М. Ю. Актанка, Ю. И. Стёпкин, А.В. Платунин

ОБ ОТРАВЛЕНИЯХ ДИКОРАСТУЩИМИ ГРИБАМИ ЖИТЕЛЕЙ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ

ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России, каф. гигиенических дисциплин

Резюме. С учетом складывающейся ситуации – ежегодной регистрацией от 15 до 100 и более случаев отравлений от употребления дикорастущих грибов среди населения Воронежской области, причем с летальными исходами, целью выполнения настоящей работы является установление причин возникновения отравлений, с последующей разработкой профилактических мероприятий.

Работой предусматривается использование данных ФБУЗ „Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области” статистического наблюдения, имеющиеся материалы расследования отравлений дикорастущими грибами, данные лабораторных исследований блюд, приготовленных из грибов, свежесобранных грибов и отобранных проб почвы в местах массового сбора; проанализировать динамику отравлений грибами за период с 2005г. по 2016г., половозрастной состав пострадавших, определить виды грибов, употребление которых приводило к отравлениям.

Ключевые слова: дикорастущие грибы, пищевые отравления, бледная поганка, токсины высших грибов, профилактика отравлений грибами, клиническая картина, лабораторные исследования.

Актуальность. Употребление грибов в России – это древняя национальная традиция. Наиболее ценными в нашей стране считают белые грибы, грузди, опята, подосиновики, маслята, лисички, подберезовики. Приготовление блюд из грибов, помимо своей практической стороны, доставляет грибникам не меньше положительных эмоций, чем сам процесс их сбора, позволяет вспомнить и вновь пережить счастливые минуты, связанные с лесными походами и "тихой охотой". Из грибов можно приготовить закуски, салаты, винегреты, первые и вторые блюда, пироги, пельмени, соусы, приправы, подливы. Кулинария знает много способов обжаривания грибов. Самый распространенный прием - жарение на сковороде в небольшом количестве жира. Пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, пельмени с начинкой из грибов составляют одну из наиболее характерных особенностей русской кухни.

Однако большинство грибов являются не только съедобными и вкусными, но и могут содержать в себе токсические вещества, вызывающие сильнейшие отравления, возможно даже со смертельными исходами. К тому же грибы плохо перевариваются в желудочно-кишечном тракте из за большого содержания в них хитина, который перерабатывать организму очень трудно. Грибы замедляют выделение желудочного сока, в результате чего может ухудшаться не только переваривание самих грибов, но и другой пищи, съеденной вместе с ними. Поэтому грибы считаются тяжелой пищей, и даже здоровым людям не рекомендуется есть их часто и в больших количествах, при этом детям до семилетнего возраста употреблять грибы запрещено.

Из поколения в поколение передаются знания о правилах сбора грибов, а главное об умении отличить съедобный гриб от ядовитого. Зачастую это не так просто. Нередки ошибки среди опытных “собирателей” , не говоря уже об их менее

опытных коллегах. Именно поэтому тема отравлений грибами так актуальна на протяжении все истории “тихой охоты”. Воронежская область не является исключением из правил, среди населения которой ежегодно регистрируются случаи отравления дикорастущими грибами, заканчивающиеся довольно часто летальными исходами. Причем страдает не только взрослое население, но и дети.

Целью исследования является установление причин возникновения отравлений грибами среди населения Воронежской области.

Материал и методы исследования. Для выполнения работы нами использовались данные первичных и окончательных актов расследования отравлений грибами; лабораторные исследования остатков грибов из очагов отравления; грибов, собранных в лесных массивах; проб почвы в местах сбора дикорастущих грибов, представленных отделом гигиены ФБУЗ „Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области”. Для оценки ситуации нами использованы методы статистического наблюдения и ретроспективного анализа.

Полученные результаты и их обсуждение. Всего за период 2005-2016гг. зарегистрирован 501 случай отравления населения дикорастущими грибами с количеством пострадавших 765 человек. Из общего количества пострадавших 694 человека составляют взрослые и 81-дети. Особое внимание следует обратить на то, что в 63 случаях отравление закончилось летальным исходом, в том числе погибли 10 детей.

По годам наибольшее количество случаев отравлений зарегистрировано в 2006, 2012 и 2016гг., соответственно 75, 90 и 113. Наибольшее количество пострадавших также отмечается в указанные годы – 112, 121 и 156. Наименьшее количество случаев отравлений грибами и небольшим количеством пострадавших зарегистрировано в 2008, 2009 и 2014гг. (количество случаев составило 5, 9 и 8 соответственно, с количеством пострадавших 9, 18 и 15 человек).

Наибольшее количество пострадавших детей с отравлениями грибами зарегистрировано в 2016 году – 24 человека. В другие годы их количество варьировало от 1 до 10 человек, а в 2008 и 2013гг. пострадавших детей зарегистрировано не было.

Таким образом, каких либо закономерностей по количеству случаев отравления дикорастущими грибами и количеству пострадавших в период с 2005г. по 2016г. не выявлено. По всей видимости количество случаев и пострадавших зависит от „урожайности” дикорастущих грибов, что связано чаще всего с погодными условиями.

С учетом имеющихся данных нами проведен анализ по половозрастному составу. Количество пострадавших среди мужского населения за период с 2005г. по 2016г. составляет 413 человек, а среди женского - 352 человека. В тоже время отравления среди женщин преобладали в 2010, 2012, 2014 и 2016гг., соответственно 22, 68, 9 и 84. Причем наибольшее количество пострадавших среди лиц женского пола зарегистрировано 2012г. – 68 человек и 2016г. – 84 человека. Среди пострадавших от отравлений грибами лиц мужского пола наибольшее количество зарегистрировано в

2006г. - 59, 2011г. - 60, 2012г. - 53 и 2016г. - 72. Говорить о закономерностях в отравлениях грибами по половому признаку не приходится.

По социальному признаку, среди отравившихся дикорастущими грибами за весь рассматриваемый период составляет безработное население и пенсионеры, удельный вес которых – 315 и 144 человека соответственно, причем наивысший пик отравления грибами среди безработных приходится на 2016г. – 68 человек, а среди пенсионеров – это 2012 и 2016гг., соответственно 24 и 20. Количество пострадавших, среди неработающего населения за промежуток с 2005-2016гг. составило 61,3% от общего числа отравившихся. Таким образом, в общем количестве пострадавших основную массу составляет малоимущее население.

За весь рассматриваемый промежуток времени клиническая картина отравлений преобладала в виде острого гастроэнтероколита (рвота, боли в желудке, учащенный стул) и последующим нарастанием гепатопатических проявлений. По тяжести течения основная масса представлена клинической картиной средней тяжести – 521 человек – 68,1%; легкое течение наблюдалось у 13,1% пострадавших, а тяжелое – 18,8%. Тяжелое течение чаще всего наблюдалось у лиц пенсионного возраста и детей, данные случаи зачастую заканчивались летально. Причем это связано не только с возрастом, но и наличием сопутствующих хронических заболеваний.

При расследовании случаев отравления дикорастущими грибами, силами центра гигиены и эпидемиологии Воронежской области проводились исследования готовых блюд из грибов, сырых грибов и почвы в местах их массового сбора. За весь рассматриваемый промежуток времени были отобраны 164 пробы остатков блюд из грибов на токсины высших грибов, доставленных из очагов пищевых отравлений , 58 проб свежих грибов и 40 проб почв на содержание солей тяжелых металлов, отобранных в местах сбора грибов.

По результатам исследований на микробиологические показатели и показатели безопасности (соли тяжелых металлов), все пробы соответствовали гигиеническим нормативам. По данным радиационного контроля каких-либо отклонений не выявлено.

В тоже время почти все пробы остатков блюд на токсины высших грибов показали наличие токсинов: a-аматин, b-аманитин, фаллоидин, что соответствует токсинам бледной поганки.

Санитарно-гигиенические рекомендации по профилактике отравлений грибами:

Собирайте в лесу грибы только те, которые Вы знаете, что они съедобные; сортируйте по одному виду;

Не собирайте грибы в лесопосадках вдоль дорог, вблизи предприятий;

Не покупайте грибов „с рук”, не употребляйте грибов „подаренных” Вам или близким;

Не собирайте и не употребляйте в пищу грибов перезревших, червивых;

Не употребляйте в пищу сырых грибов;

Соблюдайте технологию засолки грибов, содержащих млечный сок (волнушки, белянки, грузди) – вымачивание, промывка, отваривание.

Выводы. Таким образом причиной отравлений грибами среди населения Воронежской области являются следующие причины.

Употребление в пищу условно-съедобных или ядовитых грибов, что обусловлено незнанием населением видов грибов при их сборе и употреблении в пищу;

В структуре отравлений дикорастущими грибами преобладает социально незащищённые слои населения, т.е. неработающие люди и пенсионеры;

Отравления грибами детского населения происходят по причине несформированности пищеварительного тракта у детей, а также случайным употреблением.

Литература.

1. Пелле Янсен. Все о грибах. – М.: Bestiary, 2011.

2. Грибы. Съедобные и несъедобные. Самый полный и современный атлас-определитель. – М.: Полигон, АСТ, 2013.

3. Роман Ласуков. Грибы. Карманный определитель. – М.: Экосистема, 2014.

4. Бескоровайный А. - Грибы. Иллюстрированный справочник, 2008.

Abstract

M. J. Aktanka, Y. I. Styopkin, A. V. Platunin

POISONING BY WILD MUSHROOMS OF INHABITANTS OF THE VORONEZH REGION

Voronezh State Medical University, dep. of hygienic disciplines

Given the current situation – annual registration from 15 to over 100 cases of poisoning from eating wild mushrooms among the population of the Voronezh region, and with fatal outcomes, the aim of this work is to establish the causes of poisoning, with the subsequent development of preventive measures.

The work provides for the use of data FBUZ Center for hygiene and epidemiology in the Voronezh region" the statistical observation, the materials of the investigation of poisoning by wild mushrooms, laboratory studies of the dishes prepared from mushrooms, freshly picked mushrooms and selected soil samples in the places of mass gathering; to analyse the dynamics of poisoning for the period since 2005. by 2016, the age and sex composition of victims, to determine the species of fungi, consumption of which has led to poisonings.

Keywords: wild mushrooms, food poisoning pale toadstool, toxins of higher fungi, prevention of poisoning, clinical picture, laboratory studies.

References.

1. Pelle Jansen. All about mushrooms. – M.: Bestiary, 2011.

2. Mushrooms. Edible and inedible. The most comprehensive and contemporary Atlas-determinant. – M.: Polygon, AST, 2013.

3. Novel Lesukov. Mushrooms. Pocket guide. – M.: Ecosystem, 2014.

4. Bezkorovainy A. - Mushrooms. Illustrated guide to the 2008.

Сведения об авторах: Актанка Михаил Юрьевич - студент 6 курса ВГМУ Н.Н.Бурденко, Moonlight.misha@yandex.ru; Степкин Юрий Иванович - доктор медицинских наук, профессор, заведующий кафедрой гигиенических дисциплин, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Воронежской области»; Платунин Александр Васильевич - кандидат медицинских наук, доцент, доцент кафедры гигиенических дисциплин, ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Воронежской области»