

О пищевых отравлениях дикорастущими грибами

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что на территории Ростовской области за истекший период июня зарегистрировано 4 случая бытового пищевого отравления дикорастущими грибами в городах Гуково, Шахты, Аксай, Волгодонск. Дикорастущие грибы, послужившие причиной отравления, были собраны на улице, на территориях прилегающих к домовладениям и учреждениям.

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

-не собирайте дикорастущие грибы в лесополосах, парках, полях и т.п.,

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

-не употребляйте в пищу как сырые, так и приготовленные дикорастущие грибы, в съедобности которых вы не уверены;

-помните, что ядовитые грибы нередко растут рядом со съедобными и могут быть очень похожи на них;

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

-остерегайтесь старых, переросших грибов, в них наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека;

-если вы покупаете грибы в магазинах, внимательно рассматривайте упаковку с грибами, не покупайте испорченные грибы, с нарушением целостности упаковки, без маркировки или листов-вкладышей с информацией о товаре.

Обращаем внимание, что запах грибов не гарантирует их съедобность, так смертельно ядовитая бледная поганка в молодом возрасте вообще не имеет запаха или пахнет как шампиньон.

Для профилактики ботулизма от употребления консервированных грибов домашнего приготовления следует:

-в случае засолки, маринования грибов, использовать без посторонних запахов, признаков гниения, не переросшие грибы, в съедобности которых вы уверены;

-перед началом консервирования необходимо грибы тщательно промыть под проточной водой, не допускать остатков почвы на ножках грибов; в почве могут находиться споры бактерий ботулизма, которые в бескислородных условиях при комнатной температуре в консервных банках развиваются в вегетативные формы, вырабатывающие сильнейший яд – ботулотоксин.

-перед употреблением следует тщательно осмотреть консервы, не использовать в пищу продукцию из "бомбажных" банок, а также сомнительных по качеству!

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

Дикорастущие грибы – это смертельная опасность!