

ОСТОРОЖНО: ГРИБЫ.

О возможности отравиться грибами знают все.

Отравления могут возникать при употреблении в пищу как несъедобных грибов, так и съедобных перезревших. В старых грибах накапливаются тяжелые металлы, продукты распада белков, негативно влияющие на организм человека. Кроме того, причиной отравления могут быть неправильно заготовленные сушеные и консервированные грибы.

В 2026 году специалистами Учреждения здравоохранения «Могилевский зональный центр гигиены и эпидемиологии» было зарегистрировано 10 случаев отравления грибами в быту с 10 пострадавшими (в 2025 году 4 случая с 4 пострадавшими). Пострадавшие – жители города Могилева. С пострадавшими проведена беседа о профилактике отравления грибами.

В целях профилактики отравления грибами следует соблюдать следующие правила:

1. Собирайте грибы, о которых точно известно, что они съедобны.
2. Не собирайте грибы вблизи автомобильных дорог.
3. Никогда не пробуйте сырые грибы.
4. Всегда осматривайте собранные грибы, выбрасывайте старые, червивые и подозрительные. При обработке грибов следует тщательно удалять почву, листья, различный сор и несколько раз промывать их под проточной водой.
5. При сборе грибов внимательно присматривайтесь к ним, чтобы отличить грибы-двойники от съедобных.
6. Употребляйте только собственноручно собранные грибы, в качестве которых вы уверены.

Двойником зеленой сыроежки и шампиньона является ядовитый гриб – бледная поганка. Ее отличительные признаки: булавовидная у основания и постепенно суживающаяся кверху ножка с пленчатым кольцом; пластинки гибкие, эластичные, белые.

К ядовитым грибам также относится мухомор, имеющий на поверхности шляпки большие своеобразные хлопья, на ножке – пленчатое кольцо. Но дожди могут смыть белые бородавки с красных шляпок мухоморов, и тогда их можно принять за съедобные бордово-красные сыроежки.

Опасное сходство с белым грибом имеет желчный гриб (его верхняя часть ножки покрыта темной сеткой, стоит только разрезать мякоть гриба, как она тут же розовеет).

Часто встречаются и ложные опята. Не следует забывать о тщательной обработке строчков и сморчков.

Помните, что употребление грибов, приобретенных у физических лиц при отсутствии документа о качестве несет угрозу отравления.