

## **О пищевых отравлениях дикорастущими грибами**

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области осуществляет контроль за грибами, находящимися в реализации в предприятиях торговли. Ситуация на сегодняшний день в Ростовской области стабильная, проб, не соответствующих требованиям по микробиологическим, санитарно-химическим и физико-химическим показателям, не обнаружено. По причине отсутствия сопроводительных документов, а также оборота грибов с признаками порчи изъято из оборота 73 кг недоброкачественной продукции.

В то же время на территории Ростовской области за текущий период 2019 г. зарегистрировано 4 случая пищевых отравлений дикорастущими грибами с числом пострадавших - 6 человек (за аналогичный период 2018 года пострадало 7 человек).

Дикорастущие грибы, послужившие причиной отравления, были самостоятельно собраны и приготовлены для употребления в пищу. Среди пострадавших - двое детей, употребивших сырые грибы во время прогулки.

Грибы являются трудно перевариваемым продуктом, в них много хитина (грибной клетчатки), который не переваривается и затрудняет доступ пищеварительным сокам к перевариваемой пище. В этой связи людям с ослабленным здоровьем, детям, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта, не рекомендуется употреблять в пищу грибы.

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

- не собирайте дикорастущие грибы в лесополосах, парках и т.п., а также старые, переросшие грибы, в них наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека;

- помните, что ядовитые грибы нередко растут рядом со съедобными и могут быть очень

похожи на них, запах грибов не гарантирует их съедобность: смертельно ядовитая бледная поганка в молодом возрасте вообще не имеет запаха или пахнет как шампиньон;

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

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

- при покупке грибов в магазине, внимательно рассматривайте упаковку с грибами, не покупайте испорченные грибы, с нарушением целостности упаковки, без маркировки или листов-вкладышей с информацией о товаре;

- соблюдайте технологию приготовления грибов: грибы нужно очистить, промыть, затем отмокить или отварить. При предварительной обработке ядовитые вещества в условно съедобных грибах разрушаются, и только тогда грибы можно использовать для приготовления блюд.

Употребление в пищу грибов совместно с алкоголем может активировать ряд токсинов и приводить к возникновению отсроченного токсического синдрома.

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