

## **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  
ЕДИННЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

## ГРИБЫ. РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

### 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



### СОВЕТ

Грибы рекомендуется предварительно отварить в течении 10 минут. Далее слить отвар и промыть. После этого готовим их как обычно



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



### 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

1. Не рекомендовать сушёные грибы для торговли
2. Не покупать грибы без этикетки и информации о месте сбора
3. На рынках и в магазинах не должны продаваться грибы без этикетки с информацией о месте сбора и дате сбора
4. Не покупать грибы без этикетки с информацией о месте сбора и дате сбора

### ЗАГОТОВКА

Из большой партии грибов только часть можно использовать для приготовления. Остальные грибы необходимо заморозить или высушить.



**РОСПОТРЕБНАДЗОР**  
ЕДИННЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР  
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

# БОТУЛИЗМ



## ПОМНИТЕ

1. Нельзя покупать на рынке и у случайных лиц продукты домашнего консервирования в герметически закрытых банках. Зачастую продукты для продажи готовят, обрабатывают и хранят без соблюдения правил гигиены и температурного режима.
2. Нельзя покупать у случайных лиц продукты домашнего копчения: крупные окорока, рыбу – особенно опасен толстолобик и другие рыбы, обитающие в придонных слоях воды. Из кишечника рыбы, при ее неправильной обработке, споры легко проникают в толщу мышц.
3. Нельзя в домашних условиях готовить консервы в герметически закрытых банках из грибов, мяса, рыбы, моркови, свеклы, портулака и укропа. Эти продукты трудно отмыть от мелких частичек почвы и спор возбудителей ботулизма.

4. Нельзя консервировать продукты с признаками порчи и гнили.
5. Нельзя нарушать общепринятую технологию приготовления: уменьшать количество соли, уксуса, сокращать время тепловой обработки.
6. Нельзя употреблять в пищу консервы из вздувшихся банок.



## ВАЖНО!

1. Храните домашние консервы только в холодильнике.
2. Перед употреблением в пищу консервов продукты, подвергните достаточной, в течение 10 минут, тепловой обработке. Кипячение разрушит токсин, вызывающий ботулизм. Особенно чувствительны к тепловой обработке консервы домашнего приготовления, толстолобик, предварительно подвергнутый тепловой обработке.

Если вы почувствовали себя плохо, немедленно обратитесь к врачу. Обязательно сообщите, что вы употребляли консервы, оставшуюся рыбу и овощи необходимо отправить на лабораторное исследование.

**СОБЛЮДАЙТЕ ЭТИ ПРАВИЛА  
И БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ!**