

**ФЕДЕРАЛЬНЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА, НОРМЫ И
ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ**

**Санитарные правила по заготовке, переработке
и продаже грибов**

Дата введения 1993-09-01

Информационный лист

РАЗРАБОТАНЫ:

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.Гарибова, И.А.Решетникова)

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

УТВЕРЖДЕНЫ Постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 20 августа 1993 года N 10

С введением настоящих правил, "Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов", утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 30 июня 1981 года N 2408-81, утрачивают силу.

**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).

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.

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 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.

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 должно быть не 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. 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 очистки сточных вод оборудовать местные очистные сооружения. Расположение их планируется так, чтобы не загрязнять источник водоснабжения.

1.8. 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 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 отдельные 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 обогрева 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 04.04.72 г. 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 короткоживущие 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 иголки - у ежевиковых 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 спораносных 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 заготовительным 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 зеленков 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, оставляя 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. Сушилki 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 отвариванию. 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 град.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.

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 отвариванию. 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 град.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 обрuchей.

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 град.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 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 ШБ-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 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 град.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. 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 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 сыпать 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 град.С.

Для соленых грибов наилучшая температура хранения +1 - +2 град.С, для маринованных в бочках - 0 - +8 град.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 град.С не более 6 месяцев;
- б) маринованные непастеризованные грибы при 0 - +8 град.С не более 8 месяцев.

Режим хранения для стерилизованных маринованных грибов в банках при 0 - +15 град.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 указываться 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 влагилищной 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 сушеном 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 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 - линейчек, 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, непerezревшими 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 являются: 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 грибоварочных пунктов, приемно-перевалочных баз, производственных и торговых предприятий, директора рынков.

Таблица 1

ПЕРЕЧЕНЬ

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 x 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 x 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 согнутые, 50-100 x 13-20 мк, по 2 в сумке.

В сушке и при отваривании темнеет.

Как предыдущий.

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 x 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 веретенovidные, гладкие, желтовато-буроватые, 14-17 x 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 *Suillus granulatus*(Fr.) O.Kuntze

2+

Шляпка выпуклая, рыже-бурая, слизистая, мякоть желтоватая, чуть кисловатая. Трубочки желтые, как и ножка сверху - с каплями жидкости. Ножка ровная, светло-желтая. Споры удлиненно-эллипсоидальные, гладкие, желтоватые, 8-11 x 3-5 мк.

Шляпки с кожицей в сушке и маринаде темно- бурые, без кожицы - белые, с завернутыми вверх краями.

См. таблицу 2 N 2

Масленок поздний *Suillus luteus* (Fr.) S.F.Gray

2+

Шляпка тупоконическая или выпуклая, темно-бурая, слизистая. Мякоть кисловатая, бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с бледным пленчавидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 7-11 x 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 синее. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие. Ножка желтоватая. Споры эллипсоидальные, гладкие, охряно-бурые, 8-10 x 3-4 мк.

В сушке буреет, в маринаде и засоле - так же.

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 x 4-6 мк.

В сушке буреет, шляпки матовые; в солено-маринованном виде - более желтые, чем в естественном.

Как предыдущий.

Моховик пестрый красный *Xerocomus chrysenteron* (St.Amaus) Quel.

3+

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 веретено-видные, гладкие, желто-оливково-бурые 10-16 x 4-5 мк.

В сушке и солено-маринованном виде буреет.

Как предыдущий.

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 x 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-бурими чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 11-15 x 4-5 мк.

В сушке темно-бурый; в солено-отварном серовато-бурый.

Как предыдущий.

Подосиновик красно-бурый *Leccinum rantiacum*. (Fr.) S.F.Gray.

2+

Как предыдущий, но шляпка буро-красная и чешуйки на ножках вначале белые, затем бурые. Споры 10-19 x 4-5 мк

Как предыдущий.

Как предыдущий.

Польский гриб *Xerocomus badius* (Fr.) Gilb.

2+

Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-желтая, на изломе синее. Трубочки желтовато-зеленоватые, синюющие при дотрагивании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 10-15 x 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 x 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 чешуйчатая. Споры яйцевидные, гладкие, бесцветные, 7-10 x 5-7 мк.

Цвет у солено-маринованных буроватый или бурый. Чешуйки сохраняются.

См. таблицу 2 N 7

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 x 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, цилиндрическая или к

основанию суженная, белая или с желто-охряным оттенком. Споры 7-11 x 3-5 мк, овальные, гладкие, бесцветные, в массе слегка розоватые.

Как предыдущий.

Как предыдущий.

Вешенка легочная

P. ostreatus (Fr.) Kumm. var. *pulmonarius* Fr.

3+

Шляпка выпуклораспростертая, языковидная боковая, затем слегка вдавленная эксцентрически, с тонким, частонадтреснутым 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 x 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-рыжеватая, позже желтоватая. Пластинки нисходящие, ровные, широкие, беловато-розовые. Ножка плотная, немного эксцентрическая, к основанию суженная, беловатая. Споры 6-9 x 4-5 мк, яйцевидные, гладкие, в массе беловатые.

Как предыдущий.

Как предыдущий.

Зеленушка *Tricholoma flavovirens*(Fr.) Lund.

4+

Шляпка выпукло-плоская, клейкая, желтовато-буроватая. Мякоть желтоватая, вкус приятный. Пластинки зелено-желтые. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волокнистая. Споры широко-эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 5-6 x 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 x 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* Ske. [*Tricholoma nudum* (Fr.) Kumm., *Rhodopaxillus nudus* (Fr.) Mairel]

4+

Шляпка выпуклая, с завернутым вниз краем, гладкая, фиолетово-буроватая. Мякоть толстая, светло-фиолетовая, вкус и запах приятные. Пластинки светло-фиолетовые. Ножка сплошная, внизу с фиолетово-бурым опушением, фиолетовая, с возрастом выцветающая. Споры эллипсоидальные, слегка шероховатые, слабо розовато-кремовые, 6-8 x 4-5 мк.

В солено-отварном виде буреет.

Ядовитых видов, со сходными признаками не имеется.

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 x 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-эллипсоидальные, гладкие, фиолетово-бурые, 8-10 x 5-6 мк.

Как предыдущий.

См. таблицу 2 N 4

Шампиньон культивируемый *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 x 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, 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 x 6-8 мк.

В солено-отварном виде буреет.

См. таблицу 2 N 6

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 x 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 x 7-8 мк.

В соленом виде буроватая, края иногда обломанные.

Как предыдущий.

Сыроежка буреющая *Russula xerampelina* (Secr.) Fr.

3+

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 x 7-8 мк.

Как предыдущий.

Как предыдущий.

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 x 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 x 7-8 мк.

В солено-отварном виде серо-черная, шляпка ломкая.

Как предыдущий.

Сыроежка зеленая *Russula aeruginea* Lindbl.: Fr.

3+

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 x 8 мк.

В соленом виде серовато- или буровато-грязно-белая, мякоть ломкая.

См. таблицу 2 N 4, 5, 6, 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 сероватая 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 x 7 мк.

В соленом виде буреет, шляпка ломкая.

См. таблицу 2 N 6

Сыроежка пищевая *Russula vesca* Fr.

3+

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 x 5-7 мк.

В соленом виде буроватая, мякоть ломкая.

Похожих ядовитых грибов не 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 N 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 лиловая, 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.

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 x 8-9 мк.

Энтолома весенняя *E. verna* Lund. (= *Rhodophyllus vernus* (Lund.) Rom. = *Rh. cucullatus* Favre)

Шляпка ширококонусовидная, затем распростертая, с бугорком, опущенным волнистым краем, тонко-прижато-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.

Энтолома звездоспоровая *E. staurosporum* (Bres.) Ler. (= *Nelanea staurospora* Bres.)

Шляпка ширококолокольчатая, 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-буроватая, гладкая, блестящая.

Как предыдущий.

30

Строчок обыкновенный *Gyromitra esculenta* (Pers.: Pers)Fr

Шляпка до 8 см и шириной 13 см, бесформенная, полая краями сросшаяся с ножкой. Поверхность с неровными глубокими и извилистыми складками, восковидная. Окраска от желто-бурой до буро-коричневой. 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.