

Информация о профилактике отравлений грибами, правилах сбора и заготовки грибов, профилактике ботулизма



Только 400 видов из существующих более 3 тысяч разновидностей шляпочных грибов — съедобные. Остальные представляют опасность. Постоянно ядовитыми являются несколько видов из них, другие становятся ядовитыми при определённых условиях: употребление в сыром виде, совместное употребление с алкоголем, неправильной обработке и так далее.

Ежегодно в Российской Федерации

регистрируется порядка 1 тысячи пострадавших от отравления грибами, около 30 случаев заканчивается летальными исходами.

Меры профилактики отравлений грибами:

Чтобы предупредить отравление грибами, важно соблюдать меры предосторожности, в частности: собирать грибы вдали от дорог, магистралей, вне населённых мест, в экологически чистых районах; собирать грибы в плетёные корзины — так они дольше будут свежими; собирать в лесу только те грибы, которые вы хорошо знаете. Никогда не собирать грибы, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение. При сборе сыроежек, стараться брать их с целой ножкой. При сборе шампиньонов, необходимо обращать внимание на цвет пластинок. Пластины у настоящих шампиньонов быстро розовеют, а затем темнеют. У смертельно ядовитой бледной поганки пластинки всегда белого цвета; срезать каждый гриб с целой ножкой; никогда не собирать перезрелые, червивые, дряблые, трухлявые грибы; не стоит дотрагиваться в лесу к неизвестным грибам, пробовать их на вкус; все принесённые домой грибы в тот же день нужно перебрать, отсортировать по видам и вновь тщательно пересмотреть. Важно выкидывать все червивые, перезревшие, пластинчатые грибы, грибы без ножек, дряблые грибы, а также несъедобные и ядовитые, если их всё-таки по ошибке собрали.

Категорически запрещается использовать для обработки грибов оцинкованную и медную посуду, т.к. при этом образуются окислы данных металлов, обладающие токсическими свойствами, способные привести к острым отравлениям; не давать грибы детям, т.к. для несформировавшейся печени они являются очень тяжёлым пищевым продуктом; не употреблять в пищу грибы при заболеваниях почек, печени, желудочно-кишечного тракта.

Советы покупателям:

— Если вы покупаете уже собранные грибы, помните, что нельзя покупать сушёные, солёные, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли.
— На рынках и ярмарках к продаже грибы непромышленного производства допускаются только после проведения экспертизы, которая проводится для контроля качества поступающих в продажу продуктов.
— Экспертиза призвана определить качество грибов, их целостность, содержание радионуклидов. Только после проведения экспертизы выдаётся разрешение на реализацию продукции.
— 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.

Чтобы защитить себя и своих близких от ботулизма следует соблюдать основные меры профилактики:

— для консервирования надо использовать только свежие грибы, недопустимо консервировать лежалые, испорченные грибы;

— из большой группы съедобных грибов только белый гриб, груздь настоящий, рыжик обыкновенный являются безусловно съедобными грибами. Только эти грибы можно использовать для приготовления грибных блюд без предварительного отваривания;

— необходимо тщательно мыть грибы, если их поверхность загрязнена землей пользоваться при мытье щеткой;

— чтобы обезвредить условно съедобные грибы, нужно их специальным образом обработать — очистить от земли, хорошо промыть в воде, а затем отмочить или отварить. В процессе обработки ядовитые вещества удаляются из плодового тела гриба — только после этого можно грибы использовать для приготовления грибных блюд;

— консервированные грибы рекомендуется хранить в темном месте при низкой температуре;

— исключить приобретение изготовленных в домашних условиях консервированных грибов в местах несанкционированной торговли у частных лиц для предохранения себя и своей семьи от заболевания ботулизма;

Поскольку ботулизм считается крайне опасным заболеванием, часто заканчивающимся смертельным исходом, соблюдение этих правил поможет избежать возникновения данного заболевания.

