**О рисках, связанных с приобретением мяса и иной продукции животного происхождения в местах несанкционированной торговли**

Нарушения санитарно-эпидемиологических требований при реализации мяса и иных продуктов животного происхождения могут послужить причиной возникновения массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений среди населения.

Особый комплекс проблем связан с продажей пищевой продукции в непредназначенных для этого местах: на остановках транспорта, возле магазинов, во дворах жилых домов и т.п. Торговля в неустановленных местах (несанкционированная торговля) запрещена, но все еще имеет место и носит стихийный характер, а население, на свой страх и риск, продолжает приобретать данного рода продукцию. Приобретая продукты у частных лиц в несанкционированных местах, граждане подвергают себя и своих близких неоправданному риску.

Проблемы со здоровьем, обман, некачественное обслуживание – вот основные риски для потребителя при приобретении продуктов в местах несанкционированной торговли

Каждый покупатель должен помнить, что в местах несанкционированной торговли:

- отсутствуют условия для соблюдения правил личной гигиены продавцом (нет раковины для мытья рук, отсутствует санитарная одежда), что может явиться причиной возникновения кишечных инфекций;

- отсутствуют документы, подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции. Отсутствует необходимая информация о товаре, в связи с чем возможна реализация товаров с истекшим сроком годности и сомнительного качества. В последние годы получила широкое распространение продажа продукции животного происхождения гражданами без маркировки и ветеринарных сопроводительных документов, в том числе через интернет-магазины;

- отсутствуют личные медицинские справки продавцов, т.е. продавцы не проходят необходимых медицинских обследований и могут являться носителями различных инфекционных заболеваний;

- отсутствует холодильное оборудование, что ведет к нарушению температурного режима хранения товаров. Мясо и мясные изделия являются скоропортящимися продуктами, с ограниченными сроками годности и температурно-влажностными режимами хранения. При нарушении сроков и условий хранения, в мясных изделиях достаточно быстро развиваются патогенные микроорганизмы, которые могут стать причиной пищевых отравлений и острых кишечных инфекционных заболеваний.

Поэтому, качественный продукт, который будет безопасен для здоровья, можно приобрести только в официальных торговых объектах. Если возникнут сомнения, по поводу качества мясных изделий, то необходимо запросить у продавца документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продукта для здоровья человека.

Следует обращать внимание на санитарно-гигиенические условия в местах продажи мяса и мясных изделий. Продавец должен содержать свое рабочее место в чистоте, строго соблюдать правила личной гигиены, носить чистую санитарную одежду. Оборудование и инвентарь, регулярно должны обрабатываться дезинфицирующими средствами.

Не должно быть неприятного, несвойственного продукту запаха. Слишком сильный аромат специй также является поводом для того, чтобы насторожиться: таким образом недобросовестные производители маскируют некачественный продукт.

В соответствии с Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей» покупатель вправе требовать полной и достоверной информации о товаре, следует внимательно читать информацию на упаковке, этикетке.

Берегите свое здоровье и своих близких, покупайте качественные товары в официальных торговых точках.