**О мерах профилактики отравлений грибами**

В связи с обращением Управления Роспотребнадзора по Воронежской области департамент предпринимательства и торговли Воронежской области информирует о том, что на территории Воронежской области участились случаи регистрации среди населения пищевых отравлений дикорастущими грибами, в том числе с летальным исходом.

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

- собирать грибы вдали от дорог, магистралей, вне населенных мест;

- срезать гриб с целой ножкой;

- выкидывать все червивые, перезревшие, пластинчатые грибы, грибы без ножек, дряблые грибы;

- обязательно готовить грибы в день сбора;

- собирать только хорошо знакомые виды грибов;

- грибы в день сбора нужно перебрать, отсортировать по видам и еще раз пересмотреть;

 - помнить, что детям до 14 лет нельзя есть грибы – у них нет достаточного количества ферментов для их переваривания;

 - не рекомендуется есть грибы пожилым людям, беременным и кормящим женщинам;

 - перед тем как готовить грибы, их необходимо тщательно очистить от земли и промыть.

 **Чтобы избежать** **отравления** грибами, помните, что нельзя:

 - собирать грибы в вёдра, полиэтиленовые пакеты или мешки — это приводит к порче грибов;

 - собирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы;

 - пробовать грибы во время сбора;

 - хранить грибы в тепле — это скоропортящийся продукт.

**Советы покупателям:**

-нельзя покупать сушеные, соленые, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли;

 - нельзя покупать грибные консервы в банках с закатанными крышками, приготовленные в домашних условиях;

 - при покупке грибов в магазине необходимо обратить внимание на целостность и чистоту упаковки, наличие информации на этикетке или листе – вкладыше, отсутствие гнилых и испорченных грибов;

 - не покупайте грибы, если нарушена целостность упаковки или упаковка грязная; или на упаковке нет этикетки, листов-вкладышей и вообще отсутствует информация о товаре.