МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СССР

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО ЗАГОТОВКЕ, ПЕРЕРАБОТКЕ И ПРОДАЖЕ ГРИБОВ

Москва — 1981 г.

gost.e-ecolog.ru

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель Главного
государственного санитарного врача
СССР
А. И. Заиченко
30 июня 1981 г.
№ 2408-81

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
по заготовке, переработке и продаже грибов

1. Санитарные требования к размещению, устройству и содержанию по заготовке и первичной переработке грибов

1.1. Пункты по заготовке и переработке грибов должны размещаться и строиться в соответствии с СН 245-71 и настоящими санитарными правилами.

1.2. Постоянный или временный грибной пункт, а также передвижные механизированные грибоварочные установки должны располагаться на возвышенной площадке, обеспечивающий хороший сток дождевых вод, вблизи от источника водоснабжения.

Не следует располагать пункты вблизи животноводческих ферм, пылящих дорог и других объектов возможного загрязнения зоны пункта.

Выбор участка, источника водоснабжения, порядок сброса сточных вод должны согласовываться с местными органами государственного санитарного надзора.

1.3. Пункт должен присоединяться к местной водопроводной сети. При отсутствии такой возможности водоснабжение пункта может осуществляться путем устройства артезианской скважины внутреннего водопровода. Забор воды может также производиться из озера, реки, не загрязняемой выше по течению сточными водами родников, колодцев.

Во всех случаях вода для технологических нужд должна отвечать требованиям ГОСТа 2874-73 «Вода питьевая».

Перед открытием пункта должен быть произведен анализ воды на соответствие ГОСТу.

1.4. Место для устройства колодца должно выбираться на возвышенном, незатопляемом во время паводков и ливней участке.

Вокруг подземных источников водоснабжения (артезианские скважины, шахтные колодцы) должны соблюдаться зоны санитарной охраны для предупреждения проникновения в источники поверхностных загрязнений.

Расстояние источника водоснабжения от уборных, выгребных ям и др. должно определяться с учетом гидрогеологических условий местности, но не должно быть менее 25 метров.

1.5. Пункты должны обеспечиваться холодной и горячей водой.

В точках расхода теплой воды должны устанавливаться смесители.

В производственных помещениях должны быть установлены раковины с подводкой к ним холодной и горячей воды или умывальники.

1.6. Грибоварочные пункты должны быть присоединены к местной канализации.

Соединение производственной и санитарно-бытовой систем канализации запрещается.

Условия удаления и спуска производственных и фекальных вод должны быть согласованы с органами государственного санитарного надзора и отвечать требованиям действующих «Правил охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами».

1.7. При необходимости допускается для отвода отработанных производственных вод прорывать канавки. Сток планируется так, чтобы не загрязнять источник водоснабжения.

1.8. При необходимости сооружения на территории пункта дворовой неканализованной уборной, последняя должна оборудоваться водонепроницаемым выгребом. Расстояние от помещений грибоварочного пункта до уборной и выгребной ямы должно быть не менее 25 метров. Уборная и подход к ней должен содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться хлорной известью.

1.9. Для сбора производственных отходов и мусора должны устанавливаться на твердом основании на расстоянии не менее 25 метров от помещений пункта металлические плотно закрывающиеся контейнеры. Очистка мусоросборников должна производиться по мере их заполнения, но не реже одного раза в два дня, с последующей дезинфекцией 10% раствором хлорной извести.

1.10. На грибоварочном пункте должны быть:

а) специальные помещения или навесы из дощатых щитов для приемки, сортировки и переработки грибов;

б) площадка для замачивания, мойки, шпарки бочек;

в) навес или сарай для хранения бочкотары;

г) для варки грибов должны быть грибоварочные агрегаты ЦСК 39М или опрокидывающиеся котлы из нержавеющей стали;

д) помещение (кладовая) для временного хранения готовой продукции;

е) помещение для хранения вспомогательных материалов и специй;

ж) бытовое помещение для работников пункта.

Примечание: Организация пунктов приема грибов в имеющихся помещениях, кордонах, складах допускается только в тех случаях когда они отвечают санитарным требованиям и пригодны для временного хранения пищевых продуктов.

1.11. Помещения и участки грибоварочного пункта должны быть достаточно защищены от проникновения в них птиц, грызунов, насекомых.

1.12. В помещениях, где проводится осмотр, разбор и сортировка продуктов следует обеспечивать достаточное естественное и искусственное освещение не менее 200 люксов.

1.13. В производственных и бытовом помещениях должна быть предусмотрена возможность обогрева их в холодное время года.

1.14. При установке варочного оборудования следует предусматривать правильное вентилирование помещений, удаление излишней влаги, пара.

1.15. Оборудование и инвентарь грибоварочных пунктов должны быть изготовлены из материалов, допущенных органами здравоохранения для контакта с пищевыми продуктами.

Запрещается использование оцинкованной и медной посуды для производственных целей.

1.16. Помещения, предназначенные для хранения вспомогательных материалов (сахар, соль и др.) должны быть в хорошем техническом состоянии, чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми. Совместное хранение пищевых продуктов с непищевыми, пахучими материалами не допускается.

Хранение специи должно производиться в герметичной, плотно закрывающейся таре.

1.17. Грибоварочные пункты должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, умывальниками, щетками, полотенцами, хлорной известью, мылом или другими, разрешенными для пищевых предприятий моющими и дезинфицирующими средствами.

1.18. Техническое оборудование и инвентарь должны содержаться в чистоте. Очистку, мойку оборудования и инвентаря следует производить тотчас же после окончания работы.

1.19. Территория, подъездные пути, проезды, проходы, площадки, помещения грибоварочных пунктов должны содержаться в постоянной чистоте.

1.20. На каждого работника грибоварочного пункта необходимо иметь не менее трех комплектов санитарной одежды, для обеспечения регулярной ее смены и поддержания в чистоте.

1.21. Лица, поступающие на работу и работающие на грибоварочных пунктах подвергаются медицинским обследованиям и профилактическим прививкам в установленном органами здравоохранения порядке. Эти лица обязаны пройти общую гигиеническую подготовку, а также специальную подготовку, обеспечивающую надлежащую квалификацию по технологии и гигиеническим требованиям к переработке грибов. Они обязаны строго выполнять правила производственной и личной гигиены работника пищевого предприятия и требования настоящих санитарных правил.

1.22. Ежегодно следует проводить семинары по гигиенической подготовке для заготовителей грибов данного региона. В городах, районных центрах этих регионов следует постоянно организовывать выставки материалов о съедобных, несъедобных и ядовитых грибах, правилах их сбора и обработки.

II. Санитарные требования к размещению, устройству и содержанию приемно-перевалочных баз, складов, цехов по переработке грибов

2.1. Приемно-перевалочные базы и склады следует располагать на территории, изолированной от жилых зданий, вдали от утилизационных заводов, складов тряпья, кожи, промышленных предприятий, загрязняющих выбросами атмосферный воздух и т. п.

2.2. Территория баз и складов должна быть огорожена по периметру, заасфальтирована или замощена, иметь уклоны к водостокам и содержаться в чистоте. Подъездные пути, проезды, проходы, площадки следует регулярно очищать от мусора. В летнее время территория должна поливаться, а зимой очищаться от снега и льда.

2.3. Для сбора и временного хранения пищевых отходов и мусора должны быть металлические контейнеры. Требования к устройству и размещению мусоросборников, а также уборных (см. пп. 1.4 и 1.5 настоящих правил).

2.4. У входа в складские и производственные помещения должны устанавливаться приспособления для очистки обуви от грязи и пыли (скребки, решетки, половики, щетки и т. п.).

2.5. Помещения складов и приемно-перевалочных баз должны быть сухими, иметь исправную крышу и прочный пол, водонепроницаемый, кислото-солеустойчивый.

2.6. Стены и потолки помещений для хранения грибной продукции должны быть плотными, гладкими, хорошо оштукатурены и побелены. Панели на высоту 1,5—2 метра — выкрашены масляной краской светлого тона или облицованы плиткой. Побелку и покраску складских помещений следует производить по мере загрязнения, но не реже одного раза в год.

Стены, потолки, углы, зараженные плесенью, следует очищать, а затем белить, красить или облицовывать с добавлением фунгицидных веществ, разрешенных к применению для этих целей органами здравоохранения.

2.7. Продовольственные склады и базы должны быть защищены от проникновения в них птиц, грызунов и насекомых.

Все открывающиеся окна и наружные двери помещений в целях защиты от мух следует в теплое время года оборудовать металлическими или капроновыми сетками или марлей.

2.8. На складах и приемно-перевалочных базах необходимо иметь отдельные секции для хранения вспомогательных продуктов (соль, уксусная кислота, лимонная, лавровый лист, перец душистый, гвоздика, корица и т. д.) и готовой продукции.

2.9. В неохлаждаемых складах должно быть предусмотрено достаточное естественное и искусственное освещение, позволяющее производить осмотр, разбор, сортировку продукции, а также естественная и механическая вентиляция.

2.10. В охлаждаемых складских помещениях должно быть достаточное искусственное освещение. Электрические лампочки должны быть заключены в закрытые плафоны.

2.11. Осветительные приборы следует содержать в чистоте и протирать по мере необходимости, но не реже одного раза в неделю.

2.12. Помещения для хранения сушеных грибов должны быть чистыми, сухими, хорошо вентилируемыми.

2.13. В помещениях для хранения сушеных маринованных, соленых, отварных грибов не должно быть постороннего запаха.

Хранение ароматообразующих пищевых материалов должно производиться в герметической таре или в отдельных помещениях. Хранение пахучих веществ и материалов совместно с пищевыми продуктами не допускается.

2.14. Затаренная продукция должна храниться на стеллажах на расстоянии 25—30 см от пола и 30 см от стен, штабелями с соблюдением проходов между ними.

2.15. Приемо-перевалочные базы и склады должны быть присоединены к водопроводной и канализационной сети. При отсутствии водопровода приемно-перевалочные базы и склады обеспечиваются привозной водой. Вода должна отвечать требованиям ГОСТа 2874-73 «Вода питьевая».

2.16. Текущая уборка складских помещений производится ежедневно. Стеллажи и подтоварники следует мыть горячим содовым раствором, обрабатывать 2% раствором хлорной извести, а затем промывать чистой водой и просушивать.

Для укладки вновь поступившей партии продуктов нельзя пользоваться загрязненными стеллажами и решетками.

2.17. Для мытья инвентаря, посуды на крупных базах должны быть выделены специальные помещения, оборудованные моечными ваннами, горячим и холодным водоснабжением, канализацией.

2.18. На продуктовых базах и складах должны быть гардеробные, умывальные и туалетные комнаты. При каждой базе должно быть оборудовано светлое и теплое помещение для ожидания и обогревания рабочих, грузчиков, агентов.

Все подсобные, административно-хозяйственные и бытовые помещения для персонала должны быть изолированы от мест хранения пищевых продуктов.

2.19. В случае организации на приемно-перевалочных базах или складах переработки грибов, эти базы, склады должны быть обеспечены соответствующими помещениями и оборудованием для переработки грибной продукции.

К цехам по переработке грибов предъявляются требования, предусмотренные действующими «Санитарными правилами для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи», утвержденными Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 04.04.72 г. № 962-72.

III. Санитарные требования к заготовке и технологическому процессу переработки грибов

3.1. Съедобные грибы объединяют около 200 ботанических видов грибных организмов из различных систематических групп. Имеют вегетативное тело в виде многолетней грибницы (мицелия) и краткоживущие плодовые тела, которые обычно называют грибами и собирают для употребления в пищу. Грибница и плодовые тела сложены из микроскопически тонких нитей.

Плодовые тела разнообразны по форме, размерам и строению. Они могут быть шаровидными или клубневидными

(дождевиковые, трюфелевые), похожими на кустики (сумчатые), палочки или лепешки (трутовиковые; у большинства съедобных грибов они состоят из шляпки и ножки (шляпочные). На нижней поверхности шляпки располагаются трубочки — у трубчатых и трутовиковых, пластинки — у пластинчатых, складочки — у лисичковых, шипики или иголочки — у ежовиковых грибов. Эти выросты (гименофор) покрыты слоем микроскопически мелких клеток (базидий), несущих на поверхности споры, с помощью которых грибы размножаются (базидиальные грибы). У дождевиковых базидии со спорами развиваются внутри плодовых тел, в мякоти. У сумчатых грибов споры созревают внутри спороносных клеток-сумок, слой которых покрывает ячейки, морщинки и другие углубления в шляпках (сумчатые грибы). У трюфелевых сумки располагаются в извилистых полостях внутри плодовых тел. Строение плодовых тел, базидий, сумок и спор — это же основные признаки, на которых строится определение видовой принадлежности и распознавание грибов.

3.2. Стандартный перечень съедобных грибов, произрастающих в СССР, представлен в таблице 1.

В связи с тем, что в различных регионах страны ассортимент произрастающих грибов изменяется, и свойства одноименных видов грибов могут несколько изменяться, то в союзных республиках могут составляться по согласованию с органами государственного санитарного надзора республики несколько измененные списки рекомендуемых к сбору и заготовке съедобных грибов на территории республики.

3.3. Одновременно заготорганизациям разрешается закупка и переработка только тех съедобных грибов, которые указаны в действующих стандартах и технических условиях на сушеные, маринованные, отварные и соленые грибы.

Заготовка грибов, хотя бы и съедобных, но не значащихся в указанной нормативно-технической документации строго запрещается.

3.4. Некоторые распространенные съедобные грибы имеют несъедобных и ядовитых «двойников» — это виды со сходными внешними признаками. Отличительные особенности основных ядовитых и несъедобных грибов должны хорошо знать сборщики и заготовители грибов (см. табл. 2).

3.5. Имеется группа грибов, съедобных условно: это виды, плодовые тела которых содержат раздражающие, едкие, горькие и ядовитые вещества, вызывающие отравления. Для обезвреживания условно съедобных грибов требуется специальная предварительная обработка, в процессе которой раздражающие и ядовитые вещества удаляются из плодовых

тел. К условно съедобным грибам принадлежат сморчки и строчки: они содержат гиромитрин, гельвеловую кислоту и другие яды, вызывающие отравления, иногда со смертельным исходом, при несоблюдении правил обработки. Сморчковые грибы обезвреживаются полностью сушкой или кипячением. Сушат сморчки и строчки на воздухе в течение 1—2 месяцев, после чего они становятся безвредными. При втором способе обезвреживания тщательно очищенные, промытые и нарезанные грибы кипятят в воде два раза по 15—20 минут, отвар при этом выливают, не пробуя, так как в него во время варки переходят ядовитые вещества. После окончания варки грибы надо промыть, отжать и только после этого можно использовать для приготовления грибных блюд.

3.6. Свежие съедобные грибы — продукт скоропортящийся, поэтому обработку собранных грибов необходимо производить не откладывая.

Свежие грибы по мере поступления на грибной пункт осторожно высыпают нетолстым слоем на столы или чистую подстилку (рогожу, мешковину, брезент), немедленно сортируют по ботаническим видам, тщательно очищают от земли, песка, листьев, повреждений, вредителей и пр., промывают в чистой проточной воде питьевого качества.

Между пластинками у зеленок и рядовок часто набивается песок, удаление которого затруднительно. В таком случае рекомендуется выдержать грибы в крепком растворе поваренной соли: она растворяет слизь, удерживающую песчинки, и помогает более полной очистке плодовых тел. Затем грибы перерабатывают, оставлять грибы непереработанными на следующий день недопустимо.

3.7. Заготовка дряблых, переросших, осклизлых, заплесневелых, червивых, ломаных грибов запрещается.

3.8. Грибы, предназначенные для сушки, тщательно очищают от песка, сора, не подвергая мытью. К сушке не допускаются грибы загрязненные, перезрелые, пораженные вредителями и болезнями.

3.9. Сушить разрешается следующие виды грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, польский гриб, козляк и сморчковые.

3.10. Сушка грибов осуществляется в специальных сушилках. Сушилки для грибов могут быть различного объема и устройства. Для сушки грибов рекомендуются огневая камерная сушилка ЦС—215, ПАП-РКТО, конвейерные сушилки ПКС-20, ПКС-40.

3.11. Сушеные строчки и сморчки разрешается реализовать только после 1—2 месячного высушивания. Должен

быть установлен в производственном журнале строгий учет сроков сушки и выдержки этих грибов.

3.12. Сушка пластинчатых грибов (сыроежек, шампиньонов, рыжиков, белянок, груздей, гладышей и др.) запрещается.

Примечание: Сушка пластинчатых грибов может быть допущена как исключение только при условии, если на месте обеспечена экспертиза специалистов, гарантирующих однородность партий высушенных грибов по исходному сырью и отсутствие среди них несъедобных, что должно быть подтверждено соответствующим документом (сертификатом). Высушенные пластинчатые грибы подлежат реализации на месте. Допускается заготовка целевым назначением для экспорта сушеных лисичек и опят.

3.13. Качество применяемых при переработке грибов сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов должно отвечать требованиям действующих ГОСТов, ОСТов, ТУ.

При внешнем осмотре при приемке их от поставщиков, помимо определения доброкачественности следует обращать внимание на отсутствие загрязнения посторонними включениями.

3.14. Технологический процесс подготовки и переработки грибов на заготовочных, варочно-засолочных пунктах и в цехах по переработке грибов на приемно-перевалочных базах, складах должен вестись строго по действующей нормативно-технической документации.

3.15. Переработка грибов должна вестись строго по отдельным видам. Переработка смеси и крошки грибов запрещается.

3.16. Мариновать разрешается съедобные грибы без едкого вкуса мякоти — трубчатые, шампиньоны, толстушки, опенок осенний, зеленка, рядовка серая и др. Перед мариованием, также как и перед засолом, тщательно очищенные и промытые грибы рекомендуется отварить.

3.17. В засол допускаются все съедобные грибы, кроме крупных плодовых тел подберезовиков и белого гриба, которые с возрастом отличаются разрыхленным трубчатым слоем и рыхлой консистенцией мякоти. В зависимости от качества плодовых тел применяются несколько способов засола.

3.18. Пластинчатые грибы перед засолом должны в соответствии с технологическими инструкциями предварительно бланшироваться в соленой воде или вымачиваться, после чего рекомендуется подвергнуть их кратковременному отариванию. Исключение составляют рыжики, грузди настоящие и гладыши, которые можно солить сухим посолом без вымачивания.

3.19. При предварительном отваривании валуев, скрипиц, волнушек, белянок, груздей, свинушек, горькушек, серушек,

сыроежек и опят, отварная вода после каждой варки должна быть слита и заменена свежей для следующей порции грибов. Отваривание в одной и той же воде последующих порций грибов не допускается, так как при этом грибы темнеют и горечь из них полностью не удаляется.

3.20. Вымачивание грибов должно производиться в затененном прохладном месте. Грибы заливают холодной водой (2% раствор поваренной соли), температура которой не должна быть выше 20°С, в соотношении 1:3, прикрывают чистым полотенцем и деревянным кругом, свободно входящим в емкость; на круг кладут гнет, чтобы грибы не всплыли. Для гнета используются вымытые кремневые камни, не растворяющиеся в соке соленых грибов. Срок вымачивания не более 2—3 суток до полного удаления горечи из грибов, со сменой воды 2—3 раза в сутки. Рекомендуется также вымачивать в слабо подсоленной холодной проточной воде в течение 12—24 часов.

3.21. Закупка заготовительными организациями от населения грибов в переработанном виде запрещается.

3.22. Выработка консервов из грибов разрешается только на предприятиях, имеющих микробиологические лаборатории при строгом соблюдении требований «Санитарных правил для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи», утвержденных Минздравом СССР 04.04.72 г. № 962-72 и установленного технологической инструкцией режима стерилизации с обязательной записью в стерилизационном журнале (форма К-8) фактических данных о режиме.

3.23. Автоклавы — аппараты для стерилизации должны быть оборудованы контрольно-регистрирующими приборами. Работа на автоклавах с неисправными приборами запрещается.

3.24. Контрольно-измерительные приборы на автоклавах (и других аппаратах для стерилизации) должны проверяться по ГОСТу 8.002-71 «Государственная система обеспечения единства измерений. Организация и порядок проведения проверки, ревизии и экспертизы средств измерений».

3.25. Бактериологический контроль за производством и качеством грибных консервов должен производиться согласно «Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания», утвержденной Минздравом СССР 18.09.73 г. № 1121-73.

IV. Санитарные требования к подготовке тары

4.1. Тара, используемая для расфасовки соленых (отварных), маринованных грибов должна отвечать требованиям действующей на нее нормативно-технической документации.

4.2. Для расфасовки соленых, отварных и маринованных грибов могут быть использованы как новые, так и бывшие в употреблении для хранения грибов исправные бочки, не дающие течи, с полным количеством обручей.

4.3. Не допускаются к использованию бочки из-под жиров и непищевых материалов: керосина, нефтепродуктов, мыла и других непищевых товаров.

4.4. Бочковая тара, поступающая на пункт по переработке грибов, должна быть тщательно очищена, вымыта, проверена на герметичность и пропарена.

4.5. Бочки подвергают тщательному осмотру, загрязненные бочки перед замочкой моют щеткой, горячей водой с температурой 60—70°С. Вымытые бочки проверяют на отсутствие течи, для чего их заполняют водой на 12 часов.

4.6. Новые бочки перед использованием промывают холодной водой со щеткой, затем их замачивают в течение 15—20 дней (вода меняется через каждые 3—5 суток).

После замочки бочки наполняют (на 1/3 емкости) горячим 0,08% раствором каустической или 0,2% раствором кальцинированной соды.

Щелочной раствор в бочках нагревают паром до кипения. Затем после закрытия шпунтовых отверстий деревянными пробками, бочки выдерживают 10—15 минут. После этого раствор выливают, а бочки промывают чистой водой до тех пор пока вода не станет бесцветной и щелочь не будет полностью удалена. Ополаскивание бочек холодной и горячей водой можно производить специально выпускаемым промышленностью шприцем ПБ-120.

При отсутствии пара, бочки на 1/3 емкости заливают кипятком, добавляя на 10 литров воды 8 г каустической или 20 г кальцинированной соды, и выдерживают тару со щелочным раствором в течение 10 минут, прокатывая ее. Затем щелочной раствор выливают и бочки снова заливают на 1/3 емкости кипятком без соды. Вновь выдерживают их 10 минут, как указано выше. После этого бочки промывают несколько раз чистой водой.

Бочки, бывшие в употреблении, проверяют и моют горячей водой (температура 60—70°С) щетками после чего выдерживают с раствором каустической или кальцинированной соды 10 минут, пропаривают и промывают, как указано вы-

ше. Верхние днища бочек новых и бывших в употреблении моют и пропаривают отдельно.

Замоченные, пропаренные, промытые бочки перед заполнением продукцией вновь ополаскивают водой и немедленно подают для затаривания.

4.7. Стеклобанки моют в моечных машинах различных систем. Допускается мойка стеклотары вручную в двухсекционных ваннах с последующим ошпариванием горячей водой и паром в закрытых камерах непрерывного или периодического действия.

4.8. Крышки для банок протирают, моют и обрабатывают в кипящей воде 2—3 минуты.

Хранение крышек, подвергнутых санитарной обработке, до укупорки в открытом виде более 10 минут не допускается.

V. Санитарные требования к хранению свежих грибов и грибной продукции

5.1. Свежие грибы, принятые для переработки, должны храниться в прохладном помещении или под навесом, рассыпанными тонким слоем на столах, чистых настилах, брезенте, мешковине и т. п.

Запрещается ссыпать грибы в большие кучи, бочки, держать на солнцепеке или на дожде.

Срок хранения свежих грибов не должен превышать 2—4 часов.

5.2. Соленые, маринованные (или отварные) грибы в бочках следует хранить в боковом положении на деревянных рейках, подкладках, в чистых, сухих, хорошо проветриваемых складах или подвалах при температуре не выше +8°С.

Для соленых грибов наилучшая температура хранения +1°—+2°С, для маринованных в бочках — 0°— +8°С.

В зимнее время следует предохранять грибы от замерзания.

Бочки с вытекшим рассолом должны немедленно заливаться новым рассолом, и, в случае необходимости, негодная тара должна быть заменена.

5.3. Грибная продукция подлежащая переработке, должна храниться отдельно от готовой продукции.

5.4. Режим хранения грибов, расфасованных в бочки, должен быть следующим:

а) отварные, соленые грибы при 0°— +2°С не более 6 месяцев;

б) маринованные непастеризованные грибы при 0°— +8°С не более 8 месяцев.

Режим хранения для стерилизованных маринованных грибов в банках при 0°— + 15°С не более 12 месяцев.

5.5. Сушеные грибы должны храниться в сухих, хорошо проветриваемых помещениях на стеллажах в упакованном виде или подвешенными в связи. Связки грибов не должны касаться стен. Грибы отсыревшие немедленно должны быть просушены. Недопустимо хранение сухих грибов совместно в одном помещении с солеными и маринованными грибами, с влажными продуктами или полуфабрикатами, могущими передать грибам влагу, посторонний запах, а также вблизи водопроводных труб и действующих приборов отопления.

Срок хранения сушеных грибов 1 год, в сухом прохладном месте.

5.6. Грибы соленые, маринованные, сушеные должны подвергаться в процессе хранения периодическому осмотру с участием товароведа-специалиста.

VI. Санитарные требования к отпуску грибов в торговую сеть

6.1. Каждая партия, отпускаемой в торговую сеть грибной продукции должна сопровождаться документом о ее качестве установленной формы: качественным удостоверением, накладной.

6.2. Перед отпуском грибной продукции со складов перерабатывающих предприятий или приемно-перевалочных баз в торговую сеть производится ее осмотр и проверка доброкачественности. Проверка производится лаборантом, товароведом или лицом, прошедшим специальную подготовку и назначенным руководителем предприятия (организации).

6.3. Все бочки и банки с грибами, выпускаемые в реализацию, должны иметь ясную маркировку, по которой можно установить предприятие, ответственное за качество выпущенной продукции.

6.4. При проверке грибной продукции органами государственного санитарного надзора или Государственной инспекцией по качеству сельскохозяйственных продуктов администрация складов перерабатывающих предприятий или приемно-перевалочных баз обязана представить проверяющему сведения, касающиеся количества мест, маркировки и т. д., а также создать необходимые условия, обеспечивающие возможности тщательной проверки количества, качества продукции и тары, а также маркировки.

В случае невозможности по техническим причинам произвести осмотр каждой единицы упаковки, проверяется партия грибов в выборочном порядке, но не менее 10% всей партии.

При несовпадении данных качественных удостоверений или сертификатов с результатами выборочного осмотра дается заключение на всю проверенную партию грибов в соответствии с данными проверки.

6.5. Для определения доброкачественности грибной продукции отбор проб для анализа производится по ГОСТу 87560-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию» и ГОСТу 13341-77 «Овощи сушеные. Отбор проб».

6.6. Продукция должна поставляться в торговую сеть в стандартной, маркированной таре, обеспечивающей количественную и качественную сохранность ее при перевозках и хранении. Тара должна быть исправной, чистой и не иметь следов течи. Упаковка и маркировка грибной продукции должна производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 13799-72 «Продукция плодо-ягодная, овощная и грибная консервированная. Ра фасовка, упаковка и маркировка».

При маркировке бочек должен указываться ботанический вид грибов.

6.7. Отпуск в торговую сеть соленых (в особенности грибов, требующих предварительного вымачивания) разрешается только после окончания ферментации, но не ранее месяца с момента засолки.

6.8. Отпуск в торговую сеть сушеных грибов допускается через 1—3 месяца сушки и выдержки.

6.9. Брак, выявленный в процессе подготовки грибов к реализации, оформляется в соответствии с действующей «Инструкцией о порядке приемки товаров народного потребления по качеству» с последующим предъявлением микробиологу, ведомственному санитарному врачу или ведомственной комиссии, утвержденной вышестоящей организацией.

VII. Санитарные требования к сбору и продаже грибов на рынках

7.1. Для употребления в пищу собирают только те грибы, съедобные качества которых известны. Незнакомые грибы пробовать на вкус не рекомендуется, во избежании возможного отравления. При сборе следует обращать внимание на основные внешние признаки плодовых тел: их размер, форму, цвет и характер кожицы шляпки, цвет и способ прикрепления к ножке гименофора (трубочек, пластинок и др.). Наличие кольца и влагалищной обертки на ножке, ее цвет, форму и характер поверхности. Просматривают мякоть, обращая внимание на ее запах, цвет до и после разреза, вкус (съедобных грибов).

7.2. Собирать следует только молодые, не перерослые грибы.

Заготовка и продажа дряблых, перерослых, поврежденных личинками, слизнями и плесенями, испорченных грибов воспрещается.

7.3. В продажу съедобные грибы допускаются только свежесобранные, рассортированными по ботаническим видам, тщательно очищенные от земли, мусора, вредителей, неповрежденные и непомятые.

Предназначенные для продажи пластинчатые грибы должны быть совершенно целыми и иметь целиком ножку гриба, лишь аккуратно зачищенную от грибницы. Пластинчатые грибы с отрезанными полностью или частично ножками (пеньками) в особенности шампиньоны и сыроежки, к продаже ни в коем случае не допускаются.

7.4. В продажу допускаются только те грибы, которые полностью соответствуют стандартному перечню съедобных грибов и имеющимся в нем описаниям.

Продажа смеси из различных видов грибов категорически запрещается. Продавец должен точно знать общеупотребительные названия продаваемых грибов.

7.5. К продаже на рынке допускаются грибы только в свежем и сушеном виде, собранные, подготовленные и высушенные с соблюдением вышеизложенных правил и прошедшую обязательную экспертизу пищевой, контрольной станции рынка.

7.6. Для продажи на рынке должно быть отведено специальное место (ряды, ларьки и пр.), где концентрируется вся торговля грибами. Рассредоточенная торговля грибами в различных местах рынка не допускается.

7.7. В местах продажи грибов следует помещать цветные рисунки с кратким морфологическим описанием собираемых и допущенных в данной местности к продаже грибов.

7.8. Весной, в период сбора и продажи сморчков и строчков на месте торговли грибами должен быть вывешен плакат — объявление следующего содержания: «Недостаточная, неправильная обработка строчков и сморчков может привести к тяжелому отравлению. Во избежание этого строчки и сморчки следует обязательно предварительно обезвредить, обварив дважды в кипящей воде в течение 15—20 минут и слив отвары, в которые переходят ядовитые вещества. Лишь такие хорошо отваренные, промытые и отжатые строчки можно употреблять для приготовления супов и других блюд. Сушка строчков и сморчков с выдержкой 1—2 месяца также обезвреживает эти грибы».

7.9. Продажа грибов детьми, а также лицами, не знающими точно названий продаваемых ими грибов не допускается.

7.10. Категорически запрещается продажа на рынках:

а) грибов вареных, соленых, маринованных;

б) грибной икры, грибных солянок, салатов и других продуктов из измельченных грибов;

в) грибных «консервов» в банках с закатанными крышками, изготовленных в домашних условиях.

7.11. В сушеном виде разрешается продажа на рынках только следующих грибов: белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, польский гриб, козляки и хорошо высушенные строчки и сморчки (после 1—2 месячной выдержки в сушеном виде).

VIII. Определение доброкачественности по гигиеническим показателям свежих и переработанных съедобных грибов

8.1. Особое внимание при экспертизе грибной продукции уделяется обнаружению и изъятию ядовитых, несъедобных грибов, а также грибов с неясной видовой принадлежностью.

8.2. При установлении ботанической видовой принадлежности в сомнительных случаях, при некотором несоответствии внешних признаков плодовых тел видовым описаниям — требуются дополнительно данные микроскопического анализа: цвет, размер, форма спор, характер их оболочки (гладкая, шиповидная, бородавчатая и пр.), а также анатомические особенности мякоти, ткани пластинки, строение базидий, сумок и других микроструктур.

Для производства микроанализа (в лабораторных условиях) делают препараты: в каплю 5%-ного раствора едкого калия или натрия на предметное стекло помещают тоненький поперечный срез, сделанный бритвой через трубочку или пластинку, накрывают покровным стеклышком и рассматривают препарат сначала на малом, а затем на большом увеличении микроскопа. Размеры спор (их длину и ширину), диаметр гиф и другие показатели устанавливают с помощью окулярных микрометров — линеечек, вставляемых в окуляр микроскопа. Все величины записывают через черточку в микронах (микрон — 0,007 мм). Полученные данные сверяют с определителями и справочниками, где указаны характерные признаки микроструктур.

8.3. Определение доброкачественности свежих съедобных грибов производится в пробах не менее 1 кг. Проба считается доброкачественной, если все экземпляры в ней по бота-

нической принадлежности соответствуют стандартному перечню видов, допускаемых в заготовку, содержит только один ботанический вид, представленный цельными, неповрежденными, неперезревшими плодовыми телами, очищенными от мусора и земли.

8.4. Определение доброкачественности переработанных грибов связано с установлением их ботанического вида, правильности переработки и хранения заготовленной грибной продукции.

8.5. Определение видовой принадлежности грибов производится: по признакам, свойственным этим грибам в переработанном виде; по признакам свежих грибов, сохранившимся после переработки (форма плодовых тел, способ прикрепления гименофор и др.), а также по данным микроанализа. Во избежание ошибок при производстве экспертизы, желательно определение производить при наличии свежих образцов грибов, подвергнутых переработке.

8.6. Учреждения, производящие экспертизу переработанных грибов, должны располагать микологическими справочниками и определителями, атласами и плакатами с цветными изображениями грибов.

8.7. Определение доброкачественности переработанных грибов производится в соответствии с требованиями действующей технической документации на грибную продукцию.

8.8. Показателями правильного хранения переработанных грибов является: отсутствие плесени, личинок насекомых и других вредителей, сохранение специфического запаха и вкуса, окраски грибов, кислотности рассола или маринада соленых и маринованных грибов, влажности сушеных грибов в допустимых пределах.

IX. Ответственность за выполнение правил

Ответственность за строгое выполнение настоящих правил несут руководители грибоварочных пунктов, приемно-перевалочных баз, производственных и торговых предприятий, директора колхозных рынков.

С введением в действие настоящих правил «Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже съедобных грибов», утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного инспектора СССР 9 марта 1947 года утрачивают силу.

Таблица 1

ПЕРЕЧЕНЬ

съедобных грибов, разрешенных к заготовке и включенных в стандарты на грибную продукцию

Названия грибов	Категория пищевой ценности	Основные признаки в естественном состоянии	Основные признаки после переработки	Признаки сходных видов, не допускаемых к заготовке
1	2	3	4	5
Сморчок обыкновенный Morchella esculenta (L.) Rehm	3++	Шляпка яйцевидно-округлая, полая, желто-бурая, ячеистая. Мякоть тонкая, ломкая. Ножка ровная, полая, продольно-бороздчатая, буроватая. Споры бесцветные или желтоватые, гладкие, эллипсондальные, 18—24×10—14 мк, по 8 в сумке	Окраска чуть темнее у сушеных, значительно темнее у отварных	Ядовитых видов со сходными ботаническими признаками не имеется
Сморчок конический Morhella conica. Pers.	3++	Шляпка конически-вытянутая, с удлиненными ячейками, желто-бурая, полая. Мякоть белая. Ножка гладкая или продольно-складчатая, белая. Споры как у предыдущего 18—21×12—15 мк	Окраска плодовых тел темно-бурая	Как предыдущий
Шапочка сморчковая Verpa bohemica (Krombh) Schroet	3++	Шляпка коротко-колокольчатая, морщинистая, буроватая или желто-бурая, полая. Ножка длинная, белая или с кремовым оттенком. Споры как у предыдущих, но иногда согнутые. 50—100×13—20 мк, по 2 в сумке	В сушке и при отваривании темнеет	Как предыдущий
Строчок обыкновенный Gyromitra esculenta Fr.	3++	Шляпка бесформенная, извилисто-складчатая, каштаново-коричневая, полая. Ножка неровная, складчатая, белая, буроватая или с фиолетовым оттенком. Споры бесцветные или желтоватые, эллипсондальные, гладкие, с двумя каплями масла, 16—24×11—13 мк	В сушке буреет, извилистость сохраняется	Ядовитых сходных грибов не имеется
Лисичка обыкновенная Cantharellus cibarius Fr.	3+	Шляпка плоская, затем воронковидная, янтно-желтая. Мякоть резинистая, желтоватая. Складочки нисходящие на ножку, тупые, желтые. Ножка ровная, желтая, сплошная. Споры бесцветные, гладкие, овальные, 8—10×4—6 мк	В маринаде и засоле признаки сохраняются; окраска чуть буреет	Как предыдущий
Белый гриб Boletus edulis Fr.	1+	Шляпка подушковидно-выпуклая, гладкая, чуть морщинистая, цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть белая, вкус ореховый. Трубочки белые, затем желто-зеленые. Ножка клубневидная, сплошная, с белым или светло-буроватым сетчатым рисунком. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 14—17×4—6 мк	В сушке более темные; трубочки молодых экземпляров сохраняют белую окраску, мякоть — тоже. В маринаде шляпки оранжево-желтые, ножка и трубочки с кремовым оттенком	См. таблицу 2 № 1
Масленок зернистый Suillus granulatus (Fr). O. Kuntze	1+	Шляпка выпуклая, рыже-бурая, слизистая, мякоть желтоватая, чуть кисловатая. Трубочки желтые, как и ножка сверху — с каплями жидкости. Ножка ровная, светло-желтая. Споры удлиненно-эллипсондальные, гладкие, желтоватые, 8—11×3—5 мк	Шляпки с кожицей в сушке и маринаде темно-бурые, без кожицы — белые, с завернутыми вверх краями	См. таблицу 2 № 2

1	2	3	4	5
Масленок поздний Suillus luteus (Fr.) S. F. Gray	II+	Шляпка тупоконическая или выпуклая, темно-бурая, слизистая. Мякоть кисловатая, бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с белым пленчатым кольцом. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 7—11×3—4 мк	Как предыдущий	Как предыдущий
Моховик желто-бурый Suillus variegatus (Fr.) O. Kuntze	3+	Шляпка подушковидно-выпуклая, тонко-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синеет. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие. Ножка желтоватая. Споры эллипсоидальные, гладкие, охряно-бурые, 8—10×3—4 мк	В сушке буреет, в маринаде и засоле — также	Как предыдущий
Моховик зеленый Xerocomus subtomentosus (Fr.) Quil	3+	Шляпка выпуклая, затем плоская, тонко-бархатистая оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, слабо синеет на изломе. Трубочки серно- или зеленовато-желтые, с крупными угловатыми порами. Ножка желтоватая, иногда красноватая. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 9—15×4—6	В сушке буреют, шляпки матовые; в солено-маринованном виде — более желтые, чем в естественном	Как предыдущий
Маховик пестрый красный Xerocomus chrysenteron (St. Amaus) Quil		Шляпка выпуклая, сухая, сетчато-трещиноватая, пестрая, коричневатая. Мякоть желтоватая, слабо синеющая на изломе. Трубочки серо-желтые, с широкими угловатыми порами. Ножка вверху светло желтая, внизу вишнево-красная. Споры веретеновидные, гладкие, желто-оливково-бурые, 10—16×4—5 мк	В сушке и солено-маринованном виде буреет	Как предыдущий
Подберезовик обыкновенный Leccinum scabrum (Fr.) S. F. Gray	3+	Шляпка полушаровидная или выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки длинные, грязно-белые. Ножка беловатая, с бурыми или черными чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, желто-бурые 8—20×4—5 мк	В сушке, засоле и маринаде буреет	См. таблицу 2 № 1
Подосиновик желто-бурый Leccinum testaceoscabrum (Secr.) Sing.	2+	Шляпка выпуклая или подушковидная, слабо волокнисто-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-белая. Трубочки грязно-белые, поры округлые. Ножка белая, с черно-бурыми чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 11—15×4—5 мк	В сушке темно-бурый; в солено-отварном — серовато-бурый	Как предыдущий
Подосиновик красно-бурый Leccinum aurantiacum (Fr.) S. F. Gray	2+	Как предыдущий, но шляпка бурокрасная и чешуйки на ножке вначале белые, затем бурые. Споры 10—19×4—5 мк	Как предыдущий	Как предыдущий
Польский гриб Xerocomus badius (Fr.) Gilb	3+	Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-желтая, на изломе синеет. Трубочки желтовато-зеленоватые, синеющие при дотрагивании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 10—15×4—6 мк	Во всех видах переработки буреет	См. табл. 2 № 1, 2

1	2	3	4	5
Козляк Suillus bovinus (Fr.) Kuntze	4+	Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть буроватая, на изломе слабо краснеющая. Вкус мягкий. Трубочки грязно-желтые или оливково-коричневые. Ножка желтовато-охристая. Споры веретеновидные, гладкие, оливково-коричневые, 8—11×3—5 мк	В сушке черно-бурый, в маринаде и засоле оливково-бурый	См. таблицу 2 № 2
Опенок осенний Armillariella mellea (Fr.) Karst	3+	Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, с мягким вкусом. Пластинки белые или желтоватые, с мелкими буроватыми пятнами. Ножка буроватая, с пленчатым кольцом, внизу слабо чешуйчатая. Споры яйцевидные, гладкие, бесцветные. 7—10×5—7 мк	Цвет у солено-маринованных буроватый или бурый, чешуйки сохраняются	См. таблицу 2 № 6
Зеленка Tricholoma flavovirens (Fr.) Lund	IV+	Шляпка выпукло-плоская, клейкая, желтовато-буроватая. Мякоть желтоватая, вкус приятный. Пластинки зелено-желтые. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Споры широкоэллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 5—6×3—4 мк	В засоле оливковая или коричневая	См. таблицу 2 № 9
Рядовка серая Tricholoma portentosum (Fr.) Quel	VI+	Шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно-черновато-серая. Мякоть белая или сероватая, вкус и запах приятные. Пластинки белые, желтоватые или сероватые. Ножка белая или желтоватая. Споры почти шаровидные, гладкие, бесцветные, 5—6×4—5 мк	В солено-отварном виде серо-бурая, иногда со слабым каштановым оттенком	См. таблицу 2, №№ 4, 5, 7, 8
Рядовка фиолетовая Lepista nuda (Fr.) W. G. Smith	VI+	Шляпка выпуклая, с завернутым вниз краем, гладкая, фиолетово-буроватая. Мякоть толстая, светлофиолетовая, вкус и запах приятные. Пластинки светлофиолетовые. Ножка сплошная, внизу с фиолетово-бурым опушением, фиолетовая, с возрастом выцветающая. Споры эллипсоидальные, слегка шероховатые, слабо розовато-кремовые, 6—8×4—5 мк	В солено-отварном виде буреет	Ядовитых грибов со сходными признаками не имеется
Шампиньон обыкновенный Agaricus campester Fr.	II+	Шляпка полушаровидная, затем выпуклая, белая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе слабо розовеет, запах и вкус приятные. Пластинки белые, затем розовые и наконец пурпурно-бурые, шоколадные. Ножка белая, с белым кольцом. Споры яйцевидные, гладкие, от розово-буроватых до пурпурно-бурых, 7—9×5—6 мк	В соленом виде слегка буреет	См. таблицу 2, № 3
Шампиньон полевой Agaricus arvensis Fr.	III+	Шляпка широко-колокольчатая затем выпуклая, белая, с желтоватыми пятнами, гладкая или чуть волокнисто-чешуйчатая. Мякоть белая, при надавливании желтеющая, запах и вкус приятные. Пластинки белые, затем розовые и черно-бурые. Ножка	Как предыдущий	См. таблицу 2, № 1

1	2	3	4	5
		к основанию расширенная, белая, позже желтеющая, с двуслойным кольцом. Споры широко-эллипсоидальные, гладкие, фиолетово-бурые. 8—10×5—6 мк		
Шампиньон культивированный Agaricus bisporus ((Lge) Sing	II+	Как обыкновенный, но споры на базидиях развиваются по две, а не по четыре и шляпка не только белая, но и буровато-коричневая	Как предыдущий	См. таблицу 2, № 3
Колпак кольчатый Rozites caperata (Fr.) Karst	IV+	Шляпка полушаровидная, позже выпуклая, в центре с тонким мучнистым налетом, желтовато-буроватая. Мякоть белая, позже желтеющая. Пластинки грязно-желтовато-буроватые, с неровным зазубренным краем. Ножка желтоватая, с желтоватым пленчатым кольцом. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, бородавчатые, охряно-желтые, 11—13×8—9 мк	В соленом виде шляпка желтоватая или светло-бурая, с сохраняющимся налетом, заметным после обсушивания фильтровальной бумагой	См. таблицу 2, № 3
Толстушка Cortinarius esculentus Lebed	III+	Шляпка полушаровидная, затем подушковидная, выпуклая, с завернутым вниз краем, сухая, желтовато-буроватая, с более темными пятнами. Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки приросшие желтовато-буроватые, у зрелых глинисто-буроватые. Ножка короткая, булавовидная, белая или буроватая, со светлым паутинистым кольцом. У молодых паутинистые нити натянуты между краем шляпки и ножкой. Споры эллипсоидальные, бородавчатые, желто-бурые, 9—12×6—8 мк	В солено-отварном виде буреет	См. табл. 2 № 5
Валуй Russuli foetens Fr.	III	Шляпка полушаровидная, затем выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая, грязно-желтовато-буроватая. Мякоть белая, горькая, с неприятным запахом. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами и капельниками жидкости. Ножка белая, полая. Споры почти шаровидные, бородавчатые, бесцветные или светло-охряные 8—11×8—9 мк	В соленом виде серовато-буроватый, с сохраняющейся полосатостью	Как предыдущий Ядовитых грибов со сходными признаками не имеет
Сыроежка болотная Russulla paludosa Britz	III+	Шляпка красная или с буроватым оттенком, слабо липкая. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые, затем кремовато-желтые. Ножкая белая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 9—10×7—8 мк	В соленом виде буроватая, края иногда обломанные	Как предыдущий
Сыроежка буреющая Russulla xerampelina Fr.	III+	Шляпка от пурпурово-красного до коричневого цвета, с полосато-бугорчатым краем. Мякоть белая, позже желтовато-буроватая. Пластинки светло-кремовые, позже буроватые. Запах селедочный. Ножка белая или с розовато-фиолетовыми пятнами, буреющая. Споры овальные, бледно-охристые, бородавчатые, 8—11×7—8 мк	Как предыдущая	Как предыдущий

1	2	3	4	5
Сыроежка винно-красная Russulla obscura Rom	III+	Шляпка вогнутая, темно-красная, пурпуровая, красно-бурая. Мякоть сероватая, с красноватым оттенком под кожицей, вкус приятный. Пластинки сливочно-желтые. Ножка белая, с розоватым налетом. Споры широко-овальные, почти шаровидные, бородавчатые, бесцветные или желтоватые, 8—11×8—9 мк	Как предыдущий	Как предыдущая
Сыроежка желтая Russulla claroflava Grv	III+	Шляпка ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. Ножка белая. Споры широкоовальные, бородавчатые, слабо желтоватые, 8—9×7—8 мк	В солено-отварном виде серо-черная, шляпка ломкая	Как предыдущий
Сыроежка зеленая Russulla aeruginea Lindbl	III+	Шляпка зеленая или с оливковым оттенком, при надавливании с бурыми пятнами. Мякоть белая, при надавливании буроватая, вкус приятный. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка продольно-морщинистая, белая. Споры широко-овальные, бородавчатые, светло-кремовые, 6×8 мк	В соленом виде серовато- или буровато-грязно-белая, мякоть ломкая	См. таблицу 2 №№ 3—5, 7—8
Сыроежка зеленоватая Russulla virescens Fr.	III+	Шляпка зеленоватая, сухая, трещиноватая. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки бледно-кремовые. Ножка белая или слабо зеленоватая. Споры почти шаровидные, бесцветные, бородавчатые, 6—8 мк	В соленом виде шляпка сероватая или желтоватая, ломкая	Как предыдущий
Сыроежка охристая Russulla ochroleuca (Pers.) Fr.	IV	Шляпка охристо-желтая, слизистая. Мякоть беловатая, затем сероватая, слегка горьковатая. Пластинки светло-кремовые, с возрастом слегка буроватые. Ножка белая или слегка охристая, затем сереющая. Споры почти шаровидные, сетчато-бородавчатые, чуть желтоватые. 8—9×7 мк	В соленом виде буреет, шляпка ломкая	См. табл. 2 № 5
Сыроежка пищевая Russulla vesca Fr.	III+	Шляпка бордово-красная или буроватая, кожица короче края шляпки. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая, чуть морщинистая, продольная. Споры шаровидные, мелкошиповатые, бесцветные, 6—8×5—7 мк	В соленом виде слабо буроватая, мякоть ломкая	Похожих ядовитых грибов не имеется
Сыроежка серая Russulla grisea Gill	III+	Шляпка серая с оттенком пурпурного или оливкового. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки светлокремовые. Ножка белая. Споры широко-овальные, шиповатые, с оттенком светло-кремового, 6—9×5—8 мк	Как предыдущая	См. таблицу 2 №№ 3—5, 7—8
Сыроежка сереющая Rusulla decolorans Fr.	III+	Шляпка желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая, на изломе и с возрастом сереет, вкус приятный, иногда слабо горьковатый. Пластинки желтоватые, затем грязно-серовато-желтые. Ножка сероватая. Споры широкоовальные, бородавчатые, со	В соленом виде серовато-черноватая, часто с обломившимися краями	Похожих ядовитых грибов не имеется

1	2	3	4	5
		светлоохристым оттенком, 10—14×8—12 мк		
Сыроежка сине-желтая Russula cyanoxantha Fr.	III+	Шляпка слабо морщинистая, синеватая или лиловатая, с желтым или буровато-желтым центром. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 7—9×6—7 мк	В соленом виде буреет. Шляпка ломкая	Как предыдущий
Сыроежка цельная. Russula integra Fr.	IV+	Шляпка темно-красная или шоколадная, с бугорчатым краем. Мякоть белая, нежная. Пластинки кремовые, затем охристые. Ножка белая. Споры широкоовальные, бородавчатые, желтые, 9—11×8—9 мк	Как предыдущая	Как предыдущий
Подгруздок белый Russula delica Fr.	II+	Шляпка выпуклая, белая, сухая, с возрастом желтоватая. Мякоть белая, плотная, вкус слабо едкий. Пластинки белые, нисходят на ножку. Ножка белая или чуть буроватая. Споры яйцевидно-округлые, мелкобородавчатые, бесцветные, 8—9×7—8	В соленом виде слабо-буроватая	Как предыдущий
Подгруздок черный Rusula adusta Fr.	IV+	Шляпка плоско-вдавленная, липкая, грязно-буроватая до темно-бурой. Мякоть белая, на изломе розово-серая, затем черная. Вкус неедкий, запах неприятный. Пластинки толстые, грязно-серо-ватые. Ножка толстая, грязно-белая. Споры шаровидные, бородавчатые, бесцветные, 7—9×7—8 мк	В соленом-отварном виде темно-бурая	Как предыдущий
Белянка Lactarius pubescens Fr.	III	Шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово-белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые Ножка белая. Споры шаровидные, шиповатые, бесцветные, 6—8×5—6 мк	В соленом виде светло-буроватая, опушеный край сохраняется	Как предыдущий
Волнушка розовая Lactarius torminosus Fr.	III	Шляпка воронковидная, с завернутым вниз опушеным краем, розовая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка красновато-розовая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 9—10×6—7 мк	В соленом виде розово-буроватая, опушенность края и зонистость сохраняются	Как предыдущий
Горькушка Lactarius rufus Fr.	IV	Шляпка плоско-выпуклая с бугорком, темно-красно-бурая. Мякоть палевая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. Споры широкоэллипсоидальные, шиповатые, бесцветные, 9—10×7 мк	В соленом виде темно-коричневая. Заметен острый бугорок на шляпке	Как предыдущий
Груздь желтый Lactarius scrobiculatus Fr.	II	Шляпка плоско-вогнутая, с завернутым вниз опушенным краем, слизистая, грязно-желтая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая, при надав-	В соленом виде желтовато-бурый, с серым оттенком, с опушенным краем,	Как предыдущий

1	2	3	4	5
		ливания желтоватая. Млечный сок белый, на воздухе серно-желтый, едкий. Пластинки бело-кремовые. Ножка бледно-желтая, с буроватыми пятнами, вдавленными. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8—9×7 мк	мякоть чуть зеленоватая	
Груздь настоящий Lactarius resimus Fr.	I	Шляпка выпуклая или широковидная, с густо опушенным, завернутым вниз краем, слизистая, белая, с прозрачными концентрическими зонами. Млечный сок белый, на воздухе серно-желтый, едкий. Ножка белая, в углубленных пятнах, желтоватых. Споры широко-овальные, шиповатые, бесцветные, 8—9×6—8 мк	В соленом виде с голубоватым оттенком, опушенность края сохраняется, поверхность студневидная	Как предыдущий
Груздь осиновый Lactarius controversus Fr.	III	Шляпка выпуклая, позже широко-воронковидная, с пушистым завернутым вниз краем, слизистая, белая, с красноватыми пятнами и чуть заметными концентрическими зонами. Мякоть белая, млечный сок белый, едкий. Пластинки кремовые. Ножка розоватая. Споры шаровидные, бородавчатые, бесцветные, 7—8×5—6 мк	В соленом виде с легким буровато-розоватым оттенком, иногда с более темными пятнами и слегка горьковатым вкусом	Как предыдущий
Груздь перечный Lactarius piperatus Fr.	IV	Шляпка выпуклая, затем воронковидная, белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, жгучий. Пластинки белые. Ножка белая. Споры ши-	В соленом виде светло-буроватый, хрустящий, слегка горьковатый	Как предыдущий
		роковальные, шиповатые, бесцветные, 6—8×5—6 мк		
Груздь черный Lactarius necator (Fr.) Karst	IV+	Шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленовато-бурая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть палевая, на изломе буреет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки беловатые, затем темнеющие. Ножка одного цвета со шляпкой, с углубленными пятнами. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 7—8×6—7 мк	В соленo-отварном виде черный с вишневым оттенком или фиолетово-вишневый, с волосистым краем	Как предыдущий
Гладыш, млечник обыкновенный Lactarius trivialis Fr.	IV	Шляпка плоско-вдавленная, слизистая, грязно-розовато-серая с более темными пятнами и слабо заметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые. 8—10×6—7 мк	В соленом виде желтый	Как предыдущий
Краснушка, млечник сладковатый Lactarius subdulcis Fr.	IV	Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыжеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка красновато-буроватая. Споры широко-овальные, бородавчатые, бледно-желтые, 8—10×7—8 мк	В соленo-отварном виде сохраняется темно-красную окраску и форму шляпки	Как предыдущий

1	2	3	4	5
Подмолочник, молочай Lactarius Volemus Fr.	III+	Шляпка плоская, позже вдавленная, иногда трещиноватая, матовая, рыже-бурая. Мякоть белая, на воздухе буреет. Млечный сок белый, очень обильный, неедкий, на воздухе буреет. Пластинки кремово-охристые, буреющие при надавливании. Ножка охристо-буроватая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 8—10×9 мк	В соленом виде цвет интенсивно бурый, вкус без горечи	Как предыдущий
Рыжик обыкновенный Lactarius deliciosus (Fr.) S. F. Gray	I+	Шляпка выпуклая, затем воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок оранжевый, на воздухе зеленеет или буреет, неедкий, вкус очень приятный, запах своеобразный, смолистый. Пластинки оранжевые, при поранении буреют. Ножка оранжевая, Полая. Споры широкоовальные, шиповатые, почти бесцветные, 9—10×6—7 мк	В соленом виде оранжево-красный или синевато-зеленый, иногда с буроватым оттенком	Как предыдущий
Серушка Lactarius flexnosus Fr.	IV	Шляпка широковоронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневато-серая, со слабо заметными зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желтые-охряные. Ножка одноцветная со шляпкой. Споры почти бородавчатые, светло-охряные, 6—7 мк	В соленом виде желтовато-серая, иногда буровато-серая	Как предыдущий
Скрипица Lactarius vellereus Fr.	IV	Шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз краем, тонкобархатистая, белая. Мякоть очень плотная. Млечный сок белый, жгуче-горький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. Споры широкоовальные, мелкошиповатые, бесцветные, 9—11×7—8 мк	В соленом виде белая с оттенком сине-зеленого. Мякоть при разжевывании скрипящая	Как предыдущий

Примечание: грибы со знаком + можно употреблять после отваривания в свежем виде
со знаком ++— только после специальной предварительной обработки

Таблица 2

Перечень ядовитых и несъедобных грибов

№№ п/п.	Наименование ядовитых и несъедобных грибов	Наиболее характерные видовые признаки	С каким съедобным грибом может быть спутан
1	2	3	4
1.	Желчный гриб	Шляпка буроватая, мякоть белая, горькая; трубочки белые или грязно-розовые; сеточка на ножке черно-бурая. Споры неровно-веретеновидные, гладкие, слабо буровато-розовые, 12—14×4—5 мк	Желчный гриб, подберезовик, польский гриб
2.	Перечный гриб.	Шляпка буроватая, мякоть с желтовато-кремовым оттенком, перечно-едкая: на изломе краснеет; трубочки и ножка вверху красноватые, ножка к основанию суженая. Споры удлиненно-эллипсоидальные, гладкие, желтовато-буроватые, 8—10×3 мк	Моховики, маслята, решетник
3.	Мухоморы (белый, поганковидный, зеленый, порфировый) — род пантерный, красный	Шляпка зеленоватая, белая, лимонно-желтая или серая с фиолетово-пурпурным оттенком; (лоскутки могут быть смыты или стерты); мякоть белая; пластинки белые, широкие; ножка белая или с сероватым оттенком, с кольцом вверху и мешковидной оберткой на основании. Споры бесцветные, шаровидные или овальные, с крупной каплей масла, гладкие, 8—11 мк	Шампиньоны, сыроежки блеклой, буроватой, сероватой, зеленоватой окраски
4.	Волоконницы —	Шляпка конически заостренная, радиально-волокнисто-чешуйчатая, грязно-беловатая, желто- или серо-бурая; мякоть с тяжелым земляным или редечным запахом;	Сыроежки, окраска как у предыдущих, рядовка серая

1	2	3	4
		пластинки буроватые, с мелко зазубренным или тонко-опушенным краем; ножка продольно-волокнистая. Споры бурые с выворотами	
5.	Гебелома, ложный валуй	Шляпка слизистая, более или менее буроватая, край не рубчатый; мякоть беловатая, горькая, с запахом редьки или хрена; пластинки буроватые, с капельками влаги или пятнистые. Споры яйцевидные, шероховатые, желтовато-буроватые, 10—12×5 мк	Те же виды, толстушка, валуй
6.	Опенок ложный (кирпично - красный и серо-желтый)	Шляпка кирпично-красная или серо-желтая; мякоть горькая, с неприятным запахом, желтоватая; пластинки оливково- или зеленовато-чернобурые; ножка волокнистая, с волокнистым прижатым кольцом. Споры яйцевидные, гладкие, фиолетово-бурые, 6—8×3—5 мк	Опенок осенний
7.	Рядовка мыльная	Шляпка гладкая, липкая, с черноватыми волокнами, неровной, с размытыми пятнами окраски, грязно-зеленовато-бурая; мякоть и пластинки на изломе слегка розовеющие; запах неприятный, хозяйственного мыла	Сыроежки подобной окраски, рядовка серая
8.	Рядовка заостренная	Шляпка коническая или распростертая, с острым бугорком, радиально-волокнистая, дымчато-серая; мякоть белая, жгуче-горькая, ножка беловатая или сероватая; пластинки сероватые. Споры широко-эллипсондальные, гладкие, бесцветные, 6—8×5—6 мк	Те же виды

1	2	3	4
9.	Рядовка серно-желтая	Шляпка и ножка ярко-окрашенные, серно-желтые, мякоть с неприятным запахом, горькая	Зеленка
10.	Бледная поганка	Шляпка зеленоватая, пластинки белые, иногда с зеленоватым оттенком, мякоть на изломе белая, без грибного запаха, ножка имеет влагалищную сумку	Шампиньон

Зак. 486 К Тип. Минздрава РФ Тир. 180

gost.e-ecolog.ru