**"Осторожно, ядовитые грибы!"**

[](http://3liski.detkin-club.ru/images/parents/0001-001-osen-vremja-gribov_575ae28336e5f.jpg)

**Памятка «Осторожно! Ядовитые грибы!»**

Из летних и осенних радостей и удовольствий многие из нас выбирают походы в лес семьей за грибами.

И именно в конце лета и в начале осени на территории повышается вероятность возникновения случаев массовых отравлений населения ядовитыми грибами и дикорастущими растениями.

***Отправляясь в лес за грибами и собираясь употреблять их в пищу, надо иметь соответствующие знания и навыки, строго соблюдать правила, которые позволят избежать тяжелых отравлений:***

•  Собирать только те грибы, которые хорошо знаете;

•  Не пробовать на вкус сырые грибы;

•  Не употреблять в пищу перезрелые, осклизлые, дряблые и испорченные грибы;

•  Собранные грибы предварительно промыть проточной холодной водой, вымочить, отварить и слить отвар (а не варить из него грибной суп); нельзя использовать для термической обработки грибов оцинкованную и оловянную посуду;

•  Не хранить собранные грибы более 24 часов без переработки;

•  При консервировании грибов для профилактики ботулизма необходимо добавлять достаточное количество соли и уксуса, не следует закупоривать банки герметично.

**ПОМНИТЕ!** ***Ядовитые грибы никогда не растут в поле и на лугу, обычно они встречаются поодиночке. У основания их ножки всегда имеется мешковидное образование, а на верхней части шляпки — чешуйки-хлопья белого цвета. Запах ядовитых грибов напоминает запах редиса или картофеля. Все ядовитые грибы имеют пластинчатую структуру: на нижней стороне шляпки пластинки веером расходятся до ножки.***

Отравление ядовитыми грибами относится к числу самых распространенных и очень тяжелых пищевых отравлений. Нередко они заканчиваются смертельным исходом. Токсины (яды), содержащиеся в грибах, не имеют противоядия. Наиболее опасно отравление бледной поганкой, которую из-за сходства с сыроежками и шампиньонами неопытные грибники путают с ними и употребляют в пищу.

       Признаки отравления появляются через 3-24 часа: начинаются боли внизу живота, рвота, интенсивный понос, появляются общая слабость, судороги, понижается температура тела.

***При возникновении признаков отравления грибами необходимо немедленно обратиться к врачу.***

До приезда врача надо следовать общим правилам, существующим на случай пищевого отравления: тщательно промыть пострадавшему желудок чистой водой или слабым раствором марганцовокислого калия, дать обильное питье теплой воды и таблетки активированного угля, при ухудшении самочувствия — срочно вызвать «скорую помощь».