**Роспотребнадзор информирует: О мерах профилактики отравлений грибами.**

В сезон сбора и переработки грибов Роспотребнадзор напоминает о мерах профилактики отравлений грибами.

Занимаясь заготовками грибов, необходимо помнить, что нужно очень тщательно очистить от земли, хорошо промыть в воде, а затем отмочить или отварить. В процессе обработки ядовитые вещества удаляются из плодового тела гриба – только после этого можно грибы использовать для приготовления грибных блюд.

Наиболее безопасными методами заготовки грибов на зиму являются замораживание и сушка.

Консервированные грибы могут быть причиной тяжелого пищевого отравления – ботулизм,

характеризующимся тяжелым поражением нервной системы, нередко приводящим к летальным исходам. Местом постоянного обитания возбудителей является почва, из которой они попадают на грибы.

Непременным условием для развития этих микробов является отсутствие кислорода, что может происходить в герметически закупоренных банках.

**Основные меры предупреждения ботулизма:**

- не рекомендуется консервировать в домашних условиях грибы;

- необходимо тщательно мыть; если их поверхность загрязнена землей, пользоваться при мытье щеткой;

- строго соблюдать правила стерилизации банок, крышек и режим тепловой обработки продуктов в домашних условиях;

- хранить домашние консервы при низких температурах, обязательно отбраковывать и уничтожать бомбажные (вздутые) банки;

- запрещается покупать на рынках (с рук) изготовленные в домашних условиях консервированные грибы или овощи в банках с закатанными крышками.

Перед употреблением консервов домашнего приготовления прокипятить содержимое банки в течение 15 минут.

Признаками ботулизма могут быть общая слабость, головная боль, сухость во рту, тошнота. При поражении центральной нервной системы могут быть нарушения зрения, глотания, изменение голоса. При появлении первых симптомов необходимо сразу же обратиться за медицинской помощью, не заниматься самолечением! Поздно начатое лечение может быть безуспешным!