



BEZPIECZNE GRZYBOBRANIE

Podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania:

1. Należy zbierać wyłącznie te grzyby, co do których nie mamy jakichkolwiek wątpliwości, że są jadalne (warto korzystać z atlasów);
2. Należy zbierać wyłącznie grzyby wyrosnięte i dobrze wykształcone, gdyż młode owocniki, bez wykształconych cech danego gatunku są najczęściej przyczyną tragicznych pomyłek;
3. Początkujący grzybiarze powinni zbierać wyłącznie grzyby rurkowe, ponieważ w tej grupie nie ma grzybów śmiertelnie trujących i jest dużo mniejsze ryzyko zatrucia;
4. Unikać błędnych metod rozpoznawania gatunków trujących (zabarwienie cebuli podczas gotowania, ciemnienie srebrnej łyżeczki, gorzki smak – gatunki śmiertelnie trujące np. Amanita phalloides, Amanita verna mają przyjemny, słodkawy smak);
5. Zbierać grzyby w przewiewne koszyki, w żadnym przypadku w reklamówki foliowe, bo powoduje to zaparzenie i przyspiesza psucie grzybów, nie przechowywać świeżych grzybów ani potraw z grzybów zbyt długo;
6. Nie należy zbierać grzybów w okolicach o skupisku odpadów tj. przy zakładach produkcyjnych, jak również rosnących w rowach lub na skraju lasu, przy drogach o dużym natężeniu ruchu - grzyby wchłaniają ze swego otoczenia metale ciężkie i inne zanieczyszczenia;
7. Nie należy zbierać i niszczyć grzybów niejadalnych i trujących, gdyż wiele z tych gatunków jest pod ochroną i stanowią one część ekosystemu;
8. W razie wątpliwości czy zebrane grzyby są trujące czy jadalne, można skorzystać z bezpłatnej porady w stacjach sanitarno – epidemiologicznych;

W przypadku wystąpienia nudności, bólów brzucha, biegunki, skurczy mięśni, podwyższonej temperatury, po spożyciu grzybów, należy wywołać wymioty i jak najszybciej zgłosić się do lekarza. Pamiętajmy, że przy zatruciach muchomorem sromotnikowym występuje faza pozornej poprawy, po której stan chorego gwałtownie się pogarsza. Wezwany w porę lekarz może uratować mu życie.

Zasady wprowadzania grzybów świeżych do obrotu handlowego

Wykaz grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych albo środków spożywczych zawierających w swoim składzie grzyby obejmuje 44 gatunki (zgodnie z obowiązującym w Polsce rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. z 2011 r. Nr 115, poz. 672)

Punkty skupu grzybów oraz przedsiębiorcy prowadzący działalność gospodarczą w zakresie targowisk są zobowiązani zatrudniać osoby posiadające uprawnienia klasyfikatora grzybów.

Grzyby świeże rosące w warunkach naturalnych wolno sprzedawać w placówkach handlowych lub na targowisku pod warunkiem:

- Uzyskania atestu klasyfikatora grzybów lub grzyboznawcy,
- Umieszczenia w miejscu sprzedaży informacji o gatunku grzybów oraz nazwiska i adresu sprzedawcy.

Wydając atest na grzyby dokonuje się m. in. oceny zgodności gatunkowej grzybów oraz cech organoleptycznych. Atest obejmuje badaną partię, której maksymalny okres przechowywania wynosi 48 godzin w temperaturze do 10 stopni

Źródło: GIS