

О пищевых отравлениях дикорастущими грибами и случаях регистрации ботулизма

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что на территории Ростовской области во 2 квартале 2021 г. зарегистрировано 5 случаев пищевых отравлений дикорастущими грибами, заболело 5 человек, среди пострадавших один ребенок. Так же, зарегистрирован 1 случай ботулизма с числом пострадавших 1 человек.

За аналогичный период 2020г. зарегистрировано 3 случая отравления грибами с числом пострадавших – 4 человека, а так же 2 случая ботулизма с числом пострадавших 2 человека.

Почему возможны пищевые отравления:

Отравления происходят из-за недостаточных знаний населения относительно видов и разновидностей грибов, и нежелания отказаться от опасной привычки сбора и употребления в пищу дикорастущих грибов неизвестной видовой принадлежности. Большинство из пострадавших собирали грибы самостоятельно, многие не смогли определенно назвать собранные грибы. Грибы, послужившие причиной отравления, собирались в лесу, во дворе дома, в лесопосадках.

В целях предупреждения отравлений грибами Управление Роспотребнадзора по Ростовской области рекомендует:

- не собирайте дикорастущие грибы в лесополосах, парках и т.п.,
- не покупайте грибы сырые, сушеные, солёные и консервированные в местах несанкционированной торговли и у случайных лиц;
- не употребляйте в пищу как сырые, так и приготовленные дикорастущие грибы, в

съедобности которых вы не уверены;

- остерегайтесь старых, переросших грибов, в них наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков;

- в случае отравления грибами не занимайтесь самолечением, своевременно обращайтесь за медицинской помощью.

Рекомендации по правилам сбора и покупки грибов прилагаются.



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА **8-800-555-49-43**

ГРИБ

Ежегодно
тысячи п

ПОЧЕМУ ВОЗМОЖНЫ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ?

- Сбор незнакомых или ложных грибов, в местах, где они накапливают соли тяжелых металлов, ядохимикаты – около дорог, в городских парках
- Токсичным может быть и съедобный гриб в засушливый период года или если место сбора было обработано пестицидами или ядохимикатами
- Незнание, как правильно приготовить грибы. В грибах много грибной клетчатки – хитина, который не только не переваривается, но и затрудняет доступ к перевариваемым веществам пищеварительным сокам



ПРАВИЛА

- Собирайте
- Собирайте
- Срезайте гр
- Грибы необ

~~Данные не являются официальными, они предназначены для ознакомления и не являются~~



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43



ПОМНИТЕ

1. Нельзя покупать на рынке и у случайных лиц продукты домашнего консервирования в герметически закрытых банках. Зачастую продукты для продажи готовят, обрабатывают и хранят без соблюдения правил гигиены и температурного режима.
2. Нельзя покупать у случайных лиц продукты домашнего копчения: крупные окорока, рыбу - особенно опасен толстолобик и другие рыбы, обитающие в придонных слоях воды. Из кишечника рыбы, при ее неправильной обработке, споры легко проникают в толщу мышц.
3. Нельзя в домашних условиях готовить консервы в герметически закрытых банках из грибов, мяса, рыбы, моркови, свеклы, портулака и укропа. Эти продукты трудно отмыть от мелких частичек почвы и спор возбудителей ботулизма.

4. Нельзя консервировать продукты, пораженные порчи и гнили.

5. Нельзя нарушать сроки приготовления: уменьшать время приготовления, сокращать время теплообработки.

6. Нельзя употреблять продукты из вздувшихся банок.



Информация для потребителей в области безопасности пищевой продукции Федеральной службы по надзору в