

### **О мерах профилактики отравления грибами.**

Профилактика отравления грибами – это комплекс мер, направленных на избежание негативных последствий для здоровья, благодаря развитию навыка по умению отличать ядовитые грибы от съедобных, а также изучение некоторого ряда правил, необходимых для успешного сбора, хранения и приготовления грибов. Меры профилактики, так же, как и оказание посильной помощи, необходимо знать не только взрослым, но и детям.

Все существующие грибы делят на съедобные, условно-съедобные и ядовитые. Как показывает практика, отравиться можно любыми грибами.

Происходит это по таким причинам:

1. Употребление в пищу ядовитых грибов в сыром или готовом виде. Существуют такие грибы, съев менее 5 грамм которых, развивается отравление с летальным исходом.
2. Сбор старых, перезревших или червивых грибов.
3. Сбор грибов на загрязненной почве – возле трасс, железнодорожных путей, в промышленных зонах.
4. Хранение собранного урожая в оцинкованной или алюминиевой таре.
5. Длительное хранение грибов при комнатной температуре (более 3 часов) либо в холодильнике (более 3 суток).
6. Неправильная или некачественная обработка грибов.
7. Нарушение техники маринования или соления – недостаточное количество соли и уксуса, варка грибов менее необходимого времени, неправильная обработка тары, в которой будут законсервированы грибы.
8. Употребление в пищу грибов из вздувшихся консервных банок.
9. Срок хранения консервированных грибов более полугода.

Последствия отравления грибами зависят от того, каким видом грибов оно было вызвано. Так, если оно произошло из-за употребления в пищу некачественных, но съедобных грибов, последствия будут более легкими, чем если съесть небольшое количество ядовитого гриба, например, такого, как млечник серо-розовый, опенок ложный или мухомор поганковидный.

Основные профилактические меры при сборе грибов должны быть известны не только новичкам, но и опытным грибникам со стажем. Следуйте рекомендациям и это минимизирует риск отравления грибами.

Меры профилактики:

1. Не собирайте грибы, которые вам не известны. Если возникли сомнения – гриб лучше выбросить, тем более запрещено класть его к другим грибам;
2. Избегайте сбора старых и червивых грибов;
3. Не собирайте грибы, которые растут у дорог, железнодорожных путей, возле заводов, промышленных зон или на территории радиационной зоны, так как они впитали в себя токсические вещества, находящиеся в почве;
4. Осматривайте грибы – цвет шляпки и губки, ножку, есть ли кольца на ножке, трубчатый гриб или пластинчатый;
5. Не собирайте грибы в полиэтиленовый пакет, для этих целей подойдет корзина;
6. Не храните грибы при комнатной температуре более 3 часов;
7. Не используйте для хранения урожая оцинкованную или алюминиевую посуду;
8. Тщательно очищайте и отваривайте перед приготовлением любой вид грибов;
9. Избегать употребления в пищу грибов в детском возрасте;
10. При консервации грибов тщательно придерживаться технологии, стерилизовать тару, а также не хранить грибные консервы более 6 месяцев, лучше закрывать полиэтиленовыми крышками;

11. Если крышка вздулась сразу же выбрасывать банки с грибами.

Врио начальника территориального отдела  
управления Роспотребнадзора  
по Костромской области в Галичском районе  
Цветкова Е.О.