Как не отравиться грибами!   
  
Начиная со второй половины июля в России – время «тихой охоты», пора грибников. До конца октября грибы становятся одним из частых продуктов в рационе.   
  
Чтобы избежать отравления грибами, помните, чего делать нельзя:   
• собирать грибы в вёдра, полиэтиленовые пакеты или мешки – это приводит к быстрой порче и повреждению ножки грибов, что значительно затруднит последующую переборку и сортировку и может привести к попаданию в блюдо ядовитых грибов;   
  
• собирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы;   
  
• пробовать грибы во время сбора;   
  
• подвергать грибы кулинарной обработке через день и более после сбора;   
  
• мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде и глиняной глазурованной посуде;   
  
• хранить грибы в тепле – это скоропортящийся продукт;   
  
• употреблять грибы беременным и кормящим грудью;   
  
Грибы – не детская пища, поэтому не предлагайте грибные блюда детям до 12 лет, чтобы в дальнейшем избежать проблем с пищеварением.   
  
Очень важно предупредить ситуации, когда ребёнок может съесть сырой гриб. Для этого нужно заранее, перед прогулкой, осматривать место, где ребёнок будет гулять. Также нужно обследовать территорию детских яслей и садов, школ и других учреждений.   
  
Кроме этого, необходимо внимательно следить за детьми во время прогулки, особенно в парках, скверах, на детских площадках и в лесу.   
  
Помните! Детский организм более чувствителен к действию токсинов, поэтому симптомы при отравлении грибами у детей появляются быстрее и отравления протекают тяжелее. Особую опасность отравления грибами представляют при беременности, так как яды могут проникать через плаценту и оказывать негативное действие на ребёнка. Возникает угроза выкидыша.