|  |  |
| --- | --- |
|  | Главе МР «Забайкальский район»  Мочалову А.В.  Врио Главы МР "Город Краснокаменск и  Краснокаменский район»  Щербаковой Н. С.  Главе Приаргунского муниципального округа Забайкальского края  Логунову Е. В.  Главе Калганского муниципального округа Забайкальского края  Егорову С.А.  Главе Нерчинско-Заводского  муниципального округа Забайкальского края  Михалёву Л.В. |

«О размещении информации об

отравлении грибами»

Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Забайкальском районе» просит разместить на официальных сайтах МР «Забайкальский район», МР "Город Краснокаменск и Краснокаменский район», Приаргунского муниципального округа Забайкальского края, Калганского муниципального округа Забайкальского края, Нерчинско-Заводского муниципального округа Забайкальского края и средствах массовой информации об отравлении грибами для населения районов. Материал прилагается.

О размещении данной информации просим проинформировать Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Забайкальском крае в Забайкальском районе» на электронный адрес E-mail «fguz-zab@mail.ru».

Приложение: текст на 2 л. в 1 экз.

Начальник филиала Д.Ц. Лубсандоржиева

83025131360

83025132067

**7 ВОПРОСОВ ОБ ОТРАВЛЕНИЯХ ГРИБАМИ**



В лесах Забайкалья в основном растут маслята, подберезовики, грузди, подосиновики, рыжики и белые грибы. Все эти грибы грибники считают очень вкусными и с удовольствием готовят их в сметане, с картошечкой, добавляют в супы.

Сезон активного сбора грибов открывается летом и продолжается до самой осени. Независимо от того, являетесь вы знатоком “тихой охоты” или просто любителем, сохранять бдительность и соблюдать меры безопасности при приготовлении и употреблении грибов в пищу необходимо. Ведь грибами можно отравиться!

Как не допустить этого? Где собирать грибы? Как правильно их заготавливать? Отвечаем на самые распространенные вопросы.

**1. Правда ли то, что запах съедобного гриба при разламывании приятный, а ядовитый гриб пахнет подозрительно?**

Нет. Это неверно. Бледная поганка, например, обладает приятным грибным запахом, но при этом является смертельно ядовитой.

**2. Почему нельзя есть грибы в большом количестве?**

Это связано с их низкой пищевой ценностью, плохой перевариваемостью организмом, а также низкой усвояемостью полезных веществ (не более 40%).

Грибы содержат хитин и большое количество белков, которые организму трудно переваривать, особенно людям с нарушениями работы пищеварительной системы.

**3. Действительно ли, если отварить грибы в течение 30 минут, яд нейтрализуется?**

Приготовление ядовитых грибов не удалит токсины. Яд многих грибов невозможно обезвредить ни вымачиванием, ни кипячением.

**4. Почему не рекомендуется собирать грибы в черте города и вдоль дорог?**

Грибы способны впитывать опасные соединения подобно губкам. Из-за этого грибы, растущие вдоль дорог или на загрязненных территориях, накапливают в больших количествах радионуклиды, тяжёлые металлы, агрохимикаты и другие чужеродные соединения.

**5. Правда ли, что все ядовитые грибы имеют пластинчатое строение шляпки, и, соответственно, грибы с трубчатым строением можно употреблять в пищу безбоязненно?**

Действительно, среди трубчатых грибов большинство – съедобные (боровики, маслята, подберёзовики). Но это не значит, что все трубчатые грибы можно смело употреблять в пищу. Ядовитые среди них всё же есть: перечный гриб, желчный гриб (ложный белый), сатанинский гриб. Несмотря на то, что некоторые из них имеют неприятный аромат, их всё равно легко спутать со съедобными.

**6. Как хранить грибы?**

Собранные грибы нужно как можно скорее перебрать, потому что в вёдрах или пакетах они быстро портятся.

Грибы до переработки нужно хранить в холодильнике. Если нужно хранить грибы более недели, их необходимо заморозить или высушить.

Сухие грибы могут храниться до 18 месяцев при температуре воздуха не выше 20 °C и относительной влажности до 75%.

Грибы нельзя солить в глиняной, алюминиевой или оцинкованной посуде.

При употреблении консервированных грибов в пищу обратите внимание на срок годности. Если банка вздулась – незамедлительно уничтожайте её.

**7. После вскрытия банки грибов на поверхности продукта обнаружена плесень. Можно ли её убрать, а затем употреблять в пищу такой продукт?**

Во избежание проблем со здоровьем, любые продукты с признаками порчи и плесени рекомендуется уничтожать.

Обычно, если обнаруживается рост плесени на консервах, это говорит о том, что при консервации продукта не была достигнута стерильность. Даже если убрать видимую плесень с поверхности продукта, это не сделает продукт безопасным. Невидимые споры плесени распространяются на всю толщу продукта.

Консервированные грибы могут таить еще одну опасность - ботулизм. Причина ботулизма - бактерии *Clostridium botulinum*, которые активно растут в безвоздушных условиях (например, в консервах). Для человека опасна не сама бактерия, а токсин, который она образует. Для того, чтобы обезопасить себя от ботулизма, нужно соблюдать меры предосторожности:

* не употреблять консервированные грибы без предварительной термической обработки;
* хранить консервированные грибы только в холодильнике.

Будьте здоровы!

В случае возникновения нештатной ситуации санитарно-эпидемиологического характера для получения консультации и защиты своих прав вы можете обратиться в Единый консультационный центр Роспотребнадзора 8 800 555 49 43

*Информация подготовлена с использованием материалов ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения» Роспотребнадзора.* [*https://cgon.rospotrebnadzor.ru/*](https://cgon.rospotrebnadzor.ru/)

*# санпросвет,*