

О мерах профилактики отравления грибами

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что на территории Ростовской области за 2017 г. зарегистрировано 2 случая пищевых отравлений дикорастущими грибами, заболело 2 человека (г. Ростов-на-Дону, г. Шахты), среди пострадавших – 1 ребенок 7 лет.

Дикорастущие грибы, послужившие причиной отравления, были приобретены в местах несанкционированной торговли, пострадавшие не смогли определенно назвать видовую принадлежность приобретенных грибов.

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области осуществляет контроль за грибами, находящимися в реализации. Ситуация на сегодняшний день в Ростовской области стабильная, проб, не соответствующих требованиям по микробиологическим, санитарно-химическим и физико-химическим показателям, не обнаружено. По причине отсутствия сопроводительных документов, а также оборота грибов с признаками порчи изъято из оборота 8 кг недоброкачественной продукции.

В целях предупреждения отравлений грибами Управление Роспотребнадзора по Ростовской области рекомендует:

- не собирайте дикорастущие грибы в лесополосах, парках;
- не покупайте грибы сырые, сушеные, солёные и консервированные в местах несанкционированной торговли, в том числе вдоль автотрасс, и у случайных лиц;
- не употребляйте в пищу как сырые, так и приготовленные дикорастущие грибы, в съедобности которых вы не уверены;
- помните, что ядовитые грибы нередко растут рядом со съедобными и могут быть очень

похожи на них;

- употребление в пищу грибов совместно с алкоголем может активировать ряд токсинов и приводить к возникновению отсроченного токсического синдрома;

- остерегайтесь старых, переросших грибов, в них наряду с полезными веществами часто имеются продукты разложения белков, пагубно влияющие на организм человека;

- запах грибов не гарантирует их съедобность: смертельно ядовитая бледная поганка в молодом возрасте вообще не имеет запаха или пахнет как шампиньон;

Для профилактики ботулизма от употребления консервированных грибов домашнего приготовления следует:

- в случае засолки, маринования грибов, использовать без посторонних запахов, признаков гниения, не переросшие грибы, в съедобности которых вы уверены;

- перед началом консервирования необходимо грибы тщательно промыть под проточной водой, не допускать остатков почвы на ножках грибов.

В почве могут находиться споры бактерий ботулизма, которые в бескислородных условиях при комнатной температуре в консервных банках развиваются в вегетативные формы, вырабатывающие сильнейший яд – ботулотоксин.

Употребление консервов в таком случае смертельно опасно!

В то же время, прогревание консервов перед употреблением при температуре 80°С в течение 30 мин вызывает гибель вегетативных форм бактерий и разрушение

ботулотоксина.

Перед употреблением следует тщательно осмотреть консервы, не использовать в пищу продукцию из "бомбажных" банок!

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