

консервировать в банках с неплотно притертыми крышками. Не случайно в народе говорят: «Грибы в банку закатал – опасность для здоровья создал».

Заболевание ботулизмом проявляется спустя 12-72 часа после приема грибов в пищу. Клинические проявления заболевания ботулизма: головная боль, сухость во рту, тошнота, рвота, понос, судороги, затруднение глотания и нарушение зрения (предметы дwoятся, становятся расплывчатыми). При появлении хотя бы одного-двух указанных признаков следует срочно обратиться к врачу.

Профилактика отравления грибами, или правила грибника:

- Не употребляйте в пищу как сырые, так и приготовленные дикорастущие грибы, в съедобности которых вы не уверены;
- Собирайте только те грибы, которые вы хорошо знаете. Обязательно с ножкой;
- Отправляясь на сбор грибов, по возможности, пригласите опытного грибника;
- Не собирайте грибы вдоль автомобильных дорог, железнодорожных путей, в черте города;
- Не полагайтесь на иллюстрированные руководства при идентификации грибов и определении их съедобности;
- Не определяйте съедобность грибов по их названиям, поскольку они могут различаться в различных географических регионах;
- Не верьте распространённой мифу о съедобности грибов, если они не оставляют тёмных пятен на серебре или их едят птицы, насекомые, улитки, черви и т.п.;
- Не пробуйте сырые грибы на вкус;
- Не кормите грибами детей;
- Не покупайте грибы у случайных людей;
- Не рекомендуем употреблять в пищу грибы людям с заболеваниями органов пищеварения;
- Избегайте употребления грибов, которые ранее вызывали заболевания у вас, ваших родственников или животных;
- Помните, что ядовитые грибы нередко растут рядом со съедобными и могут быть очень похожи на них;
- Помните, что даже съедобные грибы при неправильном приготовлении и хранении могут стать несъедобными и токсичными;
- Помните, что употребление в пищу грибов совместно с алкоголем, а также их приготовление с добавлением алкоголя может активировать ряд токсинов и приводить к возникновению отсроченного токсического синдрома;
- Помните, что даже съедобные правильно приготовленные грибы должны употребляться у пищу в умеренных количествах в качестве гарнира, а не основного блюда;
- Нельзя хранить свежие грибы более суток, даже в холодильнике, а солёные и маринованные грибы более года.
- Не занимайтесь самолечением – обратитесь за медицинской помощью.

Согласовано:

Начальник Территориального отдела
Управления Роспотребнадзора
по Свердловской области в
Чкаловском районе г. Екатеринбурга,
в г. Полевской и в Сысертском районе



Е.П. Потапкина

статья подготовлена врачом
отдела экспертиз за питанием населения Сафиной Т. В.
тел.210-48-53