**Опасность употребления продуктов питания, приобретенных в неустановленных местах**

Почему же нас не пугает информация о массовых пищевых отравлениях, которые в основном проявляются при употреблении некачественных продуктов, приобретенных в сомнительных местах? Возможно не только потому, что эти товары реализуются где-нибудь вблизи от дома, но еще и из-за доступной или даже дешевой цены.

Безусловно, опасность может таиться во всех несвежих продуктах, в том числе и в магазинах, где часто нарушаются правила торговли. А что уж говорить о стихийных рынках! Множество таких, несанкционированных торговых точек, располагается в местах с интенсивным пешеходным потоком: возле вокзалов, на обочинах дорог, где продают мясо, рыбу и молоко по ценам намного ниже магазинных или рыночных. Приобретая продукты на таких стихийных   рынках, мы рискуем «прикупить» в нагрузку, к примеру, дизентерийную палочку или личинки всевозможных паразитов. Самые опасные продукты в местах стихийной   торговли - молоко, мясо, вяленая рыба, яйца, грибы и колбаса, особенно весной и летом, когда теплая погода.  На стихийных рынках   не соблюдаются правила хранения скоропортящихся продуктов, рыба разложенная по грязным ящикам, здесь же оказываются услуги чистки и потрошения рыбы, в грязном тазу, такими же липкими и не менее грязными перчатками. Никакой проточной воды или холодильных установок здесь нет в помине. Выхлопные газы проезжающих автомобилей, брызги, летящие от колес маршрутных такси, пыль, дурной запах и грязь не мешают спокойно и беспрепятственно торговать рыбой.

В местах несанкционированной торговли, рыбу реализуют не с прилавков, а «с пола», т.е. с коробок и ящиков, зачастую поблизости находятся бродячие домашние животные (собаки, кошки), что приводит к опасности заражения паразитарными заболеваниями (токсоплазмозом –простейшими, паразитирующими в крови человека и др.). Транспортные средства, с которых зачастую также реализуют рыбу и рыбную продукцию не проходят дезинфекцию.

Ежегодно с началом весенне-летнего периода возникают массовые торговые точки по продаже рыбы и рыбной продукции. Из-за употребления некачественной рыбы и рыбных продуктов возможны распространения инфекционных заболеваний и отравление людей.

Дифиллоботриоз — заболевание, вызываемое кишечными гельминтами из рода дифиллоботриум. Характеризуется хроническим течением, поражением желудочно-кишечного тракта и B12-дефицитной анемией.

Дифиллоботриоз наиболее часто встречается в районах развитого рыболовства на пресноводных водоемах. Человек, как и рыбоядные животные (собака, кошка, свинья, лиса, песец и др.), является окончательным хозяином паразита. Промежуточным хозяином выступают различные виды рачков-циклопов, дополнительным хозяином — пресноводные рыбы (щука, налим, окунь, ерш и др.).

Заражение человека и млекопитающих животных дифиллоботриозом происходит при употреблении в пищу в сыром, слабосоленом, недостаточно термически обработанном виде рыбы (в том числе икры), зараженной личинками дифиллоботриид. Способствует этому распространенная в некоторых местах пищевая привычка употреблять рыбу на «рожне», шашлык из рыбы, наструганную мороженную рыбу (строганину), свежеприготовленную со специями сырую щучью икру.

Еще одним не менее опасным заболеванием является ботулизм. Это очень тяжелое инфекционное заболевание. При отравлении в первую очередь страдает нервная система. Возбудитель ботулизма, палочка ботулизма, при отсутствии кислорода и благоприятной температуре выделяет сильнодействующий токсин, который является очень токсичным.

Внешне доброкачественные продукты становятся причиной ботулизма, если в них попадает возбудитель, если имеет место слабая термическая обработка или плохая просушка, недостаточная концентрация соли, сахара, кислот и других консервантов, при создании бескислородных условий и долгого хранения в тепле.

Основной причиной заболевания являются продукты домашнего приготовления - овощные, грибные, мясные, рыбные консервы, сырокопченые окорока, соленая, вяленая и копченая рыба. Попадание возбудителя в продукты возможно на различных этапах изготовления вышеуказанных продуктов в домашних условиях, при невыполнении ряда гигиенических требований.

Исходя из выше сказанного, служба ветеринарии Иркутской области предостерегает от покупок продукции животного происхождения на стихийных рынках и в местах несанкционированной торговли. Требуйте в торговой сети ветеринарные сопроводительные документы на такую продукцию. Не рискуйте своим здоровьем и близких вам людей!