

Чаще всего пищевые отравления грибами связаны с тем, что люди собирают незнакомые или ложные грибы, в местах, где они накапливают соли тяжелых металлов, ядохимикаты – около дорог, в городских парках.

Среди 3000 разновидностей всех существующих шляпочных грибов к съедобным относится только 400 видов. Остальные считаются ядовитыми или условно съедобными. Наибольшую угрозу здоровью представляют бледные поганки, красные и пантерные мухоморы, свинушки, ложные опята, желчные грибы, паутинники, волоконницы.

Правила грибника:

Не знаешь – не бери!

Собирайте грибы только в лесу. Никогда не делайте это возле дороги, железнодорожных путей, заводов и фабрик.

Все принесенные домой грибы в тот же день нужно перебрать, отсортировать по видам и снова пересмотреть. Выкидывайте все червивые, перезревшие, дряблые, а также несъедобные и ядовитые грибы.

Готовые блюда храните не более 24 часов, обязательно в холодном месте.

Грибы считаются продуктом, тяжелым для пищеварения. Поэтому не рекомендуется включать их в рацион детей дошкольного возраста. Осторожно нужно употреблять грибы людям, имеющим проблемы с желудочно-кишечным трактом.

РОСПОТРЕБНАДЗОР
Единый консультационный центр
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

ГРИБЫ. РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

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

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 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 глазурированной посуде
- Хранить грибы в тепле — это скоропортящийся продукт

СОВЕТЫ ПОКУПАТЕЛЯМ

1. Не рекомендуется покупать свежие или сушёные грибы в местах стихийной торговли
2. Не покупайте грибные консервы, приготовленные в домашних условиях
3. На рынках и ярмарках к продаже грибы непромышленного производства допускаются только после проведения экспертизы контроля качества
4. Не покупайте грибы, если нарушена целостность упаковки или вообще отсутствует информация о товаре

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Из большой группы съедобных грибов только белый гриб, груздь настоящий, рыжик обыкновенный можно использовать для приготовления без предварительного отваривания

Подробнее на www.rosпотребнадзор.ru