**Отравления грибами**

**Грибы являются наиболее опасной причиной пищевого отравления, так как могут содержать яды и кислоты, способные привести к летальному исходу за считанные часы.**

*Причины отравлений грибами:*

* ядовитость самого гриба, употребляемого в пищу (наличие микотоксических веществ);
* длительное хранение свежих необработанных грибов, либо неправильное хранение уже готовых блюд;
* повреждение гриба паразитами и насекомыми, например, грибными мушками (сциаридами);
* употребление грибов совместно с алкогольными напитками, т. к. алкоголь усиливает токсическое воздействие ядовитых грибов на организм.
* собирание грибов рядом с автомобильными дорогами, промышленными предприятиями, свалками, что приводит к скоплению в продукте вредных для организма соединений и веществ;
* злоупотребление грибами, которые относятся к условно съедобным представителям.

Также, грибами могут отравиться маленькие дети, которым не рекомендуется употреблять грибные блюда вообще, из-за их плохой усвояемости.

 При первых признаках отравления человека нужно госпитализировать. А перед госпитализацией необходимо оказать первую помощь – промыть желудок и очистить кишечник. При отравлении необходимо как можно быстрее попасть в больницу, так как манипуляции по очищению желудка и кишечника не способны удалить токсины из организма полностью. Лечение интоксикации организма народными рецептами противопоказано, так как может привести к летальному исходу.

 **Для того, чтобы грибы радовали вкусом и не причиняли вреда здоровью необходимо крайне внимательно относиться к их покупке и отказаться от собирания грибов на природе без соответствующих знаний.** Помните золотое правило: не уверен – не бери!

**помощник врача по гигиене**

**питания Серовского**

**филиала ФБУЗ "Центр гигиены**

**и эпидемиологии в Свердловской области" И. Г. Смирнова**