию токсинов.

Первая помощь при отравлении

Появление признаков отравления грибами является основанием для немедленного оказания отравившемуся человеку первой доврачебной помощи.

- Тщательно промыть желудок. Для этого больному следует дать выпить не менее одного литра воды, а затем, надавливая на корень языка, вызвать у него рвоту. Повторить эту процедуру несколько раз, до чистых промывных вод. Это поможет максимально полно очистить желудок от попавших в него грибных токсинов.
- Если отравление грибами протекает без диареи, то пострадавшему следует дать 1 столовую ложку касторового или вазелинового масла.
- Для связывания уже успевших попасть в тонкий кишечник токсических веществ необходимо принять любой сорбент, например Полисорб МП, Смекту или Активированный уголь. Больного уложить в кровать, тепло укутать, к ногам

приложить грелку.

- Обеспечить обильное питье. Можно давать крепкий черный чай, минеральную или обычную воду без газа.

Когда требуется медицинская помощь?

При любом отравлении грибами заниматься самолечением недопустимо. При появлении даже небольшого недомогания после употребления в пищу грибов необходимо срочно вызвать скорую помощь или доставить пострадавшего в больницу своими силами.
Лечение отравлений грибами проводится в токсикологических отделениях. Оно включает:

- промывание желудка через толстый зонд;
- назначение солевого слабительного;
- проведение форсированного диуреза.

При отравлении говорушками и мухоморами больному вводится атропин, являющийся антидотом мускарина. Дозировка этого лекарственного средства и кратность его введения определяются врачом. При необходимости проводится гемосорбция с использованием угольной колонки. Помимо этого проводится терапия, направленная на устранение поражения печени, почек, нервной и других систем.

Возможные последствия

Последствия отравления грибами, особенно если больной вовремя не обратился к врачу, могут быть очень серьезными. Так, смертность при отравлении бледной поганкой наступает в 50-90% случаев. Запоздалая медицинская помощь при отравлении мухомором становится причиной гибели каждого второго отравившегося человека. Тяжелые отравления грибами могут стать причиной формирования хронической печеночной или почечной недостаточности, что требует трансплантации этих органов. Опасно отравление грибами беременных женщин, так как токсины несъедобных грибов могут проникать через маточно-плацентарный барьер и вызывать повреждения плода, способствовать возникновению самопроизвольного выкидыша или преждевременных родов.

Профилактика

- Для предотвращения отравления грибами важно соблюдать следующие правила:
- собирать следует только те грибы, которые хорошо знакомы;
- не употреблять в пищу червивые или перезрелые грибы;
- не пробовать на вкус сырые грибы;
- собирать грибы только в корзину;
- не собирать грибы, растущие вдоль дорог, возле крупных промышленных предприятий, в охранной зоне радиационных объектов;
- готовить грибы как можно быстрее после сбора, их длительное хранение недопустимо;
- при приготовлении грибов их следует предварительно один раз отварить и слить полученный отвар;
- не готовить в домашних условиях любые виды грибных консервов;
- находясь в лесу, не оставлять без внимания детей.