О контроле за безопасностью грибов и мерах профилактики отравлений

*29.06.2016 г.*

Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в постоянном режиме осуществляется надзор за грибами.

С началом сезона грибов начинают регистрироваться первые случаи пищевых отравлений, связанные с употреблением грибов. Тяжелее всего отравление переносят люди с ослабленным здоровьем и дети. Чтобы предупредить отравление грибами, важно соблюдать меры предосторожности. Роспотребнадзор, в свою очередь, в постоянном режиме, а в период грибного сезона – в усиленном режиме, осуществляет контроль за грибами, находящимися в реализации.

В 2015 году по санитарно-химическим, микробиологическим и физико-химическим показателям было исследовано около 3 тысяч проб грибов.

Удельный вес проб грибов, не соответствующих гигиеническим нормативам по содержанию химических контаминантов, в 2015 году составил 3,4%. Наибольшие показатели были отмечены по содержанию ртути – 2,2%, мышьяка – 3,3 %. По микробиологическим показателям удельный вес проб, не соответствующих гигиеническим нормативам, составил 2,9%.

По содержанию радиоактивных веществ доля не соответствующих гигиеническим нормативам проб грибов составила 7,3%.

В 2015 году снято с реализации около 6,7 тонн грибов, из них импортной продукции около 1,4 тонны.

В I квартале 2016 года по санитарно-химическим, микробиологическим и физико-химическим показателям было исследовано около 220 проб грибов.

Удельный вес проб грибов, не соответствующих гигиеническим нормативам по содержанию химических контаминантов, составил 1,6%.

По микробиологическим показателям удельный вес проб, не соответствующих гигиеническим нормативам, составил 2%.

В I квартале 2016 года снято с реализации около 200 кг грибов, из них 68 кг импортной продукции.

Роспотребнадзор напоминает, что нельзя покупать сушёные, солёные, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли.

На рынках и ярмарках грибы непромышленного производства допускаются к продаже только после проведения экспертизы, которая проводится для контроля качества поступающих в продажу продуктов.

Экспертиза призвана определить качество грибов, их целостность, содержание радионуклидов. Только после проведения экспертизы выдаётся разрешение на реализацию продукции.

Подробнее о том, как не отравиться грибами, можно [почитать здесь](http://rospotrebnadzor.ru/activities/recommendations/details.php?ELEMENT_ID=2441).

Ситуация остается на контроле Роспотребнадзора.

