

О пищевых отравлениях дикорастущими грибами

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что на территории Ростовской области за истекший период 2022 года зарегистрировано 2 случая пищевых отравлений дикорастущими грибами (в г. Волгодонске и в Волгодонском районе), заболело 2 человека. За аналогичный период 2021г. зарегистрировано также 2 случая отравления грибами с числом пострадавших – 3 человека.

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
ЕДИНЬИЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

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 течение 10 минут. Далее слить отвар и промыть. После этого готовим их как обычно



ГРИБЫ. РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ

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 и информации о месте сбора
4. Не покупать грибы без этикетки и информации о месте сбора

ЗАГОТОВКА

Из большой партии грибов только часть можно использовать для приготовления. Остальные грибы рекомендуется предварительно отварить