



УГОЧС Александровского района  
ИНФОРМИРУЕТ

## Безопасность при сборе грибов

### ЯДОВИТЫЕ ГРИБЫ



Бледная поганка



Мухомор красный



Мухомор поганковидный



Мухомор пантерный



Жёлчный гриб



Сатанинский гриб



Ложноопёнок серно-жёлтый

### Основные правила, которые необходимо соблюдать во время «тихой охоты».

#### Собираясь в лес, придерживайтесь следующих рекомендаций:

- по возможности не отправляйтесь за грибами в одиночку;
- научитесь пользоваться компасом, изучите основные правила ориентирования в лесу;
- обращайте внимание на погодные условия - в пасмурную погоду поход лучше отложить;
- надевайте удобную, непромокаемую одежду и обувь;
- возьмите с собой компас, полностью заряженный телефон, запас воды, продуктов, лекарства, нож, карту района, куда направляетесь;
- обязательно сообщите родственникам, знакомым о предполагаемом маршруте, продолжительности похода, своевременно информируйте их об изменении своих планов;

- прежде чем углубиться в лес, обратите внимание на солнце, запомните, с какой стороны оно расположено: если солнце справа, то при выходе в том же направлении из леса нужно, чтобы оно оказалось слева;

- при задержке в лесу свыше часа, выходя из леса по солнцу, дополнительно отклонитесь влево на 15 градусов за каждый час пребывания на природе.

**В целях предупреждения отравлений никогда не собирайте грибы:**

- вблизи промышленных предприятий, свалок, железнодорожных путей и автодорог, под высоковольтными линиями, в черте города, в том числе в парках;

- с неприятным запахом, имеющие у основания клубневидное утолщение;

- с оболочкой, «сумкой» у основания ножки (как у бледной поганки, красного мухомора);

- старые, червивые, объединенные или впитавшие воду после долгих дождей и покрывшиеся плесенью – возможно, в них уже начался процесс разложения белка;

- после длительных жарких дней и отсутствия осадков не собирайте первый урожай грибов, так как даже грибы, относящиеся к категории съедобных, могут оказаться опасными для здоровья;

- многие виды поганок легко спутать с шампиньонами, так что шампиньоны в лесу лучше не собирать;

- не пробуйте незнакомые грибы на вкус;

- от полиэтиленового пакета при сборе грибов также лучше отказаться, отдав предпочтение корзине: в пакете грибы мнутся, быстрее нагреваются и портятся.

- не храните собранные грибы более суток без переработки.

**Абсолютно надежных методов определения, ядовиты грибы или съедобны, нет. Единственный выход – точно знать каждый из них и не брать тех, в которых сомневаетесь.**

**Напоминаем номера телефонов экстренных служб района: 112, (49244)2-34-12**