

8. Тщательно перебирайте, обрабатывайте и старайтесь готовить грибы в день сбора.

9. Убеждение, что яд из грибов можно удалить, если их кипятить несколько часов, ошибочно, так как эти яды термостойки.

10. Не доверяйте рисованным изображениям грибов в книгах – как правило, они далеки от реальности.

11. Токсикологи предупреждают: для детей съедобный гриб может оказаться смертельно ядовитым! Защитные системы ребёнка не обладают необходимыми средствами, чтобы обеспечить безопасность организму при массивной «грибной агрессии».

12. Наиболее тяжелы отравления летними грибами. На втором месте по степени опасности – грибы осенние.

13. Грибы плохо перевариваемый продукт с большим количеством труднорастворимых веществ. Справится с такой пищей под силу только совершенно здоровому взрослому организму с хорошим пищеварением и здоровыми печенью и почками.

14. Отравление грибами никогда не проходит само по себе – не ждите, что процесс сойдёт на нет.

15. При подозрении на отравление грибами не допускайте самолечения, немедленно обращайтесь к врачу!

*Инструктор по гигиеническому воспитанию отдела организационно
- методического обеспечения профилактической работы
Власова Л.В.*

2016 г.

Старооскольский городской округ Белгородской области
ОГБУЗ «ЦЕНТР МЕДИЦИНСКОЙ
ПРОФИЛАКТИКИ города Старого Оскола»

ОСТОРОЖНО: ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ!

(для населения)



Отравление грибами происходит по многим причинам:

*от употребления ядовитых грибов,
от неправильного приготовления условно съедобных грибов,
от употребления старых или испорченных съедобных грибов и т. д.*

Многие съедобные грибы имеют несъедобных двойников, а в отдельных случаях они ядовиты.

Из 200 видов съедобных грибов в пищу обычно употребляют лишь несколько десятков хорошо известных разновидностей – белые, подосиновики, маслята, опята, грузди, сыроежки, волнушки и т. д.

При сборе грибов, даже при наличии некоторых знаний и опыта, всегда необходимо строго соблюдать основные правила. Тогда Вы избежите случайных ошибок, которые могут привести к отравлениям.

*На полянке спозаранку
Повстречала я поганку
- Почему ты бледная?
- Потому что вредная!
Ярко-красный мухомор –
Белых пятнышек узор.
Ты в лесу мне нравишься,
А в тарелке – НЕТ!
Ясно, что отравишься,
Съев тебя в обед!*

ПРАВИЛА И СОВЕТЫ:

1. Собирайте в лесу только те грибы, о которых Вы точно знаете, что они съедобны.
2. Грибы, которые Вы не знаете или которые вызывают сомнения, не следует употреблять в пищу и пробовать на вкус, тем более в сыром виде.
3. Никогда не собирайте и не ешьте грибы, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение, окружённое оболочкой.
4. Никогда не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, червивые и испорченные.
5. Не ешьте грибы в сыром виде.
6. Не верьте распространённому мнению о том, что ядовитые грибы вызывают потемнение луковицы или серебряных предметов, если их опустить в посуду, где варятся грибы. Это ложное представление!
7. Не собирайте грибы, даже заведомо съедобные, в городских парках, скверах, дворах, а также вдоль автомобильных и железных дорог. Грибы накапливают ядовитые вещества и становятся непригодными в пищу.

