

Меры профилактики отравлений грибами

Ежегодно осенью люди отправляются в лес за грибами.

В России ежегодно регистрируется сотни пострадавших от отравления грибами и часть из них заканчивается летальными исходами.

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области напоминает, что свежие и заготовленные впрок грибы, являясь для организма человека ценным питательным продуктом, при определенных условиях могут послужить причиной возникновения пищевых отравлений.

Основная причина отравлений грибами – незнание отличительных особенностей и внешнего вида съедобных, условно-съедобных и ядовитых грибов, нарушение правил предварительной обработки и технологии их приготовления.

Только 400 видов из существующих более 3 тысяч разновидностей шляпочных грибов - съедобные. Остальные при их употреблении представляют потенциальную опасность для жизни и здоровья людей.

Чтобы предупредить отравление грибами, важно соблюдать следующие правила:

-не знаешь - не бери! Собирайте только хорошо знакомые виды грибов;

-собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населённых мест, в экологически чистых районах;

-собирайте грибы в плетёные корзины — так они дольше будут свежими;

-срезайте каждый гриб с целой ножкой.

Все принесённые домой грибы в тот же день нужно перебрать, отсортировать по видам и вновь тщательно пересмотреть. Выкидывайте все червивые, перезревшие, без ножек, дряблые грибы, а также несъедобные и ядовитые, если их всё-таки по ошибке собрали.

Не забывайте о том, что грибы – это белок, а любой белок очень быстро портится. Поэтому грибы необходимо подвергнуть кулинарной обработке в день сбора, предварительно рассортировав их по видам, если не готовите грибное ассорти или грибную икру.

Чтобы избежать отравления грибами, помните, что НЕЛЬЗЯ:

-сбирать грибы в вёдра, полиэтиленовые пакеты или мешки - это приводит к быстрой порче и повреждению ножки грибов, что значительно затруднит последующую переборку и сортировку и может привести к попаданию в блюдо ядовитых грибов;

-сбирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы;

-пробовать грибы во время сбора;

-подвергать грибы кулинарной обработке через день и более после сбора;

-мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде и глиняной глазурованной посуде;

хранить грибы в тепле — это скоропортящийся продукт.

В целях профилактики отравлений грибами следует обратить внимание на правила реализации грибов населению:

- продажа грибов разрешается на рынке в специально отведенном месте.

Рассредоточенная торговля грибами в различных местах рынка не допускается. Не рекомендуется покупать свежие или сушёные грибы в местах стихийной торговли или покупать грибные консервы в банках с закатанными крышками, приготовленные в домашних условиях;

- к продаже на рынке допускаются грибы только в свежем и сушеном виде, прошедшие обязательную проверку в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;

- съедобные грибы допускаются в продажу только свежесобранными, тщательно очищенные от земли, мусора, вредителей, неповрежденные и не помятые. Воспрещается заготовка и продажа дряблых, переросших, поврежденных личинками, слизнями и плесеньями, испорченных грибов;

- во избежание случаев отравлений грибы с отрезанными полностью или частично ножками (пеньками), в особенности шампиньоны и сыроежки, к продаже не допускаются;

- категорически запрещается продажа смеси из различных видов грибов;

- запрещается реализация сухих грибов домашнего изготовления;

- запрещается продажа продуктов переработки грибов, изготовленных в домашних условиях (грибов вареных, соленых, маринованных, грибной икры, грибных солянок и других продуктов из измельченных грибов, грибных «консервов» в банках с закатанными крышками, изготовленных в домашних условиях).

Если вы покупаете уже собранные грибы в магазинах и супермаркетах, внимательно рассматривайте упаковку с грибами, они не должны быть загнившими или испорченными.

Не покупайте грибы, если нарушена целостность упаковки или упаковка грязная. Также не покупайте грибы, если на упаковке нет этикетки, листов-вкладышей и вообще отсутствует информация о товаре.

Помните! Сбор грибов для человека - это всегда "игра с огнем". Если вы хотите здоровья себе и своим близким, будьте осторожны! Не рискуйте своей жизнью!



РОСПОТРЕБНАДЗОР
Единый 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

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



СОВЕТ

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



НЕЛЬЗЯ

- Собирать грибы в ведра, 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

СОВЕТЫ ПОКУПАТЕЛЯ

1. Не рекомендуется покупать сушёные грибы в местах стихийной торговли
2. Не покупайте грибные консервы, приготовленные в домашних условиях
3. На рынках и ярмарках к продукции непромышленного производства допускаются только после проведения экспертизы контроля качества
4. Не покупайте грибы, если нарушена целостность упаковки или вообще отсутствует информация о товаре

ЗАГОТОВКА ГРИБОВ

Из большой группы съедобных грибов только белый гриб, груздь настоящий, рыжик обыкновенный можно использовать для приготовления без предварительного отваривания

Подробнее на www.rosnadr.ru