

Опасная стихийная торговля.

Чтобы уберечь себя и своих домочадцев от потенциальной опасности, стоит задать себе всего лишь два вопроса: что покупаем на стихийном рынке и у кого? Главная опасность стихийной торговли заключается в том, что никто не знает, как товар попал на прилавок, как хранился; и вообще можно ли этот товар, использовать по прямому назначению. А ведь с земли торгуют и молоком, и рыбой, и мясом – все это, как правило, ничем не прикрытое, подолгу лежит на солнцепеке, собирает летящую с автодорог пыль и мусор. Внешний вид продавца также расскажет о многом. Иной раз достаточно беглого взгляда на продавца, чтобы отказаться от покупки предлагаемого им товара.

Специалисты же советуют: перед тем, как приобретать «стихийную» продукцию, самому себе дать ответ на очень простой вопрос – куда справляют свои, простите, естественные нужды, уличные торговцы и после этого задуматься над тем, где они моют свои руки, которыми в дальнейшем прикасаются к товарам?

Особую опасность представляет продажа молочной продукции. При этом молоко фасуется в ПЕТ-бутылки, бывшие в употреблении. Причем пластиковые бутылки, не раз доводилось это фиксировать, часто собираются в близлежащих мусорных контейнерах и не подвергаются дезинфекции. Вместе с молоком в использованной бутылке в дом легко принести опасные инфекционные заболевания. Перечень их очень длинный. Начать можно с банальных ОРВИ, гриппа, типичных детских инфекций (корь, краснуха, паротит, ветрянка). Ну и более грозные, такие как герпес (который остается навсегда в организме человека), цитомегаловирус, гепатит и другие не менее опасные вирусы. Туберкулез, который встречается не только у неблагополучных людей, но и все чаще у простых обычных людей. Грибковые заболевания, которые сложно поддаются лечению, а доставляют массу неудобств. Заболевания желудка, вызываемые хеликобактер пилори, тоже можно получить через пластиковую бутылку. Не стоит забывать, про целую армию гельминтов, фото которых навсегда отобьет желание пользоваться использованной посудой. Вы еще не передумали купить молоко своему ребенку?

Многие возразят: «Постоянно покупаем молоко/мясо с рук и ничего, все живы здоровы». Попробуем сегодня разобраться в подводных камнях явления, давно ставшего для нас типичным, называемого в народе стихийным рынком.

Итак, **Опасность № 1 – молоко.** Где закуплено молоко, исследована ли корова на туберкулез, лейкоз, бруцеллез, лептоспироз, мастит. Имеется справка на животное, имеют при себе продавцы санитарную книжку? Думаю, Ваши вопросы останутся без ответа, а значит и результат употребления молочного продукта - неизвестным.

Опасность № 2– сырое мясо и птица. Это сродни справочнику инфекционных болезней! Сибирская язва, токсоплазмоз, трихинеллез, сальмонеллез, кишечная палочка, туберкулез, рожа и чума свиней. Кроме того, великое множество гельминтов.

Опасность № 3- рыба. Рыбная продукция реализуется с нарушением температурного режима хранения, без холодильной витрины, с отсутствием у реализатора условий соблюдения личной гигиены - проточной водопроводной воды. Также торговля скоропортящейся продукции зачастую осуществляется непосредственно с земли, без использования поддонов или ящиков, что приводит к опасности заражения паразитарными заболеваниями (токсоплазмозом- простейшими, паразитирующими в крови человека, дифиллоботриозом, описторхозом другими).

Опасность № 4 – яйцо куриное. Домашние птицы являются переносчиками многих болезней человека. Однако, самые опасные: грипп, сальмонеллез, орнитоз. Куры, например, болеют хронической формой сальмонеллеза. У людей это заболевание протекает в острой форме. И если яйца употреблять в сыром виде или подвергать их недостаточной термической обработке (варить не менее 10 мин.), вероятны даже трагические исходы заболевания.

Опасность № 5 – продукты домашнего приготовления. Их сейчас изобилие: домашние колбасы, кондитерские изделия, пирожки, консервированная продукция в банках и т.д.

Употребление грибов, овощей, мяса, консервированных в домашних условиях, может привести к смертельному пищевому отравлению — ботулизму. Ни одну стационарную кулинарию не откроют без проточной воды, туалета, холодильников, торгового оборудования, специальных моющих и дезинфицирующих средств, спецодежды для сотрудников. Контролируются исходное сырье, технология приготовления полуфабрикатов и кондитерских изделий, санитарное состояние. А что в условиях «стихий»? Попробуйте сами оценить степень возможной опасности, проанализировав информацию: в бактериологических лабораториях для «выращивания» большинства микробов используют мясные бульоны и кровяные сыворотки. То есть, Вы можете приобрести целый инкубатор микробов!

Опасность № 6— продавцы, земля, мухи, солнце и прочее. Медицинский осмотр продавца – гарантия, что он не болен сифилисом, туберкулезом, брюшным тифом и т.д. На стихийном рынке санитарная книжка – это, скорее, редкое исключение. Земля, пыль и выхлопные газы автомобилей – это и возбудители инфекций, и гельминты, и токсины. Солнечные лучи создают в продуктах «рай» для микробов, делая их прообразом инкубатора.

Подведем итоги: чтобы не создавать себе лишних проблем и не рисковать самым дорогим, что у нас есть – собственным здоровьем, лучше постараться обходиться без сомнительного качества продуктов, предлагаемых на стихийных рынках. Способ борьбы со стихийной торговлей один и он - в руках покупателей. Недаром известно: спрос рождает предложение. Если не покупать продукты в непригодных местах, «стихия» умрет сама собой. Увы, люди привычно игнорируют привычные аксиомы и подвергают свои семьи опасным заболеваниям.

Одним из эффективных способов борьбы со стихийной торговлей является создание специально оборудованных с соблюдением санитарных норм торговых мест. На сегодняшний день имеются свободные торговые места на рынках г. Джанкой для реализации продукции, выращенной в личных подсобных хозяйствах. Неоднократно торговцам предлагали места на городских рынках, и не один из них не захотел торговать, поскольку необходимо соблюдать ветеринарно - санитарные нормы и иметь санитарную книжку.

Отдел ветеринарии Джанкойского района