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 7 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
ГРИБЫ. РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ
ПОЧЕМУ ВОЗМОЖНЫ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ?
Ежегодно в Российской Федерации регистрируется порядка одной тысячи пострадавших от отравления грибами, около 30 случаев заканчивается летальными исходами
• 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 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
Грибы рекомендуется предварительно отварить в течении 10 минут. Далее слить отвар и промыть. После этого готовим их как обычно
СОВЕТ
1. Не рекоме сушёные гр торговли
2. Не покупа приготовлен
3. На рынках непромышл допускаются экспертизы
4. Не покупа целостность отсутствует
ЗАГ
Из большой грибов толь груздь наст обыкновенн использовать приготовлен предварител

в



Информация подготовлена на основе материалов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.