

О мерах профилактики отравлений грибами

В связи с обращением Управления Роспотребнадзора по Воронежской области департамент предпринимательства и торговли Воронежской области информирует о том, что на территории Воронежской области участились случаи регистрации среди населения пищевых отравлений дикорастущими грибами, в том числе с летальным исходом.

Чтобы предупредить отравление грибами, важно соблюдать меры предосторожности, в частности:

- собирать грибы вдали от дорог, магистралей, вне населенных мест;
- срезать гриб с целой ножкой;
- выкидывать все червивые, перезревшие, пластинчатые грибы, грибы без ножек, дряблые грибы;
- обязательно готовить грибы в день сбора;
- собирать только хорошо знакомые виды грибов;
- грибы в день сбора нужно перебрать, отсортировать по видам и еще раз пересмотреть;
- помнить, что детям до 14 лет нельзя есть грибы – у них нет достаточного количества ферментов для их переваривания;
- не рекомендуется есть грибы пожилым людям, беременным и кормящим женщинам;
- перед тем как готовить грибы, их необходимо тщательно очистить от земли и промыть.

Чтобы избежать отравления грибами, помните, что нельзя:

- собирать грибы в ведра, полиэтиленовые пакеты или мешки — это приводит к порче грибов;
- собирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы;
- пробовать грибы во время сбора;
- хранить грибы в тепле — это скоропортящийся продукт.

Советы покупателям:

- нельзя покупать сушеные, соленые, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли;
- нельзя покупать грибные консервы в банках с закатанными крышками, приготовленные в домашних условиях;
- при покупке грибов в магазине необходимо обратить внимание на целостность и чистоту упаковки, наличие информации на этикетке или листе – вкладыше, отсутствие гнилых и испорченных грибов;
- не покупайте грибы, если нарушена целостность упаковки или упаковка грязная; или на упаковке нет этикетки, листов-вкладышей и вообще отсутствует информация о товаре.