



Urząd Miejski w Rabce-Zdroju

<https://gmina.rabka.pl/main/aktualnosci/Ostrzezenie-przed-zatruciem-grzybami/idn:6838/printpdf>

Drukuj grafikę : [tak](#) / [nie](#)

Aktualności

28 lip 2022

kategoria:

Aktualności



Ostrzeżenie przed zatruciem grzybami

W związku z ostatnimi przypadkami zatruc grzybami, przypominamy, że zbieranie grzybów wymaga wiedzy oraz doświadczenia!

Pomocy w rozpoznawaniu grzybów udzielają:

- Grzyboznawcy – posiadają uprawnienia do oceny grzybów świeżych i suszonych,
- Klasyfikatorzy grzybów – posiadają uprawnienia do oceny wyłącznie grzybów świeżych.

Wątpliwości dotyczące zebranych okazów można skonsultować z grzyboznawcą Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Nowym Targu, który udziela porad grzybowych w zakresie określania przynależności gatunkowej grzybów w poniedziałki i czwartki w godzinach 8:00 - 10:00

WAŻNE!

Udając się na grzybobranie należy kierować się poniższymi zasadami:

1. Nie zbieraj grzybów jeśli ich nie znasz.
2. Zbieraj tylko te grzyby, które znasz, a najlepiej skonsultuj zbiory

z grzyboznawcą.

3. Nie korzystaj z foliowych reklamówek.
4. Grzyby zbieraj do wiklinowego koszyka/łubianki.
5. Nie wrywaj grzybni, wyrosną na niej nowe.
6. Nie rozkopuj ściółki – nie niszczyć grzybni.
7. Unikaj zbyt małych/młodych grzybów!
8. Nie podawaj grzybów małym dzieciom!
9. Nie przyjmuj rad od przygodnych grzybiarzy.
10. Nie kupuj grzybów z nieznanego źródła!
11. Nie identyfikuj grzybów próbując ich!

Zatrucia grzybami

Główną przyczyną zatrucia grzybami jest niewłaściwe rozpoznanie jadalnych i trujących grzybów oraz nieodpowiednie przygotowanie potraw z niektórych jadalnych grzybów. Pierwsze objawy zatrucia grzybami mogą pojawić się już po kilku godzinach od ich zjedzenia, jednak w zależności od rodzaju, symptomy zatrucia potrafią wystąpić nawet po kilkunastu godzinach od ich spożycia.

Najczęstsze objawy zatrucia grzybami:

- nudności,
- wymioty,
- ból brzucha i głowy,
- podwyższona temperatura ciała.

Przy zatruciu grzybami objawy mogą być podobne podobne jak przy niestrawności lub infekcji przewodu pokarmowego.

Niejednorodność objawów zatrucia grzybami wynika z zawartości różnych toksyn w poszczególnych odmianach. Rodzaje objawów oraz ich intensywność zależą od predyspozycji organizmu oraz ilości spożytych toksyn.

Pierwsza pomoc

Jeśli po zjedzeniu grzybów pojawiają się oznaki zatrucia, należy niezwłocznie zapewnić pomoc lekarską, skontaktować się z **numerem alarmowym 999 lub 112** albo przewieźć chorego do szpitala.

Czekając na pomoc medyczną należy sprowokować wymioty.

Osobie z objawami zatrucia nie należy podawać mleka i alkoholu, ponieważ płyny te przyspieszają przenikanie toksyn do krwiobiegu.

Leczenie

Bardzo często pacjenci nie kojarzą swoich dolegliwości ze spożyciem grzybów i bagatelizują objawy. Zbyt późna reakcja i brak właściwego leczenia może prowadzić do powstania nieodwracalnych zmian w organizmie, a nawet śmierci. Leczenie polega na płukaniu żołądka, podawaniu węgla aktywnego oraz uzupełnianiu płynów i elektrolitów. Stosowane jest również leczenie objawowe.

Najczęstsze i najbardziej niebezpieczne zatrucia spowodowane są na skutek spożycia *Muchomora sromotnikowego*, który mylony jest z takimi grzybami jadalnymi jak: *Kania czubajka*, *Gąska zielona*.

Hospitalizacja w przypadku zatrucia trwa od kilku do kilkunastu tygodni, a badaniu i leczeniu powinny się poddać wszystkie osoby, które jadły potrawę z grzybami, a nie tylko te, które mają objawy zatrucia.

Spożywanie grzybów

Nie zaleca się jedzenia grzybów:

- kobietom w ciąży i karmiącym,
- dzieciom,
- osobom starszym,
- osobom z zaburzeniami pracy przewodu pokarmowego.



PODSTAWOWE ZASADY BEZPIECZNEGO GRZYBOBRANIA

1. Należy zbierać wyłącznie te grzyby, co do których nie mamy jakichkolwiek wątpliwości, że są jadalne (warto korzystać z atlasów);
2. Należy zbierać wyłącznie grzyby wyrosnięte i dobrze wykształcone, gdyż młode owocniki, bez wykształconych cech danego gatunku są najczęściej przyczyną tragicznych pomyłek;
3. Początkujący grzybiarze powinni zbierać wyłącznie grzyby rurkowe, ponieważ w tej grupie nie ma grzybów śmiertelnie trujących i jest dużo mniejsze ryzyko zatrucia;
4. Unikać błędnych metod rozpoznawania gatunków trujących (zabarwienie cebuli podczas gotowania, ciemnienie srebrnej łyżeczki, gorzki smak – gatunki śmiertelnie trujące np. *Amanita phalloides*, *Amanita verna* mają przyjemny, słodkawy smak);
5. Zbierać grzyby w przewiewne koszyki, w żadnym przypadku w reklamówki foliowe, bo powoduje to zaparzenie i przyspiesza psucie grzybów, nie przechowywać świeżych grzybów ani potraw z grzybów zbyt długo;
6. Nie należy zbierać grzybów w okolicach o skupisku odpadów tj. przy zakładach produkcyjnych, jak również rosnących w rowach lub na skraju lasu, przy drogach o dużym natężeniu ruchu - grzyby wchłaniają ze swego otoczenia metale ciężkie i inne zanieczyszczenia;
7. Nie należy zbierać i niszczyć grzybów niejadalnych i trujących, gdyż wiele z tych gatunków jest pod ochroną i stanowią one część ekosystemu;
8. W razie wątpliwości czy zebrane grzyby są trujące czy jadalne, można skorzystać z bezpłatnej porady w stacjach sanitarno – epidemiologicznych;

W przypadku wystąpienia nudności, bólów brzucha, biegunki, skurczy mięśni, podwyższonej temperatury, po spożyciu grzybów, należy wywołać wymioty i jak najszybciej zgłosić się do lekarza. Pamiętajmy, że przy zatruciach muchomorem sromotnikowym występuje faza pozornej poprawy, po której stan chorego gwałtownie się pogarsza.

Wezwany w porę lekarz może uratować życie.



kategoria: **Powiązane pliki** [1]

format	Nazwa pliku	Data publikacji	Rozmiar	Pobierz
pdf	GRZYBY_broszura_A5__24-09.pdf	22-07-28 12:46	627.82KB	pobierz plik: GRZYBY_broszura_A5__24-09.pdf

[poprzednia](#) [powrót do listy](#) **aktualności** [następna](#)