

О пищевых отравлениях дикорастущими грибами

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что на территории Ростовской области за истекший период 2022 года зарегистрировано 2 случая пищевых отравлений дикорастущими грибами (в г. Волгодонске и в Волгодонском районе), заболело 2 человека. За аналогичный период 2021г. зарегистрировано также 2 случая отравления грибами с числом пострадавших – 3 человека.

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

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



ГРИБЫ. РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

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 вёдра, 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 торговли
2. Не покупать приготовленные
3. На рынках непромышленного допускаются экспертизы
4. Не покупать целостность отсутствует

ЗАГОТОВКА

Из большой порции грибов только груздь насто...
обыкновенно...
использовать...
приготовлен...
предварите...