О профилактике отравлений грибами

Управление Роспотребнадзора по Саратовской области информирует, что ежегодно, особенно в летне-осенний период в нашем регионе регистрируются случаи отравления грибами.

На текущий период 2021г. по Саратовской области зарегистрировано 2 пострадавших от отравления грибами - 1 женщина 45 лет и 1 мужчина 37 лет, жители г.Петровска.

Причиной отравления стали дикорастущие грибы свинушки, засоленные без предварительного отваривания.

Управление Роспотребнадзора по Саратовской области в целях предотвращения отравления грибами настоятельно рекомендует:

- собирать только хорошо известные съедобные грибы. Самыми известными и популярными из них являются: белые, подосиновики и подберезовики, рыжики, маслята, лисички, опята, дождевики, шампиньоны;

- перед походом за грибами вспомнить отличительные признаки ядовитых грибов, особенно бледной поганки (утолщение у основания ножки бледной поганки, имеющее пленчатую обертку, кольцо-«воротничок» в верхней части ножки, белые пластинки, не меняющие цвет с возрастом (в отличие от шампиньонов), шляпка гриба белая, желтоватая, зеленоватая). Бледная поганка - самый ядовитый гриб, даже небольшая его часть, попавшая в пищу, может явиться причиной тяжелого отравления, в том числе с летальным исходом;

- помнить, что некоторые съедобные грибы имеют ядовитых или просто несъедобных двойников, весьма похожих по виду, но способных вызвать как легкие, так и тяжелые расстройства здоровья, вплоть до летального исхода: белый гриб – желчный гриб, сатанинский гриб; осенний опенок – ложный опенок; шампиньон – белый мухомор, бледная поганка; лисичка – ложная лисичка; дождевик – ложный дождевик; и др.

- исключить сбор грибов в посадках вдоль автомобильных и железных дорог, вблизи промышленных предприятий, так как грибы могут впитывать вредные вещества, попадающие в почву, воздух;

- помнить, что условно-съедобные грибы (рядовки, грузди, паутинники, говорушки, зеленушки, свинушки, скрипицы и др.) требуют особой обработки: предварительное длительное отваривание, предварительное вымачивание грибов с 2-3 кратной сменой воды, с последующим промыванием;

- исключить грибы из рациона детей до 10 лет, лиц пожилого возраста, а также людей, страдающих заболеваниями желудочно-кишечного тракта;

- обрабатывать грибы в день сбора, в крайнем случае – не позднее 12 часов после сбора, хранить необработанные грибы на холоде;

- исключить покупку грибов и любой грибной продукции у физических лиц в местах несанкционированной торговли

- при появлении первых симптомов отравления незамедлительно обращаться за медицинской помощью.