

## **О пищевых отравлениях дикорастущими грибами**

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области осуществляет контроль за оборотом грибов свежих, находящихся 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 3 случая пищевых отравлений дикорастущими грибами с числом пострадавших - 4 человека (гг. Шахты, Б. Калитва, Неклиновский район).

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). В этой связи людям с ослабленным здоровьем, страдающим заболеваниями желудочно-кишечного тракта, детям 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.;

- 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 влияющих на организм человека;
  
- запах грибов не гарантирует их съедобность: смертельно ядовитая бледная поганка в молодом возрасте вообще не имеет запаха или пахнет как шампиньон;
  
- 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.

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