

**ОСТОРОЖНО!
ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ
И РАСТЕНИЯ!**





Опасные соседи ядовитые растения

Во время летнего отдыха мы хотим, чтобы наши дети дышали свежим воздухом, загорали, принимали воздушные ванны – одним словом, оздоравливались. Мало кто задумывается, что детям может угрожать опасность в виде ядовитых растений. Чаще всего страдают от них маленькие исследователи от 2 до 10 лет. Здесь скатываются и прыгают все таящие в рот и пробовать «на зуб», и игры в «магазин» и «гости», во время которых дети «покупают», а потом едят «купленные» продукты – «колбасу» из камыша, «смакороны» из стеблей одуванчика, «конфеты», собранные с кусочков вороньего глаза. От некоторых растений малыши могут пострадать, просто взяв их в руки. Ядовитые растения – это растения, вырабатывающие и накапливающие в процессе жизнедеятельности яды, вызывающие отравления животных и человека. В мировой флоре известно более 10 тысяч видов таких растений. Многие растительные яды в небольших дозах являются ценными лечебными средствами. «Обидчиком» наших детей – ядовитых растений, пусть и невольных, лучше знать «в лицо».



Отравление ядовитыми грибами и растениями

Отравление ядовитыми растениями и грибами случается у детей достаточно часто, происходит преимущественно в летнее время. На природе, в лесу, поле ребенок постоянно сталкивается с искушением попробовать какую-либо травку или гриб. В отравлениях отчасти повинны родители, которые вовремя не объяснили, какие ягоды и грибы трогать нельзя, отчасти детское любопытство и неопытность.

Грибы легко перепутать с несъедобными (например, опята с ложными опятами или сыроежки с поганками). Однако отравиться можно, как заведомо несъедобными грибами (поганками, мухоморами и др.), так и условно съедобными. Часто это касается свинушек, чернушек, волнушек, некоторых видов сыроежек и других грибов, требующих предварительного замачивания и длительной варки. А если употреблять грибы в сыром виде, недоваренные, плохо прожаренные, неправильно засушенные, можно легко отравиться любым съедобным грибом. Ребенок может наесться сырых грибов из чистого любопытства: маленький — по неведению, большой — по глупости.



Действия при отравлении ядовитыми растениями:

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

Незамедлительно вызвать врача или скорую медицинскую помощь!

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.

При отравлении аконитом и болиголовом желудок промывают бледно-розовым раствором марганцовокислого калия (перманганата калия).

Так как многие яды хорошо адсорбируются активированным углем, после промывания желудка рекомендуется принять активированный уголь (карболен).

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.

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.

Памятка по предупреждению отравления грибами

Как приятно отправиться в лес по грибы... Однако грибников и любителей этой пищи может подстерегать грозная опасность - отравление ядовитыми грибами, так как не каждый знает, какие из них являются съедобными, а какие ядовитые, тем более большую опасность представляют отравления грибами у детей.

В целях предупреждения отравления никогда не собирайте грибы:

Вблизи промышленных предприятий, свалок, палей, обработанных химикатами, железнодорожных путей и автодорог, под высоковольтными линиями, в черте города, в том числе и в парках.

С неприятным запахом, имеющие у основания клубневидное утолщение, с оболочкой, «сумкой» у основания ножки.

Появившиеся после первых заморозков, которые могут вызвать появление в грибах ядовитых веществ.

Многие виды ядовитых грибов легко спутать со съедобными, помните об этом!

Неправильная кулинарная обработка съедобных грибов так же может вызвать отравления. Правильно обрабатывайте грибы.

Абсолютно надежных методов определения ядовиты грибы или нет, не существует. Единственный выход - точно знать каждый из грибов и не брать те, в которых сомневаетесь.