***О возможных негативных последствиях для здоровья при приобретении продуктов питания в местах несанкционированной торговли***

Санитарно-эпидемиологическая служба Ушачского района предупреждает об опасности приобретения продуктов питания в местах неустановленной торговли.

Риск причинения вреда здоровью при покупке пищевой продукции «с рук» обусловлен рядом причин:

отсутствием необходимой информация о происхождении товара, о сроках его реализации, производителе;

отсутствием документов, подтверждающих качество и безопасность реализуемой продукции;

невозможностью соблюдения температурных условий хранения продукции;

отсутствием условий, препятствующих загрязнению пищевой продукции (без наличия торгового оборудования, тары, инвентаря, др.);

отсутствием условий для соблюдения правил личной гигиены и санитарной одежды продавца;

отсутствием медицинских справок о состоянии здоровья продавца, подтверждающих отсутствие у него инфекционных заболеваний, способных передаться покупателю через пищевую продукцию.

Наибольшую опасность представляет приобретение скоропортящихся продуктов питания: мясных копченостей, сала, яиц, кондитерских и кулинарных изделий, квашеных овощей, консервов, которые приготовлены в домашних условиях, зачастую без соблюдения технологии приготовления, реализуются в ненадлежащих условиях (с земли, грязными руками, подручным инвентарем, незащищены от атмосферных осадков и пыли и др.).

Употребление в пищу продуктов, приобретенных в местах несанкционированной торговли, может стать причиной возникновения пищевых отравлений (в том числе заболевания ботулизмом), острых кишечных инфекций.

Причиной заболевания ботулизмом является вырабатываемый бактерией токсин (ботулотоксин). Он попадает в организм при употреблении продуктов, не прошедших надлежащую температурную обработку, в которых бактерии или споры выживают и способны вырабатывать токсины. Мясо может обсеменяться в процессе убоя и разделки туши животных; обсеменение рыбы может происходить через наружные покровы при ранении в процессе лова или через нарушение целостности кишечника; овощи, фрукты, грибы обсеменяются спорами в основном через почву. Отравление чаще всего возникает в связи с употреблением в пищу домашних консервированных, вяленых продуктов, приготовленных с нарушением технологии.

Не менее важным является и возможная реализация пищевого сырья и продукции, загрязненной радиоактивными веществами и нитратами.

Часто продукты в местах несанкционированной торговли продают с коробок и ящиков, где поблизости находятся бродячие домашние животные, что приводит к опасности заражения паразитарными заболеваниями. Транспорт, с которого также осуществляют торговлю, не проходит дезинфекцию.

Для того чтобы сохранить здоровье себе и своим близким ГУ «Ушачский районный центр гигиены и эпидемиологии» настоятельно рекомендует отказаться от приобретения пищевой продукции в неустановленных местах.

Помощник врача-гигиениста

ГУ «Ушачский райЦГЭ» Н.Н.Мороз