

Pogoda sprzyja, więc do lasów wyruszyli grzybiarze. Dorodne kapelusze kuszą także na targowiskach i przy drogach. Niestety, w Polsce odnotowano już pierwsze zatrucia. Lekarze PPOZ apelują o odpowiedzialność i rozagę podczas grzybobrania.

– Tu nie ma miejsca na ryzyko. Liczy się wiedza! Zbieramy tylko takie grzyby, które dobrze znamy, a kupujemy koszyki wyłącznie oznaczone specjalnym atestem – radzi Bożena Janicka, prezes Porozumienia Pracodawców Ochrony Zdrowia.

Choć wysyp grzybów przewiduje się na drugą połowę sierpnia i wrzesień, już na polskich stołach pojawiły się przepyszne leśne smakołyki. Największym powodzeniem cieszą się pospolite podgrzybki i prawdziwki, jednak nie brakuje amatorów mniej znanych i popularnych odmian. Brak wiedzy w tym przypadku często bywa zgubny, a pomyłka może się skończyć tragicznie!

Wystarczy zjeść zaledwie 50 gram muchomora sromotnikowego, by stracić zdrowie, a nawet życie. Chorzy umierają wiele godzin, i to w straszliwych męczarniach.

- Grzyby wywołują kilka rodzajów zatruc. Cytotoksyczne prowadzą do uszkodzeń komórek narządów wewnętrznych, a w przypadku spożycia muchomora sromotnikowego do skazy krwotocznej i hemolizy krwi. Takie same objawy występują także po spożyciu muchomora wiosennego i jadowitego (od 8 – 14 godzin), piestrzenicy kasztanowatej (od 5 – 8 godzin), czy zasłonka rudego (od 3 – 14 dni). Niestety, bardzo często spożycie tych grzybów kończy się śmiercią. Zatrucia neurotoksyczne mają natomiast ujemny wpływ na układ nerwowy człowieka. Powodują zwolnienie akcji serca, spadek tętna, zaburzenia oddychania, uczucia gorąca, silny ślinotok, albo podniecenie nerwowe, napady szału, halucynacje, przyspieszenie akcji serca. Ostatnim rodzajem zatruc są zatrucia gastryczne, które charakteryzują się objawami ostrych nieżytów żołądkowo- jelitowych. Te zaczynają się nagle po 3-5 godzin po zjedzeniu grzybów i przebiegają burzliwie wraz z nudnościami, wymiotami, bólami brzucha i biegunką. Mogą dołączyć się też objawy odwodnienia. Choroba ustępuje zwykle w ciągu 24 godzin. Na szczęście - nie dochodzi do uszkodzenia wątroby – mówi Bożena Janicka, prezes PPOZ.

Pierwsza pomoc przy zatruciu

Należy natychmiast sprowokować wymioty, zabezpieczyć wymiociny, kał, mocz i resztki potrawy grzybowej do badania MYKOLOGICZNEGO (od czego zależy dalsze postępowanie lecznicze) oraz natychmiast wezwać pogotowie lub udać się do szpitala.

Leczenie

Leczenie polega na płukaniu żołądka oraz podaniu dużej ilości węgla aktywowanego, który dobrze wiąże trucizny grzybowe. Poza tym prowadzone jest leczenie objawowe wyrównujące niedobory płynowo-elektrolitowe. Niezbędne jest także ustalenie toksyczności grzyba oraz monitorowanie czynności wątroby, polegające na badaniu poziomu aktywności enzymów wątrobowych oraz krzepliwości krwi. W najcięższych zatruciach dochodzi bowiem do piorunującego zapalenia wątroby, które przebiega z żółtaczką, skazą krwotoczną, a kończy się niewydolnością wielonarządową, śpiączką i śmiercią.

- W ciężkich zatruciach jako ostateczność pozostaje przeszczep wątroby. Jako przygotowanie do przeszczepu można zastosować MARS. W odniesieniu do eliminowania amatoksyn drogą plazmaferezy, hemodializy, hemoperfuzji i dializy albuminowej (molecular adsorbent recirculating system - MARS) zdania są podzielone; hemodializy bywają jednak konieczne, jeśli rozwija się niewydolność nerek, a MARS jako przygotowanie do przeszczepienia wątroby u chorych z nasiloną encefalopatią – informuje

Kategoria: Polityka Zdrowotna

Opublikowano: środa, 16, sierpień 2017 12:41

Dawid Kulpa

Odsłony: 660

Bożena Janicka.

Mity o grzybach:

Wszystkie grzyby trujące mają ostry smak!

NIEPRAWDA! Dla przykładu śmiertelnie trujący muchomor sromotnikowy jest prawie pozbawiony smaku i nie ma żadnego charakterystycznie nieprzyjemnego zapachu.

Grzyby trujące po posoleniu żółkną.

NIEPRAWDA! Zmiana zabarwienia spowodowana jest nie przez związki trujące, ale przez zupełnie inne substancje znajdujące się w grzybach.

Srebrna łyżka włożona do potrawy z grzybami trującymi czernieje.

NIEPRAWDA! Czernienie srebrnej łyżki związane jest z obecnością związków siarki, które z reguły nie są trujące.

Po przecięciu grzyba trującego następuje zmiana zabarwienia miąższu na niebieskawe.

NIEPRAWDA! Jest wręcz przeciwnie. Większość grzybów zabarwiających się pod wpływem powietrza na niebiesko należy do gatunków jadalnych.

Grzyb nadjedzony przez ślimaki nie jest trujący.

NIEPRAWDA! Wiele śmiertelnie trujących dla człowieka grzybów jest jadalnych dla innych gatunków zwierząt!

Grzybiarzu!

Sięgaj wyłącznie po znane gatunki, a jeśli nie masz pewności, jeszcze przed obraniem i pokrojeniem spytaj bardziej doświadczonych. Przy dalszych wątpliwościach wyrzuć je do śmieci! Przy małej znajomości grzybów najlepiej nie zbieraj okazów z blaszkami pod kapeluszem, a tylko te, które mają rurki! Zbieraj grzyby do przewiewnego koszyka, nigdy do reklamówki. Kupując u sprzedawców zawsze sprawdzaj atest!

Źródło: Porozumienie Pracodawców Ochrony Zdrowia