

Самбірське РУ ГУ ДСНС України у Львівській області рекомендує дотримуватись правил збирання, приготування і вживання грибів

На Самбірщині продовжується сезон збирання грибів, які окрім своєї користі, ще й можуть нанести великої шкоди здоров'ю людей. Все частіше зустрічаються повідомлення про випадки отруєння дикорослими грибами. Харчові отруєння, викликані споживанням таких рослин, найчастіше пов'язані з необізнаністю населення про можливі фатальні наслідки, до яких веде вживання нерозпізнаних отруйних грибів.

Аби запобігти неприємним ситуаціям, що пов'язані з такими отруєннями, Самбірське РУ ГУ ДСНС України у Львівській області рекомендує дотримуватись правил збирання, приготування і вживання грибів. Перш за все, не варто купувати цей продукт на стихійних ринках і у місцях, що не призначені для його продажу. Збирайте і купуйте лише ті гриби, про які відомо, що вони їстівні. Не збирайте гриби, у яких невпевнені, особливо ті, ніжка котрих має в основі оточене оболонкою потовщення.

Небезпечно вживати гриби, які вирости вздовж транспортних магістралей, на промислових пустирях, радіаційно та хімічно небезпечних зонах. Не порівнюйте їх із зображеннями у різних довідниках, вони не завжди відповідають дійсності. Не варто куштувати сирі гриби. Суворо дотримуйтеся технології приготування та консервування грибів! Слід пам'ятати, що готувати гриби необхідно у той день, коли їх зібрали, інакше у них утворюється трупна отрута. Неправильно приготовані консервовані гриби можуть призвести до тяжкого захворювання – ботулізму. Якщо у Вас з'явилися перші ознаки отруєння грибами,

негайно зверніться до лікаря! Бережіть себе та здоров'я своїх
близьких людей!