



## Fact Sheet

## food and nutrition

### Mushrooms

## ПРОДУКТЫ И ПИТАНИЕ

### Памятка по сбору грибов

#### Г р и б ы

**най ти — провер ить — при готов ить: удов ольствие и  
без риска для здоровья и жизни!**

Собирать грибы — удовольствие, а при умеренном и правильном их употреблении грибы представляют собой полезное и очень вкусное дополнение к Вашему меню. Но будьте осторожны: не все грибы съедобны!

В Швейцарии вновь и вновь отмечаются случаи отравления после употребления в пищу непроверенных трофеев грибников-любителей.

#### **Обязательный контроль**

Поэтому найденные Вами грибы должны обязательно пройти контроль специалиста!

Соблюдая нижеследующие правила, Вы получите двойное удовольствие: и от «грибной охоты» и от грибных блюд:

- Собирайте только те грибы, которые хорошо знаете.
- Кто не разбирается в грибах, пусть лучше оставит это занятие опытным специалистам.
- Складывайте грибы в открытые плетеные корзины, обеспечив им доступ воздуха. Пластиковые пакеты и воздухонепроницаемая посуда для переноски грибов не годятся.
- Прежде чем перейти к приготовлению грибного блюда, все собранные грибы обязательно отдайте на проверку в специальный контрольный пункт. Адрес ближайшего пункта грибного контроля Вы можете получить в Вашей муниципальной администрации. В контрольных пунктах работают специально обученные грибные эксперты. Не полагайтесь на добрые советы знакомых или на сомнительные тесты (изменение окраски серебрянной ложки при варке грибов или другие подобные тесты).
- Не ешьте сырых грибов. Грибы не подходят и для салатов и/или макания в соусы.
- Свежие грибы — продукт скоропортящийся, поэтому готовить и есть их следует сразу же после сбора.
- Блюда из грибов можно разогревать во второй раз, при условии, что после приготовления они хранились в холодильнике недолго, а перед повторным употреблением в пищу подвергнуты тщательной тепловой обработке.

Причиной жалоб после употребления грибов в пищу могут стать не только ядовитые грибы, но и аллергии, непереносимость, бактериальные пищевые отравления и т.д. Тем не менее если после употребления в пищу грибов Вы почувствовали недомогание, или у Вас возникло подозрение на отравление, немедленно обращайтесь к врачу. Проконсультироваться можно также и в Швейцарском токсикологическом информационном центре (STIZ, тел. 145).

При идеальных погодных условиях грибы растут практически повсюду. Федеральное ведомство по продовольственной безопасности и ветеринарии (BLV) призывает к необходимой осторожности и желает всем грибникам получить удовольствие от удачного грибного сезона.

**Для дополнительной информации:**

- Федеральное ведомство по продовольственной безопасности и ветеринарии: BLV, Tel. +41 (0)58 463 3033, E-Mail: [info@blv.admin.ch](mailto:info@blv.admin.ch)
- Швейцарский токсикологический информационный центр: STIZ Schweizerisches Toxikologisches Informationszentrum, Tel. 145, [toxinfo.ch](http://toxinfo.ch)
- Швейцарское объединение официальных органов контроля за грибами: VAPKO, , Schweizerische Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane [www.vapko.ch](http://www.vapko.ch)
- Швейцарское общество питания: SGE, Schweizerische Gesellschaft für Ernährung [www.sge-ssn.ch](http://www.sge-ssn.ch)