

W związku z rozpoczętym sezonem grzybowym, informujemy, że w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Żaganiu (pokój nr 16), można zasięgnąć porad grzyboznawcy oraz uzyskać atesty na grzyby świeże i suszone.

Przed wizytą, w celu uzyskania porady lub atestu, należy telefonicznie uzgodnić jej termin – tel. 68 477 66 02 w godzinach 7.25 – 15.00.

BEZPIECZNE GRZYBOBRANIE

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Żarach nawołuje wszystkich zbieraczy grzybów do zachowania ostrożności. Zbierać należy tylko te gatunki grzybów, które są bezwzględnie znane jako jadalne. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości lepiej nie decydować o włożeniu grzyba do koszyka.

Mylenie grzybów jadalnych z trującymi prowadzi po ich spożyciu do poważnych zachorowań o ciężkim przebiegu klinicznym, niekiedy kończącym się śmiercią.

Najcięższe zatrucia wywołują grzyby zawierające substancje o działaniu cytotoksycznym: muchomor sromotnikowy, wiosenny i jadowity. Cechuje je długi okres wylegania, który wynosi od 8 do 24 godzin. Pojawiają się objawy ciężkiego nieżytu żołądkowo-jelitowego, wymioty, biegunka, bóle brzucha, odwodnienie, zapaść, spadek ciepłoty ciała. W trzecim lub czwartym dniu zatrucia, poprzedzonym zazwyczaj krótkotrwałą poprawą, występują objawy rozległego uszkodzenia wątroby, często z żółtaczką i skazą krwotoczną. W ciężkich przypadkach dochodzi do rozległej martwicy wątroby i śpiączki. Zatrucia te w 30-50% przypadków kończą się zejściem śmiertelnym. Pamiętajmy, że przy zatruciach muchomorem sromotnikowym występuje faza pozornej poprawy, po której stan chorego gwałtownie się pogarsza. Wezwany w porę lekarz może uratować mu życie!

Podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania:

1. Należy zbierać wyłącznie te grzyby, co do których nie mamy jakichkolwiek wątpliwości, że są jadalne (warto korzystać z atlasów);
2. Należy zbierać wyłącznie grzyby wyrośnięte i dobrze wykształcone, gdyż młode owocniki, bez wykształconych cech danego gatunku są najczęściej przyczyną tragicznych pomyłek, ważną cechą pozwalającą na stwierdzenie czy mamy do czynienia z muchomorem sromotnikowym jest obecność pochwy przy nasadzie trzonu tego grzyba;
3. Początkujący grzybiarze powinni zbierać wyłącznie grzyby

wtorek, 28, maj 2019 12:23

Autor: Administrator PSSE

Odsłony: 2181

rukowe, ponieważ w tej grupie nie ma grzybów śmiertelnie trujących i jest dużo mniejsze ryzyko zatrucia;

4. Unikać błędnych metod rozpoznawania gatunków trujących (zabarwienie cebuli podczas gotowania, ciemnienie srebrnej łyżeczki, gorzki smak – niektóre gatunki śmiertelnie trujące mają przyjemny, słodkawy smak);
5. Zbierać grzyby w przewiewne koszyki np. wiklinowe, w żadnym przypadku w reklamówki foliowe, bo powoduje to zaparzenie i przyspiesza psucie grzybów;
6. Nie należy zbierać grzybów w okolicach dużych zakładów produkcyjnych, jak również rosnących w rowach lub na skraju lasu, przy drogach o dużym natężeniu ruchu – grzyby wchłaniają ze swego otoczenia metale ciężkie i inne zanieczyszczenia;
7. W razie wątpliwości czy zebrane grzyby są trujące czy jadalne, można skorzystać z **bezpłatnej porady grzyboznawcy**;

Wprowadzanie grzybów do obrotu: Grzyby świeże rosnące w warunkach naturalnych wolno sprzedawać w obiektach obrotu żywnością oraz na targowiskach pod warunkiem uzyskania atestu klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcy oraz umieszczenia w miejscu sprzedaży informacji o gatunku grzybów oraz nazwiska i adresu sprzedawcy.

Autor artykułu: Magdalena Pietek kierownik SEKCJI BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSTCI, ŻYWIENIA i KOSMETYKÓW