



# БЕЗОПАСНОСТЬ

## ОСТОРОЖНО-ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ!



### БЛЕДНАЯ ПОГАНКА-

**смертельно ядовита**; признаки отравления появляются через 8-12 ч после употребления:

- сильные боли в животе
- частый понос при непрерывной рвоте
- сильная жажда
- головные боли, холодный пот
- слабый пульс
- холодные конечности

### МУХОМОР КРАСНЫЙ -

ядовит; признаки отравления появляются через 1-2 ч после употребления:

- боль в животе
- тошнота, рвота
- сильное слюноотделение и потоотделение
- умопомрачение, бред и галлюцинации
- потеря способности управлять своими действиями



При отравлении грибами

**немедленно**

**вызовите врача!**





# БЕЗОПАСНОСТЬ

## Что важно знать?

при сборе и использовании грибов

**ОТРАВЛЕНИЕ ГРИБАМИ -  
ЭТО БИОЛОГИЧЕСКОЕ  
ОТРАВЛЕНИЕ**

**ГРИБЫ  
ПРОТИВПОКАЗАНЫ  
ДЕТЯМ  
ДО 8 ЛЕТ**

**ГРИБЫ -  
СКОРОПОРТЯЩИЙСЯ  
ПРОДУКТ**

**ГРИБЫ МОГУТ  
БЫТЬ ИСТОЧНИКОМ  
ТЯЖЕЛОГО  
ЗАБОЛЕВАНИЯ -  
БОТУЛИЗМА**

**ОДНА ПОГАНКА  
В КОРЗИНЕ  
МОЖЕТ ОТРАВИТЬ  
ВСЕ ГРИБЫ!**

**ПОКУПКА ГРИБОВ  
У СТИХИЙНЫХ ПРОДАВЦОВ -  
ОГРОМНЫЙ РИСК!**

**Тело гриба - «губка», впитывающая с влагой вредные и ядовитые вещества из выхлопных газов машин, промышленных выбросов**



# БЕЗОПАСНОСТЬ

## Как предупредить? грибные отравления!

При сборе грибов **придерживайтесь ПРАВИЛ:**

### Не собирайте

- в лесу неизвестные грибы
- грибы вдоль автомобильных и железных дорог
- грибы, имеющие у основания ножки клубневидное утолщение

### Не употребляйте

в пищу перезрелые, червивые, осклизлые грибы или части грибов

### Осмотрите

и рассортируйте по видам собранные грибы, незнакомые – необходимо выбросить!

### Не храните

длительно грибы в сыром виде: кулинарной обработке они должны быть подвергнуты не позже чем через сутки после сбора

