**государственное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Самарской области средняя общеобразовательная школа с. Кашпир**

**Муниципального района Приволжский Самарской области**

**Беседа**

**«Отравление организма. Ядовитые грибы**

**и растения»**

**11 класс**

**Классный руководитель :**

**Горнова О.А.**

**2013-2014 учебный год**

Не меньшую, чем инфекционные заболевания, опасность для здоровья человека представляют отравления веществами растительного происхождения, грибами, продуктами питания, водой, прежде всего, в тёплое время года.

Первые симптомы такого отравления проявляются через 2-4 часа после принятия пищи. При этом у человека начинается недомогание, тошнота, рвота, боли в животе, частый жидкий стул с примесью крови. У пострадавшего повышается температура тела, снижается артериальное давление, проявляется жажда, развивается сердечно-сосудистая недостаточность.

Для оказания первой помощи пострадавшему от пищевой токсикомании необходимо дать обильное тёплое питьё (1,5 – 2 литра), промыть желудок до чистой воды, дать активированный уголь, слабительное.

Особенно необходимо обратить внимание на наличие в природе ядовитых растений и грибов. Учащиеся, идя в лес, обязаны знать такие растения и грибы, чтобы обезопасить своё здоровье и здоровье окружающих его людей, подсказать незнающему об опасности таких растений.

Основными признаками отравления грибами являются расстройство зрения, бред, галлюцинации, судороги.

При сборе грибов надо уметь отличать ядовитые грибы от съедобных. Особенно ядовиты бледная поганка, мухомор, желчный гриб, ложные лисички и ложные опята. Бледные поганки несколько похожи на шампиньоны, но у бледной поганки нижняя сторона шляпки зеленовато-белая, а у шампиньонов – розовая.

Мухомор легко узнать по ярко-красной с белыми пятнами шляпке. Иногда встречаются мухоморы с серыми шляпками.

Желчный гриб похож на белый, но верхняя часть его пенька покрыта рисунком в виде чёрной или темно-серой сетки, а мякоть на изломе краснеет. Ложные лисички похожи на лисички съедобные, но их шляпки ровные, красновато-оранжевые, а не светло-жёлтые, как у съедобных, и из надломленной шляпки лисички выделяется белый сок.

Собирая опята, внимательно осматривайте их пеньки. У съедобных имеется кольцо из плёнки, а у ложных такой плёнки нет и пластинки под шляпкой зеленоватые.

Чтобы не отравиться грибами, будьте внимательны при сборе грибов. Если найденный гриб похож на ядовитый, если вы сомневаетесь в его съедобности, лучше такой гриб не берите. Очень старые плодовые тела съедобных грибов тоже могут быть ядовитыми.

Сморчки и некоторые другие грибы перед употреблением в пищу дважды прокипятить, а воду после каждого кипячения слить . Вместе со слитой водой удаляются ядовитые вещества, которые содержатся в этих грибах.

Собирая лекарственные растения, следует не забывать и о ядовитых. Их так же, как и грибы, надо хорошо знать и не трогать.

Чаще всего встречается белена черная, дурман обыкновенный, белладонна. Чаще других встречается белена чёрная. Грязно-белые лепестки её цветков покрыты сетью фиолетовых жилок. Клейко-пушистый стебель белены обладает неприятным запахом. Ядовито всё растение. При отравлении появляется головная боль, учащенное сердцебиение, затрудненное дыхание, сильное нервное возбуждение, расширяются зрачки, во рту ощущается сухость. Белену и другие ядовитые растения не следует брать в руки.