Ефремовский территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по тульской области напоминает.

Пик отравлений грибами в регионах России приходится на конец лета - начало осени. Тяжелее всего отравление грибами переносят люди с ослабленным здоровьем и дети. В детском организме ещё нет необходимого количества ферментов для их переваривания. Именно поэтому не рекомендуется кормить любыми грибами детей в возрасте до 14 лет.

Отравиться грибами могут не только дети, но и взрослые. Чтобы избежать неприятных последствий, важно соблюдать меры предосторожности. Чаще всего пищевые отравления грибами связаны с недостатком информации о грибах: люди собирают незнакомые или ложные грибы 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 после того, как место сбора грибов было обработано пестицидами или ядохимикатами для борьбы с насекомыми и вредителями.

И, основное, не все знают, как правильно приготовить грибы. Грибы являются трудноперевариваемым продуктом, в них много грибной клетчатки — хитина, который не только не переваривается, но и затрудняет доступ к перевариваемым веществам пищеварительным сокам. Поэтому блюда из грибов рекомендуются абсолютно здоровым людям, не страдающим заболеваниями пищеварительного тракта. Перед приготовлением все грибы рекомендуется предварительно отварить в течение 10 минут, отвар слить, промыть отваренные грибы и затем приготовить их как обычно. Предварительное отваривание грибов поможет значительно снизить в них содержание токсичных элементов.

**Чтобы предупредить отравление грибами, важно соблюдать следующие правила:**

* не знаешь - не бери! Собирайте только хорошо знакомые виды грибов;
* собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населённых мест, в экологически чистых районах;
* собирайте грибы в плетёные корзины — так они дольше будут свежими;
* срезайте каждый гриб с целой ножкой.

Все принесённые домой грибы в тот же день нужно перебрать, отсортировать по видам и вновь тщательно пересмотреть. Выкидывайте все червивые, перезревшие, без ножек, дряблые грибы, а также несъедобные и ядовитые, если их всё-таки по ошибке собрали.

Не забывайте о том, что грибы – это белок, а любой белок очень быстро портится. Поэтому грибы необходимо подвергнуть кулинарной обработке в день сбора, предварительно рассортировав их по видам, если не готовите грибное ассорти или грибную икру

**Чтобы избежать отравления грибами, помните, что** **НЕЛЬЗЯ:**

* собирать грибы в вёдра, полиэтиленовые пакеты или мешки - это приводит к быстрой порче и повреждению ножки грибов, что значительно затруднит последующую переборку и сортировку и может привести к попаданию в блюдо ядовитых грибов;
* собирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы;
* пробовать грибы во время сбора;
* подвергать грибы кулинарной обработке через день и более после сбора;
* мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде и глиняной глазурованной посуде;
* хранить грибы в тепле — это скоропортящийся продукт.

Если вы покупаете уже собранные грибы, помните, что нельзя покупать сушёные, солёные, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли.

Не рекомендуется покупать свежие или сушёные грибы в местах стихийной торговли или покупать грибные консервы в банках с закатанными крышками, приготовленные в домашних условиях.

На рынках и ярмарках к продаже грибы непромышленного производства допускаются только после проведения экспертизы для контроля качества грибов, определения содержания радионуклидов. Только после проведения экспертизы выдаётся разрешение на реализацию продукции.

Если вы покупаете уже собранные грибы в магазинах и супермаркетах, внимательно рассматривайте упаковку с грибами, они не должны быть загнившими или испорченными. Не покупайте грибы, если нарушена целостность упаковки или упаковка грязная. Также не покупайте грибы, если на упаковке нет этикетки, листов-вкладышей и отсутствует информация о товаре.

Не злоупотребляйте пищей из грибов. Не забывайте, что грибы - белковый продукт с большим содержанием клетчатки, переваривается с трудом. Не ешьте много грибов на ночь, при обработке сырых грибов старайтесь их мельче нарезать, больше используйте грибной порошок из высушенных грибов. Не рекомендуется есть грибы беременным и кормящим женщинам, они противопоказаны детям до 14 лет (независимо от способа и времени приготовления).

Главный специалист-эксперт Харламова Е.Ю.