

## Щоб запобігти отруєнню грибами:



- купуйте гриби тільки у відведених для їх продажу місцях (магазинах, спеціалізованих кіосках), особливо уникайте стихійних ринків.
- збирайте і купуйте тільки гриби, про які вам відомо, що вони їстівні.

### Не збирайте гриби:

- якщо не впевнені, що знаєте їх – якими б апетитними вони не здавалися;
- поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітниках, в хімічно та радіаційно-небезпечних зонах;
- невідомі, особливо з циліндричною ніжкою, у основі якої є потовщення «бульба», оточене оболонкою;
- з ушкодженою ніжкою, старих, в'ялих, червивих або ослизлих;
- «печериці», у яких пластинки нижньої поверхні капелюшка гриба білого кольору.

Не порівнюйте зібрані чи придбані гриби із зображенням в різних довідниках, - вони не завжди відповідають дійсності.

Не куштуйте сирі гриби на смак.

Ще раз перевірте вдома гриби, особливо ті, які збирали діти. Усі сумнівні – викидайте. Нижню частину ніжки гриба, що забруднена ґрунтом – викидайте. Гриби промийте, у маслюків та мокрух зніміть з капелюшка слизьку плівку.

Гриби підлягають кулінарній обробці в день збору, інакше в них утворюється трупна отрута.

Кип'ятіть гриби 7-10 хвилин у воді, після чого відвар злийте. Лише тоді гриби можна варити або смажити.

Обов'язково вимочіть або відваріть умовно їстівні гриби, які використовують для соління, - грузді, вовнянки та інші, котрі містять молочний сік, тим самим позбудетесь гірких речовин, які уражають слизову оболонку шлунка.

Не пригощайте ні в якому разі грибами дітей, літніх людей та вагітних жінок.

Гриби (зеленушка, синяк-дубовик та деякі інші) містять отруйні речовини, які у шлунку не розчиняються.

Значна кількість грибів, які досі вважались їстівними, містять мікродози отруйних речовин. Якщо вживати їх декілька днів підряд – також може статись отруєння.

Неправильно приготовлені консервовані гриби можуть викликати дуже важке захворювання – ботулізм. Гриби, які довго зберігалися, обов'язково прокип'ятіть 10-15 хвилин.

*Інформацію підготовлено за матеріалами журналу «Надзвичайна ситуація» та Інтернет сторінки <http://ya-gribnik.ru/foto-gribov.php>  
Сектором з питань охорони праці*