

## О мерах профилактики отравлений грибами

Управление Роспотребнадзора по Республике Адыгея в связи с наступлением осени и началом грибного сезона напоминает о мерах, необходимых для профилактики отравлений. Чтобы предупредить отравления, необходимо знать виды грибов, признаки отравления и меры неотложной помощи, а также помнить основные правила при сборе и приготовлении грибов.

Фактором риска возникновения пищевых отравлений населения республики остается покупка неизвестного товара в неустановленных местах, на территориях, прилегающих к ярмаркам, торговым центрам, внутридомовых территориях города, т.е на объектах несанкционированной стихийной торговли.

В соответствии со ст. 20 Федерального закона от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» реализация пищевых продуктов непромышленного изготовления (в том числе грибов) допускается на продовольственных рынках только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и получения продавцами заключений о соответствии таких пищевых продуктов требованиям ветеринарных правил и норм. Для торговли на рынках не допускают несъедобные, а также переросшие, дряблые, поврежденные личинками и плесенью грибы.

Причиной отравления грибами также может послужить незнание технологии приготовления грибов или незнание отличительных признаков съедобных и ядовитых грибов. Поэтому необходимо помнить основные правила:

- внимательно изучите отличительные признаки ядовитых грибов;
- не берите грибы, в съедобности которых Вы сомневаетесь;
- не собирайте грибы в лесопосадках рядом с автомагистралями, вблизи складов для хранения ядохимикатов и минеральных удобрений;
- не собирайте грибы в засушливую погоду, когда длительное время отсутствуют дожди;
- не следует покупать грибы у незнакомых лиц в нестационарных местах торговли. При возникновении симптомов отравления грибами (тошнота, рвота, боли в животе, понос, головокружение, падение артериального давления), необходимо промыть желудок, дать пострадавшему слабительное и незамедлительно обратиться за медицинской помощью.

Наиболее тяжелым токсикоинфекционным заболеванием, развивающимся в результате попадания в организм некачественных пищевых продуктов, является ботулизм. Возбудители ботулизма широко распространены в природе. Источником инфекции могут быть консервации домашнего приготовления.

Профилактика ботулизма основана на строгом соблюдении санитарных и технологических правил консервирования пищевых продуктов:

- следует строго соблюдать технологию приготовления грибов, (предварительно грибы замачиваются в воде, затем промываются под проточной водой, подвергаются двукратному отвариванию со сливом бульона и только потом жарятся, солятся и т.д.);
- для консервирования необходимо использовать только свежие грибы, без признаков порчи;
- строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек, тепловой обработки продуктов в момент приготовления консервов в домашних условиях;
- хранить домашние консервы при низких температурах, внимательно осматривать банки перед вскрытием – если крышка на банке вздута, то содержимое необходимо уничтожить. Пробовать на вкус такие консервы нельзя.
- грибы рекомендуется сушить или же солить в небольших емкостях, с доступом воздуха, периодически помешивая их в процессе хранения. Перед употреблением такие грибы рекомендуется термически обрабатывать (варить, затем жарить);

- исключить приобретение изготовленных в домашних условиях консервов в местах незаконной торговли у частных лиц.

По результатам мониторинга за 9 месяцев 2018 года по Республике Адыгея было зарегистрировано 15 случаев пищевых отравлений ядовитыми грибами, из них 12 случаев зарегистрировано в сентябре