**ПОПЕРЕДЖЕННЯ ОТРУЄННЯ ГРИБАМИ ТА РОСЛИНАМИ**

**Застерігаємо!**

* Не пригощайте ні в якому разі грибами дітей, літніх людей та вагітних жінок.
* Купуйте гриби тільки у відведених місцях продажу  (магазинах, теплицях, спеціалізованих кіосках), особливо уникайте стихійних ринків.
* Збирайте і купуйте тільки гриби, про які вам відомо, що вони їстівні.
* Не збирайте гриби:
* якщо не впевнені, що знаєте їх - якими б апетитними вони не здавалися;
* поблизу транспортних магістралей, на промислових пустирях, колишніх смітниках, в хімічно та радіаційно небезпечних зонах;
* невідомі, особливо з циліндричною ніжкою, біля основи якої є потовщення "бульба", оточене оболонкою;
* з ушкодженою ніжкою, старих, в'ялих, червивих або ослизлих;
* ніколи не збирайте пластинчаті гриби, отруйні гриби маскуються під них;
* "шампіньйони" та "печериці", у яких пластинки нижньої поверхні капелюшка гриба білого кольору.
* Не порівнюйте зібрані чи придбані гриби із зображеннями в різних довідниках, - вони не завжди відповідають дійсності.
* Не куштуйте сирі гриби на смак.
* Перевірте вдома гриби, особливо ті, які збирали діти. Усі сумнівні - викидайте.
* Гриби підлягають кулінарній обробці в день збору, інакше в них утворюється трупна отрута.
* При обробці кип'ятіть гриби 7-10 хвилин у воді, після чого відвар злийте. Лише тоді гриби можна варити або смажити.
* Суворо дотримуйтеся правил консервування грибів. Неправильно приготовлені консервовані гриби можуть викликати дуже важке захворювання - ботулізм. Гриби, які довго зберігалися, обов'язково прокип'ятіть 10-15 хвилин.
* Первинні ознаки отруєння (нудота, блювота, біль у животі, пронос) - з'являються через 1-4 години після вживання грибів, в залежності від виду гриба, віку та стану здоров'я потерпілого, кількості з'їдених грибів.
* Не дозволяйте дітям збирати та їсти дикоростучі рослини. Пам’ятайте, що отруйні трав’янисті рослини (чорна білина, дурман, конвалія, паслін, білокрильник тощо) викликають тяжкі отруєння.