

Памятка по предупреждению отравления ядовитыми растениями и грибами



Проблема острых отравлений у детей - одна из наиболее актуальных, особенно в летний период. Часто встречаются отравления в возрасте от 1 до 5 лет. В отличие от взрослых отравления ядовитыми грибами, растениями и ягодами у детей протекают

тяжелее потому что:

- Все системы органов еще незрелые.
- Низкая устойчивость организма к яду.
- Характерно более быстрое проникновение яда в организм.
- Склонность детского организма к токсикозу и эксикозу (обезвоживанию).

Профилактика отравления ядовитыми растениями и грибами состоит в мерах предосторожности.

Уважаемые родители! Научите своих детей следующему:

- Нельзя пробовать на вкус неизвестные ягоды, листья, стебли растений, плоды, семена, грибы, как бы привлекательно они не выглядели.
- К незнакомым растениям даже нельзя дотрагиваться, так как можно получить ожег, аллергическую реакцию.
- К ядовитым растениям относятся: бузина черная, вороний глаз, дурман, болиголов, багульник, белена черная и многие другие. Чтобы избежать отравления, надо научить детей хорошо знать основные признаки ядовитых и несъедобных грибов и растений и поддерживать правила- никогда ничего незнакомого и опасного не пробовать на вкус, не употреблять в пищу и даже не трогать руками.
- В ядовитых растениях содержатся яды, способные вызвать отравления как при вдыхании летучих арома-веществ, выделяемых растениями, так и при попадании сока на кожу.

- Самое сильное отравление можно получить при приеме внутрь токсина с ягодами, листьями, корнями.

Действия при отравлении ядовитыми растениями и грибами:

При попадании в организм ядовитых растений или грибов, а также при подозрении на это необходимо срочно принять меры первой помощи:

1. Незамедлительно вызвать врача или скорую медицинскую помощь
2. Если пострадавший в сознании, надо промыть ему желудок: дать выпить 3-4 стакана воды и, пальцем или черенком ложки надавливая на корень языка, вызвать у него рвоту. Промывание желудка следует повторить 2-3 раза.
3. При отравлении аконитом и болиголовом желудок промывают бледно-розовым раствором марганцовокислого калия (перманганата калия).
4. Так как многие яды хорошо адсорбируются активированным углем, после промывания желудка рекомендуется принять активированный уголь (карболен).
5. После оказания первой медицинской помощи рекомендуется как можно быстрее доставить пострадавшего в мед. учреждение. Особая срочность вызвана в тех случаях, когда отравление вызвано растениями, воздействующими на нервную систему и сердце.
6. При развитии судорог важно не допустить нарушения дыхания за счет спазма жевательных мышц, поэтому в рот пострадавшего следует вставить черенок ложки, обернутый бинтом или носовым платком.

ГРИБЫ

К числу ядовитых грибов относится, прежде всего, **бледная поганка**. Она содержит сильные яды, которые не разрушаются при обваривании и жаренье. Бледную поганку можно спутать с шампиньоном. Отличием служит то, что на нижней части ножки у бледной поганки всегда имеется небольшое клубневидное вздутие, покрытое оболочкой в виде оторочки или воротничка. В верхней части ножки пленчатое кольцо (белое, зеленоватое или бледно-желтое). Пластинки под шляпкой белые, неокрашенные. У зрелого

шампиньона эти пластинки темные, у молодого — слабо-розового цвета, а кольца, вздутия на ножке и оболочке нет. У некоторых съедобных грибов иногда встречается клубневидные образования. И хотя это бывает очень редко, их лучше не собирать.

К ядовитым грибам, относятся **мухоморы** (пантерный, красный, вонючий, порфиновый). Нельзя употреблять в пищу ложные опята. Они меньше по размеру, чем съедобные опята, и не имеют пленок на ножках.

В светлых лиственных лесах, чаще под буками, можно встретить **сатанинский гриб**. Шляпка у него серо-беловатая, выпуклая, трубчатый слой зеленовато-желтый, с красными порами, мякоть при срезе синее, а потом становится бледной со слабым неприятным запахом. Очень ядовит.

Нужно иметь в виду возможность отравления весной первыми грибами — ложными сморчками и строчками. После соответствующей тепловой обработки эти грибы можно употреблять в пищу.

Как отличить ложные грибы-двойники от съедобных?

На первом месте по отравлениям стоят в основном не такие ядовитые грибы, как мухомор или бледная поганка, а грибы-двойники, т.н. «ложные».



Белый гриб

Белый гриб:

светлая сетка расположена по всей ножке

мякоть всегда белая



Желчный гриб:

верхняя часть ножки покрыта темной сеткой; гриб очень горький на вкус

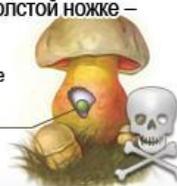
после разреза мякоть сразу розовеет



Сатанинский гриб:

трубчатый слой гриба – красноватый, на толстой ножке – красный сетчатый рисунок

мякоть на изломе становится лиловой



Опята

Настоящие опята:

пластинки всегда белые, кремовые и никогда не темнеют, на пенке имеется кольцо из пленки



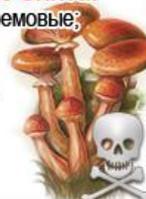
Серно-желтые опята:

пластинки серно-желтые



Кирпично-красные опята:

пластинки беловато-кремовые; быстро темнеют и становятся лиловато-буроватыми или черновато-оливковыми



Моховики и маслята

Моховик



Маслята



Перечный гриб:

более бурая шляпка; красновато-вишневый оттенок пор трубочек и ножки; вкус перечно-жгучий



Лисички

Настоящая лисичка:

шляпка светло-желтая



Ложная лисичка:

шляпка красновато-оранжевая или оранжево-желтая

из надломленной шляпки ложной лисички выделяется белый сок



Шампиньон

Шампиньон:

пластинки на нижней поверхности шляпки сначала розовые, а затем темнеют



Поганка:

у смертельно ядовитой поганки пластинки всегда белого цвета



Первая помощь при отравлении грибами

- Необходимо немедленно вызвать врача
- До прихода врача больному проводят промывание желудка
- Пострадавшему нужно дать активированный уголь, уложить в постель и поить водой или крепким чаем
- Для уточнения диагноза нужно сохранить все несъеденные грибы

РАСТЕНИЯ

Болиглов крапчатый

Это одно из наиболее токсичных растений, которое распространено по всей территории Беларуси. Болиглов отличается неприятным мышиным запахом и листьями, которые напоминают крупные листья моркови.

Ядовитым является все растение, особенно – незрелые плоды.

Симптомы отравления – головокружение, тошнота, слюнотечение, побледнение кожных покровов, затруднение дыхания и нарушение речи.

Может привести к смертельному исходу.

Бузина (красная)

Растение со специфическим запахом и соцветиями, которые напоминают зонтиковидные метелки. Плоды - мелкие ягодообразные костянки.

Ядовитыми являются кора, незрелые ягоды и листья.

Продукты, приготовленные из спелых плодов в открытой посуде, не являются токсичными.

Яды бузины содержат цианогенные соединения, которые нарушают обмен веществ и раздражают пищеварительный тракт.

Основные симптомы отравления - головокружение, тошнота, рвота, диарея, нарушение дыхания, тахикардия.

Лютик ядовитый

Растение больше известно в народе как куриная слепота, поскольку вызывает сильную резь в глазах вплоть до временной потери зрения.

Лютик примечателен ярко-желтыми цветками, ветвистым стеблем и мясистыми листьями.

Ядовитой является вся надземная часть растения. Очень ядовитым является сок лютиков.

Пары, которые выделяются лютиком, вызывают сильное раздражение слизистой. От соприкосновения с лютиком может возникнуть слезотечение, удушливый кашель, спазм гортани, насморк.

Употребление растения внутрь вызывает резкие боли в кишечнике и

желудке. Симптомы отравления – рвота, диарея, в тяжелых случаях — остановка сердца.

Ландыш майский

Растение хорошо известно своим декоративным назначением и приятным запахом. Вместе с тем ландыш очень токсичен, при этом опасны все части растения.

Особенно ядовиты плоды и листья. Всего несколько ягод, съеденных ребенком, могут стать причиной смерти. Яд ландыша моментально поражает сердечно-сосудистую систему и пищеварительный тракт.

Симптомы отравления - тошнота, рвота, возможна остановка сердца в результате брадикардии.

Паслен сладко-горький

Растение привлекательно, особенно для маленьких детей, своими ярко-красными ягодами.

Однако именно плоды паслена являются особенно ядовитыми. Ягоды этого растения менее токсичны, чем ландыш, однако при поедании большого количества плодов может развиваться тяжелое отравление.

Основные симптомы отравления: угнетение психической активности, нарушение функций движения, болевые ощущения в желудке, тошнота, рвота, затруднение дыхания.

Похожие симптомы интоксикации могут возникнуть при употреблении позеленевших клубней картофеля, незрелых плодов томата или физалиса.

Кроме того, не следует забывать, что даже безобидные и любимые всеми яблоки, абрикосы, персики, сливы и вишни в некоторых случаях могут быть опасны.

В косточках этих фруктов содержится токсическое вещество амигдалин, поэтому не следует употреблять их в пищу и лучше удалять при консервировании.



Вороний глаз –
ядовито все
растение,
особенно плоды.

Вех ядовитый –
наиболее ядовиты
корневище и молодая
зелень. Зелень имеет
приятный запах
петрушки, можно
спутать.



Воронец колосистый –
одно из ядовитейших
растений



Волчье лыко –
все растение,
особенно плоды
и кора очень
ядовиты

Паслен черный –
все растение,
кроме зрелых
черных ягод
ядовито



Я
Д
О
В
И
Т
Ы
Е
Р
А
С
Т
Е
Н
И
Я