



DYŻUR GRZYBOZNAWCY

Państwowa Inspekcja Sanitarna ostrzega i przypomina!!!
Na grzyby - bezpiecznie!!!

DYŻUR GRZYBOZNAWCY - Państwowa Inspekcja Sanitarna pomaga!!! - Kupując grzyby u nieuprawnionych osób, wiele ryzykujemy. Lepiej zrezygnować z takiego zakupu lub skorzystać z bezpłatnej porady w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sępólnie Kraj. przy ul. Kościuszki 28 (dyżur grzyboznawcy od poniedziałku do piątku w godz. od 7:00 do 9:00, tel. (52 3881231). Tu grzyboznawca za darmo sprawdzi nasze grzyby.

Gdzie i jakich grzybów nie powinniśmy zbierać? Jak mieć pewność, że znaleziony przez nas grzyb jest jadalny? Czy warto kupować grzyby u handlarzy przy drogach? Wybierając się na grzybobranie, oprócz tego, że potrafimy rozpoznać grzyby jadalne od trujących, warto wiedzieć jak należy zbierać grzyby.

Jak prawidłowo zbierać grzyby? Grzybów nie zbieramy do foliowych torebek, gdzie zaczynają parować i się zaparzać. Taka sytuacja stwarza doskonałe warunki do rozwoju niepożądanych mikroorganizmów (w tym groźnych bakterii) oraz wytworzenia się substancji chemicznych, niebezpiecznych dla naszego zdrowia. Ważne jest też, aby grzyby zbierać w głębokim lesie, a nie przy drodze, gdzie na roślinach i grzybach osadzają się zanieczyszczenia ze spalin i toksyczne związki chemiczne.

Pomocny Atlas!!! Jeśli planujemy wyprawę do lasu na grzyby, warto wcześniej przypomnieć sobie jak wyglądają trujące gatunki grzybów. Nawet kiedy jesteśmy przekonani, że doskonale znamy trujące grzyby, ostrożność może uratować nam życie. Dlatego też poza koszem i nożykiem do zbierania grzybów, należy zabrać ze sobą do lasu podręczny atlas grzybów.



Większość wszystkich śmiertelnych zatruć grzybami w Polsce to zatrucia muchomorem sromotnikowym. Grzyb ten często bywa mylony z czubajką kanią (po prawej).

Kupić czy nie kupić? Nie powinniśmy grzybów kupować od przypadkowych osób a także przy ruchliwych drogach. Polskie prawo dopuszcza sprzedaż 44 gatunków grzybów, ale jedynie w placówkach handlowych lub na targowiskach, pod warunkiem uzyskania atestu. Osoby prowadzące skupę muszą mieć uprawnienia klasyfikatora grzybów.