**Грибной сезон**

Наступила  пора сбора  лесных грибов. Собираясь в лес, нельзя забывать об опасности, которую таят собранные на загрязненной территории грибы.

Накопление радиоцезия в  грибах пропорционально соотносится со степенью загрязнения территории. Для некоторых видов грибов накопление выше допустимого уровня происходит уже при загрязнении территории цезием-137 в 0,2 Ки/км кв.

По способности накапливать радиоактивные вещества грибы отличаются по видам и их условно разделяют на три группы:

* **средне накапливающие – опёнок осенний, лисички, белый гриб, подосиновик, подберезовик, сыроежки, рядовка, подзеленка, шампиньоны, свинушка;**
* **сильно накапливающие – груздь черный, серушка, зеленка, решетник, волнушка, груздь настоящий;**
* **аккумуляторы радиоцезия: польский гриб, масленок, маховик.**

**Отравление грибами** может произойти при употреблении в пищу ядовитых грибов или съедобных, но испорченных грибов (заплесневелые, покрытые слизью, долго хранившиеся).

**Признаками отравления грибами** являются: тошнота; непрекращающаяся рвота; обильное слюноотделение; сильная потливость; возрастающая слабость; одышка; головокружение; сильные боли в животе; головная боль; жидкий стул (иногда с кровью).

В случае если после приема грибов у кого-либо в семье появляются признаки поражения желудочно-кишечного тракта, не следует полагаться на домашние средства. Помните, поздно начатое лечение в большинстве случаев безуспешно!

 Профилактика грибных отравлений:

- cобирать следует только **известные**вам виды грибов. Неизвестные или сомнительные плодовые тела нельзя употреблять в пищу.

-**не кладите** в корзину и не покупайте переросшие, дряблые, поврежденные личинками и плесенью грибы;

- не откладывайте переработку грибов и долго не храните их, так как это скоропортящийся продукт;

- солите, сушите, маринуйте каждый вид грибов **отдельно**!

- перед отвариванием **тщательно отмойте** грибы от частичек песка и почвы;

- никогда **не покупайте** грибные консервы, закрытые крышками в домашних условиях, а также сухие грибы, грибную икру, различные салаты с грибами с рук на рынке;

**- не употребляйте** в пищу грибы, недостаточно проваренные или не просолившиеся, грибы с едким млечным соком, приготовленные без предварительного отваривания или вымачивания, старые, у которых в результате жизнедеятельности бактерий (не "червей") накопились продукты распада белковых веществ.

**Вы можете проверить грибы на накопление радиоцезия в ГУ «Лоевский центр гигиены и эпидемиологии», телефон для справок 5-31-33.**

Помните: при сборе даров леса нужно быть внимательным и осторожным. Лучше обойти стороной неизвестный или сомнительный Вам гриб, чем потом «расплачиваться» своим здоровьем!