РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Федеральные санитарные правила, нормы и
гигиенические нормативы

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО ЗАГОТОВКЕ, ПЕРЕРАБОТКЕ И ПРОДАЖЕ ГРИБОВ

СП 2.3.4.009-93

Издание официальное

Государственный комитет санитарно-эпидемиологического
надзора Российской Федерации

Москва
1993 г.

gost.e-ecolog.ru

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
ПО ЗАГОТОВКЕ, ПЕРЕРАБОТКЕ И ПРОДАЖЕ ГРИБОВ

Издание официальное

Государственный комитет санитарно-эпидемиологического
надзора Российской Федерации

Москва
1993 г.

ФЕДЕРАЛЬНЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА, НОРМЫ И

ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ

- нормативные акты, устанавливающие критерии безопасности и (или) безвредности для человека фактора среды его обитания и требования к обеспечению благоприятных условий его жизнедеятельности;

- обязательны для соблюдения всеми государственными органами и общественными объединениями, предприятиями и иными хозяйствующими субъектами, организациями и учреждениями, независимо от их подчиненности и форм собственности, должностными лицами и гражданами;

- должностные лица и работники предприятий и организаций и граждане, допустившие санитарное правонарушение, подлежат дисциплинарной, административной и уголовной ответственности в соответствии с законодательством Российской Федерации (статьи 3, 27-31 Закона РСФСР "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 19 апреля 1991 года).

СП 2.3.4.009-93

УТВЕРЖДЕНО
Постановление Госкомсанэпиднадзора
Российской Федерации
от 20 августа 1993 года
No 10

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
по заготовке, переработке и продаже грибов

Вводятся с I сентября 1993 г.

Настоящие Санитарные правила разработаны и утверждены на основании Закона РСФСР "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 19 апреля 1991 года.

Санитарные правила предназначены для предприятий, осуществляющих заготовку, переработку и продажу грибов, а также для учреждений санитарно-эпидемиологической службы.

1. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РАЗМЕЩЕНИЮ, УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ ПУНКТА ПО ЗАГОТОВКЕ И ПЕРВИЧНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ ГРИБОВ.

1.1. Пункты по заготовке и переработке грибов должны размещаться и строиться в соответствии с СНиП 2.08.02-89 и настоящими санитарными правилами.

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

Настоящие санитарные правила не могут быть полностью или частично воспроизведены, тиражированы и распространены без разрешения Госкомсанэпиднадзора России

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

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

I.3. Пункт должен присоединяться к местной водопроводной сети. При отсутствии такой возможности водоснабжение пункта может осуществляться путем оборудования местного источника (артскважина, колодец, каптаж родника). Вода для технологических нужд должна отвечать требованиям ГОСТа 2874-82 "Вода питьевая".

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

I.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 должно быть не менее 25 метров.

I.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.

I.6. Грибоварочные пункты должны быть присоединены к местной канализации. 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".

I.7. При необходимости допускается для очистки сточных вод оборудовать местные очистные сооружения. Расположение их планируется так, чтобы не загрязнять источник водоснабжения.

I.8. При необходимости сооружения на территории пункта дворовой 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 должны содержаться в чистоте и ежедневно дезинфицироваться хлорной

до уборной и выгребной ямы должно быть не менее 25 метров. Уборная и подход к ней должны 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 люкс.

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 излишков 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 специй 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 профилактике отравлений грибами и 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.

2. 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, кислотосолеустойчивый.

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 от-

дельные секции для хранения вспомогательных продуктов (соль, уксусная кислота, лимонная кислота, 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. Приемно-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 2874-82 "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", утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 04.04.72г. N°962-72.

3. 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 (рогатиковые), копытообразные наросты (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 основные признаки, на которых строится определение видовой принадлежности и распознавание

грибов.

3.2. Перечень съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке, произрастающих в России, представлен в таблице 1.

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

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.

Волнушки, чернушки, белянки, грузди, подгрузди и другие грибы, содержащие млечный сок перед засолом отваривают или вымачивают, чтобы удалить горькие, раздражающие желудок вещества. То же самое делают с валуями и сыроежками, имеющими горький и едкий вкус.

К условно съедобным грибам принадлежат также сморчки. Сморчки обезвреживаются полностью сушкой или кипячением. Сушеные сморчки разрешается реализовывать не ранее, чем через 2 месяца после высушивания, когда они становятся безвредными, так как их яды разрушаются при термической обработке и последующем длительном хранении. 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 слизи, удерживающую песчинки, и помогает более полной очистке плодовых тел. Затем грибы перерабатывают, оставлять грибы необработанными на следующий день недопустимо.

3.7. Заготовка дряблых, переросших, осклизлых, заплесневевших, 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 трубчатых грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, польский гриб, козляк и сморчки.

3.10. Сушка пластинчатых грибов может быть допущена 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. Допускается сушка и заготовка шампиньонов, полученных промышленным способом, лисичек и осенних опят. При несоблюдении указанных условий сушка пластинчатых грибов запрещается.

3.11. Сушка грибов осуществляется в специальных сушилках. Сушилки для грибов могут быть различного объема и устройства, разрешенные органами госсанэпиднадзора.

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

3.13. Качество применяемых при переработке грибов сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов должно отвечать требованиям действующей нормативно-технической документации.

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 маринованием, 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, горькушек, серушек, сыроежек и опят отварная вода после каждой варки должна быть слита и заменена 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 овощи и картофель, квашенную капусту и соленые овощи", утвержденных Минздравом СССР 04.04.72 г. N°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 Зам. главного государственного санитарного врача РФ 21.06.92 г. N°01-19/9-11.

4. 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 течь, 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 прошпарена.

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 соды или 0,2% раствором кальцинированной соды.

Щелочной раствор в бочках нагреваю 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 оесцветной и щелочь не будет полностью удалена. Ополаскивание бочек холодной и горячей водой можно производить специально выпускаемым промышленностью шприцем ШБ-120.

При отсутствии пара бочки на 1/3 емкости заливают кипятком, добавляя на 10 литров воды 8 г каустической или 20г кальцинированной соды, и выдерживают тару со щелочным раствором в течение 10 минут, прокатывая ее. Затем щелочной раствор выливают и бочки вновь 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, как указано выше. Верхние днища бочек новых и бывших в употреблении моют и пропаривают отдельно. Заиоченные, 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 шприцеванием 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.

5. 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 связки. 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.

6. 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 инспекции 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. Расфасовка, упаковка и маркировка". При маркировке бочек должен указывать-

ся ботанический вид грибов.

6.7. Отпуск в торговую сеть соленых грибов (в особенности 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 месяц сушки и выдержки.

6.9. Брак, выявленный в процессе подготовки грибов к реализации, оформляется в соответствии с действующей инструкцией, утвержденной вышестоящей организацией.

7. 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 избежание 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 переросшие грибы.

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

7.3. В продажу съедобные грибы допускаются только свежесобранными, 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 грибов категорически запрещается. Продавец должен точно знать общеупотребительные названия продаваемых грибов.

7.5. К продаже на рынке допускаются грибы только в свежем и суше-

ном виде, собранные, подготовленные и высушенные с соблюдением вышеизложенных правил и прошедшие 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 на месте торговли грибами должен быть вывешен плакат-объявление следующего содержания: "Недостаточная, неправильная обработка сморчков может привести к тяжелому отравлению. Во избежание этого сморчки следует обязательно предварительно обезвредить, отварив дважды в кипящей воде в течение 15-20 минут и слив отвары, в которые переходят ядовитые вещества. Сушка сморчков с последующей выдержкой 1 месяц 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 следующих грибов: белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, польский гриб, козляки и сморчки после месячной выдержки в сушеном виде.

8. 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 пло-

довых 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 (мк) (микрон - 0,001 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 ботанической 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 гименофора 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 яв-

ляется: 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.

9. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕ ПРАВИЛ.

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

Таблица 1

П Е Р Е Ч Е Н Ь

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

Название 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 St. Am.	3+ (условно съедобный)	Шляпка яйцевидно-округлая, полая, желто-бурая, ячеистая. Мякоть тонкая, ломкая. Ножка ровная, полая, продольно-бороздчатая, буроватая. Споры бесцветные или желтоватые, гладкие, эллипсоидальные, 18-24 х 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 Morchella conica Fr.	3+ (условно съедобный)	Шляпка конически-вытянутая, с удлиненными ячейками, желто-бурая, полая. Мякоть белая. Ножка гладкая или продольно-складчатая, белая. Споры как у предыдущего, 18-21 х 12-15 мк.	Окраска плодовых тел темно-бурая.	Как предыдущий
Шапочка сморчковая Verpa bohemica (Krombh.) Schroet.	3+ (условно съедобный)	Шляпка коротко-колокольчатая, морщинистая, буроватая или желто-бурая, полая. Ножка длинная, белая или с кремовым оттенком. Споры как у предыдущих, но иногда согну-	В сушке и при отваривании темнеет.	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
		тые, 50-100 х 13-20 мк, по 2 в сумке.		
Лисичка обыкновенная Cantharellus cibarius Fr.	3+	Шляпка плоская, затем воронковидная, яично-желтая. Мякоть резинистая, желтоватая. Складочки нисходящие на ножку, тупые, желтые. Ножка ровная, желтая, сплошная. Споры бесцветные, гладкие, овальные, 8-10 х 4-6 мк.	В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет.	См. таблицу 2 N°15
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 х 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 N°1
Масленок зернистый Sullius granulatus (Fr.)O. Kuntze	2+	Шляпка выпуклая, рыже-бурая, слизистая, мякоть желтоватая, чуть кисловатая. Трубочки желтые, как и ножка вверху - с каплями жидкости. Ножка ровная, светло-желтая. Споры удлиненно-эллипсоидальные, гладкие, желтоватые, 8-11 х 3-5 мк.	Шляпки с кожицей в сушке и маринаде темно-бурые, без кожицы - белые, с завернутыми вверх краями.	См. таблицу 2 N°2

1	2	3	4	5
Масленок поздний Sullius luteus (Fr.) S.F.Gray	2+	Шляпка тупоконическая или выпуклая, темно-бурая, слизистая. Мякоть кисловатая, бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с бледным пленчатым кольцом. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 7-11 х 3-4 мк.	Как предыдущий.	Как предыдущий.
Моховик желто-бурый Sullius 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 х 3-4 мк.	В сушке буреет, в маринаде и засоле - также.	Как предыдущий.
Моховик зеленый Xerocomus subtomentosus (Fr.)Quel.	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 х 4-6 мк.	В сушке буреет, шляпки матовые; в солено-маринованном виде - более желтые, чем в естественном.	Как предыдущий.
Моховик пестрый красный Xerocomus	3+	Шляпка выпуклая, сухая, сетчато-трещиноватая, пестрая, коричневатая. Мякоть	В сушке и солено-маринованном виде буре-	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
chrysenteron (St. Amaus) Quel.		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 х 4-5 мк	ет.	
Подберезовик обыкновенный Leccinum scabrum (Fr.) S.F. Gray	2+	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 х 4-5 мк.	В сушке, засоле и маринаде буреет.	См. таблицу 2 N°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 х 4-5 мк.	В сушке темно-бурый; в солено-отварном - серовато-бурый.	Как предыдущий.
Подосиновик красно-бурый Leccinum	2+	Как предыдущий, но шляпка буро-красная и чешуйки на ножках вначале белые, затем	Как предыдущий.	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
rantiacum (Fr.) S.F.Gray.		бурые. Споры 10-19 х 4-5 мк.		
Польский гриб Xerocomus badius (Fr.) Gilb.	2+	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 х 4-6 мк.	Во всех видах переработки буреет.	См. таблицу 2 N°1,2
Козляк Suillus bovinus (Fr.) O.Kuntze	3+	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 х 3-5 мк.	В сушке черно-бурый, в маринаде и засоле оливково-бурый.	См. таблицу 2 N°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 чешуичатая.	Цвет у соленo-маринованных буроватый или бурый. Чешуйки сохраняются.	См. таблицу 2 N°7

1	2	3	4	5
		Споры яйцевидные, гладкие, бесцветные, 7-10 х 5-7 мк.		
Вешенка обыкновенная устричная Pleurotus ostreatus (Fr.) Kummer	3+	Шляпка округлая, выпуклая или широковорончатая, часто эксцентрическая, неслизистая, гладкая, влажная, вначале темно-бурая, затем пепельно-серая, к зрелости может становиться желтоватой. Пластинки нисходящие, широкие, редкие, белые, желтеющие, с перемычками между ними. Мякоть плотная, белая. Ножка боковая, цилиндрическая, сплошная, белая, гладкая, иногда у основания слегка волосистая или войлочная. Споры 7-12 х 3-5 мк, яйцевидные или округленно-цилиндрические, гладкие, бесцветные, в массе с фиолетовым оттенком.	В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет.	Ядовитых грибов со сходными признаками не имеется.
Вешенка рожковидная P. ostreatus (Fr.) Kumm. var. cornucopiae Quel.	3+	Шляпка вогнутая или воронковидная, вытянутая наподобие рожка, беловатая или желто-охряная, с возрастом выцветающая, белесая. Мякоть белая, мягкая, с мучным запахом и вкусом. Пластинки далеко нисходящие, узкие, белые. Ножка эксцентрическая, сплошная, цилиндричес-	Как предыдущий.	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
		кая или к основанию суженная, белая или с желто-охряным оттенком. Споры 7-11 х 3-5 мк, овальные, гладкие, бесцветные, в массе слегка розоватые.		
Вешенка легочная P. ostreatus (Fr.) Kumm. var. pulmonarius Fr.	3+	Шляпка выпуклораспростертая, языковидная боковая, затем слегка вдавленная эксцентрически, с тонким, часто надтреснутым краем, с нежным налетом, почти гладкая, белая, с сероватым или палевым оттенком. Мякоть тонкая, белая, упругая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки нисходящие, частые, белые, тонкие. Ножка цилиндрическая, сплошная, белая, войлочно-опушенная. Споры 7-13 х 3-5 мк, вытянуто-овальные, гладкие, бесцветные, в массе с фиолетовым оттенком.	Как предыдущий.	Как предыдущий.
Вешенка степная, "степной белый гриб" P. eringii (Fr.) Quel.	3+	Шляпка очень мясистая, плоско-выпуклая, позже в центре притупленная, неправильная, гладкая или слегка чешуйчатая, серовато-рыхеватая, позже желтоватая Пластинки нисходящие, ровные, широкие, беловато-розовые. Ножка плотная, немного экс-	Как предыдущий.	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
		центрическая, к основанию суженная, беловатая. Споры 6-9 х 4-5 мк, яицевидные, гладкие, в массе беловатые.		
Зеленушка Tricholoma flavovirens (Fr.) Lund.		Шляпка выпукло-плоская, клейкая, желтовато-буроватая. Мякоть желтоватая, вкус приятный. Пластинки зеленовато-желтые. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Споры широко-эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 5-6 х 3-4 мк.	В засоле оливковая или коричневая.	См. таблицу 2 N•10
Рядовка серая Tricholoma portentosum (Fr.) Quel.	4+	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 х 4-5 мк.	В солено-отварном виде серо-бурая, иногда со слабым каштановым оттенком.	См. таблицу 2 N•5, 6, 8, 9
Рядовка фиолетовая Lepista nuda Cke. [Tricholoma nudum (Fr.)	4+	Шляпка выпуклая, с завернутым вниз краем, гладкая, фиолетово-буроватая. Мякоть толстая, светло-фиолетовая, вкус и запах приятные. Пластинки светло-фиолетовые.	В солено-отварном виде буреет.	Ядовитых видов, со сходными признаками не имеется.

1	2	3	4	5
Kumm., Rhodopaxillus nudus (Fr.) Mairel]		Ножка сплошная, внизу с фиолетово-бурым опушением, фиолетовая, с возрастом выцветающая. Споры эллипсоидальные, слегка шероховатые, слабо розовато-кремовые, 6-8 х 4-5 мк.		
Шампиньон обыкновенный Agaricus campestris Fr.	2+	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 х 5-6 мк.	В соленом виде слегка буреет.	См. таблицу 2 N•4
Шампиньон полевой Agaricus arvensis Fr.	2+	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 к основанию расширенная, белая, позже желтеющая, с двуслойным кольцом. Споры широко-эллип-	Как предыдущий.	См. таблицу 2 N•4

1	2	3	4	5
		соидальные, гладкие, фиолетово-бурые, 8-10 х 5-6 мк.		
Шампиньон культивированный Agaricus bisporus (Lgt) Imbach	2+	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 N°4
Колпак кольчатый Rozites caperata (Fr.)Karst.	4+	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 х 8-9 мк.	В солено-отварном виде буреет.	См. таблицу 2 N°4
Толстушка Cortinarius esculeulus Lebed L.	4+	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, бу-	В солено-отварном виде буреет.	См. таблицу 2 N°6

1	2	3	4	5
		лавовидная, белая, или буроватая, со светлым паутинистым кольцом. У молодых паутинистые нити натянуты между краем шляпки и ножкой. Споры эллипсоидальные, бородавчатые, желто-бурые, 9-12 х 6-8 мк.		
Валуй Russula foetens (Fr.) Fr.	4+	Шляпка полушаровидная, затем выпуклая, с сильно рубчатым краем, слизистая, грязно-желтовато-буроватая. Мякоть белая, горькая, с неприятным запахом. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами и капельками жидкости. Ножка белая, полая. Споры почти шаровидные, бородавчатые, бесцветные или светло-охряные, 8-11 х 8-9 мк.	В соленом виде серовато-буроватый с сохраняющейся полосатостью.	Ядовитых видов, со сходными признаками не имеется.
Сыроежка болотная Russula paludosa Britz.	3+	Шляпка красная или с буроватым оттенком, слабо липкая. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые, затем кремовато-желтые. Ножка белая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 9-10 х 7-8 мк.	В соленом виде буроватая, края иногда обломанные.	Как предыдущий.
Сыроежка буреющая	3+	Шляпка от пурпурово-красного до коричневого цвета, с	Как предыдущий.	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
Russula xerampelina (Secr.) Fr.		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 х 7-8 мк.		
Сыроежка винно-красная Russula obscura Rom	3+	Шляпка вогнутая, темно-красная, пурпуровая, красно-бурая. Мякоть сероватая, с красноватым оттенком под кожицей, вкус приятный. Пластинки сливочно-желтоватые. Ножка белая, с розовым налетом. Споры широкоовальные, почти шаровидные, бородавчатые бесцветные или желтоватые, 8-11 х 8-9 мк.	Как предыдущий.	Как предыдущий.
Сыроежка желтая Russula claroflava Grove	3+	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 х 7-8 мк.	В солено-отварном виде серо-черная, шляпка ломкая.	Как предыдущий.
Сыроежка зеленая	3+	Шляпка зеленая или с оливковым оттенком при надавли-	В соленом виде серовато- или	См. таблицу 2 N°4, 5, 6,

1	2	3	4	5
Russula aeruginea Lindbl.: Fr.		вании 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 х 8 мк.	буровато-грязно-белая, мякоть ломкая.	8, 9
Сыроежка зеленоватая Russula virescens (Schaeff: Lantedschi) Fr.	3+	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 серовато-желтая или желтоватая, ломкая.	Как предыдущий.
Сыроежка охристая Russula ochroleuca (Pers.: Secr.) Fr.	4+	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 х 7 мк.	В соленом виде буреет, шляпка ломкая.	См. таблицу 2 №6
Сыроежка пищевая Russula	3+	Шляпка бордово-красная или буроватая, кожица короче края шляпки. Мякоть белая,	В соленом виде буроватая, мякоть ломкая.	Похожих ядовитых грибов не

1	2	3	4	5
vesca Fr.		вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая, чуть морщинистая, продольная. Споры шаровидные, мелкошиповатые, бесцветные, 6-8 x 5-7 мк.		имеется.
Сыроежка серая Russula grisea (Pers.: Secr.) Fr.	3+	Шляпка серая с оттенком пурпурного или оливкового. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки светлокремовые. Ножка белая. Споры широкоовальные, шиповатые, с оттенком светло-кремового, 6-9 x 5-8 мк.	Как предыдущая.	См. таблицу 2 №4, 5, 6, 8, 9
Сыроежка сереющая Russula decolorans (Fr.)Fr.	3+	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 светлоохристым оттенком, 10-14 x 8-12 мк.	В соленом виде серовато-черноватая, часто с обломившимися краями.	Похожих ядовитых грибов не имеется.
Сыроежка сине-желтая Russula cyanoxantha (Secr.) Fr.	3+	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 x 6-7 мк.	В соленом виде буреет. Шляпка ломкая.	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
Сыроежка цельная Russula integra Fr.	4+	Шляпка темно-красная или шоколадная, с бугорчатым краем. Мякоть белая, неедкая. Пластинки кремовые, затем охристые. Ножка белая. Споры широкоовальные, бородавчатые, желтые, 9-11 х 8-9 мк.	Как предыдущая.	Как предыдущий.
Подгруздок белый Russula delica Fr.	2+	Шляпка выпуклая, белая, сухая, с возрастом желтоватая. Мякоть белая, плотная, вкус слабо едкий. Пластинки белые, нисходят на ножку. Ножка белая или чуть буроватая. Споры яйцевидноокруглые, мелкобородавчатые, бесцветные, 8-9 х 7-8 мк.	В соленом виде слабо-буроватая.	Как предыдущий.
Подгруздок черный Russula adusta (Fr.)Fr.	4+	Шляпка плоско-вдавленная, липкая, грязно-буроватая до темно-бурой. Мякоть белая, на изломе розово-серая, затем черная. Вкус неедкий, запах неприятный. Пластинки толстые, грязно-сероватые. Ножка толстая, грязно-белая. Споры шаровидные, бородавчатые, бесцветные, 7-9 х 7-8 мк.	В соленом отварном виде темно-бурая.	Как предыдущий.
Белянка Lactarius	4+	Шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым	В соленом виде светло-буро-	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
pubescens (Fr.: Krombh.) Fr.		краем, кремово-белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые. Ножка белая. Споры шаровидные, шиповатые, бесцветные, 6-8 х 5-6 мк.	ватая, опушенный край сохраняется.	
Волнушка розовая Lactarius torminosus (Fr.) S.F.Gray	4+	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 х 6-7 мк.	В соленом виде розово-буроватая, опущенность края и зонистость сохраняются.	Как предыдущий.
Горькушка Lactarius rufus (Fr.)Fr.	4+	Шляпка плосковыпуклая, 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 х 7 мк.	В соленом виде темно-коричневая. Заметен острый бугорок на шляпке.	Как предыдущий.
Груздь желтый Lactarius scrobiculatum (Fr.)Fr.	2	Шляпка плосковогнутая, с завернутым вниз опушеным краем, слизистая грязно-желтая, с более темными кон-	В соленом виде желтовато-бурый, с серым оттенком, с опушенным	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
		центрическими зонами. Мякоть белая, при надавливании 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 х 7 мк.	краем, мякоть чуть зеленоватая.	
Груздь настоящий Lactarius resimus (Fr.) Fr.	1	Шляпка выпуклая или широковидная, с густо опушеным, 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 х 6-8 мк.	В соленом виде голубоватым оттенком, опушенность края сохраняется, поверхность студневидная.	Как предыдущий.
Груздь осиновый Lactarius controversus (Fr.: Fr.) Fr.	2+	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 х 5-6 мк.	В соленом виде с легким буровато-розоватым оттенком, иногда с более темными пятнами и слегка горьковатым вкусом.	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
Груздь перечный Lactarius piperatus (Fr.) S.F.Gray	4+	Шляпка выпуклая, затем воронковидная, белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, жгучий. Пластинки белые. Ножка белая. Споры широкоовальные, шиповатые, бесцветные, 6-8 х 5-6 мк.	В соленом виде светло-буроватый, хрустящий, слегка горьковатый.	Как предыдущий.
Груздь черный Lactarius necator (Fr.)Karst. [L. turpis (Weinm.)Fr.]	3+	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 х 6-7 мк.	В солено-отварном виде черный с вишневым оттенком или фиолетово-вишневый, с волосистым краем.	Как предыдущий.
Гладыш, млечник обыкновенный Lactarius trivialis (Fr.) Fr.	4+	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 ржавми пятнами. Ножка слизистая,	В соленом виде желтый.	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
		серовато-желтая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8-10 х 6-7 мк.		
Краснушка, млечник сладковатый Lactarius subdulcis (Pers.: Fr.) S.F.Gray	4+	Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыхеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово-желтоватые. Ножка красновато-буроватая. Споры широкоовальные, бородавчатые, бледно-желтые, 8-10 х 7-8 мк.	В солено-отварном виде сохраняет темно-красную окраску и форму шляпки.	Как предыдущий.
Подмолочник, молочай Lactarius volemus Fr.	3+	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 х 9 мк.	В соленом виде цает интенсивно бурый, вкус без горечи.	Как предыдущий.
Рыжик обыкновенный Lactarius deliciosus (L.: Fr.) S.F.Gray	1	Шляпка выпуклая, затем воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок оранжевый, на воздухе зеленеет или буреет,	В соленом виде оранжево-красный или синевато-зеленый, иногда с буроватым оттенком.	Как предыдущий.

1	2	3	4	5
		неедкий, вкус очень приятный, запах своеобразный, смолистый. Пластинки оранжевые, при поранении буреют. Ножка оранжевая, полая. Споры широкоовальные, шиповатые, почти бесцветные, 9-10 х 6-7 мк.		
Серушка Lactarius flexuosus (Fr.) S.F.Gray	4+	Шляпка широковоронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневато-серая, со слабо заметными зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желто-охряные. Ножка одноцветная со шляпкой. Споры почти шаровидные, бородавчатые, светло-охряные, 6-7 мк.	В соленом виде желтовато-серая, иногда буровато-серая	Как предыдущий.
Скрипица Lactarius vellereus (Fr.) Fr.	4+	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 х 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.

Таблица 2

Перечень ядовитых и несъедобных грибов

N	Наименование ядовитых и несъедобных	Наиболее характерные видовые признаки	С каким съедобным грибом может быть спутан
1	2	3	4
1.	Желчный гриб Tylopilus felleus (Fr.) Karst.	Шляпка буроватая, мякоть белая, горькая, трубочки белые или грязно-розовые, сеточка на ножке черно-бурая. Споры неровно-веретеновидные, гладкие, слабо буровато-розовые, 12-14 х 4-5 мк.	Белый гриб, подберезовик, польский гриб
2.	Перечный гриб Suillus piperatus (Fr.) O. Kuntze	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, 6-10 х 3 мк.	Моховики, маслята, решетник
3.	Сатанинский гриб Boletus satanas Lenz.	Шляпка беловатая, сероватая, гладкая или б архатистая, гименофор сначала желтоватый, позднее желто-оливковый. Поры трубочек сначала желтые, затем оранжевые, карминно-красные, с возрастом красно-оливковые или красно-бурые, при надавливании синеющие. Ножка клубневидно-утолщенная, желтовато-красноватая, в средней части карминно-красная, с хорошо выраженным красным сетчатым рисунком. Мя-	Дубовик (поддубник)

1	2	3	4
		коть светлая или желтоватая, в ножке красноватая, на разрезе голубеющая, с неприятным запахом.	
4.	Мухоморы (белый, поганковидный, желто-зеленый, порфировый, пантерный, красный) Amanita virosa Secr. A. citrina S.F. Gray [A. mappa Lasch Quel.] A. pantherina (Fr.) Secr. A. muscaria (Fr.) Hooker	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
5.	Волоконницы Inocybe geophylla (Fr.) Kumm. I. patouillardii Bres. I. rimosa (Fr.) Kumm.	Шляпка конически заостренная, радиально-волокнисто-чешуйчатая, грязно-беловатая, желто- или серо-бурая, мякоть с тяжелым земляным или редечным запахом, пластинки буроватые, с мелко зазубренным или тонко-опушенным краем; ножка продольно волокнистая. Споры бурые с выворотами.	Сыроежки, окраска как у предыдущих; рядовка серая
6.	Гебелома, лохный валуй Hebeloma	Шляпка слизистая, более или менее буроватая, края не рубчатые, мякоть беловатая, горькая, с за-	Те же виды; толстушка, валуи

1	2	3	4
	crustiniformes (St. Amans) Quel.	пахом редьки или хрена; пластинки буроватые, с капельками влаги или пятнистые. Споры яйцевидные, шероховатые, желтовато-буроватые, 10-12 х 5 мк.	
7.	Лохноопенок, гифолома (кирпично-красный и серно-желтый) Hypholoma sublateritium (Fr.) Quel. [Naetaloma sublateritium (Fr.) Karst.] H. fasciculare (Fr.) Kumm. [N. fasciculare (Fr.) Karst.]	Шляпка кирпично-красная или серно-желтая; мякоть горькая, с неприятным запахом, желтоватая; пластинки оливково- или зеленовато-черно-бурые; ножка волокнистая, с волокнистым прихатым кольцом. Споры яйцевидные, гладкие, фиолетово-бурые, 6-8 х 3-5 мк.	Опенок осенний
8.	Рядовка мыльная Tricholoma saponaceum (Fr.) Kummer	Шляпка гладкая, липкая, с черноватыми волокнами, неровной, с размытыми пятнами окраски, грязно-зеленовато-бурая; мякоть и пластинки на изломе слегка розовеющие; запах неприятный, хозяственного мыла.	Сыроежки подобной окраски, рядовка серая
9.	Рядовка заостренная T. virgatum (Fr.) Kummer	Шляпка коническая или распростертая, с острым бугорком, радиально-волокнистая, дымчато-серая; мякоть белая, хгуче-горькая, ножка беловатая или серовата; пластинки сероватые. Споры	Те же виды

1	2	3	4
		широко-эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 6-8 х 5-6 мк.	
10.	Рядовка серно-желтая T. sulphureum (Fr.) Kummer	Шляпка и ножка ярко окрашенные, серно-желтые, мякоть с неприятным запахом, горькая.	Зеленушка
11.	Рядовка бело-коричневая T. alborunneum (Fr.)Kumm. [T. striftum (Quell)Sacc.]	Шляпка выпуклая, затем плоская с бугром. Кожица слизистая, липкая каштаново-коричневая. Пластинки приросшие, белые с красноватыми пятнами. Мякоть белая, под кожицей красновато-бурая. Ножка коричневатая, вверху у пластинок белая.	Сыроежки подобной окраски
12.	Рядовка белая T. album (Fr.) Kumm.	Шляпка сначала выпуклая, затем распростертая, часто с большим бугром в центре с широким волнистым краем, кремово-белая, в центре слегка буроватая или сероватая. Пластинки белые, частые, широкие, выемчатые. Мякоть белая, толстая, волокнистая. Ножка белая, упругая, утолщенная в основании, с легким мучнистым налетом вверху.	Те же виды
13.	Бледная поганка Amanita phalloides (Fr.) Secr.	Шляпка зеленоватая, пластинки белые, иногда с зеленоватым оттенком, мякоть на изломе белая, без грибного запаха, ножка имеет влагалищную сумку.	Шампиньон, сыроежки сходной окраски.

1	2	3	4
14.	Шампиньон желтокожий Agaricus xanthodermus Gen.	Шляпка мясистая, белая, беловато-буроватая, при надавливании желтеет, гладкая, сухая, иногда по краю растрескивается. Пластинки тонкие, сначала белые или розовые, при созревании коричневые. Мякоть буровато-белая, ближе к основанию желтоватая, во вздутии ножки - оранжевая, имеет неприятный запах карболовой кислоты.	Шампиньон
15.	Ложная лисичка Clitocybe aurantiaca (Fr.)Stud. [Hydrophoropsis aurantiaca (Fr.) Maire]	Шляпка оранжевая или охристая, с возрастом беловато-рыжеватая, пластинки частые, толстые, одного цвета со шляпкой	Лисичка
16.	Говорушка восковатая, сероватая C. cerussata (Fr.) Gill.	Шляпка сначала выпуклая, затем полураспростертая, со слегка прижатым горбовидным центром и волнистым краем, грязно-белая, гигрофанная с концентрическими дянистыми кругами. Мякоть белая, утолщенная в центре. Пластинки узкие, частые, нисходящие по ножке. Ножка ровная или слегка утолщенная внизу, гладкая, у основания слегка пушистая.	Рядовка серая, рушка(дупляшка серая)
17.	Говорушка беловатая C. dealbata	Шляпка беловатая, иногда с неясными сероватыми зонами по краю, сухая, блестящая, гладкая. Мя-	Те же виды

1	2	3	4
	(Fr.) Kumm.	коть тонкая белая, пластинки частые, узкие, сероватые или беловатые. Ножка ровная, слегка утолщенная у основания, одного цвета со шляпкой, реже со слабо розоватым оттенком.	
18.	Чешуйчатка обыкновенная Pholiota squarrosa (Muller: Fr.) Kummer syn. Dryophila squarrosa (Muller: Fr.) Quel.	Буровато-охристая, по краю бледно-желтая с многочисленными бурыми, заостренными отстающими чешуйками. Мякоть плотная, желтоватая или грязно-бурая. Пластинки частые, светло-буровато-коричневые. Ножка одного цвета со шляпкой, с хлопьевидным кольцом, над кольцом гладкая, ниже кольца густо покрытая темными щетинками.	Опенки
19.	Паутинник кроваво-красный Cortinarius sanguineus (Fr.)Fr. [Dermocybe sanguinea (Fr.) Wunschel]	Шляпка темно-красная, шелковисто-волокнистая или чешуйчатая. Пластинки широкие, одного цвета со шляпкой. Ножка книзу утолщенная, кроваво-красная, внизу с розовым войлоком.	Толстушка
20.	Свинушка тонкая Paxillus involutus (Fr.) Fr.	Шляпка сначала выпуклая, затем плоская, в центре воронковидно вдавленная, слабовойлочная или бархатистая, охряно- или красно-коричневая, иногда с оливковым оттенком, с притупленным, длитель-	

1	2	3	4
		но загнутым вниз волосистым краем желтовато-буроватого цвета. Пластинки желтоватые, желтовато-бурые, при прикосновении темнеющие. Ножка суженная книзу гладкая, одного цвета со шляпкой, но светлее ее. Ножка центральная или слегка эксцентрическая. Мякоть рыхлая, мягкая, желтоватая, на разрезе темнеющая.	
21.	Сыроежка едкая, жгучеедкая, рвотная Russula emetica (Fr.) S.F.Grey	Шляпка красноватая, красная, розово-красная или пурпурная. Кожица легко отделяется от мякоти шляпки, пластины приросшие или свободные, частые, белые, в старости слегка желтоватые. Ножка белая, цилиндрическая. Мякоть белая, под кожицей розоватая, плотная, позднее рыхлая с очень жгучим вкусом.	Сыроежки подобной окраски
22.	Млечник серо-розовый Lactarius helvus (Fr.) Fr.	Шляпка сухая, шелковисто-волокнистая, мелко-чешуйчатая, серо-розовая, розовато-буроватая или палевая, без зон. Пластинки нисходящие, беловатые, затем палевые или кремовато-охряные. Ножка цилиндрическая, ровная, полая, одного цвета со шляпкой, в верхней части более светлая, мучнистая. Мякоть беловато-палевая.	Краснушка. Горькушка.

1	2	3	4
23.	Млечник шиповатый L. spinosulus Quel.	Шляпка плоская, воронковидно вдавленная, тонкомясистая, розово-красная до сиренево-красной, с более темными красноватыми шиповидными чешуйками, позднее слегка выцветающая, розовая. Пластинки приросшие, сначала бледноохряные, затем красновато-охряные, с возрастом желтые. Ножка обычно неправильно изогнутая, одного цвета со шляпкой или светлее ее. Мякоть беловатая или бледно-охряная, позднее зеленеющая, иногда до черновато-зеленой.	Те же виды.
24.	Лепиота (зонтик) гребенчатая Lepiota cristata (Fr.) Kumm.	Шляпка у молодых плодовых тел колокольчатая, у зрелых - плоско-выпуклая, с выступающим бугорком, в центре бурая, покрыта концентрическими коричневыми чешуйками. Мякоть белая, тонкая, при прикосновении слегка розовеющая. Ножка ровная, полая, желтоватая или слабо красноватая, шелковистая, гладкая. Кольцо белое или с красноватым оттенком, узкое, при полном созревании исчезает.	Гриб-зонтик белый.
25.	Лепиота кирпично-красная Lepiota bruneoincornata	Шляпка 1,5-4 см, выпуклая, слегка сжимается с возрастом, волокнистая. Мякоть белая, с возрастом розовато-коричневая в наруж-	

1	2	3	4
	Chodat et Martin (L. helveola Bres.)	ном слое. Запах фруктовый, пластинки белые. Споровый порошок белый. При повреждении приобретает розоватую окраску. Ножка 20 -50 х 5 10 мм, розоватая с коричневыми чешуйками, в верхней части с кольцом.	
26.	Лепиота (зонтшуйчатая L. acutesquamosa (Weinm.) Kumm.	Шляпка сначала колокольчатая, ющим бугром, светло-ржаво-бурая, покрыта пирамидальными щетинистыми, заостренными, крупными чешуйками, коричнево-бурыми, более темными, чем шляпка. Мякоть белая, толстая. Ножка плотная, вздутая в основании, с крупным сохраняющимся кольцом, над кольцом белая, мучнистая, под кольцом желтовато-бурая, с темно бурыми концентрическими чешуйками.	Гриб-зонтик
27.	Энтолома шелковистая Entoloma sericeum (Fr.) Quel.	Шляпка ширококонусовидная до выпукло- или вдавленнораспростертая, с бугорком, опущенным немного изогнутым краем, радиальноволокнистая, шелковистая, блестящая, гигрофанная, в свежем состоянии темно-серо-бурая. Мякоть тонкая, ломкая, водянистая, буроватая или беловатая. Пластинки приросшие или свободные, очень широкие, беловатые. Ножка цилиндрическая, сплошная, ломкая,	Подвишенник и съедобные виды говорушек.

1	2	3	4
		блестящая, у пластинок с мучным налетом, светлее шляпки.	
28.	Энтолома весенняя E. verna Lund. (= Rhodophyllus vernus (Lund.) Rom. = Rh. cucullatus Favre)	Шляпка ширококонусовидная, затем распростертая, с бугорком, опущенным волнистым краем, тонко-прихато-волокнистая, гладкая, шелковисто-блестящая, грязно-темно-фиолетовая или темновато-буроватая, гигрофанная, при высыхании серовато-буроватая. Мякоть тонкая, чуть буроватая, ломкая, с мягким вкусом, без запаха. Пластинки приросшие, широкие, с неровным краем, серовато-буроватые, телесно-розовые. Ножка цилиндрическая, полая, иногда с коротко заостренным основанием или сплюснутая с 1-2 глубокими продольными бороздками, немного светлее шляпки.	**Как предыдущий.**
29.	Энтолома звездоспоровая E. staurosporum (Bres.) Ler. (=Nolanea staurospora Bres.)	Шляпка широколоколокольчатая, радиально-полосатая, в центре темно-бурая, к краю бледно-бурая, блестящая. Мякоть серовато-буроватая, с запахом и вкусом свежей муки. Пластинки свободные, широкие, беловато- или серовато-розовые. Ножка цилиндрическая, полая, ломкая, грязно-желто-буро-	Как **предыдущий.**
30.	**Строчок обыкновенный**	Шляпка до 8 см и шириной 13 см, бесформенная, полая краями срос-	

1	2	3	4
	Gyromitra esculenta (Pers.:Pers)Fr	шаяся с ножкой. Поверхность с неровными глубокими и извилистыми складками, восковидная. Окраска от желто-бурой до бурокоричневой. Мякоть тонкая, ломкая, восковидная с запахом сырости. Ножка длиной до 6 см, ломкая, полая, прямая, неровная, продольно-складчатая, шириной до 6 см, белая или беловато-кремовая.	

Информационный лист

РАЗРАБОТАНЫ:

I. Институт питания Российской академии медицинских наук (В.А.Тутельян, С.А.Хотимченко, А.М.Иваницкий, А.Н.Зайцев, Е.М.Мамаева, И.П.Луковцева, Ж.Л.Белоусова)

Московский государственный университет им. М.В.Ломоносова (Ю.Т.Дьяков, Л.В.Гариова, И.А.Решетникова)

Государственный комитет санитарно-эпидемиологического надзора Российской Федерации (А.И.Петухов)

2. С введением настоящих правил, Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов, утвержденные Заместителем главного государственного санитарного врача СССР 30 июня 1981 года № 2408-81, утрачивают силу.

gost.e-ecolog.ru