

Утверждены
Постановлением
Госкомсанэпиднадзора
Российской Федерации
от 20 августа 1993 г. N 10

Дата введения -
с 1 сентября 1993 года

САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО ЗАГОТОВКЕ, ПЕРЕРАБОТКЕ И ПРОДАЖЕ ГРИБОВ

СП 2.3.4.009-93

Разработаны:

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

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

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

2. С введением настоящих Правил, Санитарные [Правила](#) по заготовке, переработке и продаже грибов, утвержденные Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 30 июня 1981 г. N 2408-81, утрачивают силу.

Федеральные санитарные правила, нормы
и гигиенические нормативы

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

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

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

[Закон РСФСР от 19.04.1991 N 1034-1](#) утратил силу в связи с принятием [Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ](#) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

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

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

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

переработке грибов

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

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

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

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

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

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

1.4. Место для устройства колодца должно выбираться на возвышенном, не затопляемом во время паводков и ливней участке. Вокруг подземных источников водоснабжения (артезианские скважины, шахтные колодцы) должны соблюдаться зоны санитарной охраны для предупреждения проникновения в источники поверхностных загрязнений. Расстояние источника водоснабжения от уборных, выгребных ям и др. должно определяться с учетом гидрогеологических условий местности, но должно быть не менее 25 метров.

1.5. Пункты должны обеспечиваться холодной и горячей водой. В точках расхода теплой воды должны устанавливаться смесители. В производственных помещениях должны быть установлены раковины с подводкой к ним холодной и горячей воды или умывальники.

[Правила](#) охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами, утв. Минводхозом СССР, Главным государственным санитарным врачом СССР, Минрыбхозом СССР 16.05.1974 N 1166-74, утратили силу в связи с изданием "[Правил](#) охраны поверхностных вод", утв. Госкомприроды СССР 21.02.1991.

С 1 января 2007 года правоотношения по охране вод регулируются Водным [кодексом](#) РФ.

1.6. Грибоварочные пункты должны быть присоединены к местной канализации. Условия удаления и спуска производственных и фекальных вод должны быть согласованы с органами государственного санитарного надзора и отвечать требованиям действующих "[Правил](#) охраны поверхностных вод от загрязнения сточными водами".

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

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

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

1.10. На грибоварочном пункте должны быть:

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

б) площадка для замачивания, мойки, шпарки бочек;

в) навес или сарай для хранения бочкотары;

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

- д) помещение (кладовая) для временного хранения готовой продукции;
- е) помещение для хранения вспомогательных материалов и специй;
- ж) бытовое помещение для работников пункта.

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

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

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

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

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

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

Запрещается использование оцинкованной и медной посуды для производственных целей.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

поливаться, а зимой очищаться от снега и льда.

2.3. Для сбора и временного хранения пищевых отходов и мусора должны быть металлические контейнеры. Требования к устройству и размещению мусоросборников, а также уборных см. в п. п. 1.4 и 1.5 настоящих Правил.

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

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

2.6. Стены и потолки помещений для хранения грибной продукции должны быть плотными, гладкими, хорошо оштукатурены и побелены. Панели на высоту 1,5 - 2 метра - выкрашены масляной краской светлого тона или облицованы плиткой. Побелку и покраску складских помещений следует производить по мере загрязнения, но не реже одного раза в год. Стены, потолки, углы, зараженные плесенью, следует очищать, а затем белить, красить или облицовывать с добавлением фунгицидных веществ, разрешенных к применению для этих целей органами здравоохранения.

2.7. Продовольственные склады и базы должны быть защищены от проникновения в них птиц, грызунов и насекомых. Все открывающиеся окна и наружные двери помещений в целях защиты от мух следует в теплое время года оборудовать металлическими или капроновыми сетками или марлей.

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

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

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

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

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

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

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

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

2.15. Приемно-перевалочные базы и склады должны быть присоединены к водопроводной и канализационной сети. При отсутствии водопровода приемно-перевалочные базы и склады обеспечиваются привозной водой. Вода должна отвечать требованиям ГОСТа 2874-82 "Вода питьевая".

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

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

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

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

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

2.19. В случае организации на приемно-перевалочных базах или складах переработки грибов, эти базы, склады должны быть обеспечены соответствующими помещениями и оборудованием для переработки грибной продукции. К цехам по переработке грибов предъявляются требования, предусмотренные действующими "Санитарными [правилами](#) для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные фрукты, овощи и картофель, квашеную капусту и соленые овощи", утвержденными заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 04.04.72 N 962-72.

3. Санитарные требования к заготовке и технологическому процессу переработки грибов

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

Плодовые тела разнообразны по форме, размерам и строению. Они могут быть шаровидными или клубневидными (дождевиковые, трюфелевые), похожими на кустики (рогатиковые), копытообразные наросты (трутовиковые); у большинства съедобных грибов они состоят из шляпки и ножки (шляпочные). На нижней поверхности шляпки располагаются трубочки - у трубчатых и трутовиковых, пластинки - у пластинчатых, складочки - у лисичковых, шипики или иголочки - у ежевиковых грибов. Эти выросты (гименофор) покрыты слоем микроскопически мелких клеток (базидий), несущих на поверхности споры, с помощью которых грибы размножаются (базидиальные грибы). У дождевиковых базидии со спорами развиваются внутри плодовых тел, в мякоти. У сумчатых грибов споры созревают внутри спораносных клеток - сумок, слой которых покрывает ячейки, морщинки и другие углубления в шляпках (сумчатые грибы). У трюфелевых сумки располагаются в извилистых полостях внутри плодовых тел. Строение плодовых тел, базидий, сумок и спор - это основные признаки, на которых строится определение видовой принадлежности и распознавание грибов.

3.2. Перечень съедобных грибов, разрешенных к заготовке и переработке, произрастающих в России, представлен в [таблице 1](#).

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

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

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

3.4. Некоторые распространенные съедобные грибы имеют несъедобных и ядовитых "двойников" - это виды со сходными внешними признаками. Отличительные особенности основных ядовитых и несъедобных грибов должны хорошо знать сборщики и заготовители грибов (см. [табл. 2](#)).

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

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

К условно съедобным грибам принадлежат также сморчки. Сморчки обезвреживаются полностью сушкой или кипячением. Сушеные сморчки разрешается реализовывать не ранее чем через 2 месяца после высушивания, когда они становятся безвредными, так как их яды разрушаются при термической обработке и последующем длительном хранении. При втором способе

обезвреживания тщательно очищенные, промытые и нарезанные грибы кипятят в воде два раза по 15 - 20 минут, отвар при этом выливают, не пробуя, так как в него во время варки переходят ядовитые вещества. После окончания варки грибы надо промыть, отжать и только после этого можно использовать для приготовления грибных блюд.

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

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

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

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

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

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

3.10. Сушка пластинчатых грибов может быть допущена только при условии, если на месте обеспечена экспертиза специалистов, гарантирующих однородность партий высушенных грибов по исходному сырью и отсутствие среди них несъедобных, что должно быть подтверждено соответствующим документом. Допускается сушка и заготовка шампиньонов, полученных промышленным способом, лисичек и осенних опят. При несоблюдении указанных условий сушка пластинчатых грибов запрещается.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.19. При предварительном отваривании валуев, скрипиц, волнушек, белянок, груздей, горькушек, серушек, сыроежек и опят отварная вода после каждой варки должна быть слита и заменена для следующей порции грибов. Отваривание в одной и той же воде последующих порций грибов не допускается, так как при этом грибы темнеют и горечь из них полностью не удаляется.

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

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

3.22. Выработка консервов из грибов разрешается только на предприятиях, имеющих микробиологические лаборатории, при строгом соблюдении требований "Санитарных правил для предприятий, вырабатывающих плодоовощные консервы, сушеные овощи и картофель, квашенную капусту и соленые овощи", утвержденных Минздравом СССР 04.04.72 N 962-72 и установленного технологической инструкцией режима стерилизации с обязательной записью в стерилизационном журнале (форма К-8) фактических данных о режиме.

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

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

В официальном тексте документа, видимо, допущена опечатка: Инструкция утверждена 21.07.1992, а не 21.06.1992.

3.25. Бактериологический контроль за производством и качеством грибных консервов должен производиться согласно "Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", утвержденной зам. Главного государственного санитарного врача РФ 21.06.92 N 01-19/9-11.

4. Санитарные требования к подготовке тары

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Бочки, бывшие в употреблении, проверяют и моют горячей водой (температура 60 - 70 град. С) щетками, после чего выдерживают с раствором каустической или кальцинированной соды 10 минут, пропаривают, как указано выше. Верхние днища бочек, новых и бывших в употреблении, моют и пропаривают отдельно. Замоченные, пропаренные, промытые бочки перед заполнением продукцией вновь ополаскивают водой и немедленно подают для затаривания.

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

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

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

5. Санитарные требования к хранению свежих грибов и грибной продукции

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

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

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

В зимнее время следует предохранять грибы от замерзания.

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

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

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

а) отварные, соленые грибы при 0 - +2 град. С - не более 6 месяцев;

б) маринованные непастеризованные грибы при 0 - +8 град. С - не более 8 месяцев.

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

5.5. Сушеные грибы должны храниться в сухих, хорошо проветриваемых помещениях на стеллажах в упакованном виде или подвешенными в связки. Связки грибов не должны касаться стен. Грибы отсыревшие немедленно должны быть просушены. Недопустимо хранение сухих грибов совместно в одном помещении с солеными и маринованными грибами, с влажными продуктами или полуфабрикатами, могущими передать грибам влагу, посторонний запах, а также вблизи водопроводных труб и действующих приборов отопления. Срок хранения сушеных грибов - 1 год в сухом прохладном месте.

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

6. Санитарные требования к отпуску грибов в торговую сеть

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

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

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

6.4. При проверке грибной продукции органами государственного санитарного надзора или Государственной инспекции по качеству сельскохозяйственных продуктов администрация складов перерабатывающих предприятий или приемно-перевалочных баз обязана представить проверяющему сведения, касающиеся количества мест, маркировки и т.д., а также создать необходимые условия, обеспечивающие возможность тщательной проверки количества, качества продукции и тары, а также маркировки. В случае невозможности по техническим причинам произвести осмотр каждой единицы упаковки, проверяется партия грибов в выборочном порядке, но не менее 10% всей партии. При несовпадении данных качественных удостоверений или сертификатов с результатами выборочного осмотра дается заключение на всю проверенную партию грибов в соответствии с данными проверки.

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

6.6. Продукция должна поставляться в торговую сеть в стандартной, маркированной таре, обеспечивающей количественную и качественную сохранность ее при перевозках и хранении. Тара должна быть исправной, чистой и не иметь следов течи. Упаковка и маркировка грибной продукции должна производиться в соответствии с требованиями ГОСТ 13799-72 "Продукция плодовая, овощная и грибная консервированная. Расфасовка, упаковка и маркировка". При маркировке бочек должен указываться ботанический вид грибов.

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

6.8. Отпуск в торговую сеть сушеных грибов допускается через 1 месяц сушки и выдержки.

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

7. Санитарные требования к сбору и продаже грибов на рынках

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

7.2. Сбирать следует только молодые, непереросшие грибы.

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

7.3. В продажу съедобные грибы допускаются только свежесобранными, рассортированными по ботаническим видам, тщательно очищенными от земли, мусора, вредителей, неповрежденными и непомятыми. Предназначенные для продажи пластинчатые грибы должны быть совершенно целыми и иметь целиком ножку гриба, лишь аккуратно зачищенную от грибницы. Пластинчатые грибы с отрезанными полностью или частично ножками (пеньками), в особенности

шампиньоны и сыроежки, к продаже ни в коем случае не допускаются.

7.4. В продажу допускаются только те грибы, которые полностью соответствуют стандартному перечню съедобных грибов и имеющимся в нем описаниям. Продажа смеси из различных грибов категорически запрещается. Продавец должен точно знать общеупотребительные названия продаваемых грибов.

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

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

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

7.8. Весной, в период сбора и продажи сморчков, на месте торговли грибами должен быть вывешен плакат - объявление следующего содержания: "Недостаточная, неправильная обработка сморчков может привести к тяжелому отравлению. Во избежание этого сморчки следует обязательно предварительно обезвредить, отварив дважды в кипящей воде в течение 15 - 20 минут и слив отвары, в которые переходят ядовитые вещества. Сушка сморчков с последующей выдержкой 1 месяц также обезвреживает эти грибы".

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

7.10. Категорически запрещается продажа на рынках:

а) грибов вареных, соленых, маринованных;

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

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

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

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

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

8.2. При установлении ботанической видовой принадлежности в сомнительных случаях, при некотором несоответствии внешних признаков плодовых тел видовым описаниям требуются дополнительно данные микроскопического анализа: цвет, размер, форма спор, характер их оболочки (гладкая, шиповидная, бородавчатая и пр.), а также анатомические особенности мякоти, ткани пластинки, строение базидий, сумок и других микроструктур. Для производства микроанализа (в лабораторных условиях) делают препараты: в каплю 5%-ного раствора едкого калия или натрия на предметное стекло помещают тоненький поперечный срез, сделанный бритвой через трубочку или пластинку, накрывают покровным стеклышком и рассматривают препарат сначала на малом, а затем на большом увеличении микроскопа. Размеры спор (их длину и ширину), диаметр гиф и другие показатели устанавливаются с помощью окулярных микрометров - линейчек, вставляемых в окуляр микроскопа. Все величины записывают через черточку в микронах (мк) (микрон - 0,001 мм). Полученные данные сверяют с определителями и справочниками, где указаны характерные признаки микроструктур.

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

8.4. Определение доброкачественности переработанных грибов связано с установлением их

ботанического вида, правильности переработки и хранения заготовленной грибной продукции.

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

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

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

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

9. Ответственность за выполнение Правил

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

Таблица 1

ПЕРЕЧЕНЬ СЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ, РАЗРЕШЕННЫХ К ЗАГОТОВКЕ И ВКЛЮЧЕННЫХ В СТАНДАРТЫ НА ГРИБНУЮ ПРОДУКЦИЮ

Название грибов	Категория пищевой ценности	Основные признаки в естественном состоянии	Основные признаки после переработки	Признаки сходных видов, не допускаемых к заготовке
1	2	3	4	5
Сморчок обыкновенный Morchella esculenta St. Am.	3+ (условно съедобный)	Шляпка яйцевидно-округлая, полая, желто-бурая, ячеистая. Мякоть тонкая, ломкая. Ножка ровная, полая, продольно-бороздчатая, буроватая. Споры бесцветные или желтоватые, гладкие, эллипсоидальные, 18 - 24 x 10 - 14 мк по 8 в сумке	Окраска чуть темнее у сушеных, значительно темнее у отварных	Ядовитых видов со сходными ботаническими признаками не имеется

Сморчок конический Morchella conica Fr.	3+ (условно съедобный)	Шляпка конически вытянутая, с удлиненными ячеями, желто-бурая, полая. Мякоть белая. Ножка гладкая или продольно-складчатая, белая. Споры, как у предыдущего, 18 - 21 x 12 - 15 мк	Окраска плодовых тел темно-бурая	Как предыдущий
Шапочка сморчковая Verpa bohemica (Krombh.) Schroet.	3+ (условно съедобный)	Шляпка коротко-колокольчатая, морщинистая, буроватая или желто-бурая, полая. Ножка длинная, белая или с кремовым оттенком. Споры, как у предыдущих, но иногда согнутые, 50 - 100 x 13 - 20 мк, по 2 в сумке	В сушке и при отваривании темнеет	Как предыдущий
Лисичка обыкновенная Cantharellus cibarius Fr.	3+	Шляпка плоская, затем воронковидная, яично-желтая. Мякоть резинистая, желтоватая. Складочки нисходящие на ножку, тупые, желтые. Ножка ровная, желтая, сплошная. Споры бесцветные, гладкие, овальные, 8 - 10 x 4 - 6 мк	В маринаде и за-соле признаки сохраняются, окраска чуть бурее	См. таблицу 2 N 15
Белый гриб Boletus edulis Fr.	1	Шляпка подушковидно-выпуклая, гладкая, чуть морщинистая, цвет от светло-	В сушке более темные, трубочки молодых	См. таблицу 2 N 1

		<p>бурого до кашта- ново-бурого. Мякоть белая, вкус ореховый. Трубочки белые, затем желто-зе- леные. Ножка клубневидная, сплошная, белым или светло-бу- роватым сетчатым рисунком. Споры веретеновидные, гладкие, желтова- то-буроватые, 14 - 17 x 4 - 6 мк</p>	<p>экземпля - ров сох- раняют белую окраску, мякоть - тоже. В мари- наде шляпки оранжево- - желтые, ножка и трубочки с кремо- вым от- тенком</p>	
<p>Масленок зернистый <i>Sullius granulatus</i> (Fr.) O. Kuntze</p>	2+	<p>Шляпка выпуклая, рыже-бурая, слизистая, мякоть желтоватая, чуть кисловатая. Тру- бочки желтые, как и ножка сверху, - с каплями жидкост- ти. Ножка ровная, светло-желтая. Споры удлиненно- эллипсоидальные , гладкие, желтова- тые, 8 - 11 x 3 - 5 мк</p>	<p>Шляпки с кожицей в сушке и маринаде темно- бурые, без кожи- цы - бе- лые, с заверну- тыми вверх краями</p>	<p>См. таблицу 2 N 2</p>
<p>Масленок поздний <i>Sullius luteus</i> (Fr.) S.F. Gray</p>	2+	<p>Шляпка тупокони- ческая или выпук- лая, темно- бурая, слизистая. Мякоть кислова- тая, бледно- желтая. Трубочки желтые. Ножка с бледным пленчатым</p>	<p>Как пре- дыдущий</p>	<p>Как предыду- щий</p>

		кольцом. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 7 - 11 x 3 - 4 мк		
Моховик желто-бурый Sullius variegatus (Fr.) O. Kuntze	3+	Шляпка подушко-видно-выпуклая, тонкочешуйчатая, желто-бурая. Мякоть желтоватая, на изломе слабо синеет. Трубочки табачно-бурые, поры мелкие. Ножка желтоватая. Споры эллипсоидальные, гладкие, охряно-бурые, 8 - 10 x 3 - 4 мк	В сушке буреет, в маринаде и засоле - также	Как предыдущий
Моховик зеленый Xerocomus subtomentosus (Fr.) Quel.	3+	Шляпка выпуклая, затем плоская, тонкобархатистая, оливково-буроватая. Мякоть желтоватая, слабо синеет на изломе. Трубочки серно- или зеленовато-желтые, крупными угловатыми порами. Ножка желтоватая, иногда красноватая. Споры веретеновидные, гладкие, светло-желтовато-буроватые, 9 - 15 x 4 - 6 мк	В сушке буреет, шляпки матовые; в солено-мариннованном виде - более желтые, чем в естественном	Как предыдущий
Моховик пестрый красный Xerocomus chrysenteron	3+	Шляпка выпуклая, сухая, сетчатотрещиноватая, пестрая, коричне-	В сушке и солено-мариннованном виде бу-	Как предыдущий

(St. Amaus) Quel.		ватая. Мякоть желтоватая, слабо синеющая на изломе. Трубочки серо-желтые, с широкими угловатыми порами. Ножка вверху светло-желтая, внизу вишнево-красная. Споры веретеновидные, гладкие, желто-оливково-бурые 10 - 16 x 4 - 5 мк	реет	
Подберезовик обыкновенный Leccinum scabrum (Fr.) S.F. Gray	2+	Шляпка полушаровидная или выпуклая, более или менее бурая. Мякоть беловатая, цвета не меняет. Трубочки длинные, грязно-белые. Ножка беловатая, с бурыми или черными чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, желто-бурые, 8 - 20 x 4 - 5 мк	В сушке, засоле и маринаде бурееет	См. таблицу 2 N 1
Подосиновик желто-бурый Leccinum testaceo-scabrum (Secr.) Sing.	2+	Шляпка выпуклая или подушковидная, слабоволокнисто-чешуйчатая, желто-бурая. Мякоть белая, на изломе розовая, затем лиловая или грязно-белая. Трубочки грязно-белые, поры округлые. Ножка бе-	В сушке темно-бурый; в солено-отварном - сероватобуры	Как предыдущий

		лая, с черно-бурыми чешуйками. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 11 - 15 x 4 - 5 мк		
Подосиновик красно-бурый <i>Leccinum rantiacum</i> (Fr.) S.F. Gray	2+	Как предыдущий, но шляпка бурокрасная и чешуйки на ножках вначале белые, затем бурые. Споры 10 - 19 x 4 - 5 мк	Как предыдущий	Как предыдущий
Польский гриб <i>Xerocomus badius</i> (Fr.) Gilb.	2+	Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, буроватая, коричневая или каштановая. Мякоть соломенно-желтая, на изломе синеет. Трубочки желтовато-зеленоватые, синюющие при дотрагивании. Ножка желтовато-бурая. Споры веретеновидные, гладкие, желтовато-буроватые, 10 - 15 x 4 - 6 мк	Во всех видах переработки и буреет	См. таблицу 2 N 1,2
Козляк <i>Suillus bovinus</i> (Fr.) O. Kuntze	3+	Шляпка выпуклая, затем плоская, слизистая, оранжево-коричневая. Мякоть буроватая, на изломе слабо краснеющая, вкус мягкий. Тру-	В сушке черный, в маринаде и засоле оливково-бурый	См. таблицу 2 N 2

		<p>бочки грязно-желтые или оливково-коричневые. Ножка желтовато-охристая. Споры веретеновидные, гладкие, оливково-коричневые, 8 - 11 x 3 - 5 мк</p>		
<p>Опенок осенний Armillariella mellea (Fr.) Karst.</p>	3+	<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 солено-маринованных буроватый или бурый. Чешуйки сохраняются</p>	<p>См. таблицу 2 N 7</p>
<p>Вешенка обыкновенная устричная Pleurotus ostreatus (Fr.) Kummer</p>	3+	<p>Шляпка округлая, выпуклая или шишковатая, часто эксцентрическая, неслизистая, гладкая, влажная, вначале темно-бурая, затем пепельно-серая, зрелости может становиться желтоватой. Пластинки нисходящие, широкие,</p>	<p>В маринаде и за-соле признаки сохраняются, окраска чуть бурее</p>	<p>Ядовитых грибов со сходными признаками не имеется</p>

		<p>редкие, белые, желтеющие, с перемычками между ними. Мя- коть плотная, бе- лая. Ножка боко- вая, цилиндричес- кая, сплошная, белая, гладкая, иногда у основа- ния слегка воло- систая или вой- лочная. Споры 7 - 12 x 3 - 5 мк, яйцевидные или округленно-ци- линдрические, гладкие, бесцвет- ные, в массе - с фиолетовым оттен- ком</p>		
<p>Вешенка рожковидная P. ostreatus (Fr.) Kumm. var. cornucopiae Quel.</p>	3+	<p>Шляпка вогнутая или воронковид- ная, вытянутая наподобие рожка, беловатая или желто-охряная, с возрастом выс- ветающая, беле- сая. Мякоть бе- лая, мягкая, с мучным запахом и вкусом. Пластинки далеко нисходя- щие, узкие, бе- лые. Ножка экс- центрическая, сплошная, цилинд- рическая или к основанию сужен- ная, белая или с желто-охряным оттенком. Споры 7 - 11 x 3 - 5 мк, овальные, глад- кие,</p>	Как пре- дыдущий	Как предыду- щий

		бесцветные, в массе - слегка розоватые		
Вешенка легочная P. ostreatus (Fr.) Kumm. var. pulmonarius Fr.	3+	Шляпка выпукло- распростертая, языковидная, бо- ковая, затем слегка вдавленная эксцентрически, с тонким, часто надтреснутым кра- ем, с нежным на- летом, почти гладкая, белая, с сероватым или па- левым оттенком. Мякоть тонкая, белая, упругая, с приятным вкусом и запахом. Пластин- ки нисходящие, частые, белые, тонкие. Ножка ци- линдрическая, сплошная, белая, войлочно-опу- шенная. Споры 7 - 13 x 3 - 5 мк, вытянуто-оваль- ные, гладкие, бесцветные, в массе - с фиоле- товым оттенком	Как пре- дыдущий	Как предыду- щий
Вешенка степная, "степной белый гриб" P. eringii (Fr.) Quel.	3+	Шляпка очень мя- систая, позже в центре притуплен- ная, неправиль- ная, гладкая или слегка чешуйча- тая, серовато- рыжеватая, позже желтоватая. Плас- тинки нисходящие, ровные,	Как пре- дыдущий	Как предыду- щий

		<p>широкие, беловато-розо- вые. Ножка плот- ная, немного экс- центрическая, к основанию сужен- ная, беловатая. Споры 6 - 9 x 4 - 5 мк, яйцевидные, гладкие, в массе - беловатые</p>		
<p>Зеленушка <i>Tricholoma flavovirens</i> (Fr.) Lund.</p>		<p>Шляпка выпукло- плоская, клейкая, желтовато-буро- ватая. Мякоть желтоватая, вкус приятный. Плас- тинки зелено- желтые. Ножка од- ного цвета со шляпкой, продоль- но-волокнистая. Споры широко- эллипсоидальные , гладкие, бесцвет- ные, 5 - 6 x 3 - 4 мк</p>	<p>В засоле оливкова я или ко- ричневая</p>	<p>См. таблицу 2 N 10</p>
<p>Рядовка серая <i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.) Quel.</p>	4+	<p>Шляпка выпуклая, затем плоская, с приподнятым, не- редко надтресну- тым краем, ради- ально-волокнис- тая, грязно- черновато-се- рая. Мякоть белая или сероватая. Вкус и запах при- ятные. Пластинки белые, желтоватые или сероватые.</p>	<p>В солено- отвар- ном виде серо- бурая, иногда со слабым каштано- вым от- тенком</p>	<p>См. таблицу 2 N 5,6,8,9</p>

		Ножка белая или желтоватая. Споры почти шаровидные, гладкие, бесцветные, 5 - 6 x 4 - 5 мк		
Рядовка фиолетовая <i>Lepista nuda</i> Ske. (<i>Tricholoma nudum</i> (Fr.) Kumm., <i>Rhodopaxillus nudus</i> (Fr.) Mairel)	4+	Шляпка выпуклая, с завернутым вниз краем, гладкая, фиолетово-буроватая. Мякоть толстая, светло-фиолетовая, вкус и запах приятные. Пластинки светло-фиолетовые. Ножка сплошная, внизу с фиолетово-бурым опушением, фиолетовая, с возрастом выцветающая. Споры эллипсоидальные, слегка шероховатые, слабо-розовато-кремовые, 6 - 8 x 4 - 5 мк	В соленом отварном виде бурееет	Ядовитых видов, со сходными признаками не имеется
Шампиньон обыкновенный <i>Agaricus campestris</i> Fr.	2+	Шляпка полушаровидная, затем выпуклая, белая, с мелкими буроватыми волокнистыми чешуйками. Мякоть белая, на изломе слабо розовеет, запах и вкус приятные. Пластинки белые, затем	В соленом виде слегка бурееет	См. таблицу 2 N 4

		ро- зовые и, наконец, пурпурно-бурые, шоколадные. Ножка белая, с белым кольцом. Споры яйцевидные, глад- кие, от розово- буроватых до пур- пурно-бурых, 7 - 9 x 5 - 6 мк		
Шампиньон полевой Agaricus arvensis Fr.	2+	Шляпка широко- колокольчатая, затем выпуклая, белая, с желтова- тыми пятнами, гладкая или чуть волокнисто-че- шуйчатая. Мякоть белая, при надав- ливании желтею- щая, запах и вкус приятные. Плас- тинки белые, за- тем розовые и черно-бурые. Ножка к основанию расширенная, бе- лая, позже желте- ющая, с двуслой- ным кольцом. Спо- ры широкоэллипсо- идальные, гладкие, фиолето- во-бурые, 8 - 10 x 5 - 6 мк	Как пре- дыдущий	См. таблицу 2 N 4
Шампиньон культивиру- ванный Agaricus bisporus (Lgt) Imbach	2+	Как обыкновенный, но споры на бази- диях развиваются по две, а не по четыре, и	Как пре- дыдущий	См. таблицу 2 N 4

		шляпка не только белая, но и буровато- коричневая		
Колпак кольчатый <i>Rozites caperata</i> (Fr.) Karst.	4+	Шляпка полушаро- видная, позже вы- пуклая, в центре с тонким мучнис- тым налетом, жел- товато-бурова- тая. Мякоть бе- лая, позже желте- ющая. Пластинки грязно- желтовато- буроватые, с неровным зазуб- ренным краем. Ножка желтоватая, с желтоватым пленчатым коль- цом. Споры яйце- видно-эллипсои- дальные, бородав- чатые, охряно- желтые, 11 - 13 х 8 - 9 мк	В солено- отварном виде буреет	См. таблицу 2 N 4
Толстушка <i>Cortinarius esculeulus</i> Lebed L.	4+	Шляпка полушаро- видная, затем по- душковидная, вы- пуклая, с завер- нутым вниз краем, сухая, желтовато- буроватая, с более темными пятнами. Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом. Пластинки прирос- шие, желтовато- буроватые, у зре-	В солено- отварном виде буреет	См. таблицу 2 N 6

		<p>лых - глинисто-буроватые. Ножка короткая, булаво-видная, 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>Валуй Russula foetens (Fr.) Fr.</p>	4+	<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 сероватобуроватой с сохраняющейся полосатостью</p>	<p>Ядовитых видов со сходными признаками не имеется</p>
<p>Сыроежка болотная</p>	3+	<p>Шляпка красная или с буроватым</p>	<p>В соленом</p>	<p>Как предыдущий</p>

Russula paludosa Britz.		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	виде буроватая, края иногда обломанные	
Сыроежка буреющая Russula xerampelina (Secr.) Fr.	3+	Шляпка от пурпурово-красного до коричневого цвета, с полосато-бугорчатым краем. Мякоть белая, позже желтоватобуроватая. 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	от Как предыдущий	Как предыдущий
Сыроежка винно-красная Russula obscura Rom	3+	Шляпка вогнутая, темно-красная, пурпуровая, красно-бурая. Мякоть сероватая, с красноватым оттенком под кожей, вкус прият-	от Как предыдущий	Как предыдущий

		<p>ный. Пластинки сливочно-желтоватые. Ножка белая, с розовым налетом. Споры широкоовальные, почти шаровидные, бородавчатые бесцветные или желтоватые, 8 - 11 x 8 - 9 мк</p>		
<p>Сыроежка желтая Russula claroflava Grove</p>	3+	<p>Шляпка ярко-желтая, сухая. Мякоть белая, на изломе сереет, затем чернеет, с мягким вкусом. Пластинки желтоватые. Ножка белая. Споры широкоовальные, бородавчатые, слабожелтоватые, 8 - 9 x 7 - 8 мк</p>	<p>В солено-отварном виде серо-черная, шляпка ломкая</p>	<p>Как предыдущий</p>
<p>Сыроежка зеленая Russula aeruginea Lindbl.: Fr.</p>	3+	<p>Шляпка зеленая или с оливковым оттенком, при надавливании с буроватыми пятнами. Мякоть белая, при надавливании буроватая, вкус приятный. Пластинки желтоватые, с буроватыми пятнами. Ножка продольно-морщинистая, белая. Споры широкоовальные, бородавчатые, светло-кремовые, 6 x 8 мк</p>	<p>В соленом виде серовато-буровато-грязно-белая, мякоть ломкая</p>	<p>См. таблицу 2 N 4,5,6,8,9</p>

<p>Сыроежка зеленоватая Russula virescens (Schaeff: Lantedschi) Fr.</p>	<p>3+</p>	<p>Шляпка зеленова- тая, сухая, тре- щиноватая. Мякоть белая, вкус при- ятный. Пластинки бледно-кремо- вые. Ножка белая или слабо-зеле- новатая. Споры почти шаровидные, бесцветные, боро- давчатые, 6 - 8 мк</p>	<p>В соленом виде шляпка серова- тая или желтова- тая, лом- кая</p>	<p>Как предыду- щий</p>
<p>Сыроежка охристая Russula ochroleuca (Pers.: Secr.) Fr.</p>	<p>4+</p>	<p>Шляпка охристо- желтая, слизис- тая. Мякоть бело- ватая, затем се- роватая, слегка горьковатая. Пластинки светло -кремовые, с возрастом слегка буроватые. Ножка белая или слегка охристая, затем сереющая. Споры почти шаровидные, сетчато-боро- давчатые, чуть желтоватые, 8 - 9 х 7 мк</p>	<p>В соленом виде бу- реет, шляпка ломкая</p>	<p>См. таблицу 2 N 6</p>
<p>Сыроежка пищевая Russula vesca Fr.</p>	<p>3+</p>	<p>Шляпка бордово- красная или буро- ватая, кожица ко- роче края шляпки. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая, чуть морщинистая, про-</p>	<p>В соленом виде бу- роватая, мякоть ломкая</p>	<p>Похожих ядо- витых грибов не имеется</p>

		дольная. Споры шаровидные, мелкошиповатые, бесцветные, 6 - 8 x 5 - 7 мк		
Сыроежка серая Russula grisea (Pers.: Secr.) Fr.	3+	Шляпка серая с оттенком пурпурного или оливкового. Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки светло-кремовые. Ножка белая. Споры широкоовальные, шиповатые, с оттенком светло-кремового, 6 - 9 x 5 - 8 мк	Как предыдущая	См. таблицу 2 N 4,5,6,8,9
Сыроежка сереющая Russula decolorans (Fr.) Fr.	3+	Шляпка желто-коричневая или желто-оранжевая. Мякоть белая, на изломе и с возрастом сереет, вкус приятный, иногда слабобогорьковатый. Пластинки желтоватые, затем грязно-серовато-желтые. Ножка сероватая. Споры широкоовальные, бородавчатые, со светло-охристым оттенком, 10 - 14 x 8 - 12 мк	В соленом виде серовато-черноватая, часто с обломившимися краями	Похожих ядовитых грибов не имеется
Сыроежка синезелтая Russula cyanoxantha (Secr.) Fr.	3+	Шляпка слабоморщинистая, синеватая или лиловатая, с желтым или буровато-желтым центром.	В соленом виде буреет. Шляпка ломкая	Как предыдущий

		Мякоть белая, вкус приятный. Пластинки белые. Ножка белая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 7 - 9 x 6 - 7 мк		
Сыроежка цельная <i>Russula integra</i> Fr.	4+	Шляпка темно-красная или шоколадная, с бугорчатым краем. Мякоть белая, неедкая. Пластинки кремовые, затем охристые. Ножка белая. Споры шиповатые, бороздчатые, желтые, 9 - 11 x 8 - 9 мк	Как предыдущая	Как предыдущий
Подгруздок белый <i>Russula delica</i> Fr.	2+	Шляпка выпуклая, белая, сухая, с возрастом желтоватая. Мякоть белая, плотная, вкус слабый. Пластинки белые, нисходят на ножку. Ножка белая или буроватая. Споры яйцевидно-округлые, мелкобороздчатые, бесцветные, 8 - 9 x 7 - 8 мк	В соленом виде слабо-буроватый	Как предыдущий
Подгруздок черный <i>Russula adusta</i>	4+	Шляпка плоско-вдавленная, липкая, грязно-бу-	В соленом отварном виде	Как предыдущий

(Fr.) Fr.		<p>роватая 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, бордавчатые, бесцветные, 7 - 9 x 7 - 8 мк</p>	<p>темно-бурый</p>	
<p>Белянка Lactarius pubescens (Fr.: Krombh.) Fr.</p>	4+	<p>Шляпка воронковидная, завернутым вниз опушенным краем, розоватая, с более темными concentric зонами. Мякоть белая. Млечный сок обильный, 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, опущенный край сохраняется</p>	<p>Как предыдущий</p>
<p>Волнушка розовая Lactarius torminosus (Fr.) S.F. Gray</p>	4+	<p>Шляпка воронковидная, завернутым вниз опушенным краем, розоватая, с более темными concentric зонами. Мякоть белая. Млечный сок обильный, белый, едкий. Пластинки желтовато-розовые. Ножка крас-</p>	<p>В соленом виде розово-буроватая, опущенность края и зонистость сохраняются</p>	<p>Как предыдущий</p>

		новато-розовая. Споры почти шаро- видные, шипова- тые, бесцветные, 9 - 10 x 6 - 7 мк		
Горькушка Lactarius rufus (Fr.) Fr.	4+	Шляпка плосковы- пуклая, с бугор- ком, темно- красно-бурая. Мякоть палевая. Млечный сок бе- лый, едкий. Плас- тинки красновато -буроватые. Нож- ка одного цвета со шляпкой. Споры широкоэллипсои- дальные, шипова- тые, бесцветные, 9 - 10 x 7 мк	В соленом виде тем- но-ко- ричневая . Заметен острый бугорок на шляп- ке	Как предыду- щий
Груздь желтый Lactarius scrobicula- tum (Fr.) Fr.	2	Шляпка плосковог- нутая, с заверну- тым вниз опушен- ным краем, сли- зистая, грязно- желтая, с более темными концент- рическими зонами. Мякоть белая, при надавливании жел- товатая. Млечный сок белый, на воздухе серно- желтый, едкий. Пластинки бело- кремовые. Ножка бледно-желтая, с буроватыми пят- нами, вдавленны- ми. Споры почти шаровидные,	В соленом виде жел- товато- бурый, с серым от- тенком, с опушенны м краем, мякоть чуть зе- леновата я	Как предыду- щий

		шиповатые, желтоватые, 8 - 9 x 7 мк		
Груздь настоящий Lactarius resimus (Fr.) Fr.	1	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	В соленом виде с голубоватым оттенком, опушенность края сохраняется, поверхность студневидная	Как предыдущий
Груздь осиновый Lactarius controversus (Fr.: Fr.) Fr.	2+	Шляпка выпуклая, позже широковоронковидная, 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, бороздавчатые, бесцветные, 7 - 8 x 5 - 6 мк	В соленом виде с легким буровато-розоватым оттенком, иногда с более темными пятнами и слегка горьковатым вкусом	Как предыдущий

<p>Груздь перечный Lactarius piperatus (Fr.) S.F. Gray</p>	<p>4+</p>	<p>Шляпка выпуклая, затем воронковид- ная, белая, без зон. Мякоть бе- лая. Млечный сок обильный, белый, жгучий. Пластинки белые. Ножка бе- лая. Споры широ- коовальные, шипо- ватые, бесцвет- ные, 6 - 8 x 5 - 6 мк</p>	<p>В соленом виде светло- бурова- тый, хрустя- щий, слегка горько- ватый</p>	<p>Как предыду- щий</p>
<p>Груздь черный Lactarius necator (Fr.) Karst. (L. turpis (Weinm.) Fr.)</p>	<p>3+</p>	<p>Шляпка широково- ронковидная, с завернутым вниз волосистым краем, липкая, зеленова- то-бурая, с бо- лее темными кон- центрическими зо- нами. Мякоть па- левая, на изломе буреет. Млечный сок белый, едкий. Пластинки белова- тые, затем темне- ющие. Ножка одно- го цвета со шляп- кой, с углублен- ными пятнами. Споры почти шаро- видные, шипова- тые, бесцветные, 7 - 8 x 6 - 7 мк</p>	<p>В солено- отвар- ном виде черный с вишневым оттенком или фио- летово- вишневый , с воло- систым краем</p>	<p>Как предыду- щий</p>
<p>Гладыш, млечник обыкновен- ный</p>	<p>4+</p>	<p>Шляпка плоско- вдавленная, сли- зистая, грязно-</p>	<p>В соленом виде жел-</p>	<p>Как предыду- щий</p>

Lactarius trivialis (Fr.) Fr.		розовато-серая с более темными пятнами и слабо-заметными зонами. Мякоть беловатая. Млечный сок белый, на воздухе медленно становится зеленовато-желтым, едкий. Пластинки розовато-кремовые, со ржавыми пятнами. Ножка слизистая, серовато-желтая. Споры почти шаровидные, шиповатые, желтоватые, 8 - 10 x 6 - 7 мк	тый	
Краснушка, млечник сладковатый Lactarius subdulcis (Pers.: Fr.) S.F. Gray	4+	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	В солено-отварном виде сохраняется темно-красную окраску и форму шляпки	Как предыдущий
Подмолочник, молочай Lactarius volemus Fr.	3+	Шляпка плоская, позже вдавленная, иногда трещиноватая, матовая, рыже-бурая. Мякоть белая, на воздухе буреет.	В соленом виде цвет интенсивно-бурый, вкус без горечи	Как предыдущий

		Млечный сок белый, очень обильный, неедкий, на воздухе буреет. Пластинки кремово-охристые, буряющие при надавливании. Ножка охристо-буроватая. Споры почти шаровидные, шиповатые, бесцветные, 8 - 10 x 9 мк		
Рыжик обыкновенный <i>Lactarius deliciosus</i> (L.: Fr.) S.F. Gray	1	Шляпка выпуклая, затем воронковидная, оранжевая или синевато-зеленоватая, с более темными концентрическим и 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	В соленом виде оранжево-красный или синевато-зеленый, иногда с буроватым оттенком	Как предыдущий
Серушка <i>Lactarius flexuosus</i>	4+	Шляпка широковоронковидная, с	В соленом виде	Как предыдущий

(Fr.) S.F. Gray		волнисто-изогнутым краем, ко-ричневатое-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	желтоватая-серая, иногда буроватая-серая	
Скрипица Lactarius vellereus (Fr.) Fr.	4+	Шляпка широко-конусовидная, с завернутым вниз краем, тонкобархатистая, белая. Мякоть очень плотная. Млечный сок белый, жгуче-горький. Пластинки белые, редкие. Ножка белая. Споры широко-овальные, мелкошиповатые, бесцветные, 9 - 11 x 7 - 8 мк	В соленом виде белая с оттенком синевато-зеленого. Мякоть при разжевывании скрипящая	Как предыдущий

Примечание. Грибы со знаком + можно употреблять после отваривания.

Таблица 2

ПЕРЕЧЕНЬ ЯДОВИТЫХ И НЕСЪЕДОБНЫХ ГРИБОВ

N	Наименование ядовитых и несъедобных	Наиболее характерные видовые признаки	С каким съедобным грибом может быть спутан
1	2	3	4

1.	Желчный гриб Tylopilus felleus (Fr.) Karst.	Шляпка буроватая, мякоть белая, горькая, трубочки белые или грязно-розовые, сеточка на ножке черно-бурая. Споры неровно-веретеновидные, гладкие, слабо-буровато-розовые, 12 - 14 x 4 - 5 мк	Белый гриб, подберезовик, польский гриб
2.	Перечный гриб Suillus piperatus (Fr.) O. Kuntze	Шляпка буроватая, мякоть с желтовато-кремовым оттенком, перечно-едкая, на изломе краснеет, трубочки и ножка сверху красноватые, ножка к основанию суженая. Споры удлиненно-эллипсоидальные, гладкие, желтовато-буроватые, 6 - 10 x 3 мк	Моховики, маслята, решетник
3.	Сатанинский гриб Boletus satanas Lenz.	Шляпка беловатая, сероватая, гладкая или бархатистая, гименофор сначала желтоватый, позднее желто-оливковый. Пores 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	Дубовик (поддубник)

		ножке красноватая, на раз- резе голубеющая, с неприятным запахом	
4.	Мухоморы (белый, по-ганковидный, желто-зеленый, порфиновый, пантерный, красный) <i>Amanita virosa</i> Secr. <i>A. citrina</i> S.F. Gray (<i>A. mappa</i> Lasch Quel.) <i>A. pantherina</i> (Fr.) Secr. <i>A. muscaria</i> (Fr.) Hooker	Шляпка зеленоватая, белая, лимонно-желтая или серая с фиолетово-пурпурным оттенком (лоскутки могут быть смыты или стерты); мякоть белая; пластинки белые, широкие; ножка белая или с сероватым оттенком, с кольцомверху и мешковидной оберткой на основании. Споры бесцветные, шаровидные или овальные, с крупной каплей масла, гладкие, 8 - 11 мк	Шампиньоны, сыроежки блеклой, буроватой, сероватой, зеленоватой окраски
5.	Волоконницы <i>Inocybe geophylla</i> (Fr.) Kumm. <i>I. patouillardii</i> Bres. <i>I. rimosa</i> (Fr.) Kumm.	Шляпка конически заостренная, радиально-волокнуто-чешуйчатая, грязно-беловатая, желто- или серо-бурая; мякоть с тяжелым земляным или редечным запахом; пластинки буроватые, с мелко зазубренным или тонкоопушенным краем; ножка продольно-волокунистая. Споры бурые с выворотами	Сыроежки, окраска, как у предыдущих; рядовка серая
6.	Гебелома, ложный валуй <i>Hebeljma crustiniformes</i> (St. Amans) Quel.	Шляпка слизистая, более или менее буроватая, край нерубчатый; мякоть беловатая, горькая, с запахом редьки или	Те же виды; толстушка, валуй

		хрена; пластинки буроватые, с капельками влаги или пятнистые. Споры яйцевидные, шероховатые, желтовато-буроватые, 10 - 12 x 5 мк	
7.	Ложноопенок, гифолома (кирпично-красный и серно-желтый) <i>Hypholoma sublateritium</i> (Fr.) Quel. (<i>Naetaloma sublateritium</i> (Fr.) Karst.) <i>H. fasciculare</i> (Fr.) Kumm. (<i>N. fasciculare</i> (Fr.) Karst.)	Шляпка кирпично-красная или серно-желтая; мякоть горькая, с неприятным запахом, желтоватая; пластинки оливково-зеленовато-черно-бурые; ножка волокнистая, с волнообразным прижатым кольцом. Споры яйцевидные, гладкие, фиолетово-бурые, 6 - 8 x 3 - 5 мк	Опенек осенний
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	Те же виды

		широкоэллипсоидальные, гладкие, бесцветные, 6 - 8 x 5 - 6 мк	
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 коричневая, 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	Те же виды

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 влага- лищную сумку	Шампиньон, сы- роежки сходной окраски
14.	Шампиньоны желтокожий <i>Agaricus</i> <i>xanthodermus</i> Gen.	Шляпка мясистая, бе- лая, беловато-бу- роватая, при надав- ливании желтеет, гладкая, сухая, иногда по краю раст- рескивается. Плас- тинки тонкие, снача- ла белые или розо- вые, при созревании коричневые. Мякоть буровато-белая, ближе к основанию желтоватая, во взду- тии ножки - оранже- вая, имеет неприят- ный запах карболовой кислоты	Шампиньон
15.	Ложная лисичка <i>Clitocybe</i> <i>aurantiaca</i> (Fr.) Stud. (<i>Hydrophoropsis</i> <i>aurantiaca</i> (Fr.) Maire)	Шляпка оранжевая или охристая, с возрас- том беловато-рыже- ватая, пластинки частые, толстые, од- ного цвета со шляп- кой	Лисичка
16.	Говорушка восковатая, сероватая <i>C. cerussata</i> (Fr.) Gill.	Шляпка сначала вы- пуклая, затем полу- распростертая, со слегка прижатым гор- бовидным центром и волнистым краем, грязно-белая, гиг- рофанная с концент- рическими	Рядовка серая (дуплянка серая)

		<p>водянисты-ми кругами. Мякоть белая, утолщенная в центре. Пластинки узкие, частые, нисходящие по ножке. Ножка ровная или слегка утолщенная внизу, гладкая, у основания слегка пушистая</p>	
17.	<p>Говорушка беловатая C. dealbata (Fr.) Kumm.</p>	<p>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</p>	Те же виды
18.	<p>Чешуйчатка обыкновенная Pholiota squarrosa (Muller: Fr.) Kummer syn. Dryophila squarrosa (Muller: Fr.) Quel.</p>	<p>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 щетин-</p>	Опенки

		ками	
19.	Паутинник кроваво-красный Cortinarius sanguineus (Fr.) Fr. (Dermocybe sanguinea (Fr.) Wunschel)	Шляпка темно-красная, шелковистоволокнистая или чешуйчатая. Пластинки широкие, одного цвета со шляпкой. Ножка книзу утолщенная, кроваво-красная, внизу с розовым войлоком	Толстушка
20.	Свинушка тонкая Paxillus involutus (Fr.) Fr.	Шляпка сначала выпуклая, затем плоская, в центре воронковидно вдавленная, слабовойлочная или бархатистая, охряно- или красно-коричневая, иногда с оливковым оттенком, с притупленным, длиннотельно 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,	Шляпка	Сыроежки

	<p>жгу- чедкая, рвотная Russula emetica (Fr.) S.F. Grey</p>	<p>красноватая, красная, розово- красная или пурпур- ная. Кожица легко отделяется от мякоти шляпки, пластины приросшие или сво- бодные, частые, бе- лые, в старости слегка желтоватые. Ножка белая, цилин- дрическая. Мякоть белая, под кожицей розоватая, плотная, позднее рыхлая с очень жгучим вкусом</p>	<p>подоб- ной окраски</p>
22.	<p>Млечник серо-розо- вый Lactarius helvus (Fr.) Fr.</p>	<p>Шляпка сухая, шелко- висто-волокнистая, мелкочешуйчатая, серо-розовая, ро- зовато-буроватая или палевая, без зон. Пластинки нис- ходящие, беловатые, затем палевые или кремовато-охряные. Ножка цилиндричес- кая, ровная, полая, одного цвета со шляпкой, в верхней части более светлая, мучнистая. Мякоть беловато-палевая</p>	<p>Краснушка. Горькушка</p>
23.	<p>Млечник шиповатый L. spinosulus Quel.</p>	<p>Шляпка плоская, во- ронковидно вдавлен- ная, тонкомясистая, розово-красная до сиренево-красной, с более темными красноватыми шипо- видными чешуйками, позднее слегка вы- цветающая, розовая. Пластинки приросшие, сначала бледно-ох- ряные, затем</p>	<p>Те же виды</p>

		красно- вато-охряные, с возрастом желтые. Ножка обычно непра- вильно изогнутая, одного цвета со шляпкой или светлее ее. Мякоть беловатая или бледно-охра- ная, позднее зелене- ющая, иногда до чер- новато-зеленой	
24.	Лепиота (зонтик) гре- бенчатая <i>Lepiota cristata</i> (Fr.) Kumm.	Шляпка у молодых плодовых тел коло- кольчатая, у зрелых - плосковыпуклая, с выступающим бугор- ком, в центре бурая, покрыта концентри- ческими коричневыми чешуйками. Мякоть белая, тонкая, при прикосновении слегка розовеющая. Ножка ровная, полая, жел- товатая или слабо красноватая, шелко- вистая, гладкая. Кольцо белое или с красноватым оттен- ком, узкое, при пол- ном созревании исче- зает	Гриб - зонтик белый
25.	Лепиота кирпично- красная <i>Lepiota</i> <i>brunecornata</i> Chodat et Martin (L. <i>helveola</i> Bres.)	Шляпка 1,5 - 4 см, выпуклая, слегка сжимается с возрас- том, волокнистая. Мякоть белая, с воз- растом розовато- коричневая в наруж- ном слое. Запах фруктовый, пластинки белые. Споровый по-	

		рошок 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.) Kumm.	Шляпка сначала колокольчатая, 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 до выпукло-или вдавленно-распростертая, с бугорком, опущенным немного изогнутым краем, радиально-волокнистая, шелковистая, блестящая, гигрофанная, в свежем состоянии темно-серо-бурая. Мя-	Подвишенник и съедобные виды говорушек

		<p>коть 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</p>	
28.	<p>Энтолома весенняя <i>E. verna</i> Lund. (= <i>Rhodophyllus vernus</i> (Lund.) Rom. = <i>Rh. cucullatus</i> Favre)</p>	<p>Шляпка ширококонусовидная, затем распростертая, с бургорком, опущенным волнистым краем, тонко-прижатоволокнистая, гладкая, шелковистоблестящая, грязно-темно-фиолетовая или темноватобуроватая, гигрофанная, при высыхании серовато-буроватая. Мякоть тонкая, чуть буроватая, ломкая, с мягким вкусом, без запаха. Пластинки приросшие, широкие, с неровным краем, сероватобуроватые, телесно-розовые. Ножка цилиндрическая, полая, иногда с короткозаостренным основанием или сплюснутая с 1-2 глубокими продольными бороздками, немного светлее шляпки</p>	Как предыдущий
29.	Энтолома	Шляпка ширококоло-	Как предыдущий

	<p>звездоспоровая <i>E. staurosporum</i> (Bres.) Ler. (= <i>Nelanea staurospora</i> Bres.)</p>	<p>кольчатая, 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</p>	
30.	<p>Строчок обыкновенный <i>Gyromitra esculenta</i> (Pers.: Pers) Fr.</p>	<p>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</p>	