

О профилактике пищевых отравлениях дикорастущими грибами

Не все грибы одинаково полезны. Грибы делятся на съедобные, условно съедобные (или несъедобные) и ядовитые.

Употребление в пищу ядовитых грибов приводит к тяжелым отравлениям и даже летальному исходу.

На территории Ростовской области в г. Шахты в апреле текущего года зарегистрирован случай пищевого отравления дикорастущими грибами, предположительно, сморчками, собранными самостоятельно. Пострадало 2 человека. В 2018 на территории Ростовской области от употребления дикорастущих грибов получили отравления 7 человек.

К сожалению, многие не умеют определять, какие грибы съедобные, а какие — нет. Пищевые отравления происходят от незнания видовой принадлежности собранных или приобретенных грибов, от неумения отличить съедобные грибы от ядовитых. Опытный грибник никогда не станет брать гриб, если есть хоть малейшее сомнение в его качестве.

Следует отметить, что не существует единых универсальных правил того, как отличить съедобные грибы от их ядовитых двойников. Для каждого вида грибов есть свои закономерности, которые необходимо изучить, отправляясь за грибами.

В целях предупреждения отравлений грибами Управление Роспотребнадзора по Ростовской области рекомендует: - При сборе грибов по возможности возьмите с собой опытного грибника, чтобы он контролировал процесс сбора грибов.

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

- При сборе грибов по возможности возьмите с собой опытного грибника, чтобы он контролировал процесс сбора грибов.

- Не собирайте дикорастущие грибы в лесополосах, парках, вдоль автомобильных трасс.

- Собирайте только знакомые Вам грибы и никакие другие. Не берите и не употребляйте в пищу грибы, которые вызывают у Вас малейшие сомнения по поводу их видовой принадлежности.

- Никогда не пробуйте сырые грибы на вкус, употребление в пищу сырых условно-съедобных и ядовитых грибов приводит к пищевым отравлениям.

- Не собирайте старые, переросшие грибы, в них наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека.

- Не покупайте грибы сырые, сушеные, солёные и консервированные в местах несанкционированной торговли, в том числе вдоль автотрасс, и у случайных лиц.

- Употребление в пищу грибов совместно с алкоголем может активировать ряд токсинов и приводить к возникновению отсроченного токсического синдрома.

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