



Sezon na grzyby już się rozpoczął. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach przypomina jak przygotować się do wyjścia na grzyby, ale przede wszystkim - jak uniknąć zatrucia grzybami, które nigdy nie powinny się znaleźć w naszym koszyku.

Dobrze jest wiedzieć jak postępować, gdy jednak do zatrucia dojdzie.

Oto kilka wskazówek:

- przed wyjściem do lasu zadbaj o odpowiedni ubiór: przyda się peleryna przeciwdeszczowa, ale i wyższe buty lub kalosze, które pozwolą uniknąć ukąszenia przez owady lub żmije
- można zaopatrzyć się w atlas grzybów lub skorzystać z aplikacji pozwalającej na ich identyfikację
- grzyby najlepiej zbierać do koszyka, w foliowej torebce ulegają zaparzeniu,
- warto wziąć nożyk do oczyszczania grzybów z pozostałości ściółki
- przyda się środek odstraszający owady i kleszcze
- zbieraj tylko takie grzyby, co do których masz 100 proc. pewność; w razie wątpliwości przynieś grzyby do stacji sanitarno-epidemiologicznej, w której dyżury pełnią grzyboznawcy lub klasyfikatory grzybów
- nie zaleca się jedzenia grzybów przez kobiety w ciąży oraz karmiące, a także przez dzieci, osoby starsze lub cierpiące na zaburzenia układu pokarmowego
- najczęstsze objawy zatrucia grzybami to nudności, wymioty, bóle głowy i brzucha, podwyższona temperatura; w takiej sytuacji należy natychmiast zgłosić się do szpitala; warto zabezpieczyć resztki potrawy lub obierzyny.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach zachęca wszystkich amatorów grzybobrania do bezpłatnych konsultacji z grzyboznawcą.

**Porady udzielane są przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno –
Epidemiologicznej w Pyrzycach od poniedziałku do piątku w godz. 11.00-14.00.**

Wymagania co do przynoszonych grzybów:

- oceniają tylko grzyby świeże na podstawie cech zewnętrznych.
- grzyby do oceny trzeba dostarczyć w pojemnikach przewiewnych (kosze, łubianki);
- do oceny grzyby trzeba przynieść świeże, najpóźniej do 12 godzin od zbioru, jeśli są przechowywane w temperaturze do 10 °C;
- pracownicy oceniają grzyby w postaci całych, dobrze wykształconych owocników (nie należy ucinać trzonu, zbyt młode mogą nie mieć wykształconych wszystkich cech charakterystycznych dla danego gatunku);
- nie oceniają grzybów zapleśniałych, nasączonych wodą;
- nie oceniają grzybów przetworzonych poddanych obróbce termicznej oraz zamarynowanych .

Pamiętaj!

Zbieraj grzyby, co do których masz całkowitą pewność. Jeżeli masz wątpliwości, nie ryzykuj, przynieś grzyby do najbliższej siedziby stacji sanitarno-epidemiologicznej, w której dyżury pełnią grzyboznawcy lub klasyfikatorzy grzybów. Specjalista bezpłatnie oceni czy grzyby są jadalne, niejadalne czy też trujące.