Лето привело "старых" друзей - кишечные инфекции и отравления грибами

Горловский Медиа Портал
08.06.10 07:28



Началось лето, а вместе с ним - и летние проблемы. О некоторых из них рассказывает главный специалист отдела здравоохранения **Тамара Овчарова**.
- Лето началось обильными дождями, в лесопосадках, в парках, а кое-где, прямо во дворах начался рост грибов. А между тем, в Донбассе все дикорастущие грибы – это источник повышенной опасности для жизни и здоровья! Из-за большого количества промышленных предприятий в городах наши почвы обильно загрязнены, а грибы поглощают из нее все вредные вещества и накапливают их в себе. Что касается грибов, собранных в лесных массивах, то здесь наибольшую опасность представляют ядовитые грибы, ошибочно принятые за съедобные. Никогда не берите малознакомые и совсем незнакомые грибы! Виды с утолщением вокруг ножки, окруженным оболочкой (как у красного мухомора или бледной поганки) собирать нельзя, отмечает **отдел здравоохранения городского совета**
.

Категорически запрещается использовать грибы в питании детей! Грибной белок у детей до 14 лет не усваивается вообще.

При первых признаках отравления грибами (тошнота, рвота, боли в животе, общая слабость и другие) немедленно обращайтесь за медицинской помощью, а до приезда «скорой» постарайтесь промыть пострадавшему желудок.

В летний период становится особенно актуальной тема острых кишечных инфекций. Зачастую, причиной заболевания становится употребление в пищу недоброкачественных продуктов, а также несоблюдение правил личной гигиены. В связи с этим медицинские работники напоминают: в летний период нужно быть особенно внимательными при покупке продуктов, а также при приготовлении их. Безусловно, не следует приобретать продукты на стихийных рынках, где зачастую не соблюдаются правила хранения продуктов, невозможно проверить источник поступления товара. Не следует покупать мясо, рыбу и другие скоропортящиеся товары, если продавец не соблюдает правила, продает товар с земли, продукты находятся вне холодильника. Не забывайте о правилах личной гигиены: перед приготовлением пищи, перед едой обязательно нужно мыть руки. Молоко и воду можно употреблять только в кипяченом виде. Нельзя хранить продукты в открытом виде, так как их могут загрязнять мухи.

Кишечные инфекции особенно опасны для маленьких детей, поэтому родители должны неукоснительно соблюдать правила личной гигиены. А самая лучшая пища для самых маленьких горловчан – это материнское молоко! Началось лето, а вместе с ним начались летние проблемы. Сегодня о некоторых из них расскажет главный специалист отдела здравоохранения Овчарова Тамара Викторовна.

- Лето началось обильными дождями, в лесопосадках, в парках, а кое-где, прямо во дворах начался рост грибов. А между тем, в Донбассе все дикорастущие грибы – это источник повышенной опасности для жизни и здоровья! Из-за большого количества промышленных предприятий в городах, наши почвы обильно загрязнены, а грибы поглощают из почвы все вредные вещества и накапливают их в себе. Что касается грибов, собранных в лесных массивах, то здесь наибольшую опасность представляют ядовитые грибы, ошибочно принятые за съедобные. Никогда не берите малознакомые и совсем незнакомые грибы! Грибы с утолщением вокруг ножки, окруженным оболочкой (как у красного мухомора или бледной поганки) собирать нельзя.

Категорически запрещается использовать грибы в питании детей! Грибной белок у детей до 14 лет не усваивается вообще.

При первых признаках отравления грибами (тошнота, рвота, боли в животе, общая слабость и другие) немедленно обращайтесь за медицинской помощью, а до приезда «скорой» постарайтесь промыть пострадавшему желудок.

В летний период становится особенно актуальной тема острых кишечных инфекций. Зачастую, причиной заболевания становится употребление в пищу недоброкачественных продуктов, а также не соблюдение правил личной гигиены. В связи с этим медицинские работники напоминают: в летний период нужно быть особенно внимательными при покупке продуктов, а также при приготовлении их. Безусловно, не следует приобретать продукты на стихийных рынках, где зачастую не соблюдаются правила хранения продуктов, невозможно проверить источник поступления товара. Не следует покупать мясо, рыбу и другие скоропортящиеся товары, если продавец не соблюдает правила, продает товар с земли, продукты находятся вне холодильника. Не забывайте о правилах личной гигиены: перед приготовлением пищи, перед едой обязательно нужно мыть руки. Молоко и воду можно употреблять только в кипяченом виде. Нельзя хранить продукты в открытом виде, так как их могут загрязнять мухи.

Кишечные инфекции особенно опасны для маленьких детей, поэтому родители должны неукоснительно соблюдать правила личной гигиены. А самая лучшая пища для самых маленьких горловчан – это материнское молоко!

Отдел здравоохранения городского совета