**Основные правила сбора грибов**

         В связи с началом грибного сезона Управление Роспотребнадзора по Воронежской области напоминает, что при сборе грибов необходимо строго соблюдать основные правила, чтобы избежать ошибок, которые могут привести к отравлению (в 2014г на территории области зарегистрировано 8 случаев отравлений с числом пострадавших 15, из них 4 с летальным исходом (из них 1 ребенок):  
         1. Собирайте только те грибы, о которых вы точно знаете, что они съедобны.   
         2. Грибы, которые вы не знаете, или когда принадлежность их к какому роду вызывает сомнение, никогда не употребляйте в пищу.  
         3. Необходимо собирать молодые, крепкие, не перезревшие. Никогда не собирайте и не ешьте грибов перезревших, червивых и испорченных.  
         4. Не употребляйте сырых грибов.  
         5. Никогда не собирайте и не ешьте тех грибов, которые у основания ножки имеют клубнеподобное утолщение с пустотой.  
         6. Грибы надо использовать сразу же после сбора. При температуре их нельзя долго хранить сырыми, так как они быстро портятся.  
         7. Нельзя собирать грибы вблизи от автомагистралей, около кладбищ, скотомогильников и на свалках. Это объясняется способностью грибов накапливать вредные для организма токсичные, химические вещества из окружающей среды.   
        Управление Роспотребнадзора по Воронежской области предупреждает: Будьте внимательны и осторожны! Не покупайте дикорастущие грибы на рынках, улицах города и населенных пунктов!   
        При появлении первых признаков отравления грибами немедленно обращайтесь за медицинской помощью.