

Торговля в неустановленных местах

Покупатели не всегда понимают всю опасность для здоровья продуктов питания, приобретаемых в местах неустановленной торговли. При употреблении таких продуктов в пищу, возникает прямая угроза возникновения инфекционных заболеваний (сальмонеллез, дизентерия, стафилококковый токсикоз, энтеровирусная и ротавирусная инфекция, др.) и пищевых отравлений, связанных с употреблением некачественных продуктов питания. Наибольшую опасность представляют домашние консервы, мясо и мясные продукты (сырокопченые мясные изделия, домашняя колбаса и др.), молоко и молочные продукты, в т.ч. творог, яйца и продукты из яиц, вяленая и копченая рыба, др.

Реализация пищевых продуктов в местах неустановленной торговли часто осуществляется с нарушением элементарных санитарных требований, при этом покупателю не может быть гарантировано:

- ✓ наличие документов, подтверждающих качество и безопасность реализуемой пищевой продукции;
- ✓ наличие необходимой информация о происхождении товара, сроках его реализации, производителе;
- ✓ наличие условий для соблюдения температурных условий хранения продукции, условий, препятствующих загрязнению продукции;
- ✓ наличие условий для соблюдения правил личной гигиены, медицинской справки о состоянии здоровья, подтверждающей отсутствие инфекционных заболеваний, способных передаваться покупателю через пищевую продукцию.



Приобретать продукты питания необходимо в установленных для торговли местах. Помните, что качество и безопасность продукции, реализуемой в торговых объектах, на рынках и в иных установленных местах, обеспечивается ответственными должностными лицами субъектов торговли, изготовителями и поставщиками товаров.

Призываем Вас проявлять осторожность и бдительность при приобретении продуктов питания. Не рискуйте своим здоровьем и здоровьем близких Вам людей!

*Врач-гигиенист (заведующий отделением
гигиены питания) Слонимского зонального ЦГЭ
Карась Елена Александровна*