



V/MUBA Đ XÃ QUẢNG LA
K/T CHỦ TỊCH
PHÓ CHỦ TỊCH

Chuyên trạm phát thanh phát thanh trên loa

BÀI PHÁT THANH TUYÊN TRUYỀN NGỘ ĐỘC NẤM VÀ CÁCH PHÒNG CHỐNG

Kính mời quý vị và các bạn cùng lắng nghe bài phát thanh tuyên truyền của trạm y tế xã Quảng La. Chủ đề bài phát thanh hôm nay là: Ngộ độc nấm và cách phòng chống.

Thưa quý vị và các bạn!

Ngộ độc nấm thường xảy ra vào mùa Xuân Hè, tập trung tại vùng đồng bào dân tộc sinh sống thuộc một số tỉnh khu vực Miền núi phía Bắc (nơi có tập quán thu hái và sử dụng nấm tự nhiên để làm thực phẩm). Trong thời gian vừa qua đã liên tiếp xảy ra các vụ ngộ độc nấm tại tỉnh Sơn La, tỉnh Lào Cai, tỉnh Hà Giang gây ảnh hưởng đến sức khỏe và tính mạng người ăn; đặc biệt là vụ ngộ độc nấm ngày 7/4/2020 tại huyện Hoàng Su Phì, tỉnh Hà Giang đã làm 04 người đều tử vong

Nấm độc là loại nấm có chứa các độc tố gây ngộ độc cho cơ thể con người và động vật khi ăn phải. Nấm độc thường có màu sắc sặc sỡ, nhìn bắt mắt, dù mũ, phiến, cuống có dạng màng phình to dạng củ, vòng và bao gốc hay những nấm có bào tử màu hồng nhạt, mũ nấm màu đỏ có vẩy trắng, sợi nấm phát ra ánh sáng... Một số loài nấm có thể có hàm lượng độc tố thay đổi theo mùa, trong quá trình sinh trưởng (nấm non hay nấm trưởng thành), trong môi trường đất đai thổ nhưỡng khác nhau. Vì vậy, có thể gặp trường hợp ăn cùng một loài nấm nhưng có lúc bị ngộ độc, có lúc không. Tuy nhiên có rất nhiều trường hợp ngoại lệ, như có nấm độc có màu sắc và hình dạng giống nấm thường. Vì thế rất khó để có thể nhận biết được nấm an toàn và nấm độc nếu không có đủ kinh nghiệm và kiến thức. Đặc biệt, mùa xuân, khí hậu dần ấm lên, mưa nhiều là điều kiện thuận lợi cho các loại nấm tự nhiên sinh sôi và phát triển, trong đó có nhiều loài nấm độc. So với các loại ngộ độc, ngộ độc nấm tuy xảy ra ít hơn về số ca mắc nhưng khi xảy ra thì tỷ lệ tử vong là rất cao.

Để phòng chống ngộ độc nấm, các nhà chuyên môn đã khuyến cáo tới người dân:

- Không ăn thử nấm hay cho súc vật ăn thử, dứt khoát loại bỏ nấm khi còn nghi ngờ
- Chỉ sử dụng khi biết chắc chắn nấm ăn được
- Tuyệt đối không được ăn nấm lạ, nấm hoang dại kể cả nấm màu trắng, nấm có dù các phần của thể quả...
- Không ăn nấm sặc sỡ, có mùi hắc, không ăn nấm quá non hay quá già và có chày sữa...
- Không hái nấm non chưa xòe mũ vì chưa bộc lộ hết đặc điểm cấu tạo khó nhận dạng nấm độc.
- Nấm tươi ăn được mới hái nên nấu ăn ngay, nếu để ôi, dập nát có thể hình thành độc tố mới gây ngộ độc.

- Không ăn nấm đã bị thối rữa, ôi thiu.
- Khi xuất hiện các triệu chứng ngộ độc cần đưa người bệnh đến ngay cơ sở y tế gần nhất để được cấp cứu và điều trị kịp thời. Khi đi, mang theo mẫu nấm còn lại hoặc thức ăn được chế biến từ nấm để sơ bộ xác định loại nấm để công tác cấp cứu và điều trị hơn.

Quý vị và các bạn vừa nghe bài phát thanh tuyên truyền về ngộ độc nấm và cách phòng chống của trạm y tế xã Quảng La. Cảm ơn sự quan tâm theo dõi lắng nghe của quý vị và các bạn