

О пищевых отравлениях дикорастущими грибами и случаях регистрации ботулизма

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что на территории Ростовской области за истекший период 2021 года зарегистрировано 11 случаев пищевых отравлений дикорастущими грибами, заболело 15 человек, среди пострадавших один ребенок.

За аналогичный период 2020г. зарегистрировано 3 случая отравления грибами с числом пострадавших – 4 человека.

Почему возможны пищевые отравления:

Отравления происходят из-за недостаточных знаний населения относительно видов и разновидностей грибов, и нежелания отказаться от опасной привычки сбора и употребления в пищу дикорастущих грибов неизвестной видовой принадлежности. Большинство из пострадавших собирали грибы самостоятельно, многие не смогли определенно назвать собранные грибы. Грибы, послужившие причиной отравления, собирались в лесу, во дворе дома, в лесопосадках.

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 и у случайных лиц;
- не употребляйте в пищу как сырые, так и приготовленные дикорастущие грибы, в съедобности которых вы не уверены;

- остерегайтесь старых, переросших грибов, в них наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков;

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

Рекомендации по правилам сбора и покупки грибов прилагаются.



РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЫЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

ГРИБЫ.

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 России
тысячи пострадав
зака



ПРАВИЛА ГРИБ

- Собирайте грибы в
- Собирайте грибы в
- Срезайте гриб с цел
- Грибы необходимо



СОВЕТ

Грибы рекомендуется
предварительно
отварить



НЕЛЬЗЯ

- Собирать грибы в в
приводит к быстрой
- Собирать переросш
- Пробовать грибы во