

## Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Республике

### Саха (Якутия) в Ленском районе информирует население о профилактических мерах отравлений грибами

Подходит время сбора грибов! Это увлекательное занятие, однако наряду с положительными эмоциями от сбора грибов и их полезными свойствами, человек может получить отравление в результате неправильного сбора грибов и нарушения технологии их предварительной обработки, приготовления и хранения.

Отравление грибами – тяжелейшие из всех небактериальных отравлений. Основной причиной отравления служит незнание людьми грибов, употребление в пищу незнакомых экземпляров, либо грибов антиподов (грибы внешне похожие на съедобные, но на самом деле не съедобные).

Грибы, даже съедобные, имеют свойство накапливать в себе соли тяжелых металлов – свинец, ртуть, кадмий. Такие грибы, собранные вдоль трасс, железнодорожного полотна, промышленных предприятий, могут также привести к тяжелым отравлениям.

**Грибы могут быть источником очень тяжелого заболевания – ботулизма, оно вызывается токсином, который вырабатывается бактериями рода клостридий.**

Возбудители ботулизма в виде спороносных палочек содержатся главным образом в почве, также переносчиками являются мелкие грызуны, птицы и другие представители животного мира.

Ботулотоксин попаив в организм человека оказывает воздействие на нервную систему, угнетая ее, само заболевание ботулизмом может привести к тяжелым последствиям, таким как пневмония, инфаркт миокарда.

Если перед консервированием грибы плохо очищены и промыты, на их поверхности вместе с мельчайшими частичками земли могут оказаться и возбудители ботулизма.

Чтобы избежать заболевания ботулизмом, надо очень тщательно очищать и промывать от земли, предназначенные для консервирования грибы, причем они должны быть свежими и доброкачественными.

#### Профилактика отравлений грибами:

- собирать грибы нужно влали от дорог, магистралей, вне населенных мест, в экологически чистых районах;
- собирать надо только те грибы, которые вы хорошо знаете;
- не следует собирать старые переросшие грибы (в т.ч. червивые, ослизлые);

- не пробуйте сырые грибы на вкус;

- не храните в тепле грибы – это скоропортящийся продукт (сразу перебрать, промыть, почистить и приступить к переработке);

- не храните соленые грибы в оцинкованной и глиняной глазурованной посуде;

- соблюдайте условия хранения грибов и правила приготовления грибовых блюд (наиболее правильно отваривать любые виды грибов в хорошо подсоленной воде большого объема не менее 30 минут, со добавлением уксуса, воду после отваривания слить).

- не покупайте грибы на улице у случайных лиц и на стихийных (несанкционированных) рынках. 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.

- 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;

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

- грибы являются трудно перевариваемым продуктом. Не рекомендуется употреблять грибы беременным и кормящим женщинам, также они противопоказаны детям до 8 лет и лицам с заболеваниями пищеварительного тракта независимо от способа и времени приготовления;

- если после употребления грибов почувствовали себя плохо, нужно немедленно обратиться к врачу, не заниматься самолечением.

Советуем Вам строго соблюдать меры предосторожности и не употреблять в пищу продукты, вызывающие подозрение Будьте здоровы!