

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.

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).

УТВЕРЖДЕНО
Постановление Госкомсанэпид-
надзора Российской Федерации
от 20 августа 1993 года
№ 10

**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА
по заготовке, переработке и продаже грибов**

Вводятся с 1 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 ПЕРЕРАБОТ-
КЕ 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 должна 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 вы-

полнять 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. № 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 иголочки - 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 базидий 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, не-

сколько измененные списки рекомендуемых к сбору и заготовке съедобных грибов.

3.3. Одновременно заготовщикам 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 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. 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 °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. № 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. № 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 пищевых материалов: керосина, нефтепродуктов, мыла и других пищевых 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 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 °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 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°C.

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

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 °C не более 6 месяцев;
- б) маринованные непастеризованные грибы при 0 - +8 °C не более 8 месяцев.

Режим хранения для стерилизованных маринованных грибов в банках при 0 - +15 °C 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 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. Сбирать следует только молодые, не переросшие грибы. Заготовка и продажа дряблых, переросших, поврежденных личинками, слизнями и плесенью, 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, шиловидная, 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. Разме-

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

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 а 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 <i>Morchella esculenta</i> 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, темнее у эллипсоидальные, 18-24 × 10-14 мк по 8 в сумке.	Окраска чуть темнее у сушеных, значительно темнее у варных.	Ядовитых видов со сходными ботаническими признаками не имеется.
Сморчок конический <i>Morchella conica</i> 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 × 12-15 мк.	Окраска плодовых тел темно-бурая.	Как предыдущий
Шапочка сморчковая <i>Verpa bohemica</i> (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 × 13-20 мк, по 2 в сумке.	В сушке и при отваривании темнеет.	Как предыдущий.
Лисичка обыкновенная <i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	3+	Шляпка плоская, затем воронковидная, яично-желтая. Мякоть резинистая, засоле желтоватая. Складочки нисходяще на ножку, тупые, желтые. Ножка ровная, желтая, сплошная. Споры бесцветные, гладкие, овальные, 8-10 × 4-6 мк.	В маринаде и при засоле сохраняются, окрашены чуть лучше.	См. таблицу 2 № 15
Белый гриб <i>Boletus edulis</i> Fr.	1	Шляпка подушковидно-выпуклая, гладкая, чуть морщинистая, цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть белая, вкус ореховый. Трубочки белые, затем желто-зеленые. Ножка клубневидная, сплошная, с белым или светло-буроватым сетчатым рисунком. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 14-17 × 4-6 мк.	В сумке более темные, трубочки молодых экземпляров сохраняют белую окраску, мякоть - тоже. В маринаде шляпки оранжево-желтые, ножка и трубочки с кремовым оттенком.	См. таблицу 2 № 1
Масленок зернистый <i>Suillus granulatus</i>	2+	Шляпка выпуклая, рыже-бурая, слизистая, мякоть желтоватая, чуть желтая. Трубочки желтые, как и ножка вверху - с каплями жидкости. Ножка ровная, светло-желтая. Споры удли-	Шляпки с кожицей в сушке и маринаде темно-бурые, без кожицы -	См. таблицу 2 № 2

(Fr.) O.Kuntze		ненно-эллипсоидальные, гладкие, белые, с за- желтоватые, 8-11 × 3-5 мк. вернутыми вверх краями.	
Масленок 2+ поздний Sullius luteus (Fr.) S.F.Gray		Шляпка тупоконическая или выпук- лая, темно-бурая, слизистая. Мякоть кисловатая, бледно-желтая. Трубочки желтые. Ножка с бледным пленчатым кольцом. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 7-11 × 3-4 мк.	Как преды- дущий. Как преды- дущий.
Моховик 3+ желто- бурый Sullius variegatus (Fr.) O.Kuntze		Шляпка подушковидно-выпуклая, В сушке бу- тонко-чешуйчатая, желто-бурая. Мя- реет, в мари- коть желтоватая, на изломе слабо си- душий. неет. Трубочки табачно-бурые, поры - мелкие. Ножка желтоватая. Споры эл- липсоидальные, гладкие, охряно- бурые, 8-10 × 3-4 мк.	Как преды- дущий.
Моховик 3+ зеленый Xero- comus subtomen- tosus (Fr.) Quel		Шляпка выпуклая, затем плоская, тон- В сушке бу- ко-бархатистая, оливково-буроватая. реет, шляпки душий. Мякоть желтоватая, слабо синее на матовые; в изломе. Трубочки серно или зеленова- солено- то-желтые, с крупными угловатыми маринован- порами. Ножка желтоватая, иногда ном виде бо- красноватая. Споры веретеновидные, лее желтые, гладкие, светло-желтовато-буроватые, чем в естест- 9-15 × 4-6 мк. венном.	Как преды- дущий.
Моховик 3+ пестрый красный Xero- comus chry- senteron (St. Amaus)		Шляпка выпуклая, сухая, сетчато- В сушке и со- трещиноватая, пестрая, коричневая. лено- Мякоть желтоватая, слабо синеющая маринован- на изломе. Трубочки серо-желтые, с ном виде бу- широкими угловатыми порами. Ножка реет. вверху светло-желтая, внизу вишнево- красная. Споры веретеновидные, глад- кие, желто-оливково-бурые 10-16 × 4-5 мк.	Как преды- дущий.
Моховик 2+ обычно- венный Leccinum scabrum (Fr.) S.F.Gray		Шляпка полушаровидная или выпук- В сушке, за- лая, более или менее бурая. Мякоть соли и мари- беловатая, цвета не меняет. Трубочки нае бурее. длинные, грязно-белые. Ножка бело- ватая, с бурыми или черными чешуй- ками. Споры веретеновидные, гладкие, желто-бурые, 8-20 × 4-5 мк.	См. таблицу 2 № 1
Подоси- 2+ новик желто- бурый Leccinum testaceo- scabrum		Шляпка выпуклая или подушковид- В сушке тем- ная, слабо волокнисто-чешуйчатая, но- бурый; желто-бурая. Мякоть белая, на изломе солено- в душий. розовая, затем лиловая или грязно- отварном белая. Трубочки грязно-белые, поры серовато- округлые. Ножка белая, с черно- бурый. бурыми чешуйками. Споры веретено-	Как преды- дущий.

(Secr.) Sing.		видные, гладкие, желтовато-буроватые, 11-15 × 4-5 мк.		
Подоси- новик красно- бурый Leccinum rانتiacum (Fr.) S.F.Gray	2+	Как предыдущий, но шляпка буро-красная и чешуйки на ножках вначале белые, затем бурые. Споры 10-19 × 4-5 мк.	Как преды- дущий.	Как преды- дущий.
Польский гриб Хе- rocomus badius (Fr.) Gilb.	2+	Шляпка выпуклая, затем плоская, сли- зистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно- желтая, на изломе синеет. Трубочки желтовато-зеленоватые, синеющие при дотрагивании. Ножка желтовато- бурая. Споры веретеновидные, глад- кие, желтовато-буроватые, 10-15 × 4-6 мк.	Во всех видах переработки буреет.	См. таблицу 2 № 1,2
Козляк Suillus bovinus (Fr.) O.Kuntze	3+	Шляпка выпуклая, затем плоская, сли- зистая, оранжево-коричневая. Мякоть буроватая, на изломе слабо краснею- щая, вкус мягкий. Трубочки грязно- желтые или оливково-коричневые. Ножка желтовато-охристая. Споры ве- ретеновидные, гладкие, оливково- коричневые, 8-11 × 3-5 мк.	В сушке чер- но-бурый, маринаде и засоле олив- ково-бурый.	См. таблицу 2 № 2
Опенок осенний Armill- lariella mellea (Fr.) Karst.	3+	Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, чешуйчатая, буроватая. Мякоть белая, но- с мягким вкусом. Пластинки белые маринowan- или желтоватые, с мелкими буроваты- ми пятнами. Ножка буроватая, с плен- чатым кольцом внизу слабо чешуйча- тая. Споры яйцевидные, гладкие, бес- цветные, 7-10 × 5-7 мк.	Цвет у соле- но- маринowan- ных бурова- тый или бу- рых. Чешуйки сохраняются.	Си. таблицу 2 № 7
Вешенка обычно- венная устричная Pleurotus ostreatus (Fr.) Kummer	3+	Шляпка округлая, выпуклая или ши- роковорончатая, часто эксцентриче- ская, 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, ци- линдрическая, сплошная, белая, глад- кая, иногда у основания слегка воло- систая или войлочная. Споры 7-12 × 3- 5 мк, яйцевидные или округленно- цилиндрические, гладкие, бесцветные,	В маринаде и засоле при- грибов со- хрa- сходными признаками чуть бу- не имеется.	Ядовитых

Вешенка 3+ рождко- видная P.ostreatus (Fr.) Kumm var. cor- nucopiae Quel.	в массе с фиолетовым оттенком. Шляпка вогнутая или воронковидная, Как вытянутая наподобие рожка, беловатая душий. или желто-охряная, с возрастом вы- цветающая, белесая. Мякоть белая, мягкая, с мучным запахом и вкусом. Пластинки далеко нисходящие, узкие, белые. Ножка эксцентрическая, сплошная, цилиндрическая или к ос- нованию суженная, белая или с желто- охряным оттенком. Споры 7-11 × 3-5 мк, овальные, гладкие, бесцветные, в массе слегка розоватые.	Как преды- дущий.	Как преды- дущий.
Вешенка 3+ легочная P. ostrea- tus (Fr.) Kumm. var. pul- monarius Fr.	Шляпка выпуклораспростертая, язы- ковидная боковая, затем слегка вдав- ленная эксцентрически, с тонким, час- то надтреснутым краем, с нежным на- летом, почти гладкая, белая, с серова- тым или палевым оттенком. Мякоть тонкая, белая, упругая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки нисхо- дящие, частые, белые, тонкие. Ножка цилиндрическая, сплошная, белая, войлочно-опушенная. Споры 7-13 × 3- 5 мк, вытянуто-овальные, гладкие, бесцветные, в массе с фиолетовым от- тенком.	Как преды- дущий.	Как преды- дущий.
Вешенка 3+ степная, "степной белый гриб" P.eringii (Fr.) Quel.	Шляпка очень мясистая, плоско- выпуклая, позже в центре притуплен- ная, неправильная, гладкая или слегка чешуйчатая, серовато-рыжевато- позже желтоватая. Пластинки нисхо- дящие, ровные, широкие, беловато- розовые. Ножка плотная, немного экс- центрическая, к основанию суженная, беловатая. Споры 6-9 × 4-5 мк, яйце- видные, гладкие, в массе беловатые.	Как преды- дущий.	Как преды- дущий.
Зеленуш- ка Tricholom a flavo- virens (Fr.) Lund.	Шляпка выпукло-плоская, клейкая, В желтовато-буроватая. Мякоть желто- оливковая вкус приятный. Пластинки зе- лено-желтые. Ножка одного цвета со в шляпкой, продольно-волокнистая. Споры широко-эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 5-6 × 3-4 мк.	В засо- ле	См. таблицу 2 № 10
Рядовка 4+ серая Tricholom a porten- tosum (Fr.) Quel.	Шляпка выпуклая, затем плоская, с В приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волокнистая, грязно- де серо-бурая, черновато-серая. Мякоть белая или иногда сероватая. Вкус и запах приятные. слабый каш- Пластинки белые, желтоватые или се- тановым от-	В солено- отварном ви-	См.таблицу 2 № 5,6,8,9

		роватые. Ножка белая или желтоватая. тонком. Споры почти шаровидные, гладкие, бесцветные, 5-6 × 4-5 мк.		
Рядовка фиолетовая Lepista nuda Cke. [Tricholoma nudum (Fr.) Kumm, Rhodoraxillus 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 × 4-5 мк.	В отварном виде де бурет.	солено- 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 × 5-6 мк.	В соленом виде слегка бурет.	См. таблицу 2 № 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 × 5-6 мк.	Как предыдущий	См. таблицу 2 № 4
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 № 4
Колпак кольчатый Rozites ca-	4+	Шляпка полушаровидная, позже выпуклая, в центре с тонким мучнистым налетом желтовато-буроватая. Мякоть белая, позже желтеющая. Пластинки	В отварном виде де бурет.	солено- См. таблицу 2 № 4

perata (Fr.) Karst.		грязно-желтовато-буроватые, с неровным зазубренным краем. Ножка желтоватая, с желтоватым пленчатым кольцом. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, бородавчатые, охряно-желтые, 11-13 × 8-9 мк.	
Толстушка Cortinarius es-culeulus 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 светлый паутинистым кольцом. У молодых паутинистые нити натянуты между краем шляпки и ножкой. Споры эллипсоидальные, бородавчатые, желто-бурые, 9-12 × 6-8 мк.	В соленом См. таблицу № 6 де бурее.
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 × 8-9 мк.	В соленом Ядовитых виде серо-видов, со то-буроватый сходными с сохраняю- признаками щейся поло- 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 × 7-8 мк.	В соленом Как преды- виде буро-душий.
Сыроежка буреющая Russula xerampelina (Sacc.) Fr.	3+	Шляпка от пурпурово-красного до коричневого цвета, с полосатым бугорчатым краем. Мякоть белая, позже желтовато-буроватая. Пластинки светло-кремовые, позже буроватые. Запах селедочный. Ножка белая или с розовато-фиолетовыми пятнами, буреющая. Споры овальные, бледно-охристые, бородавчатые, 8-11 × 7-8 мк.	Как преды- душий.
Сыроежка винно-красная Russula	3+	Шляпка вогнутая, темно-красная, пурпуровая, красно-бурая. Мякоть сероватая, с красноватым оттенком под кожицей, вкус приятный. Пластинки	Как преды- душий.

ка се- реющая Russula decolorans (Fr.)Fr.		оранжевая. Мякоть белая, на изломе и виде серо- ядовитых с возрастом сереет, вкус приятным, то- грибов не иногда слабо горьковатый. Пластинки черноватая, имеется. желтоватые, затем грязно-серовато- часто с обло- желтые. Ножка сероватая. Споры ши- мившимися рокоовальные, бородавчатые, со свет- краями. лоохристым оттенком, 10-14 × 8-12 мк.
Сыроеж- 3+ ка сине- желтая Russula cyanoxan- tha (Sacc.) Fr.		Шляпка слабо-морщинистая, синева- В соленом Как преды- тая или лиловатая, с желтым или бу- виде буреет. душий. ровато-желтым центром. Мякоть бе- Шляпка лом- лая, вкус приятный. Пластинки белые. кая. Ножка белая. Споры почти шаровид- ные, шиповатые, бесцветные, 7-9 × 6-7 мк.
Сыроеж- 4+ ка цель- ная Rus- sula In- tegra Fr.		Шляпка темно-красная или шоколад- Как преды- Как преды- ная, с бугорчатым краем. Мякоть бе- душая. душий. лая, неедкая. Пластинки кремовые, за- тем охристые. Ножка белая. Споры широкоовальные, бородавчатые, жел- тые, 9-11 × 8-9 мк.
Подгруз- 2+ док бе- лый Rus- sula delicata Fr.		Шляпка выпуклая, белая, сухая, с воз- В соленом Как преды- растом желтоватая. Мякоть белая, виде слабо- душий. плотная, вкус слабо едкий. Пластинки буроватая. белые, нисходят на ножку. Ножка бе- лая или чуть буроватая. Споры яйце- видноокруглые, мелкобородавчатые, бесцветные, 8-9 × 7-8 мк.
Подгруз- 4+ док чер- ный Rus- sula adu- sta (Fr.) Fr.		Шляпка плоско-вдавленная, липкая, В соленом Как преды- грязно-буроватая до темно-бурой. Мя- отварном ви- душий. коть белая, на изломе розово-серая, де темно- затем черная. Вкус неедкий, запах не- бурая. приятный. Пластинки толстые, грязно- сероватые. Ножка толстая, грязно- белая. Споры шаровидные, бородавча- тые, бесцветные, 7-9 × 7-8 мк.
Белянка 4+ Lactarius pubescens (Fr.: Krombh.) Fr.		Шляпка воронковидная, с завернутым В соленом Как преды- вниз пушистым краем, кремово-белая, виде светло- душий. без зон. Мякоть белая. Млечный сок буроватая, белый, едкий. Пластинки белые или опушенный кремовые. Ножка белая. Споры шаро- край сохраня- видные, шиповатые, бесцветные, 6-8 × ется. 5-6 мк.
Волнуш- 4+ ка розо- вая Lac- tarius tormino- sus (Fr.) S.F.Gray		Шляпка воронковидная, с завернутым В соленом Как преды- вниз опушенным краем, розовая, с бо- виде розово- душий. лее темными концентрическими зона- буроватая, ми. Мякоть белая. Млечный сок опущенность обильный, белый, едкий. Пластинки края и зони- желтовато-розовые. Ножка краснова- стость сохра- то-розовая. Споры почти шаровидные, няются. шиповатые, бесцветные, 9-10 × 6-7 мк.

Горькушка Lactarius rufus (Fr.) Fr.	4+	Шляпка плосковыпуклая, с бугорком, В соленом Как преды-темно-красно-бурая. Мякоть палевая. виде темно- душий. Млечный сок белый, едкий. Пластин- коричневая. ки красновато-буроватые. Ножка од- Заметен ост-ного цвета со шляпкой. Споры широ- рый бугорок коэллипсоидальные, шиповатые, бес- на шляпке. цветные, 9-10 × 7 мк.
Груздь желтый Lactarius scrobiculatum (Fr.) Fr.	2	Шляпка плосковогнутая, с завернутым В соленом Как преды-вниз опушенным краем, слизистая гряз- виде желтова- душий. но-желтая, с более темными концен- то-бурый, с трическими зонами. Мякоть белая, при серым оттен- надавливании желтоватая. Млечный ком, с опу- сок белый, на воздухе серно-желтый, шенным кра- едкий. Пластинки бело-кремовые. ем, мякоть Ножка бледно-желтая, с буроватыми чуть зелено- пятнами, вдавленными. Споры почти ватая. шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8-9 × 7 мк.
Груздь настоящий Lactarius resimus (Fr.) Fr.	1	Шляпка выпуклая или широковидная, В соленом Как преды-с густо опушенным, завернутым вниз виде голубо- душий. краем, слизистая, белая, с прозрачны- ватым оттен- ми концентрическими зонами. Млеч- ком, опушен- ный сок белый, на воздухе серно- ность края желтый, едкий. Ножка белая, в углуб- сохраняется, ленных пятнах, желтоватых. Споры поверхность широко-овальные, шиповатые, бес- студневидная. цветные, 8-9 × 6-8 мк.
Груздь осиновый Lactarius controversus (Fr.: Fr.) Fr.	2+	Шляпка выпуклая, позже широко- В соленом Как преды-воронковидная, с пушистым заверну- виде с легким душий. тым вниз краем, слизистая, белая, с буровато- красноватыми пятнами и чуть замет- розоватым ными концентрическими зонами. Мя- оттенком, коть белая, млечный сок белый, едкий. иногда с бо- Пластинки кремовые. Ножка розова- лее темными тая. Споры шаровидные, бородавча- пятнами и тые, бесцветные, 7-8 × 5-6 мк. слегка горь- коватым вку- сом.
Груздь перечный Lactarius piperatus (Fr.) S.F.Gray	4+	Шляпка выпуклая, затем воронковид- В соленом ви- Как преды-ная, белая, без зон. Мякоть белая. де светло- душий. Млечный сок обильный, белый, жгу- буроватый, чий. Пластинки белые. Ножка белая. хрустящий, Споры широкоовальные, шиповатые, слегка горь- коватый. бесцветные, 6-8 × 5-6 мк.
Груздь черный Lactarius necator (Fr.) Karst.	3+	Шляпка широковоронковидная, с за- В солено- Как преды-вернутым вниз волосистым краем, отварном ви- душий. липкая, зеленовато-бурая, с более тем- де черный с ными концентрическими зонами. Мя- вишневым коть палевая, на изломе буреет. Млеч- оттенком или ный сок белый, едкий. Пластинки бе- фиолетово-

[<i>L.turpis</i> (Weinm.) Fr.]		ловатые, затем темнеющие. Ножка од- вишневым, с ного цвета со шляпкой, с углубленны- волосистым ми пятнами. Споры почти шаровид- краем. ные, шиповатые, бесцветные, 7-8 × 6-7 мк.
Гладыш, 4+ млечник обычно- венный <i>Lactarius</i> <i>trivialis</i> (Fr.) Fr.		Шляпка плоско-вдавленная, слизистая, В соленом Как преды- грязно-розовато-серая с более темны- виде желтый. душий. ми пятнами и слабо заметными зона- ми. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становит- ся зеленовато-желтым, едкий. Пла- стинки розовато-кремовые, со ржавы- ми пятнами. Ножка слизистая, серова- то-желтая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8-10 × 6-7 мк.
Краснуш- 4+ ка, млеч- ник слад- коватый <i>Lactarius</i> <i>subdulcis</i> (Pers.: Fr.) S.F.Gray		Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, В солено- Как преды- темно-красная. Мякоть рыжеватая. отварном ви- душий. Млечный сок водянисто-белый, неед- де сохраняет кий. Пластинки кремово-желтоватые. темно- Ножка красновато-буроватая. Споры красную ок- широкоовальные. бородавчатые, блед- раску и фор- но-желтые, 8-10 × 7-8 мк. му шляпки.
Подмо- 3+ лочник, молочай <i>Lactarius</i> <i>volemus</i> Fr.		Шляпка плоская, позже вдавленная, В соленом Как преды- иногда трещиноватая, матовая, рыже- виде цвет ин- душий. бурая. Мякоть белая, на воздухе буре- тенсивно бу- ет. Млечный сок белый, очень обиль- рый, вкус без ный, неедкий, на воздухе буреет. Пла- горечи. стинки кремово-охристые, буреющие при надавливании. Ножка охристо- буроватая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 8-10 × 9 мк.
Рыжик 1 обычно- венный <i>Lactarius</i> <i>deliciosus</i> (L.: Fr.) S.F.Gray		Шляпка выпуклая, затем воронковид- В соленом Как преды- ная, оранжевая или синевато- виде оранже- душий. зеленоватая, с более темными концен- во-красный трическими зонами. Мякоть оранже- или синевато- вая. Млечный сок оранжевый, на воз- зеленый, ино- духе зеленеет или буреет, неедкий, гда с бурова- вкус очень приятный, запах своеоб- тым оттен- разный, смолистый. Пластинки оран- ком. жевые, при поранении буреют. Ножка оранжевая, полая. Споры широко- овальные, шиповатые, почти бесцвет- ные, 9-10 × 6-7 мк.
Серушка 4+ <i>Lactarius</i> <i>flexuosus</i> (Fr.) S.F.Gray		Шляпка широковоронковидная, с вол- В соленом Как преды- нисто-изогнутым краем, коричневат- виде желтова- душий. серая, со слабо заметными зонами. то-серая, ино- Мякоть белая. Млечный сок белый, гда буровато- едкий. Пластинки светло-желто- серая охряные. Ножка одноцветная со шляп-

Скрипица 4+ Lactarius vellereus (Fr.) Fr.	Споры почти шаровидные, бородавчатые, светло-охряные, 6-7 мк. Шляпка широковоронковидная, с за- В соленом Как преды- вернутым вниз краем, тонкобархати- виде белая с душий. стая, белая. Мякоть очень плотная.оттенком си- Млечный сок белый, жгуче-горький. не-зеленого. Пластинки белые, редкие. Ножка бе- Мякоть при лая. Споры широкоовальные, мелко- разжевывании шиповатые, бесцветные, 9-11 × 7-8 мк. скрипящая.
--	--

ПРИМЕЧАНИЕ: грибы со знаком + можно употреблять после отваривания.

Таблица 2

Перечень ядовитых и несъедобных грибов

№	Наименование ядовитых и не- съедобных	Наиболее характерные видовые признаки	С каким съедобным грибом может быть спутан
1.	Желчный гриб Tylopilus felleus (Fr.) Karst.	Шляпка буроватая, мякоть белая, горькая, трубочки белые или грязно-розовые, сеточ- ка на ножке черно-бурая. Споры неровно- веретенновидные, гладкие, слабо буровато- розовые, 12-14 × 4-5 мк.	Белый гриб, подберезо- вик, польский гриб
2.	Перечный гриб Suillus piperatus (Fr.) O.Kuntze	Шляпка буроватая, мякоть с желтовато- кремовым оттенком, перечно-едкая, на из- ломе краснеет, трубочки и ножка сверху красноватые, ножка к основанию суженая. Споры удлинено-эллипсоидальные, глад- кие, желтовато-буроватые, 6-10 × 3 мк.	Моховики, маслята, решетник
3.	Сатанинский гриб Boletus satanas Lenz.	Шляпка беловатая, сероватая, гладкая или бархатистая, гименофор сначала желтова- тый, позднее желто-оливковый. Поры тру- бочек сначала желтые, затем оранжевые, карминно-красные, с возрастом красно- оливковые или красно-бурые, при надавли- вании синеющие. Ножка клубневидно- утолщенная, желтовато-красноватая, в средней части карминно-красная, с хорошо выраженным красным сетчатым рисунком. Мякоть светлая или желтоватая, в ножке красноватая, на разрезе голубеющая, с не- приятным запахом.	Дубовик (поддубник)
4.	Мухоморы (бе- лый, поганко- видный, желто- зеленый, пор- финовый, пан- терный, крас- ный) Amanita	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 от- тенком, с кольцом сверху и мешковидной оберткой на основании. Споры бесцветные,	Шампиньоны, сыроеж- ки блеклой, буроватой, зеленоватой окраски.

- virosa* Secr. шаровидные или овальные, с крупной кап-
A.citrina S.F. лей масла, гладкие, 8-11 мк.
 Gray [A. mappa
 Lasch Quel.) A.
pantherina (Fr.)
 Secr.
A.muscaria (Fr.)
 Hooker
5. Волоконницы Шляпка конически заостренная, радиально- Сыроежки, окраска как
Inocybe geo- волокнисто-чешуйчатая, грязно-беловатая, у предыдущих; рядовка
phylla (Fr.) желто- или серо-бурая, мякоть с тяжелым серая
 Kumm. I. ра- земляным или редечным запахом; пластин-
tuouillardii Bres. ки буроватые, с мелко зазубренным или
I.rimosa (Fr.) тонко-опушенным краем; ножка продольно-
 Kumm. волокнистая. Споры бурые с выворотами.
 6. Гебеломы, Шляпка слизистая, более или менее бурова- Те же виды; толстушка,
 ложный валуй тая, край не рубчатый; мякоть беловатая, валуй
Hebeljma горькая, с за пахом редьки или хрена; пла-
crustiniiformes стинки буроватые, с капельками влаги или
 (St.Amans) пятнистые. Споры яйцевидные, шерохова-
 Quel. тые, желтовато-буроватые, 10-12 × 5 мк.
 7. Ложноопенок, Шляпка кирпично-красная или серно- Опенок осенний
 гифолома желтая; мякоть горькая, с неприятным запа-
 (кирпично- хом, желтоватая; пластинки оливково- или
 красный и сер- зеленовато-черно-бурые; ножка волокни-
 но-желтый) стая, с волокнистым прижатым кольцом.
Hypholoma Споры яйцевидные, гладкие, фиолетово-
sublateritium бурые, 6-8 × 3-5 мк.
 (Fr.) Quel.
 [Naetaloma
sublateritium
 (Fr., Karst.) H.
fasciculare (Fr.)
 Kumm. [N. fas-
ciculare (Fr.)
 Karst.]
 8. Рядовка мыль- Шляпка гладкая, липкая, с черноватыми во- Сыроежки подобной
 ная *Tricholoma* локнами, неровной, с размытыми пятнами окраски, рядовка серая
saponaceum окраски, грязно-зеленовато-бурая; мякоть и
 (Fr.) Kummer пластинки на изломе слегка розовеющие;
 запах неприятный, хозяйственного мыла.
 9. Рядовка заост- Шляпка коническая или распростертая, с Те же виды
 ренная *T. virga-* острым бугорком, радиально-волокнистая,
tum (Fr.) Kum- дымчато-серая; мякоть белая, жгуче-
 mer горькая, ножка беловатая или сероватая;
 пластинки сероватые. Споры широко-
 эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 6-8
 × 5-6 мк.
 10. Рядовка серно- Шляпка и ножка ярко окрашенные, серно- Зеленушка
 желтая желтые, мякоть с неприятным запахом,

- T. sulphureum* горькая.
(Fr.) Kummer
11. Рядовка бело-коричневая *T. alborunneum* (Fr.) Kumm. [*T. striftum* (Quell) Sacc.] Шляпка выпуклая, затем плоская с бугром. Сыроежки подобной окраски. Кожица слизистая, липкая каштаново-коричневая. Пластинки приросшие, белые с красноватыми пятнами. Мякоть белая, под кожицей красновато-бурая. Ножка коричневая, вверху у пластинок белая.
 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.
 14. Шампиньон желтокожий *Agaricus thodermus* 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 дынистыми 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 (дуплинка серая)
 17. Говорушка беловатая *C. dealbata* (Fr.) Kumm. Шляпка беловатая, иногда с неясными сероватыми зонами по краю, сухая, блестящая, гладкая. Мякоть тонкая белая, пластинки частые, узкие, сероватые или беловатые. Нота ровная, слегка утолщенная у основания, одного цвета со шляпкой, реже со сла-

- бо розоватым оттенком.
18. Чешуйчатка обыкновенная Pholiota squarrosa (Muller: Fr.) Kummer syn. Dryophila squarrosa (Muller: Fr.) Quel. Буровато-охристая, по краю бледно-желтая Опенки 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.
 19. Паутинник кроваво-красный Cortinarius sanguineus (Fr.) Wunschel] Шляпка темно-красная, шелковисто-волокнистая или чешуйчатая. Пластинки широкие, одного цвета со шляпкой. Ножка снизу утолщенная, кроваво-красная, внизу с розовым войлоком. Толстушка
 20. Свинушка тонкая Paxillus involutus (Fr.) Fr. Шляпка сначала выпуклая, затем плоская, в центре воронковидно вдавленная, слабо-войлочная или бархатистая, охряно-красно-коричневая, иногда с оливковым оттенком, с притупленным, длительно 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, жгуче-едкая, 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.
 23. Млечник шиповатый L. sp. Шляпка плоская, воронковидно вдавленная, Те же виды. тонкомясистая. розово-красная до сиренево-

- nosulus Quel. красной, с более темными красноватыми шиловидными 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.
24. Лепиота (зон- Шляпка у молодых плодовых тел колоколь- Гриб-зонтик белый.
тик) гребенча- чатая, у зрелых - плоско-выпуклая, с высту-
тая Lepiota пающим бугорком, в центре бурая, покрыта
cristata (Fr.) концентрическими коричневыми чешуйка-
Kumm. ми. Мякоть белая, тонкая, при прикоснове-
нии слегка розовеющая. Ножка ровная, по-
лая, желтоватая или слабо красноватая,
шелковистая, гладкая. Кольцо белое или с
красноватым оттенком, узкое, при полном
созревании исчезает.
25. Лепиота кир- Шляпка 1,5-4 см, выпуклая, слегка сжима-
пично-красная ется с возрастом, волокнистая. Мякоть бе-
Lepiota лая, с возрастом розовато-коричневая в на-
bruneoincornata ружном слое. Запах фруктовый, пластинки
Chodat et Mar- белые. Споровый порошок белый. При по-
tin (L.helveola вреждении приобретает розоватую окраску.
Bres.) Ножка 20-50 × 5 10 мм, розоватая с корич-
невыми чешуйками, в верхней части с коль-
цом.
26. Лепиота (зон- Шляпка сначала колокольчатая, ющим буг- Гриб-зонтик
шуйчатая L. ром, светло-ржаво-бурая, покрыта пирами-
acutesquamosa дальними щетинистыми, заостренными,
(Weinm.) крупными чешуйками, коричнево-бурыми,
Kumm. более темными, чем шляпка. Мякоть белая,
толстая. Ножка плотная, вздутая в основа-
нии, с крупным сохраняющимся кольцом,
над кольцом белая, мучнистая, под кольцом
желтовато-бурая, с темно-бурыми концен-
трическими чешуйками.
27. Энтолома шел- Шляпка ширококонусовидная до выпукло- Подвишенник и съе-
ковистая Еп- или вдавленнораспростертая, с бугорком, добные виды говору-
toloma sericeum опушенным немного изогнутым краем, ра- шек.
(Fr.) Quel. диально-волокнистая, шелковистая, бле-
стящая, гигрофанная, в свежем состоянии
темно-сери-бурая. Мякоть тонкая, ломкая,
водянистая, буроватая или беловатая. Пла-
стинки приросшие или свободные, очень
широкие, беловатые. Ножка цилиндриче-
ская, сплошная, ломкая, блестящая, у пла-
стинок с мучным налетом, светлее шляпки.
28. Энтолома ве- Шляпка ширококонусовидная, затем рас- Как предыдущий.

- сенняя *E. verna* простертая, с бугорком, опущенным волни-
Lund. стым краем, тонко-прижато-волокнистая,
(=*Rhodophyllus* гладкая, шелковисто-блестящая, грязно-
vernus (Lund.) темно-фиолетовая или темновато-буроватая,
Rom. гигрофанная, при высыхании серовато-
Rh. cucullatus буроватая. Мякоть тонкая, чуть буроватая,
Favre) ломкая, с мягким вкусом, без запаха. Пла-
стинки приросшие, широкие, с неровным
краем, серовато-буроватые, телесно-
розовые. Ножка цилиндрическая, полая,
иногда с коротко заостренным основанием
или сплюснутая с 1-2 глубокими продоль-
ными бороздками, немного светлее шляпки.
29. Эндолома звез- Шляпка ширококолокольчатая, радиально- Как предыдущий.
доспоровая полосатая, в центре темно-бурая, к краю
E. staurosporum бледно-бурая, блестящая. Мякоть серовато-
(Bres.) Ler. буроватая, с запахом и вкусом свежей муки.
(=*Nelanea stau-* Пластинки свободные, широкие, беловато-
rospora Bres.) или серовато-розовые. Ножка цилиндриче-
ская, полая, ломкая, грязно-желто-буро-
30. Строчок обык- Шляпка до 8 см и шириной 13 см, бесфор-
новенный *Gy-* менная, полая краями сросшаяся с ножкой.
romitra escu- Поверхность с неровными глубокими и из-
lenta (Pers.: вилистыми складками, восковидная. Окра-
Pers) Fr ска от желто-бурой до буро-коричневой.
Мякоть тонкая, ломкая, восковидная с запа-
хом сырости. Ножка длиной до 6 см, лом-
кая, полая, прямая, неровная, продольно-
складчатая, шириной до 6 см, белая или бе-
ловато-кремовая

Информационный лист

РАЗРАБОТАНЫ:

1. 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.Гарисова, 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.