Памятка о мерах профилактики отравлений грибами

ПРОФИЛАКТИКА ОТРАВЛЕНИЙ ГРИБАМИ

- Собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населённых мест, в экологически чистых районах.
- Собирайте только те грибы, которые Вы хорошо знаете;
- Не пробуйте сырые грибы на вкус;
- •Все принесённые домой грибы **в тот же день** нужно перебрать, отсортировать по видам и вновь тщательно пересмотреть.
- Не храните грибы при комнатной температуре более 3 часов;
- Подвергните грибы тщательной термической обработке согласно кулинарным правилам для каждого вида грибов;
- Воздержитесь давать грибы в пищу детям, лицам с ослабленным здоровьем;
- Если после употребления грибов Вы почувствовали себя плохо, **немедленно обратитесь к врачу**.





ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАЕНИЕ НА СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ РЕАЛИЗАЦИИ ГРИБОВ НАСЕЛЕНИЮ

- Продажа грибов разрешается на рынке в специально отведенном месте.
- **К продаже на рынке допускаются** грибы только в свежем и сушеном виде, прошедшие обязательную проверку в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
- Во избежание случаев отравлений грибы с отрезанными полностью или частично ножками (пеньками), в особенности шампиньоны и сыроежки, к продаже не допускаются;
- Запрещается продажа смеси из различных видов грибов;
- Запрещается продажа продуктов переработки грибов, изготовленных в домашних условиях (грибов вареных, соленых, маринованных, грибной икры, грибных солянок и других продуктов из измельченных грибов, грибных «консервов» в банках с закатанными крышками, изготовленных в домашних условиях).



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 информации о товаре.



ПРОФИЛАКТИКА БОТУЛИЗМА

- Тщательно промыть грибы перед консервированием (уменьшает вероятность попадания в продукт возбудителя);
- **Не рекомендуется консервировать** грибы **в герметично** закрытых банках в домашних условиях;