

ПАСТАНОВА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

«12» апреля 2013 г. № 27

Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих заготовку, переработку и продажу грибов», признании утратившим силу постановления Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 16 сентября 2004 г. № 85, отдельного структурного элемента постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 4 февраля 2009 г. № 12 и постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 августа 2010 г. № 116

На основании статьи 13 Закона Республики Беларусь от 7 января 2012 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», абзаца второго подпункта 8.32 пункта 8 Положения о Министерстве здравоохранения Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 28 октября 2011 г. № 1446 «О некоторых вопросах Министерства здравоохранения и мерах по реализации Указа Президента Республики Беларусь от 11 августа 2011 г. № 360», Министерство здравоохранения Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемые Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих заготовку, переработку и продажу грибов».

2. Признать утратившими силу:  
постановление Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 16 сентября 2004 г. № 85 «Об утверждении

Санитарных правил и норм 2.3.4.13-6-2004 «Гигиенические требования к заготовке, переработке и продаже грибов»;

пункт 7 постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 4 февраля 2009 г. № 12 «О внесении изменений в некоторые санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы»;

постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 августа 2010 г. № 116 «О внесении изменений и дополнений в Санитарные правила и нормы 2.3.4.13-6-2004 «Гигиенические требования к заготовке, переработке и продаже грибов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 16 сентября 2004 г. № 85».

3. Настоящее постановление вступает в силу через 15 рабочих дней после его подписания.

Министр

В.И.Жарко

УТВЕРЖДЕНО  
Постановление  
Министерства здравоохранения  
Республики Беларусь  
12 апреля 2013 № 27

Санитарные нормы и правила  
«Санитарно-эпидемиологические  
требования для организаций,  
осуществляющих заготовку,  
переработку и продажу грибов»

## ГЛАВА 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1. Настоящие Санитарные нормы и правила устанавливают требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, микроклимату, содержанию и эксплуатации производственных, вспомогательных и бытовых помещений, оборудования, технологиям производства, временным (сезонным) грибоварочным пунктам, обращению продукции в организации, продаже грибов на рынках, личной гигиене работников организаций, осуществляющих заготовку, переработку и продажу грибов (далее, если иное не установлено настоящими Санитарными нормами и правилами, – организации).

2. В организациях должны быть в наличии:

планы размещения производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации;

схемы установки оборудования;

маршруты движения продовольственного сырья (далее – сырье), готовой продукции, отходов, работников организации;

планы наружных и внутренних систем холодного и горячего хозяйственно-питьевого водоснабжения, технического водоснабжения, водоотведения, вентиляции и отопления (исполнительные схемы).

3. Все помещения, оборудование организации, маршруты на схемах должны быть идентифицированы.

4. Производственный контроль в организации осуществляется в соответствии с настоящими Санитарными нормами и правилами, а также Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к осуществлению производственного контроля.

5. Настоящие Санитарные нормы и правила обязательны для соблюдения государственными органами, иными организациями, физическими лицами, в том числе индивидуальными предпринимателями.

6. Государственный санитарный надзор за соблюдением настоящих Санитарных норм и правил осуществляется в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

7. За нарушение настоящих Санитарных норм и правил виновные лица несут ответственность в соответствии с законодательными актами Республики Беларусь.

## ГЛАВА 2 ТРЕБОВАНИЯ К ТЕРРИТОРИИ ОРГАНИЗАЦИИ

8. Санитарно-защитная зона для организаций определяется в соответствии с Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к организации санитарно-защитных зон предприятий, сооружений и иных объектов, являющихся объектами воздействия на здоровье человека и окружающую среду.

9. Территория организации должна:  
быть ограждена сплошным забором;  
иметь проезды для автотранспорта и пешеходные дорожки для работников со сплошным твердым (заасфальтированным или замощенным) покрытием без выбоин и иных дефектов;  
содержаться в чистоте в любое время года;  
иметь деление на функциональные зоны.

10. Водостоки (канавы), системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора, содержание тротуаров и пешеходных зон, крылец и ступенек помещений и сооружений организации, оборудование контейнерных площадок для сбора твердых отходов, емкости для сбора твердых отходов должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к содержанию территорий населенных пунктов и организаций.

11. Территория организации, прилегающая непосредственно к ее производственным помещениям, должна быть свободной от травы и иметь асфальтобетонное покрытие.

12. От очистных сооружений до производственных помещений организации должна быть выдержана санитарно-защитная зона.

13. Расположение помещений и сооружений на территории организации должно исключать пересечение грузопотоков сырья, чистой и грязной тары, отходов с грузопотоком готовой продукции.

14. Перед каждым входом с территории организации в ее производственные, вспомогательные и бытовые помещения должны устанавливаться урны для мусора и размещаться приспособления для очистки обуви.

15. Площадки для хранения тары, стройматериалов, топлива должны иметь сплошное бетонное или асфальтовое покрытие без выбоин и повреждений.

16. Для хранения инвентаря по уборке территории организации должно быть выделено отдельное помещение или специальное место.

### ГЛАВА 3 ТРЕБОВАНИЯ К ВОДОСНАБЖЕНИЮ И ВОДООТВЕДЕНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ

17. Водоснабжение организации должно осуществляться из централизованной сети хозяйственно-питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии – устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артезианских скважин. Устройство системы водоснабжения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутреннего водоснабжения зданий. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-4.01-52-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним».

18. При наличии в организации резервуаров чистой воды для непрерывного обеспечения водой в часы наибольшего потребления и в аварийных ситуациях их очистка и дезинфекция должны производиться не реже одного раза в год.

19. Вода, используемая для технологических, питьевых и хозяйственно-бытовых нужд организации, должна:

поставляться в достаточном количестве;

соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питьевому водоснабжению, водопользованию для хозяйственно-бытовых и иных нужд населения.

20. Система технического водоснабжения должна быть отдельной от системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации. Указанные системы водоснабжения организации не должны иметь никаких соединений между собой и должны быть окрашены в отличительные цвета. Точки водозабора данных систем водоснабжения необходимо отмечать соответствующими надписями: «Питьевая» и «Техническая».

21. Подпитка оборотной системы водоснабжения должна осуществляться из системы хозяйственно-питьевого водоснабжения организации с воздушным разрывом струи не менее 20 мм по вертикали.

22. Учет и регистрацию причин аварий и ремонтов систем водоснабжения и водоотведения организации, а также причин отсутствия пара и холода следует вести в отдельном журнале, в котором должны отмечаться: место, дата, время аварии, характер повреждения, дата и время проведения ремонта, кем, как и когда была проведена заключительная дезинфекция, результаты микробиологических анализов после проведения дезинфекции, подпись ответственного лица.

23. После каждого ремонта система водоснабжения и водоотведения организации подлежит промывке и обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению с последующим лабораторным исследованием воды из наиболее опасных в эпидемиологическом отношении точек (на вводе, из резервуаров, производственных помещений, моечной и других) перед ее подачей в организацию.

24. При отборе проб не допускается сброс воды на пол, должны быть созданы условия для ее стока.

25. Вводы системы хозяйственно-питьевого водоснабжения на территорию организации должны оборудоваться в изолированных помещениях организации.

26. В организации должен быть разработан план-схема водоснабжения и водоотведения с нанесением контрольных точек отбора проб воды для проведения лабораторных исследований.

27. Запрещается использование воды из системы водяного отопления организации для технологии производства, санитарной обработки оборудования и помещений организации.

28. Организация должна быть обеспечена системами водоотведения для раздельного сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод. Устройство систем водоотведения организации должно отвечать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Системы внутренней канализации зданий. Строительные нормы проектирования»

(ТКП 45-4.01-54-2007 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 21 декабря 2007 г. № 419 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве и изменений к ним»).

29. Оборудование системы водоотведения организации должно использоваться в соответствии с предназначенной целью и находиться в исправном состоянии.

30. Дренажные каналы должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из загрязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находятся сырье и готовая продукция.

31. Оборудование и моечные ванны присоединяются к системе водоотведения организации с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения организации должны иметь гидравлические затворы (сифоны).

32. Трапы, лотки, подвесные трубы системы водоотведения организации с технологическими стоками не должны располагаться над постоянными рабочими местами и оборудованием организации. К трапам должен быть предусмотрен уклон пола.

33. В производственных помещениях организации должны быть предусмотрены смывные краны. Гибкие шланги, подключенные к системе хозяйственно-питьевого водоснабжения организации, в том числе используемые для уборки и мойки помещений и оборудования организации, до и после использования должны храниться выше уровня пола и трапов на специальных устройствах (катушки, барабаны, подвесы и другие) или иными способами, исключающими возможность контакта концов шлангов с полом, системами водоотведения организации и трапами.

Запрещается хранение шлангов, используемых для уборки и мойки помещений и оборудования организации, на полу. Шланги должны быть снабжены наконечниками.

34. Стояки с бытовыми стоками не должны проходить через производственные помещения организации, предназначенные для переработки сырья и хранения готовой продукции.

35. Для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора.

Сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается.

36. Сточные воды организации перед выпуском в водоем должны подвергаться механической, химической (при необходимости) и полной биологической очистке на очистных сооружениях.

Запрещается:

сброс в открытые водоемы хозяйственно-бытовых и производственных сточных вод без соответствующей очистки; устройство поглощающих колодцев.

#### ГЛАВА 4 ТРЕБОВАНИЯ К ОСВЕЩЕНИЮ И МИКРОКЛИМАТУ В ОРГАНИЗАЦИИ

37. Освещение помещений организации должно соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-2.04-153-2009 (02250), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 14 октября 2009 г. № 338 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве», технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250).

38. При недостаточном естественном освещении следует применять искусственное.

39. Искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях организации, а в производственных помещениях организации при необходимости – местным или комбинированным.

40. Производственные помещения организации с особым режимом деятельности должны быть оснащены бактерицидным освещением.

41. Светильники в производственных помещениях организации с открытыми технологиями производства не должны размещаться над оборудованием.

42. Устройство применяемых светильников во всех помещениях организации, где осуществляется хранение сырья, производство, подготовка тары, хранение и отпуск готовой продукции, должно препятствовать попаданию осколков стекла в продукцию, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные ламповые патроны, сплошное защитное стекло).

43. Светильники местного освещения должны иметь непрозрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспечивать отсутствие отраженного блеска.



44. Световые проемы запрещается загромождать тарой, оборудованием внутри и вне помещений организации.

45. Запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непрозрачными материалами.

46. Разбитые стекла в окнах необходимо заменять целыми.

47. Организация должна быть обеспечена кроме основного также аварийным освещением.

48. Параметры микроклимата производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к микроклимату, а также требованиям технического кодекса установившейся практики «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строительных конструкций и инженерных систем и оценка их пригодности к эксплуатации. Основные требования» (ТКП 45-1.04-208-2010 (02250)).

49. Отопление складских помещений организации следует предусматривать в соответствии с требованиями настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Складские здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-95-2008 (02250)), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 28 мая 2008 г. № 185 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

50. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях для обогрева должны применяться отопительные приборы, конструкция которых обеспечивает доступную очистку их от пыли.

51. Во вспомогательных помещениях организации при длительном пребывании работников (более 50% рабочего времени) оборудование системы отопления является обязательным.

52. Система вентиляции административных и бытовых помещений организации должна соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250)), утвержденного приказом Министерства архитектуры и строительства Республики Беларусь от 15 июля 2010 г. № 267 «Об утверждении и введении в действие технических нормативных правовых актов в строительстве».

53. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна быть предусмотрена естественная, механическая, смешанная система вентиляции в соответствии с характером производства.

54. Система вентиляции организации должна быть сконструирована таким образом, чтобы исключить наличие воздушного потока, проходящего из загрязненной области в чистую область, и обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям системы вентиляции, требующим чистки или замены. Система вентиляции должна находиться в исправном состоянии.

55. Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми технологиями производства.

56. Помещения лаборатории, моечные, бытовые помещения, туалеты должны быть оборудованы независимыми системами общеобменной и местной вентиляции или системами кондиционирования.

57. Внутреннюю поверхность вентиляционных каналов, воздуховодов от оборудования организации необходимо очищать по мере загрязнения в соответствии с программой (планом) очистки вентиляционной системы организации.

58. Оборудование организации, являющееся источником интенсивного выделения тепла, влаги, пыли и вредных веществ, должно оснащаться местными системами вытяжной вентиляции и очистки.

59. Вентиляционные установки не должны создавать шума, превышающего допустимые уровни.

## ГЛАВА 5 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ, ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ И БЫТОВЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ОРГАНИЗАЦИИ

60. Производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к помещениям производственных объектов.

61. В организации должны быть:

- помещения для приемки и сортировки грибов;
- грибоварочное помещение, оборудованное грибоварочными агрегатами или опрокидывающимися котлами из нержавеющей стали;
- помещение для мойки оборотной тары;
- помещение для мойки внутрицеховой тары;
- помещение для мойки и дезинфекции уборочного инвентаря;
- производственная лаборатория;
- складское помещение для временного хранения готовой продукции;
- складское помещение для хранения вспомогательных материалов;
- складское помещение или навес для хранения бочкотары;

бытовые помещения для работников организации.

62. Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

63. У входа в производственные помещения организации должны устанавливаться приспособления для дезинфекции обуви.

64. В случае переработки грибов, организация должна быть обеспечена соответствующими помещениями и оборудованием. Цех по переработке грибов должен соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для организаций, осуществляющих производство плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей.

65. Ремонт производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации следует производить по мере необходимости.

66. В производственных помещениях организации запрещается:  
проведение ремонтных работ без остановки производства;  
хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах;

устройство инструментальных участков.

67. Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны:

поддерживаться в исправном состоянии;

быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, конструктивно соответствующих используемой технологии производства, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции;

иметь уклон к трапам.

Не допускается наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу.

68. Уборку полов в производственных помещениях организации следует проводить влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании смены. После мытья и дезинфекции полы следует освободить от воды и содержать в сухом состоянии.

69. В процессе уборки производственных помещений организации должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, сырья, инвентаря и готовой продукции.

70. Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных помещениях либо специально выделенных местах.

71. Для санитарной обработки уборочного инвентаря должны быть выделены специальные помещения, оснащенные моечными ваннами и сливными устройствами с подводкой горячей и холодной воды, а также оборудованием для сушки уборочного инвентаря.

72. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;

просушиваться и храниться в чистом виде.

73. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в помещениях организации, где находится сырье и готовая продукция.

74. Стены производственных и вспомогательных помещений организации должны иметь гладкую поверхность, отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающую регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающую угрозы загрязнения сырья и готовой продукции.

75. Потолки, а при отсутствии потолков – внутренняя поверхность крыши, должны содержаться в чистоте.

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

76. Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

77. Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

78. Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, которые хорошо подвергаются мойке и дезинфекции.

79. Двери в производственных помещениях организации должны быть samozакрывающимися и оборудованы доводчиками, обеспечивающими их плотное закрывание. Двери должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать. Открытие дверей должно производиться наружу из производственных помещений.

80. Поверхности, которые контактируют с продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и

дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

81. Рабочие места, проходы и проезды не должны загромождаться сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

82. Помещения организации для мойки, дезинфекции и хранения оборудования и инвентаря должны быть обеспечены горячим и холодным водоснабжением, оборудованы системой водоотведения.

83. В производственных помещениях организации должны быть установлены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды через стационарный смеситель, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

84. Умывальные раковины для мытья рук следует размещать в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.

85. Бытовые помещения организации должны соответствовать требованиям настоящих Санитарных норм и правил, а также технического кодекса установившейся практики «Административные и бытовые здания. Строительные нормы проектирования» (ТКП 45-3.02-209-2010 (02250)).

86. Бытовые помещения организации могут размещаться в отдельно стоящих, пристроенных строениях или быть встроены в производственное помещение. При размещении бытовых помещений организации в отдельном строении должен быть предусмотрен теплый переход в производственное помещение.

87. В состав бытовых помещений для работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства, должны быть включены: гардеробные для верхней и домашней одежды, а также рабочей и санитарной одежды и обуви, отдельные бельевые для чистой и грязной санитарной одежды, душевые, туалет, комната личной гигиены женщин или специальная кабина с душем, умывальные с умывальниками для мойки рук, здравпункт (комната медицинского осмотра), помещение для хранения и санитарной обработки уборочного инвентаря.

88. Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы. Хранение верхней и домашней одежды, а также личных вещей работников и других посторонних предметов в производственных помещениях организации запрещено.

89. Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещено.

90. При количестве женщин, работающих в наиболее многочисленной смене, более 15 человек следует смежно с женскими

санитарными узлами или туалетами оборудовать комнату личной гигиены женщин. При меньшем количестве работающих женщин должна быть предусмотрена кабина с душем при женском туалете – с входом из тамбура.

91. Душевые должны размещаться смежно с гардеробными, иметь преддушевые, оснащенные вешалками для одежды. Следует предусматривать открытые душевые кабины, огражденные с трех сторон, со сквозными проходами между рядами кабин.

92. Душевые должны быть оснащены резиновыми либо пластиковыми ковриками и полками для банных принадлежностей. Использование в душевых деревянных трапов и решеток не допускается.

93. Умывальные должны размещаться смежно с гардеробными для санитарной одежды. Групповые умывальники для мытья рук устанавливаются из расчета количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

94. Не разрешается располагать туалеты, душевые, комнаты личной гигиены женщин и умывальные над производственными и административными помещениями организации, объектами общественного питания, здравпунктами (комнатами медицинского осмотра).

95. Туалеты должны иметь тамбуры и быть:  
утеплены и канализованы;  
оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;  
обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук;  
снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

96. Туалеты не должны иметь выходов в производственные помещения организации и помещения, где находится сырье и готовая продукция.

97. Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли; полы и инвентарь – промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой; стены, шкафы в гардеробных – ежедневно очищаться влажным способом и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

98. Туалеты должны подвергаться обработке моющими средствами и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

99. Коврик перед входом в туалет должен смачиваться не менее двух раз в течение смены свежим раствором средств дезинфекции, разрешенных к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

100. Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий соответствующую метку или отличительную окраску.

101. Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством пищевой продукции.

102. Торговые объекты общественного питания в организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования для торговых объектов общественного питания.

Торговые объекты общественного питания могут размещаться в составе бытовых помещений или в отдельно стоящих строениях организации. Число посадочных мест в торговом объекте общественного питания рассчитывается с учетом количества работников организации в наиболее многочисленную смену.

103. У входа в торговый объект общественного питания должны быть предусмотрены:

- вешалки для санитарной одежды работников организации;
- умывальные раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через стационарный смеситель;
- дозатор с жидким мылом;
- полотенца разового использования или электрополотенца.

При необходимости у входа в торговый объект общественного питания предусматриваются гардеробные с числом крючков, соответствующим числу посадочных мест.

При отсутствии в организации торгового объекта общественного питания следует предусматривать помещение для приема пищи работниками организации.

104. Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

105. В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

106. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

107. При проведении в организации дезинсекционных и дератизационных мероприятий заготовка и переработка грибов запрещается.

108. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно настоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к их осуществлению.

## ГЛАВА 6 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ОБОРУДОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ, ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ГРИБОВ

109. Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к организации технологических процессов и производственному оборудованию.

110. При расстановке в организации оборудования должны быть соблюдены следующие требования:

- свободный доступ работников организации к оборудованию;
- возможность проведения контроля за процессами производства;
- возможность мойки и дезинфекции оборудования, а также уборки помещений организации, где оно установлено;
- исключение встречных потоков сырья, готовой продукции, отходов.

111. Используемые в производстве оборудование, инвентарь, тара, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

Не допускается использование на производстве эмалированных емкостей с наличием повреждений эмали.

112. Оборудование, тара и инвентарь должны быть чистыми и маркированы с указанием их назначения.

113. Качество чистоты оборудования, инвентаря и тары в организации перед их использованием должно подвергаться производственному контролю.

114. Внутренние поверхности оборудования, включая емкости, ванны, лотки, должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без



щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других конструктивных элементов, затрудняющих санитарную обработку.

115. При необходимости для защиты внутренних и наружных поверхностей емкостей антикоррозийными покрытиями должны использоваться материалы, разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, при контакте с пищевыми продуктами и водой.

116. Ванны для мытья пищевых продуктов должны иметь горячее и холодное водоснабжение, содержаться в чистоте и подвергаться дезинфекции.

117. Неиспользуемое в организации оборудование должно своевременно демонтироваться и удаляться из производственных помещений.

118. Запрещается использование в производственных помещениях организации оборудования, приборов и инструментов с ртутным наполнением, стеклянного и содержащего стекло инвентаря.

119. Внутренний транспорт и внутрицеховая тара должны быть закреплены за отдельными видами продукции и соответственно промаркированы. Разрешается использование цветовой отличительной маркировки внутрицеховой тары.

120. Тара, освобождаемая от сырья, должна немедленно удаляться в специально отведенное для ее хранения помещение. Маршрут движения тары не должен пересекаться с маршрутом движения готовой продукции.

121. Упаковочный материал не должен служить источником загрязнения продукции и должен храниться таким образом, чтобы не подвергаться риску загрязнения.

122. Упаковочные операции должны выполняться таким образом, чтобы избегать загрязнения продукции и обеспечивать сохранность ее качества и безопасности на всех этапах упаковки.

123. Для санитарной обработки съемных частей оборудования, инвентаря в производственных помещениях организации должны предусматриваться:

водоразборные краны холодной и горячей воды со шлангами;

стационарные или передвижные моечные ванны;

устройства приема производственных сточных вод от моечных ванн.

После санитарной обработки съемные части (детали) оборудования, инвентарь, внутрицеховая тара должны просушиваться и храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола.

124. Для санитарной обработки оборудования, инвентаря, тары должны применяться моющие средства и средства дезинфекции,

разрешенные для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

125. Приготовление растворов моющих средств и средств дезинфекции должно производиться централизованно в специально выделенном помещении организации. Растворы средств дезинфекции должны подаваться в производственные помещения организации в количествах, не превышающих сменной потребности.

126. Хранение моющих средств и средств дезинфекции должно производиться в специально выделенном помещении организации или специальных шкафах.

127. Мойка оборотной тары производится отдельно от мойки внутрицеховой тары и инвентаря.

128. Не допускается наличие остатков смывных вод в емкостях, трубопроводах.

129. При проведении ремонта оборудования должны применяться меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в продукцию.

130. Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

131. Технологии производства организуются таким образом, чтобы: исключить пересечение потоков сырья и готовой продукции; обеспечивать выпуск качественной и безопасной продукции.

132. Переработка грибов должна проводиться по отдельным видам. Запрещается переработка смеси и крошки грибов.

133. Мариновать разрешается съедобные грибы без едкого вкуса мякоти – трубчатые, шампиньоны, толстушки, опенок осенний, зеленка, рядовка серая и другие. Перед маринованием, также как и перед засолом, тщательно очищенные и промытые грибы отвариваются.

134. 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.

135. В соответствии с технологическими инструкциями пластинчатые грибы перед засолом должны бланшироваться в соленой воде или вымачиваться, после чего подвергаются кратковременному отвариванию. Исключение составляют рыжики, грузди настоящие и гладыши, которые солят сухим посолом без вымачивания.

136. 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.

137. Вымачивание грибов должно производиться в затененном прохладном месте. Грибы заливают 2%-ным раствором поваренной соли, температура которого не должна быть выше 20°C, 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.

138. Сушить разрешается следующие виды трубчатых грибов: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, польский гриб и козляк. Грибы, предназначенные для сушки, тщательно очищают от песка, сора, не подвергая мытью.

139. Сушка пластинчатых грибов (сыроежек, шампиньонов, рыжиков, груздей и других) запрещается.

140. Сушка пластинчатых грибов может быть допущена как исключение только при условии, если на месте обеспечена экспертиза специалистов, гарантирующих однородность партии высушенных грибов по исходному сырью и отсутствие среди них несъедобных, что должно быть подтверждено соответствующим документом (удостоверением качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов). Высушенные пластинчатые грибы подлежат реализации на месте. Допускается сушка и заготовка шампиньонов, полученных промышленным способом, лисичек и осенних опят.

141. Сушка грибов осуществляется в специальных сушилках. Сушилки для грибов могут быть различного объема и устройства, разрешенные к применению в пищевой промышленности.

142. Строгий учет сроков сушки и выдержки этих грибов должен быть установлен в производственном журнале.

143. Выработка консервов из грибов разрешается только на предприятиях, имеющих микробиологические лаборатории, при строгом соблюдении требований настоящих Санитарных норм и правил, а также Санитарных норм и правил, устанавливающих требования для организаций, осуществляющих производство плодоовощных консервов, сушеных фруктов, овощей и картофеля, квашеной капусты и соленых овощей и установленного технологической инструкцией режима стерилизации с обязательной записью в стерилизационном журнале фактических данных о режиме.

144. Автоклавы – аппараты для стерилизации должны быть оборудованы пищущими контрольно-регистрирующими приборами. Работа на автоклавах с неисправными приборами запрещается.

## ГЛАВА 7 ТРЕБОВАНИЯ К ВРЕМЕННЫМ (СЕЗОННЫМ) ГРИБОВАРОЧНЫМ ПУНКТАМ

145. Временный (сезонный) грибоварочный пункт (далее – временный пункт) должен располагаться на площадке, обеспечивающей хороший сток дождевых вод, вблизи от источников водоснабжения. При отсутствии возможности присоединения временного пункта к местной водопроводной сети водоснабжения допускается использовать привозную воду, отвечающую требованиям Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к питьевой воде.

Не следует располагать временный пункт вблизи животноводческих ферм и других объектов возможного загрязнения его зоны.

146. При размещении временного пункта необходимо предусмотреть удаление и спуск производственных вод, наличие туалета.

147. Для сбора производственных отходов и мусора должны устанавливаться металлические плотно закрывающиеся контейнеры. Очистка мусоросборников должна производиться по мере их заполнения.

148. Временный пункт должен быть достаточно защищен от проникновения в него птиц, грызунов, насекомых.

149. В случае хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов на временном пункте должны быть предусмотрены холодильные камеры, промаркированные по назначению и обеспечивающие раздельное хранение продовольственного сырья и готовой продукции, температурный режим хранения.

## ГЛАВА 8 ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАЩЕНИЮ ПРОДУКЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ

150. Все поступающее в организацию сырье, материалы и изделия должны соответствовать настоящим Санитарным нормам и правилам, а также Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к продукции, технологиям ее производства, обращению продукции, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

151. Сырье допускается в производство по результатам положительной оценки производственного контроля.

152. Сырье должно храниться в условиях, исключаящих риск его загрязнения и порчи.

153. Складские помещения для сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции должны быть чистыми, сухими, вентилируемыми, с исправными крышами, полами. Побелка стен и потолков должна производиться по мере необходимости.

154. Складские помещения:  
должны систематически проветриваться и регулярно убираться;  
должны быть оборудованы специальными площадками для разгрузки сырья и погрузки готовой продукции.

155. Погрузка готовой продукции и выгрузка сырья должны производиться под навесом для защиты от дождя и снега.

156. Запрещается устанавливать тару с сырьем и продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы.

157. Склады должны быть оснащены психрометрами, которые размещают около дверей и в центре склада.

158. Перечень съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке, произрастающих на территории Республики Беларусь, приведен согласно приложению 1 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

159. Запрещается заготовка грибов, не соответствующих требованиям настоящих Санитарных норм и правил.

160. Содержание радионуклидов в сырье и готовой продукции не должно превышать требований Гигиенического норматива № 10-117-99 «Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99)», утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 26 апреля 1999 г. № 16.

161. Перечень ядовитых и несъедобных грибов приведен согласно приложению 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

162. Для обезвреживания условно съедобных грибов требуется специальная предварительная обработка, в процессе которой раздражающие и ядовитые вещества удаляются из плодовых тел. К условно съедобным грибам принадлежат сморчки, которые содержат гелвеловую кислоту и другие яды, вызывающие отравления, иногда со смертельным исходом, при несоблюдении правил обработки. Сморчки обезвреживают полностью сушкой или кипячением. Сушат сморчки на воздухе в течение 1-2 месяцев, после чего они становятся безвредными.

При втором способе обезвреживания тщательно очищенные, промытые и нарезанные грибы кипятят в воде два раза по 15-20 минут.

Отвар при этом выливают, не пробуя, так как в него во время варки переходят ядовитые вещества. После окончания варки грибы необходимо промыть, отжать и только после этого можно использовать для приготовления грибных блюд.

163. 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.

164. Свежие съедобные грибы – продукт скоропортящийся, поэтому обработку собранных грибов необходимо производить, не откладывая. Свежие грибы по мере поступления на временные пункты осторожно высыпают нетолстым слоем на столы или чистую подстилку (рогожу, мешковину, брезент), сортируют по ботаническим видам, тщательно очищают от земли, песка, листьев, повреждений, вредителей и промывают в воде питьевого качества.

165. Для удаления песка у пластинчатых грибов (зеленки, рядовки и другие) необходимо выдерживать их в 10%-ном растворе поваренной соли, так как она растворяет слизь, удерживающую песчинки. Затем грибы перерабатывают.

Запрещается оставлять грибы необработанными на следующий день.

166. Заготовка дряблых, переросших, осклизлых, заплесневевших, червивых, ломаных грибов запрещается.

167. Запрещается закупка заготовительными организациями от населения грибов в переработанном виде.

168. Свежие грибы, принятые для переработки, должны храниться в прохладном помещении, рассыпанными тонким слоем на столах, чистых настилах, брезенте, мешковине и тому подобное. Запрещается ссыпать грибы в большие кучи, бочки, держать на солнце или на дожде. Срок хранения свежих грибов не должен превышать 2-4 часов.

169. 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: температура хранения для соленых грибов должна быть +1-+2°C, для маринованных от 0 до +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.

Стерилизованные маринованные грибы в банках должны храниться при температуре от 0 до +15°C.

170. Грибное сырье, подлежащее переработке, должно храниться отдельно от готовой продукции.

171. Сушеные грибы должны храниться на стеллажах в упакованном виде или подвешенными в связки, штабелями на расстоянии 25-30 см от пола и 30 см от стен с соблюдением проходов между ними.

172. 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.

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

174. Каждая партия отпускаемой в торговую сеть грибной продукции должна сопровождаться документом, удостоверяющим ее качество и безопасность.

175. Перед отпуском грибной продукции со складов в торговую сеть производится ее осмотр и проверка доброкачественности. Проверка производится лаборантом, товароведом или лицом, прошедшим специальную подготовку и назначенным на должность руководителем организации.

176. Тара для готовой продукции должна быть чистой, сухой, прочной, без постороннего запаха. Возвратная тара перед подачей под упаковку должна быть тщательно промыта и просушена, а бочки обработаны паром в помещении для мойки оборотной тары.

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

178. Отпуск в торговую сеть сушеных грибов допускается через 1 месяц после сушки.

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

180. Бочковая тара, поступающая на временный пункт, должна быть тщательно очищена, вымыта, проверена на герметичность и пропарена.

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

Новые бочки перед использованием промывают холодной водой со щеткой, затем их замачивают в течение 15-20 суток (вода меняется через каждые 3-5 суток). После замочки бочки моют с применением моющих

средств и средств дезинфекции, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

182. После дезинфекции бочки промывают чистой водой. Бочки, бывшие в употреблении, проверяют и моют горячей водой (температура 60-70°C) щетками, после чего выдерживают с раствором моющих средств, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь. 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.

Стеклобанки моют в моечных машинах различных систем с применением моющих средств, разрешенных для применения в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

183. Допускается мойка стеклотары вручную в двухсекционных ваннах с последующим шприцеванием горячей водой и паром в закрытых камерах непрерывного или периодического действия.

184. 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.

185. В производственных помещениях организации должна быть установлена специальная тара с обозначением «Санитарный брак», которая должна по мере необходимости очищаться, промываться и дезинфицироваться.

186. Отходы, образующиеся в процессе заготовки, переработки и хранения грибов, должны удаляться из производственных помещений организации.

187. Условия хранения и удаления отходов производства должны исключать возможность загрязнения пищевой продукции, возникновения угрозы для жизни и (или) здоровья человека.

188. Сбор отходов, которые в дальнейшем не могут быть подвергнуты переработке на пищевые цели, должен производиться в промаркированные емкости с полимерными мешками-вкладышами.

189. Транспортировка пищевой продукции должна осуществляться пригодными для этой цели транспортными средствами, которые следует содержать в чистоте. Транспортировка пищевой продукции транспортными средствами, не отвечающими требованиям законодательства Республики Беларусь в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, запрещается. Условия транспортировки должны соответствовать условиям, установленным изготовителем для транспортировки пищевой продукции, исключаящим риск их загрязнения и порчи.



190. Транспортировка пищевой продукции вместе с непродовольственными товарами запрещается.

191. Работники, выполняющие при транспортировке пищевой продукции их погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

## ГЛАВА 9 ТРЕБОВАНИЯ К ПРОДАЖЕ ГРИБОВ НА РЫНКАХ

192. В продажу допускаются свежесобранные съедобные грибы, рассортированные по ботаническим видам, тщательно очищенные от земли, мусора, вредителей, неповрежденные и не помятые в свежем и сушеном виде, собранные, подготовленные и высушенные с соблюдением настоящих Санитарных норм и правил, а также Санитарных норм и правил, устанавливающих требования к осуществлению торговли на рынках продовольственным сырьем и пищевыми продуктами.

193. Предназначенные для продажи пластинчатые грибы должны быть целыми и иметь целиком ножку гриба, лишь аккуратно зачищенную от грибницы.

194. Запрещается продажа:

смеси из различных грибов (продавец должен точно знать общеупотребительные названия продаваемых грибов);

дряблых, переросших, поврежденных личинками, слизнями и плесенью, испорченных грибов;

пластинчатых грибов с отрезанными полностью или частично ножками (пеньками).

195. Для торговли грибами на рынке должно быть отведено специальное место (ряды, киоски, павильоны). Не допускается рассредоточенная торговля грибами в различных местах рынка.

196. Реализация свежих грибов разрешается на открытых торговых местах на рынках (со столов, из корзин, бочек, ящиков, мешков, которые размещаются на подтоварниках, предохраняющих продукцию от соприкосновения с землей, а также с автомобильного транспорта на специально отведенных площадках). При этом продукция должна быть защищена от прямых солнечных лучей.

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

198. Категорически запрещается продажа на рынках:  
свежих условно-съедобных грибов;

грибов вареных, соленых, маринованных, грибной икры, грибных солянок, салатов и других продуктов из измельченных грибов, грибных консервов, изготовленных в домашних условиях.

199. В сушеном виде разрешается продажа на рынках следующих видов грибов: белые, подберезовики, подосиновики, моховики, маслята, польский гриб и козляки после месячной выдержки в сушеном виде.

## ГЛАВА 10 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ СВЕЖИХ И ПЕРЕРАБОТАННЫХ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ

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

201. 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 прочее), а также анатомические особенности мякоти, ткани пластинки, строения базидий, сумок и других микроструктур.

Для проведения микроскопического анализа 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 (мкм) (микрон – 0,001 мм). Полученные данные сверяют с определителями и справочниками, где указаны характерные признаки микроструктур.

202. Определение доброкачественности свежих съедобных грибов производится в пробах не менее 1 кг. Проба считается доброкачественной, если все экземпляры в ней по ботанической принадлежности соответствуют перечню съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке, содержит только один ботанический вид, представленный цельными, неповрежденными, непerezревшими плодовыми телами, очищенными от мусора и земли.

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

204. Определение видовой принадлежности съедобных грибов производится:

по признакам, свойственным этим грибам в переработанном виде;

по признакам свежих грибов, сохранившимся после переработки (форма плодовых тел, способ прикрепления гименофора и другим);

также по данным микроскопического анализа.

Во избежание ошибок при производстве экспертизы желательно определение видовой принадлежности производить при наличии свежих образцов грибов, подвергнутых переработке.

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

206. 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.

## ГЛАВА 11 ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИИ

207. Работники организации проходят обязательные медицинские осмотры в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

208. Лица, не прошедшие в установленном законодательством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к заготовке, переработке и продаже грибов не допускаются.

209. Все вновь поступающие на работу в организацию работники должны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

210. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

211. При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний

работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

212. Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, перед началом работы должны:  
надеть чистую санитарную одежду;  
подобрать волосы под косынку или колпак;  
двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

213. После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

214. Во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию запрещается:

вносить и хранить в производственных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое).

215. Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

216. Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства пищевой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

217. Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

218. Слесари, электромонтеры и другие работники организации, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

219. При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, объектов общественного питания, здравпункта и

других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

220. Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:

перед началом работы;

после каждого перерыва в работе;

при переходе от одной операции к другой;

после соприкосновения с загрязненными предметами;

после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

221. Запрещается курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

Приложение 1  
к Санитарным нормам и правилам  
«Санитарно-эпидемиологические  
требования для организаций,  
осуществляющих заготовку,  
переработку и продажу грибов»

Перечень съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке,  
произрастающих на территории Республики Беларусь

Название грибов	Основные признаки в естественном состоянии	Основные признаки после переработки	Признаки сходных видов, не допускаемых к переработке
1	3	4	5
Лисичка обыкновенная <i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	Шляпка плоская, затем воронковидная, яично-жёлтая. Мякоть резинистая, желтоватая. Складочки нисходящие на ножку, тупые, жёлтые. Ножка ровная, жёлтая, сплошная. Споры бесцветные, гладкие, овальные, 8-10 x 4-6 мк	В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет	Согласно пункту 15 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам
Белый гриб <i>Boletus edulis</i> Fr.	Шляпка подушковидно-выпуклая, гладкая, чуть морщинистая, цвет от светло-бурого до каштаново-бурого. Мякоть белая, вкус ореховый. Трубочки белые, затем жёлто-зелёные. Ножка клубневидная, сплошная, с белым или светло-буроватым сетчатым рисунком. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 14-17 x 4-6 мк	В сушке более тёмные, трубочки молодых экземпляров сохраняют белую окраску, мякоть – тоже. В маринаде шляпки оранжево-жёлтые, ножка и трубочки с кремовым оттенком	Согласно пункту 1 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам
Масленок зернистый <i>Sullius granulatus</i> (Fr.) O. Kuntze	Шляпка выпуклая, рыже-бурая, слизистая, мякоть желтоватая, чуть кисловатая. Трубочки жёлтые, как и ножка сверху, с каплями жидкости. Ножка ровная светло-жёлтая. Споры удлинённо-эллипсоидальные, гладкие, желтоватые, 8-11 x 3-5 мк	Шляпки с кожицей в сушке и маринаде тёмно-бурые, без кожицы белые с завёрнутыми вверх краями	Согласно пункту 2 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам

<p>Масленок поздний Sullius luteus (Fr.) S.F. Gray</p>	<p>Шляпка тупоконическая или выпуклая, темно-бурая, слизистая. Мякоть кисловатая, бледно-жёлтая. Трубочки жёлтые. Ножка с бледным плёнчатым кольцом. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 7-11 x 3-4 мк</p>	<p>Шляпки с кожицей в сушке и маринаде тёмно-бурые, без кожицы белые с завёрнутыми вверх краями</p>	<p>Согласно пункту 2 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Моховик желто-бурый Sullius variegatus (Fr.) O. Kuntze</p>	<p>Шляпка подушковидно-выпуклая, тонкочешуйчатая, 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</p>	<p>В сушке буреет, в маринаде и засоле также</p>	<p>Согласно пункту 2 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Моховик зеленый Xerocomus subtomentosus (Fr.) Quel.</p>	<p>Шляпка выпуклая, затем плоская, тонкобархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, слабо синее на изломе. Трубочки серно-или зеленовато-жёлтые, с крупными угловатыми порами. Ножка желтоватая иногда красноватая. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 9-15 x 4-6 мк</p>	<p>В сушке буреет, шляпки матовые; в солено-маринованном виде более жёлтые, чем в естественном</p>	<p>Согласно пункту 2 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Моховик пёстрый красный Xerocomus chrysenteron (St. Amaus) Quel.</p>	<p>Шляпка выпуклая, сухая, сетчато-трещиноватая, пёстрая, коричневатая. Мякоть желтоватая, слабо синее на изломе. Трубочки серо-желтые, с широкими угловатыми порами. Ножка сверху светло-желтая, внизу вишнево-красная. Споры веретеновидные, гладкие, жёлто-оливково-бурые, 10-16 x 4-5 мк</p>	<p>В сушке и солено-маринованном виде буреет</p>	<p>Согласно пункту 2 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Подберёзовик обыкновенный Leccinum scabrum (Fr.) S. F. Gray</p>	<p>Шляпка полушаровидная или выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки длинные, грязно-белые. Ножка беловатая, с бурыми или чёрными чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, жёлто-бурые, 8-20 x 4-5 мк</p>	<p>В сушке, засоле и маринаде буреет</p>	<p>Согласно пункту 1 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>

<p>Подосиновик жёлто-бурый <i>Leccinum testaceabrum</i> (Secr.) Sing.</p>	<p>Шляпка выпуклая или подушковидная, слабоволокнисто-чешуйчатая, жёлто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-белая. Трубочки грязно-белые, поры округлые. Ножка белая, с чёрно-бурыми чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 11-15 x 4-5мк</p>	<p>В сушке темно-бурый; в солёно-отварном – серовато-бурый</p>	<p>Согласно пункту 1 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Подосиновик красно-бурый <i>Leccinum rantiacum</i> (Fr.) S. F. Gray</p>	<p>Шляпка буро-красная. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-белая. Трубочки светло-сероватые, поры округлые. Ножка белая, с чёрно-бурыми чешуйками. Споры 10-19 x 4-5мк</p>	<p>В сушке темно-бурый; в солёно-отварном – серовато-бурый</p>	<p>Согласно пункту 1 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Польский гриб <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Gilb.</p>	<p>Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-жёлтая, на изломе синее. Трубочки желтовато-зеленоватые, синеющие при дотрагивании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 10-15 x 4-6 мк</p>	<p>Во всех видах переработки буреет</p>	<p>Согласно пункту 1 и 2 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Козляк <i>Suillus bovinus</i> (Fr.) O. Kuntze</p>	<p>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</p>	<p>В сушке черно-бурый, в маринаде и засоле оливково-бурый</p>	<p>Согласно пункту 2 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Опёнок осенний <i>Armillaria mellea</i> (Fr.) Karst.</p>	<p>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 слабочешуйчатая. Споры яйцевидные, гладкие, бесцветные, 7-10 x 5-7 мк</p>	<p>Цвет у солёно-маринованных буроватый или бурый. Чешуйки сохраняются</p>	<p>Согласно пункту 7 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>



<p>Вешенка обыкновенная устричная <i>Pleurotus</i> <i>Ostreatus</i> (Fr.) Kummer</p>	<p>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</p>	<p>В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет</p>	<p>Ядовитых грибов со сходными признаками не имеется</p>
<p>Вешенка рожковидная <i>P. ostreatus</i> (Fr.) Kumm. var. <i>cornucopiae</i> Quel.</p>	<p>Шляпка вогнутая или воронковидная, вытянутая наподобие рожка, беловатая или желто-охряная, с возрастом выцветающая, белесая. Мякоть белея, 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</p>	<p>В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет</p>	<p>Ядовитых грибов со сходными признаками не имеется</p>
<p>Вешенка легочная <i>P. ostreatus</i> (Fr.) Kumm. var. <i>Pulmonarius</i> Fr.</p>	<p>Шляпка выпукло распростертая, языковидная, боковая, затем слегка вдавленная эксцентрически, с тонким, часто надтреснутым краем, с нежным налетом, почти гладкая, белая, с сероватым или палевым оттенком. Мякоть тонкая, белая, упругая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки нисходящие, частые, белые, тонкие. Ножка цилиндрическая, сплошная, белая, войлочнo-опушенная. Споры 7-13 x 3-5 мк, вытянуто-овальные, гладкие, бесцветные, в массе – с фиолетовым оттенком</p>	<p>В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет</p>	<p>Ядовитых грибов со сходными признаками не имеется</p>

<p>Вешенка степная, «степной белый гриб»  <i>P. eringii</i>  (Fr.) Quel.</p>	<p>Шляпка очень мясистая, позже в центре притуплённая, 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</p>	<p>В маринаде и засоле признаки сохраняются, окраска чуть буреет</p>	<p>Ядовитых грибов со сходными признаками не имеется</p>
<p>Зеленушка  <i>Tricholoma flavovirens</i>  (Fr.) Lund.</p>	<p>Шляпка выпукло-плоская, клейкая, желтовато-буроватая. Мякоть желтоватая, вкус приятный. Пластинки зелёно-жёлтые. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-волоконистая. Споры широко-эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 5-6 x 3-4 мк</p>	<p>В засоле оливковая или коричневая</p>	<p>Согласно пункту 10 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Рядовка серая  <i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.)  Quel.</p>	<p>Шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, нередко надтреснутым краем, радиально-волоконистая, 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</p>	<p>В солёно-отварном виде серо-бурая, иногда со слабым каштановым оттенком</p>	<p>Согласно пунктам 5, 6, 8 и 9 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Рядовка фиолетовая  <i>Lepista nuda</i> Ске.  (<i>Tricholoma nudum</i> (Fr.) Kumm.,  <i>Rhodopaxillus nudus</i> (Fr.) Mairel)</p>	<p>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</p>	<p>В солёно-отварном виде буреет</p>	<p>Ядовитых видов со сходными признаками не имеется</p>

<p>Шампиньон полевой <i>Agaricus arvensis</i> Fr.</p>	<p>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 двухслойным кольцом. Споры широко эллипсоидальные, гладкие, фиолетово-бурые, 8-10 x 5 - 6 мк</p>	<p>В солёно-отварном виде буреет</p>	<p>Согласно пункту 4 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Шампиньон культивированный <i>Agaricus Bisporus</i> (Lgt) Imbach</p>	<p>Как обыкновенный, но споры на базидиях развиваются по две, а не по четыре, и шляпка не только белая, но и буровато-коричневая</p>	<p>В солёно-отварном виде буреет</p>	<p>Согласно пункту 4 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Колпак кольчатый <i>Rozites caperata</i> (Fr.) Karst.</p>	<p>Шляпка полушаровидная, позже выпуклая, в центре с тонким мучнистым налетом, желтовато-буроватая. Мякоть белая, позже желтеющая. Пластинки грязно-желтовато-буроватые, с неровным зубренным краем. Ножка желтоватая, с желтоватым пленчатым кольцом. Споры яйцевидно-эллипсоидальные, бородавчатые, охряно-желтые, 11-13 x 8-9 мк</p>	<p>В солёно-отварном виде буреет</p>	<p>Согласно пункту 4 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Толстушка <i>Cortinarius esculeulus</i> Lebed L.</p>	<p>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</p>	<p>В солёно-отварном виде буреет</p>	<p>Согласно пункту 6 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>

<p>Валуи Russula foetens (Fr.) Fr.</p>	<p>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</p>	<p>В соленом виде серовато-буроватый с сохраняющейся полосатостью</p>	<p>Ядовитых видов со сходными признаками не имеется</p>
<p>Сыроежка болотная Russula paludosa Britz.</p>	<p>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</p>	<p>В соленом виде буроватая, края иногда обломанные</p>	<p>Ядовитых видов со сходными признаками не имеется</p>
<p>Сыроежка буреющая Russula xerampelina (Seer.) Fr.</p>	<p>Шляпка от пурпурово-красного до коричневого цвета, с полосато-угорчатым 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</p>	<p>В соленом виде буроватая, края иногда обломанные</p>	<p>Ядовитых видов со сходными признаками не имеется</p>
<p>Сыроежка винно-красная Russula obscura Rom</p>	<p>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</p>	<p>В соленом виде буроватая, края иногда обломанные</p>	<p>Ядовитых видов со сходными признаками не имеется</p>
<p>Сыроежка желтая Russula claroflava Grove</p>	<p>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</p>	<p>В солено-отварном виде серо-черная, шляпка ломкая</p>	<p>Ядовитых видов со сходными признаками не имеется</p>

<p>Шампиньон обыкновенный <i>Agaricus Campestris</i> Fr.</p>	<p>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</p>	<p>В соленом виде слегка буреет</p>	<p>Согласно пункту 4 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Сыроежка зеленая <i>Russula aeruginea</i> Lindbl. Fr.</p>	<p>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 широкоовальные, бородавчатые, светло-кремовые, 6x8 мк</p>	<p>В соленом виде серовато- или буровато-грязно-белая, мякоть ломкая</p>	<p>Согласно пунктам 4-6, 8 9 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Сыроежка зеленоватая <i>Russula virescens</i> (Schaeff: Lantedschi) Fr.</p>	<p>Шляпка зеленоватая, сухая, трещиноватая. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки бледно-кремовые. Ножка белая или слабо-зеленоватая. Споры почти шаровидные, бесцветные, бородавчатые, 6x8 мк</p>	<p>В соленом виде шляпка сероватая или желтоватая, ломкая</p>	<p>Согласно пунктам 4-6, 8 и 9 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Сыроежка охристая <i>Russula ochroleuca</i> (Pers.:Secr.) Fr.</p>	<p>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, 8-9x 7 мк</p>	<p>В соленом виде буреет, шляпка ломкая</p>	<p>Согласно пункту 6 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>

<p>Сыроежка пищевая <i>Russula vesca</i> Fr.</p>	<p>Шляпка бордово-красная или буроватая, кожица короче края шляпки. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая, чуть морщинистая, продольная. Споры шаровидные, мелко шиповатые, бесцветные, 6-8 x 5 - 7 мк</p>	<p>В соленом виде буроватая, мякоть ломкая</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Сыроежка серая <i>Russula grisea</i> (Pers.: Secr.) Fr.</p>	<p>Шляпка серая с оттенком пурпурного или оливкового. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки светло-кремовые. Ножка белая. Споры широко-овальные, шиповатые, с оттенком светло-кремового, 6-9 x 5-8 мк</p>	<p>В соленом виде буроватая, мякоть ломкая</p>	<p>Согласно пункту 4-6, 8 и 9 приложения 2 к настоящим Санитарным нормам и правилам</p>
<p>Сыроежка сереющая <i>Russula decolorans</i> (Fr.) Fr.</p>	<p>Шляпка желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая, на изломе и с возрастом сереет, вкус приятный, иногда слабогорьковатый. Пластинки желтоватые, затем грязно-серовато-желтые. Ножка сероватая. Споры широкоовальные, бородавчатые, со светло-охристым оттенком, 10-14 x 8-12 мк</p>	<p>В соленом виде серовато-черноватая, часто с обломившимися краями</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Сыроежка сине-жёлтая <i>Russula cyanoxantha</i> (Secr.) Fr.</p>	<p>Шляпка слабо-морщинистая, синеватая или лиловатая, с жёлтым или буровато-жёлтым центром. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 7-9 x 6-7 мк</p>	<p>В солёном виде буреет. Шляпка ломкая</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Сыроежка цельная <i>Russula integra</i> Fr.</p>	<p>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</p>	<p>В солёном виде буреет. Шляпка ломкая</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>

<p>Подгруздок белый <i>Russula delica</i> Fr.</p>	<p>Шляпка выпуклая, белая, сухая, с возрастом желтоватая. Мякоть белая, плотная, вкус слабеедкий. Пластинки белые, нисходят на ножку. Ножка белая или чуть буроватая. Споры яйцевидно-округлые, мелко бородавчатые, бесцветные, 8-9 x 7-8 мк</p>	<p>В соленом виде слабо-буроватый</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Подгруздок черный <i>Russula adusta</i> Fr.</p>	<p>Шляпка плосковыпуклая, липкая, грязно-буроватая до темно-бурой. Мякоть белая, на изломе розово-серая, затем черная. Вкус неедкий, запах неприятный. Пластинки толстые, грязно-сероватые. Ножка толстая, грязно-белая. Споры шаровидные, бородавчатые, бесцветные, 7-9 x 7-8 мк</p>	<p>В соленом отварном виде темно-бурый</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Белянка <i>Lactarius pubescens</i> (Fr.: Krombh.) Fr.</p>	<p>Шляпка воронковидная, с завернутым вниз пушистым краем, кремово-белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белые или кремовые. Ножка белая. Споры шаровидные, шиповатые, бесцветные, 6-8 x 5-6 мк</p>	<p>В соленом виде светло-буроватая, опушенный край сохраняется</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Волнушка розовая <i>Lactarius torminosus</i> (Fr.) S.F. Gray</p>	<p>Шляпка воронковидная, с завернутым вниз опушенным краем, розоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка красновато-розовая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 9-10 x 6-7 мк</p>	<p>В соленом виде розово-буроватая, опушенность края и зонистость сохраняются</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Горькушка <i>Lactarius rufus</i> (Fr.) Fr.</p>	<p>Шляпка плосковыпуклая, с бугорком, темно-красно-бурая. Мякоть палевая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки красновато-буроватые. Ножка одного цвета со шляпкой. Споры широко эллипсоидальные, шиповатые, бесцветные, 9-10 x 7 мк</p>	<p>В соленом виде темно-коричневая. Заметен острый бугорок на шляпке</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>

<p>Груздь желтый <i>Lactarius scrobiculatum</i> (Fr.)Fr.</p>	<p>Шляпка плосковогнутая, с завернутым вниз опушенным краем, слизистая, грязно-желтая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть белая, при надавливании желтоватая. Млечный сок белый, на воздухе серно-желтый, едкий. Пластинки бело-кремовые. Ножка бледно-желтая, с буроватыми пятнами, вдавленными. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8-9 x 7 мк</p>	<p>В соленом виде желтовато-бурый, с серым оттенком, с опушенным краем, мякоть чуть зеленоватая</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Груздь настоящий <i>Lactarius resimus</i> (Fr.) Fr.</p>	<p>Шляпка выпуклая или широковидная, с густоопушенным, завернутым вниз краем, слизистая, белая, с прозрачными концентрическими зонами. Млечный сок белый, на воздухе серно-желтый, едкий. Ножка белая, в углубленных пятнах, желтоватых. Споры широкоовальные, шиповатые, бесцветные, 8-9 x 6-8 мк</p>	<p>В соленом виде с голубоватым оттенком, опушенность края сохраняется, поверхность студневидная</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Груздь осиновый <i>Lactarius controversus</i> (Fr.: Fr.) Fr.</p>	<p>Шляпка выпуклая, позже широко-воронковидная, с пушистым завернутым вниз краем, слизистая, белая, с красноватыми пятнами и чуть заметными концентрическими зонами. Мякоть белая, млечный сок белый, едкий. Пластинки кремовые. Ножка розоватая. Споры шаровидные, бородавчатые, бесцветные, 7-8 x 5-6 мк</p>	<p>В соленом виде с легким буровато-розоватым оттенком, иногда с более темными пятнами и слегка горьковатым вкусом</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Груздь перечный <i>Lactarius piperatus</i> (Fr.) S.F. Gray</p>	<p>Шляпка выпуклая, затем воронковидная, белая, без зон. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, жгучий. Пластинки белые. Ножка белая. Споры широкоовальные, шиповатые, бесцветные 6-8 x 5-6 мк</p>	<p>В соленом виде светло-буроватый, хрустящий, слегка горьковатый</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>



<p>Груздь черный <i>Lactarius</i> <i>pecator</i> (Fr.) Karst. (<i>L. turpis</i> Weinm.) (Fr.)</p>	<p>Шляпка широко- воронковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленовато-бурая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть палевая, на изломе буреет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки беловатые, затем темнеющие. Ножка одного цвета со шляпкой, с углубленными пятнами. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 8 x 6- 7 мк</p>	<p>В солено- отварном виде черный с вишневым оттенком или фиолетово- вишневый, с волосистым краем</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Гладыш млечник обыкновенный <i>Lactarius</i> <i>trivialis</i> (Fr.) Fr.</p>	<p>Шляпка плоскосдавленная, слизистая, грязно-розовато- серая с более темными пятнами и слабозаметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато- кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8-10 x 6-7 мк</p>	<p>В соленом виде желтый</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Краснушка, млечник сладковатый <i>Lactarius</i> <i>subdulcis</i> (Pers.: Fr.) S.F. Gray</p>	<p>Шляпка плоско-выпуклая, с бугорком, темно-красная. Мякоть рыжеватая. Млечный сок водянисто-белый, неедкий. Пластинки кремово- желтоватые. Ножка красновато-буроватая. Споры широкоовальные, бородавчатые, бледно-желтые, 8-10 x 7-8 мк</p>	<p>В солено- отварном виде сохраняет темно-красную окраску и форму шляпки</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Подмолочник, молочай <i>Lactarius</i> <i>volemus</i> Fr.</p>	<p>Шляпка плоская, позже вдавленная, иногда трещиноватая, матовая, рыже- бурая. Мякоть белая, на воздухе буреет. Млечный сок белый, очень обильный, неедкий, на воздухе буреет. Пластинки кремово-охристые, буреющие при надавливании. Ножка охристо-буроватая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 8-10 x 9 мк</p>	<p>В соленом виде цвет интенсивно бурый, вкус без горечи</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>

<p>Рыжик обыкновенный <i>Lactarius deliciosus</i> (L.: Fr.) S.F. Gray</p>	<p>Шляпка выпуклая, затем воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическими зонами. Мякоть оранжевая. Млечный сок оранжевый, на воздухе зеленеет или буреет, неедкий, вкус очень приятный, запах своеобразный, смолистый. Пластинки оранжевые, при поранении буреют. Ножка оранжевая, полая. Споры широкоовальные, шиповатые, почти бесцветные, 9-10 x 6-7 мк</p>	<p>В соленом виде оранжево-красный или синевато-зеленый, иногда с буроватым оттенком</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Серушка. <i>Lactarius flexuosus</i> (Fr.) S.F. Gray</p>	<p>Шляпка широко-воронковидная, с волнисто-изогнутым краем, коричневато-серая, со слабозаметными зонами. Мякоть белая. Млечный сок белый, едкий. Пластинки светло-желто-охряные. Ножка одноцветная со шляпкой. Споры почти шаровидные, бородавчатые, светло-охряные, 6-7 мк</p>	<p>В соленом виде желтовато-серая, иногда буровато-серая</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Скрипица <i>Lactarius vellereus</i> (Fr.) Fr.</p>	<p>Шляпка широковоронковидная, с завернутым вниз краем, тонкобархатистая, белая. Мякоть очень плотная. Млечный сок белый, жгучегорький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. Споры широко-овальные, мелко-шиповатые, бесцветные, 9-11 x 7-8 мк</p>	<p>В соленом виде белая с оттенком сине-зеленого. Мякоть при разжевывании скрипящая</p>	<p>Похожих ядовитых грибов не имеется</p>
<p>Сморчок обыкновенный <i>Morchella esculenta</i> St. Am.</p>	<p>Шляпка яйцевидно-округлая, полая, желто-бурая, ячеистая. Мякоть тонкая, ломкая. Ножка ровная, полая, продольно-борозчатая, буроватая. Споры бесцветные или желтоватые, гладкие, эллипсоидальные, 18-24 x 10-14 мк по 8 в сумке</p>	<p>Окраска чуть темнее у сушеных, значительно темнее у отварных</p>	<p>Ядовитых видов со сходными ботаническими признаками не имеется</p>

<p>Сморчок конический <i>Morchella conica</i> Fr.</p>	<p>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</p>	<p>Окраска плодовых тел темно-бурая</p>	<p>Ядовитых видов со сходными ботаническими признаками не имеется</p>
<p>Шапочка сморчковая <i>Verpa bohemica</i> (Krombh.) Schroet.</p>	<p>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</p>	<p>В сушке и при отваривании темнеет</p>	<p>Ядовитых видов со сходными ботаническими признаками не имеется</p>

Приложение 2  
к Санитарным нормам и правилам  
«Санитарно-эпидемиологические  
требования для организаций,  
осуществляющих заготовку,  
переработку и продажу грибов»

Перечень ядовитых и несъедобных грибов

№ п/п	Наименование ядовитых и несъедобных грибов	Наиболее характерные видовые признаки	С каким съедобным грибом может быть спутан
1	2	3	4
1.	Желчный гриб <i>Tylopilus felleus</i> (Fr.) Karst.	Шляпка буроватая, мякоть белая, горькая, трубочки белые или грязно-розовые, сеточка на ножке черно-бурая. Споры неровно-веретеновидные, гладкие, слабо-буровато-розовые, 12-14 x 4-5 мк	Белый гриб, подберезовик, польский гриб
2.	Перечный гриб <i>Suillus piperatus</i> (Fr.) O. Kuntze	Шляпка буроватая, мякоть с желтовато-кремовым оттенком, перечно-едкая, на изломе краснеет, трубочки и ножка сверху красноватые, ножка к основанию суженая. Споры удлинненно-эллипсоидальные, гладкие, желтовато-буроватые, 6-10 x 3 мк	Моховики, маслята, решетник
3.	Сатанинский гриб <i>Boletus satanas</i> Lenz.	Шляпка беловатая, сероватая, гладкая или бархатистая, гименофор сначала желтоватый, позднее желто-оливковый. Поры трубочек сначала желтые, затем оранжевые, карминно-красные, с возрастом красно-оливковые или красно-бурые, при надавливании синеющие. Ножка клубневидно-утолщенная, желтовато-красноватая, в средней части карминно-красная, с хорошо выраженным красным сетчатым рисунком. Мякоть светлая или желтоватая, в ножке красноватая, на разрезе голубеющая, с неприятным запахом	Дубовик (поддубник)

4.	<p>Мухоморы (белый, поганковидный, желто-зеленый, порфиновый, пантерный, красный)  <i>Amanita virosa</i> Seer.  <i>A. citrina</i> S.F. Gray  (A. mappa Lasch Quel.)  <i>A. pantherina</i> (Fr.) Secr.  <i>A. muscaria</i> (Fr.) Hooker</p>	<p>Шляпка зеленоватая, белая, лимонно-желтая или серая с фиолетово-пурпурным оттенком (лоскутки могут быть смыты или стертые); мякоть белая; пластинки белые, широкие; ножка белая или с сероватым оттенком, с кольцом сверху и мешковидной оберткой на основании. Споры бесцветные, шаровидные или овальные, с крупной каплей масла, гладкие, 8-11 мк</p>	<p>Шампиньоны, сыроежки блеклой, буроватой, сероватой, зеленоватой окраски</p>
5.	<p>Волоконницы  <i>Inocybe geophylla</i> (Fr.) Kurrm.  <i>I. patouillardii</i>  Bres. <i>I. rimosa</i> (Fr.) Kumm.</p>	<p>Шляпка конически заостренная, радиально-волокнуто-чешуйчатая, грязно-беловатая, желто- или серо-буря; мякоть с тяжелым земляным или редечным запахом; пластинки буроватые, с мелко зазубренным или тонкоопушенным краем; ножка продольно-волокунистая. Споры бурые с выворотами</p>	<p>Сыроежки, блеклой, буроватой, сероватой, зеленоватой окраски; рядовка серая</p>
6.	<p>Гебеломы, ложный валуй  <i>Hebeloma crustiniformes</i> (St. Avans) Quel.</p>	<p>Шляпка слизистая, более или менее буроватая, край нерубчатый; мякоть беловатая, горькая, с запахом редьки или хрена; пластинки буроватые, с капельками влаги или пятнистые. Споры яйцевидные, шероховатые, желтовато-буроватые, 10-12 x 5 мк</p>	<p>Сыроежки, блеклой, буроватой, сероватой, зеленоватой окраски; рядовка серая; толстушка, валуй</p>
7.	<p>Ложноопенок, гифолома (кирпично-красный и серно-желтый)  <i>Hypoholoma sublateritium</i> (Fr.) Quel.  (<i>Naetaloma sublateritium</i> (Fr.) Karst.)  <i>H. fasciculare</i> (Fr.) Kumm. (<i>N. fasciculare</i> (Fr.) Karst.)</p>	<p>Шляпка кирпично-красная или серно-желтая; мякоть горькая, с неприятным запахом, желтоватая; пластинки оливково- или зеленовато-черно-бурые; ножка волокунистая, с волокунистым прижатым кольцом. Споры яйцевидные, гладкие, фиолетово-бурые, 6-8 x 3-5 мк</p>	<p>Опенос осенний</p>

8.	Рядовка мыльная <i>Tricholoma saponaceum</i> (Fr.) Kummer	Шляпка гладкая, липкая, с черноватыми волокнами, неровной, с размытыми пятнами окраски, грязно-зеленовато-бурая; мякоть и пластинки на изломе слегка розовеющие; запах неприятный хозяйственного мыла	Сыроежки подобной окраски, рядовка серая
9.	Рядовка заостренная <i>T. virgatum</i> (Fr.) Kummer	Шляпка коническая или распростертая, с острым бугорком, радиально-волокнистая, дымчато-серая; мякоть белая, жгуче-горькая, ножка беловатая или сероватая; пластинки сероватые. Споры широко-эллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 6-8 x 5-6 мк	Сыроежки подобной окраски, рядовка серая
10.	Рядовка серно-желтая <i>T. sulphureum</i> (Fr.) Kummer	Шляпка и ножка ярко окрашенные, серно-желтые, мякоть с неприятным запахом, горькая	Зеленушка
11.	Рядовка бело-коричневая <i>T. alborunneum</i> (Fr.) Kumm. ( <i>T. striftum</i> (Quell) Sacc.)	Шляпка выпуклая, затем плоская с бугром. Кожица слизистая, липкая, каштаново-коричневая. Пластинки приросшие, белые с красноватыми пятнами. Мякоть белая, под кожицей красновато-бурая. Ножка коричневатая, сверху у пластинок белая	Сыроежки подобной окраски
12.	Рядовка белая <i>T. album</i> (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 сверху	Сыроежки подобной окраски
13.	Бледная поганка <i>Amanita phalloides</i> (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.	Шампиньоны желтокожий <i>Agaricus xanthodermus</i> 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 <i>Clitocybe aurantiaca</i> (Fr.) Stud. ( <i>Hydrophoropsis</i> <i>aurantiaca</i> (Fr.) Maire)	Шляпка оранжевая или охристая, с возрастом беловато-рыжеватая, пластинки частые, толстые, одного цвета со шляпкой	Лисичка
16.	Говорушка восковатая, сероватая <i>C. cerussata</i> (Fr.) Gill.	Шляпка сначала выпуклая, затем полураспростертая, со слегка прижатым горбовидным центром и волнистым краем, грязно-белая, гигрофанная с концентрическими водянистыми 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 (дуплянка серая)
17.	Говорушка беловатая <i>C. dealbata</i> (Fr.) Kumm.	Шляпка беловатая, иногда с неясными сероватыми зонами по краю, сухая, блестящая, гладкая. Мякоть тонкая белая, пластинки частые, узкие, сероватые или беловатые. Ножка ровная, слегка утолщенная у основания, одного цвета со шляпкой, реже со слабо-розоватым оттенком	Рядовка серая (дуплянка серая)
18.	Чешуйчатка обыкновенная <i>Pholiota squarrosa</i> (Muller: Fr.) Kummer syn. <i>Dryophila</i> <i>squarrosa</i> (Muller: Fr.) Quel.	Буровато-охристая, по краю бледно-желтая с многочисленными бурыми, заостренными, отстающими чешуйками. Мякоть плотная, желтоватая или грязно-бурая. Пластинки частые, светло-буровато-коричневые. Ножка одного цвета со шляпкой, с хлопьевидным кольцом, над кольцом гладкая, ниже кольца густо покрытая темными щетинками	Опенки
19.	Паутинник крово-красный <i>Cortinarius</i> <i>sanguineus</i> (Fr.) Fr. ( <i>Dermocybe</i> <i>sanguinea</i> (Fr.) Wunschel)	Шляпка темно-красная, шелковисто-волокнистая или чешуйчатая. Пластинки широкие, одного цвета со шляпкой. Ножка книзу утолщенная, крово-красная, внизу с розовым войлоком	Толстушка
20.	Свинушка тонкая <i>Paxillus involutus</i> (Fr.) Fr.	Шляпка сначала выпуклая, затем плоская, в центре воронковидно-вдавленная, слабовойлочная или бархатистая, охряно- или 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, жгучеедкая, рвотная <i>Russula emetica</i> (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 <i>Lactarius helvus</i> (Fr.) Fr.	Шляпка сухая, шелковисто-волокнистая, мелкочешуйчатая, 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 <i>L. spinosulus</i> Quel.	Шляпка плоская, воронковидно вдавленная, тонкомясистая, розово-красная до сиренево-красной, с более темными красноватыми шиповидными чешуйками, позднее слегка выцветающая, розовая. Пластинки приросшие, сначала бледно-охряные, 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	Краснушка, горькушка
24.	Лепиота (зонтик) гребенчатая <i>Lepiota cristata</i> (Fr.) Kumm.	Шляпка у молодых плодовых тел колокольчатая, у зрелых – плосковыпуклая, с выступающим бугорком, в центре бурая, покрыта концентрическими коричневыми чешуйками. Мякоть белая, тонкая, при прикосновении слегка розовеющая. Ножка ровная, полая, желтоватая или слабо красноватая, шелковистая, гладкая. Кольцо белое или с красноватым оттенком, узкое, при полном созревании исчезает	Гриб-зонтик белый



25.	Лепиота кирпично-красная <i>Lepiota bruneoincornata</i> Chodat et Martin ( <i>L. helveola</i> Bres.)	Шляпка 1,5-4 см, выпуклая, слегка сжимается с возрастом, волокнистая. Мякоть белая, с возрастом розовато-коричневая в наружном слое. Запах фруктовый, пластинки белые. Споровый порошок белый. При повреждении приобретает розоватую окраску. Ножка 20-50 x 5-10 мм, розоватая с коричневыми чешуйками, в верхней части с кольцом	—
26.	Лепиота (зоншуйчатая) <i>L. acutesquamosa</i> (Weinm. ) Kumin.	Шляпка сначала колокольчатая, с выступающим бугром, светло-ржаво-бурая, покрыта пирамидальными щетинистыми, заостренными, крупными чешуйками, коричнево-бурыми, более темными, чем шляпка. Мякоть белая, толстая. Ножка плотная, вздутая в основании, с крупным сохраняющимся кольцом, над кольцом белая, мучнистая, под кольцом желтовато-бурая, с темно-бурыми концентрическими чешуйками	Гриб-зонтик
27.	Энтолома шелковистая <i>Entoloma sericeum</i> (Fr.) Quel.	Шляпка ширококонусовидная выпукло-или вдавлено-распростертая, с бугорком, опущенным немного изогнутым краем, радиально-волокнистая, шелковистая, блестящая, гигрофанная, в свежем состоянии темно-серо-бурая. Мякоть тонкая, ломкая, водянистая, буроватая или беловатая. Пластинки приросшие или свободные, очень широкие, беловатые. Ножка цилиндрическая, сплошная, ломкая, блестящая, у пластинок с мучным налетом, светлее шляпки	Подвиженник и съедобные виды говорушек
28.	Энтолома весенняя <i>E. verna</i> Lund. ( <i>Rhodophyllus vernus</i> (Lund.) Rom.; <i>Rh. cucullatus</i> 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	Подвиженник и съедобные виды говорушек

29.	Энтолома звездоспоровая <i>E. staurosporum</i> (Bres.) Ler. ( <i>Nelanea staurospora</i> Bres.)	Шляпка ширококолокольчатая, радиально-полосатая, в центре темно-бурая, с 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	Подвиженник и съедобные виды говорушек
30.	Строчок обыкновенный <i>Gyromitra esculenta</i> (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	—