

PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
w Policach
72-010 Police, ul. Kresowa 14
tel. 90113138

Police, dnia 22.08.2022 r.
GK - p. M. Kuziański
KF - p. M. Monepant - Sosnowska
SEKRETARZ GMINY
Janusz Kwizziński

Urząd Gminy Kołbaskowo
WPLYNEŁO
data 2.3-08-2022
L.dz. 0023 podpis

wg rozdzielnika

W związku z rozpoczynającym się sezonem grzybowym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach zwraca się z uprzejmą prośbą o umieszczenie na tablicy informacyjnej znajdującej się w urzędzie, bądź na stronie internetowej organu ulotkę dot. zatrucia grzybami oraz zawierającą podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania. Powyższe działanie ma na celu pomóc w uniknięciu w bieżącym roku wystąpienia ewentualnych przypadków zatruc po spożyciu niewłaściwych gatunków grzybów.

Jednocześnie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach informuje, że wzorem lat ubiegłych, w godzinach pracy tutejszej Stacji tj. 7:25 – 15:00, osoby zbierające grzyby na własny użytek będą mogły skorzystać z porady grzyboznawcy w zakresie przynależności gatunkowej grzybów świeżych, rosnących w warunkach naturalnych.

Ponadto zaznacza się, iż w okresie trwania sezonu grzybowego Państwowa Inspekcja Sanitarna będzie prowadziła wzmożone czynności nadzоровe w zakładach wykorzystujących do produkcji grzyby dzikorosnące oraz w miejscach obrotu niniejszym runem leśnym, celem sprawdzenia czy przestrzegane są wymagania rozporządzenia *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 2020r. poz. 1048 z późn. zm.)*.

PAŃSTWOWY
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Policach
mgr inż. Anna Janczura

Otrzymują:

1. Starostwo Powiatowe w Policach, ul. Tanowska 8, 72-010 Police
2. Urząd Gminy w Policach, ul. Stefana Batorego 3, 72-010 Police
3. Urząd Gminy w Nowym Warpnie, Plac Zwycięstwa 1, 72-022 Nowe Warpno
4. Urząd Gminy w Dobrej, ul. Szczecińska 16a, 72-003 Dobra
5. Urząd Gminy w Kołbaskowie, Kołbaskowo 106, 72-001 Kołbaskowo
6. a/a.

Podstawowe zasady bezpiecznego grzybobrania:

1. Należy zbierać wyłącznie te grzyby, co do których nie mamy jakichkolwiek wątpliwości, że są jadalne;
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);
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 skupisk 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;

ROZPOZNAWANIE GRZYBÓW

Zbieranie grzybów wymaga wiedzy oraz doświadczenia.

POMOC W ROZPOZNAWANIU:

Grzyboznawcy – posiadają uprawnienia do oceny grzybów świeżych i suszonych

Klasyfikatorzy grzybów – posiadają uprawnienia do oceny wyłącznie grzybów świeżych.

Klasyfikatorzy grzybów świeżych uzyskują uprawnienia w drodze decyzji państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych, natomiast grzyboznawcy w drodze decyzji administracyjnej

Wielkopolskiego Państwowego

Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, które poprzedzone są odpowiednim kursem specjalistycznym oraz egzaminem.

Atlas grzybów – zawierający szczegółowe informacje o grzybach, miejscach ich występowania oraz zdjęcia przedstawiające poszczególne gatunki.

Aplikacje mobilne – ułatwiające identyfikację grzybów za pośrednictwem smartfonu, dostępne w postaci mobilnych atlasów grzybów lub identyfikujące grzyby na podstawie zrobionego zdjęcia.

PAMIĘTAJ!

Zbieraj grzyby, co, do których masz całkowitą pewność. Jeżeli masz wątpliwości, nie ryzykuj, przynieś grzyby do najbliższej siedziby stacji sanitarno-epidemiologicznej, w której dżury pełnią grzyboznawcy lub klasyfikatorzy grzybów. Specjalista bezpłatnie oceni czy grzyby są jadalne, niejadalne czy też trujące.

Godziny dyżurów sprawdź w najbliższej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

JAK PRZYGOTOWAĆ SIĘ DO GRZYBOBRANIA:

- odpowiednie ubranie: bluza lub kurtka, spodnie z długimi nogawkami, peleryna przeciwdeszczowa, kalosze lub buty z wyższą cholewką, czapka lub kapelusz – zabezpieczy nas przed wilgocią oraz ukąszeniem owadów i zmniży;
- koszyk na grzyby najlepiej wiklinowy – w foliowej torbie grzyby ulegają zaparzeniu, co sprzyja ich szybkiemu psuciu;
- nożyk do oczyszczania grzybów – zbierając grzyby delikatnie je wykręcamy z podłoża a pozostałości ściółki czyszcimy za pomocą noża;
- środek odstraszający owady – stanowi dodatkową ochronę przed komarami i kleszczami.



ZATRUCIA GRZYBAMI

OBJAWY, PIERWSZA POMOC, LECZENIE

Główną przyczyną zatrucia grzybami jest niewłaściwe rozpoznanie jadalnych i trujących grzybów, nieodpowiednie przygotowanie potraw z niektórych jadalnych grzybów oraz ich niewłaściwe przechowywanie.

Pierwsze objawy zatrucia grzybami mogą pojawić się już po kilku godzinach od ich zjedzenia, jednak w zależności od rodzaju grzybów, symptomy zatrucia mogą wystąpić nawet po kilkunastu godzinach od spożycia grzybów.

Niejednorodność objawów zatrucia grzybami wynika z zawartości różnych toksyn w poszczególnych odmianach grzybów. Rodzaje objawów oraz ich intensywność zależą od predyspozycji organizmu oraz ilości spożytych grzybów.

NAJCZĘSTSZE OBJAWY ZATRUCIA GRZYBAMI:

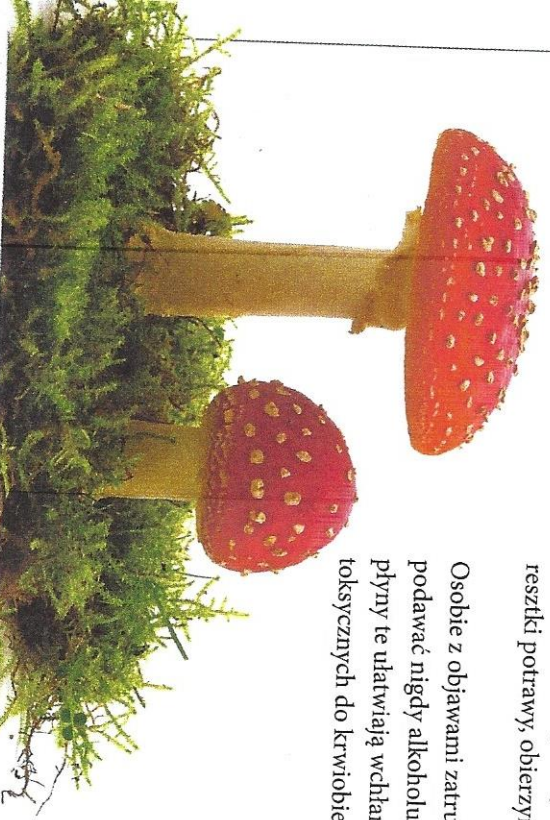
- nudności
- wymioty
- ból brzucha i głowy
- podwyższona temperatura ciała

PIERWSZA POMOC

Jeśli po zjedzeniu grzybów pojawiają się oznaki zatrucia, należy niezwłocznie zapewnić pomoc lekarską, skontaktować się z numerem alarmowym 999 lub 112 albo przewieźć chorego do szpitala.

Czekając na pomoc medyczną można spowodować wymioty. Należy zabezpieczyć resztki potrawy, objerzyny, wymiociny.

Osobie z objawami zatrucia nie należy podawać nigdy alkoholu i mleka, ponieważ płyny te ułatwiają wchłanianie substancji toksycznych do krwiobiegu.



LECZENIE

Bardzo często pacjenci nie kojarzą swoich dolegliwości ze spożyciem grzybów i bagatelizują objawy.

Zbyt późna reakcja i brak właściwego leczenia może prowadzić do powstania nieodwracalnych zmian w organizmie, a nawet śmierci.

Leczenie polega na płukaniu żołądka, podaniu węgla aktywnego oraz uzupełnieniu płynów i elektrolitów. Stosowane jest również leczenie objawowe.

SPOŻYWANIE GRZYBÓW:

Przy zatruciu grzybami możemy na początku mieć objawy podobne jak przy niestrawności lub infekcjach przewodu pokarmowego.

- Nie zaleca się **jedzenia grzybów:**
- kobietom w ciąży i karmiącym,
 - dzieciom,
 - osobom starszym,
 - osobom z zaburzeniami pracy przewodu pokarmowego.

Najczęstsze i najbardziej niebezpieczne zatrucia spowodowane są na skutek spożycia *Muchomorona sromotnikowego*, który mylony jest z takimi grzybami jadalnymi jak: *Czubajka kania*, *Gąska zielona*.

Hospitalizacja w przypadku najcięższych zatruc trwa od kilku do kilkunastu tygodni a badaniu i kontroli powinny się poddać wszystkie osoby, które jadły potrawę z grzybami, a nie tylko te, które mają objawy zatrucia.

