

Роспотребнадзор о мерах профилактики отравлений грибами.

Ежегодно в России регистрируются случаи пищевых отравлений, связанные с употреблением грибов. Грибы являются трудноперевариваемым продуктом, в них много грибной клетчатки – хитина, который не только не переваривается, но и затрудняет доступ к перевариваемым веществам пищеварительным сокам.

Чтобы предупредить отравление грибами, важно соблюдать меры предосторожности, в частности:

собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населённых мест, в экологически чистых районах, так как грибы способны накапливать токсичные вещества;

собирайте только хорошо знакомые виды грибов.

Все принесённые домой грибы в тот же день нужно перебрать, отсортировать по видам и вновь тщательно пересмотреть. Выкидывайте все червивые, перезревшие, пластинчатые грибы, грибы без ножек, дряблые грибы, а также несъедобные и ядовитые, если их всё-таки по ошибке собрали.

Обязательно нужно подвергнуть грибы кулинарной обработке в день сбора, при этом каждый вид грибов готовить отдельно.

Чтобы избежать отравления грибами, помните, что нельзя:

собирать грибы в полиэтиленовые пакеты или мешки – это приводит к порче грибов;

собирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы;

пробовать грибы во время сбора;

подвергать грибы кулинарной обработке через день и более после сбора;

мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде;

хранить грибы в тепле – это скоропортящийся продукт.

Советы покупателям.

Если вы покупаете уже собранные грибы, помните, что нельзя покупать сушёные, солёные, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли.

Не рекомендуется покупать свежие или сушёные грибы в местах стихийной торговли или покупать грибные консервы в банках с закатанными крышками, приготовленные в домашних условиях.

На рынках и ярмарках продажа консервированных грибов непромышленного производства запрещается.

Заготовка грибов.

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. Споры ботулинистической палочки, попадающие в грибы из почвы, выдерживают высокие температуры тепловой обработки и при дальнейшем хранении в бескислородных условиях (герметично закрытой банке) вырабатывают ботулотоксин. При внешнем осмотре банка может быть не измененной. В отличие от спор, ботулинистический токсин при высокой температуре разрушается, поэтому перед употреблением консервированной грибной продукции рекомендуем повторно прокипятить продукт в течение 15 минут.