



У КРАЇНА
ЗАКАРПАТСЬКА ОБЛАСТЬ
МУКАЧІВСЬКА МІСЬКА РАДА
ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ,
МОЛОДІ ТА СПОРТУ

15.06.2017 № 01-42/6007



U K R A I N E
TRANSCARPATHIAN REGION
THE EXECUTIVE COMMITTEE
OF THE MUKACHEVO CITY COUNCIL
DEPARTMENT OF EDUCATION,
YOUTH AND SPORT

на № 157 від 09.06.2017

Керівникам навчальних закладів

Надсилаємо для ознайомлення та виконання лист Управління ветеринарної медицини в місті Мукачево 09.06.2017 №137

Начальник управління

К.Кришінець-Андялошій

Бігарій 21067



Біварій І.
Понко І.
до виконання
ХМС

ДЕРЖАВНА ВЕТЕРИНАРНА ТА ФІТОСАНІТАРНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНІ
В ЗАКАРПАТСЬКІЙ ОБЛАСТІ

УПРАВЛІННЯ ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНІ
В МІСТІ МУКАЧЕВЕ

вул. Валенberга, 14/2, м. Мукачеве, 89600, тел./факс: (03131) 5-45-55,
e-mail: miskvetmed@ukrpost.ua, Код ЄДРПОУ 26213621

09.06.2017 р. № 32

На № від р.

Начальнику управління освіти
молоді та спорту
виконавчого комітету
Мукачівської міської ради
п. Кришінець – Андялошій К.О.

У зв'язку з початком грибного сезону на виконання «Плану заходів щодо профілактики отруєнь населення м.Мукачева нейстівними грибами» затвердженого на засіданні ТЕБ та НС від 08.06.2017 року та з метою профілактики отруєнь грибами,

рекомендуємо ВАМ провести роз'яснювальну роботу серед дітей, щодо профілактики отруєнь грибами та правил їх збору.

Пам'ятка «Обережно отруйні гриби» додається.

З повагою!

В.о. начальника

Л.М. Садварі



12 06 2017
ОДЕРЖАНО
6007/01-21



ОБЕРЕЖНО, ОТРУЙНІ ГРИБИ!

З давнини гриби вважалися улюбленою їжею людини. Україна належить до країн, в якій вживання дикорослих грибів є традиційним. Не є виключенням і жителі нашого міста які полюбляють, особливо з початком «грибного сезону» поїхати в ліс на «тихе полювання». Гриби – це дарунок лісу. У будь-якому вигляді вони збагачують та урізноманітнюють меню здорової людини. В той же час треба враховувати й той факт, що вони погано перетравлюються. Тому вживати їх рекомендується лише людям із здоровою травною

системою. Так як вони водночас є небезпечним продуктом харчування, який може привести до отруєння, а події смерті. Отруєння організму викликають токсини, алкалоїди та сполучення важких металів, які містяться в грибах.

Однією з основних причин отруєння є зневажливе ставлення окремих людей до санітарно-просвітницької інформації та попереджувальних заходів, що здійснюються в цьому напрямку, також до основних причин отруєнь відноситься:

- Вживання отруйних грибів;
- Неправильне приготування умовно юстівних грибів;
- Вживання старих або зіпсованих юстівних грибів;
- Вживання грибів, що мають двійників або змінилися внаслідок мутації (навіть білі гриби і підберезовики мають своїх небезпечних двійників).

Симптомами отруєння є: нудота, блівота, біль у животі, посилене потовиділення, зниження артеріального тиску, судоми, мимовільне сечовиділення, проноси, розвиток симптомів серцево-судинної недостатності. Причому симптоми отруєння можуть з'явитися як уже через годину, так і через добу. Біль та нападки нудоти повторюються декілька разів через 6-48 годин, за відсутності лікування смерть настас через 5-10 днів після отруєння.

Прикро, що багато людей висновки робить лише на основі свого гіркого досвіду. Для профілактики отруєнь Управління Держиродопоживи, пужби в м. Мукачевому рекомендує:

- Купуйте гриби тільки у відведенних для їх продажу місцях (організованих ринках, магазинах, теплицях, спеціалізованих кіосках), – при наявності висновків ветеринарно-санітарної експертизи. Уникайте стихійних ринків;

- Збирайте і купуйте тільки гриби, про які вам відомо, що вони юстівні.

Не збирайте гриби:

- Навіть свідомо юстівні, у міських парках, скверах, дворах, на місцях звалищ, полігонів на промислових пустырях, колишніх смітниках, в хімічно та радіаційно небезпечних зонах, а також уздовж транспортних магістралей, залізничних доріг;

- З ушкодженою ніжкою, старих, в'ялих, червивих або ослизлих;
- В яких ви сумніваєтесь, не кладіть їх до кошика;
- Ніколи не збирайте пластинчасті гриби, найчастіше отруйні гриби маскуються під них;
- Якщо ви знайшли юстівні гриби, а поруч з ними ростуть отруйні або невідомі вам, не збирайте ці гриби (можлива їх мутація чи запилення отруйними спорами);

- Не порівнюйте зібрани ще придбані гриби із зображеннями в різних довідниках – вони не завжди відповідають дійсності;

- Не кушуйте сирі гриби на смак;

Гриби підлягають кулінарній обробці тільки в день збору, і не пізніше. Вони відносяться до швидкопусувних продуктів (містять від 84 до 94% води). Максимальний строк зберігання грибів не повинен перевищувати 24 год при температурі не вище 10°C. Пов'язано це з тим, що зрілі гриби стають чудовим поживним середовищем для різноманітних мікроорганізмів, зокрема хвороботворних. Крім того, внаслідок біохімічних реакцій (розпад білків) в грибах утворюються трупна отрута (птомайни). При обробці кип'ятіть гриби 7-10 хвилин у воді, після чого відвар злийте. Лише тоді гриби можна варити або смажити;

- Обов'язково вимочуйте або відварюйте умовно їстівні гриби, що використовують для соління грудлі, вовнянки та інші, котрі містять молочний сік, тим самим позбуетесь гірких речовин, які уражають слизову оболонку шлунку;
- Не пригощайте ні в якому разі грибами дітей, літніх людей та вагітних жінок, адже вони є дуже важкою їжею для шлунку. Гриби (зеленушка, синяк-дубовик, та деякі інші) містять отруйні речовини, які у шлунку не розчиняються. У взаємодії з алкоголем отрута розчиняється та викликає бурхливе отруєння. Тож, ні в якому разі не можна вживати алкоголь «для дезінфекції» при появи перших ознак отруєння.
- Не купувати і не вживати в їжі гриби консервовані, мариновані, солоні на ринках, в місцях стихійної торгівлі, або просто з рук;
- Не зберігати готові страви з грибів у холодильнику більше доби, а свіжі гриби - довше 2-3 днів в морозильнику, якщо він не обладнаний системою швидкої, глибокої заморозки;
- Суворо дотримуйтесь правил консервування грибів. Неправильно приготовлені консервовані гриби можуть викликати дуже важке захворювання – ботулізм.

УВАГА!

Якщо вже трапилася біда і Ви відчуваєте себе погано, або відмітили підозрілі ознаки у своїх близьких – викличте «Швидку медичну допомогу». Одночасно, не очікуючи її прибуття, негайно промийте шлунок потерпілого: дайте йому випити 5-6 склянок кип'яченої води або блідо-рожевого розчину марганцівки; викликати блювоту (допоможе натиснення пальцем на корінь язика); коли промивні води стануть чистими, дайте йому активоване вугілля (1 пігулка на 10 кілограмів ваги). Після надання першої допомоги: дайте випити ногерію міцний чай, каву, або злегка підсолену воду, відновіть тим самим водно-сольовий баланс; покласти на живіт і до ніг потерпілого грілки для полегшення його стану. З'ясуйте, хто вживав разом із постраждалим гриби, проведіть профілактичні заходи.

І в жодному випадку не можна займатися самолікуванням, потрібно негайно їхати в лікарню! Від того, наскільки швидко провести очищення організму, залежить результат лікування. А отруєння грибами піддається лікуванню дуже важко.

Бережіть своє здоров'я та життя, рідних і близьких Вам людей!