

О пищевых отравлениях дикорастущими грибами и случаях регистрации ботулизма

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что на территории Ростовской области за истекший период 2021 года зарегистрировано 6 случаев пищевых отравлений дикорастущими грибами, заболело 6 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
ЕДИНЬИЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

ГРИБЫ. РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

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



СОВЕТ

Грибы рекомендуется предварительно отварить в течении 10 минут. Далее слить отвар и промыть. После этого готовим их как обычно



Ежегодно в Российской Федерации регистрируется порядка одной тысячи пострадавших от отравления грибами, около 30 случаев заканчивается летальными исходами



ПРАВИЛА ГРИБНИКА НЕ ЗНАЕШЬ – НЕ БЕРИ!

- Собирайте грибы вдали от дорог в экологически чистых районах
- Собирайте грибы в плетёные корзины – дольше будут свежими
- Срезайте гриб с целой ножкой
- Грибы необходимо подвергнуть кулинарной обработке в день сбора

НЕЛЬЗЯ

- Собирать грибы в ведра, полиэтиленовые пакеты или мешки – это приводит к быстрой порче грибов
- Собирать переросшие, червивые и неизвестные грибы
- Пробовать грибы во время сбора
- Мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде и глиняной глазурованной посуде
- Хранить грибы в тепле — это скоропортящийся продукт

СОВЕТ

1. Не покупать сушёные грибы с торгующих мест
2. Не покупать грибы, если целостность упаковки нарушена
3. На рынках и в магазинах не покупать грибы, если не указана информация о дате проведения экспертизы
4. Не покупать грибы, если целостность упаковки отсутствует

ЗАГС

Из большой партии грибов только часть может быть пригодна для употребления. Поэтому перед употреблением грибы необходимо предварительно отварить.

Копирование и распространение без разрешения Роспотребнадзора запрещено. Я В



РОСПОТРЕБНАДЗОР
ЕДИНЬЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

БОТУЛИЗМ



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 с признаками порчи и гнили.
5. Нельзя нарушать общепринятую технологию приготовления: уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки.
6. Нельзя употреблять в пищу консервы из вздувшихся банок.



ВАЖНО!

1. Храните домашние консервы только в холодильнике.
2. Перед употреблением в пищу консервов продуктов, подвергните достаточной, в течение 10 минут, тепловой обработке. Кипячение разрушит токсин, а ботулиническому токсину особенно чувствительны консервы домашнего приготовления, толстолобик, требующий предварительной тепловой обработки.

Если вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу. Обязательно сообщите, что вы употребляли остатки консервов, оставшуюся рыбу и необходимо отправить на лабораторное исследование.

**СОБЛЮДАЙТЕ ЭТИ ПРАВИЛА
И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!**

Информация подготовлена в рамках информационно-образовательной кампании по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека