**Так ли опасны дикорастущие грибы?**

Главный государственный санитарный врач по Ростовской области Ковалев Е.В. информирует о том, что осенью особо часто регистрируются случаи отравления грибами. В этом году уже пострадало 34 человека. Летальных исходов – 4, среди умерших 2 детей 12 и 5 лет. Для сравнения: в 2015 году зарегистрировано 9 случаев отравлений грибами, пострадало 9 человек, летальных исходов не было; в 2014 году зарегистрировано 4 случая отравлений грибами, пострадало 5 человек, летальных исходов не было. Это при том, что в медицинские учреждения попадают лица только в тяжёлом состоянии, общее же количество пострадавших от употребления грибов намного больше.

Причиной возникновения отравлений послужило употребление дикорастущих ядовитых грибов. Грибы собирались в лесу, в огороде, в лесопосадках.

Отравления происходят из-за недостаточных знаний населения относительно видов и разновидностей грибов, и нежелания отказаться от опасной привычки сбора и употребления в пищу дикорастущих грибов неизвестной видовой принадлежности.

Характерными признаками отравления грибами являются: головная боль, тошнота, рвота, понос, острые боли в кишечнике и желудке. В тяжелых случаях может наступить потеря сознания. При первых проявлениях отравления следует немедленно обратиться за медицинской помощью. До прихода врача или приезда скорой помощи можно вызвать рвоту, для чего следует выпить тёплой воды с солью, из расчёта одна чайная ложка поваренной соли на стакан воды. Остатки грибов, от которых произошло отравление, следует сохранить для медицинского анализа.

Употребление грибов домашнего консервирования может также привести к возникновению такого тяжёлого заболевания, как ботулизм. Возбудители ботулизма, попавшие на грибы из почвы, хорошо развиваются при отсутствии кислорода, то есть в герметически закрытых банках, и образуют очень сильный токсин, самый опасный из органических ядов, который может привести к летальному исходу.

Чтобы уберечь себя и своих близких от отравления дикорастущими грибами, достаточно соблюдать некоторые правила:

- не собирайте дикорастущие грибы в лесополосах, парках и т.п., не покупайте их (в т.ч. консервированные) на рынках, в местах несанкционированной торговли, в том числе вдоль автотрасс;

- не употребляйте в пищу как сырые, так и приготовленные дикорастущие грибы, в съедобности которых вы не уверены;

- помните, что ядовитые грибы нередко растут рядом со съедобными и могут быть очень похожи на них;

- употребление в пищу грибов совместно с алкоголем может активировать ряд токсинов и приводить к возникновению отсроченного токсического синдрома;

- остерегайтесь старых, переросших грибов, в них наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека;

- запах грибов не гарантирует их съедобность: смертельно ядовитая бледная поганка в молодом возрасте вообще не имеет запаха или пахнет как шампиньон;

- своевременно обращайтесь за медицинской помощью в случае отравления грибами, не занимайтесь самолечением.

Помните - дикорастущие грибы действительно смертельно опасны!