

В настоящее время в лечебно-профилактических учреждениях республики регистрируются единичные случаи обращения граждан с явлениями желудочно-кишечных расстройств после употребления грибов.

В связи с наступлением грибного сезона и в целях профилактики отравлений грибами приводим несколько советов для грибников.

1. Никогда не ешьте слишком много грибов (в каком бы то ни было виде). Хотя съедобные грибы и вкусные, все-таки они требуют хорошего пищеварения; самые лучшие грибы, съеденные в неумеренном количестве, могут вызвать у людей с ослабленным и неправильным пищеварением тяжелые и даже опасные расстройства желудка.
2. Собирайте только те грибы, о которых вам точно известно, что они съедобны; не собирайте дряблые и переросшие грибы;
3. Не собирайте грибы, которые вам не знакомы или вызывают сомнение;
4. Пластинчатые грибы, особенно сыроежки, старайтесь срезать с ножкой, чтобы убедиться, что на ней нет пленчатого кольца и вздутия на конце ножки, как у бледной поганки;
5. Никогда не пробуйте сырые грибы;
6. Собирать грибы лучше в плетеную корзину, в ведре из-за отсутствия притока свежего

воздуха они могут быстро испортиться;

7. Перед приготовлением еще раз внимательно пересмотрите собранные вами грибы, отбросьте старые, червивые, с признаками порчи и подозрительные;

8. Лучше всего грибы собирать ранним утром, собранные в это время, они свежие, крепкие и более устойчивые при хранении.

9. Помните о ложных опятах: не берите грибы с ярко окрашенной шляпкой.

10. Не забывайте о возможности ботулизма и других бактериальных заболеваний в случае нарушения санитарно-гигиенических требований при консервировании грибов.

11. Банки с маринованными и солеными грибами не закатывайте металлическими крышками, это может привести к развитию микроба ботулинуса. Вполне достаточно покрыть банку двумя листами бумаги — простой и воценой, туго завязать и поставить в прохладное место.

12. Следует помнить, что бактерии ботулинус вырабатывают свой смертельно опасный токсин только при жесточайшей нехватке кислорода (т.е. внутри герметично закрытых консервных банок) и при температуре выше +180С. При хранении консервов при температуре ниже +180 С (в холодильнике) образование в консервах ботулотоксина невозможно.

Признаки отравления: отравление грибами возникает через 1-4 часа после их употребления. Симптомы заболевания развиваются медленно, начинаясь с ощущения дискомфорта в желудке. Затем появляется тошнота, рвота, боли в животе, повышается температура. Может быть снижение зрения, помутнение сознания.

В случае появления любых симптомов отравления грибами немедленно обращайтесь в

лечебное учреждение, не занимайтесь самолечением! Помните, что последствия могут оказаться весьма плачевными.

Соблюдайте правила и осень со своими дарами принесет вам только радость!