



Пахлава медова, пиріжки печені, рибка сушена й інша їжа, придбана на пляжі, небезпечні для здоров'я

Уявити пляж без торговців, які пропонують придбати у них усю цю неперевершену смакоту, майже неможливо. І якщо одні відпочивальники не замислюючись купують ці «ласощі», інші вважають їх небезпечними й утримуються від споживання. Воно й зрозуміло, чому: купуючи, приміром, пиріжок, ви навіть не думаєте попросити сертифікат якості на цей продукт. Усім зрозуміло, що його немає і в цьому разі й бути не може. Ну яка бабуся, що реалізує випічку на пляжі, проте даремно.

Страшно, але смачно

Більшість споживачів прекрасно розуміє, що 80% продуктів, які продаються «з рук», — небезпечні. Але відпочиваючи на пляжі, не хочеться думати про щось погане. Тому коли повз проходить бабуся і пропонує «домашню» їжу, ми купуємо її. Це ж так зручно — тобі все принесли. Проте фахівці з різних поважних установ вкотре застерігають від таких вчинків.

— *Боротьба зі стихійною торгівлею не є медичною компетенцією, але санепідемслужба занепокоєна ситуацією з реалізації продуктів харчування у невстановлених місцях, —* каже завідувача відділенням гігієни харчування Київської міської СЕС Наталія Барчук. — *Будь-який продукт, що реалізується стихійно, тобто в невстановлених місцях у приватних осіб, або такий, що не має відповідного маркування та не запакований належним чином,*

можна вважати потенційно небезпечним. Торгівля цими продуктами проводиться з грубими порушеннями вимог чинного санітарного законодавства: зазвичай немає умов для зберігання та реалізації продукції, працівники не проходять обов'язкових профілактичних медичних оглядів та не мають медичних книжок, бракує умов для дотримання особистої гігієни. Насамкінець немає документів, які засвідчують безпеку та якість продуктів.

Як правило споживач і гадки не має, хто, де і як готує «пляжні» делікатеси. Проте той, хто, приміром, місив ті пиріжки, може мати захворювання шкіри, яким «поділиться» із тими, хто смакуватиме випічкою. Як наслідок — гарантоване отруєння. Це вже не кажучи про продукти, з яких готували страви на продаж. Звісно, що в гонитві за заробітком ці горе-підприємці купують сировину сумнівної якості, яку потім і використовують у своєму «бізнесі».

Продукти з нізвідки

Останній аргумент «проти» — літня спека. Навіть якщо їжу готувала здорова людина із продуктів нормальної якості, то за ті довгі години, протягом яких страви носили пляжем, намагаючись продати, вони встигли зіпсуватись. І знову це призводить до отруєння.

— *Особливо небезпечно купувати продукти «з рук» улітку. Саме в цю пору року зростає кількість захворювань на гострі кишкові інфекції та харчових отруєнь серед населення загалом по Україні,* — наголошує Наталія Барчук. — *Головна причина захворювань — вживання продуктів харчування (молоко, м'ясо, гриби, ковбаси, риба в'ялена, консерви домашнього виготовлення тощо), придбаних у місцях несанкціонованої торгівлі, зокрема на пляжі. Наголошую, що продукти повинні реалізовуватись у торговельній мережі згідно з асортиментним мінімумом відповідно до типу підприємства. А на товар, який реалізується, має бути надана супровідна документація, що засвідчує якість та безпеку.*

До того ж, у магазинах продукти вже в пакуванні, тож продавець не зможе «заразити» їх. На відміну від пляжу, де продавець навіть не замислюється над тим, що ось зараз він дає покупцеві кукурудзу, а ще кілька хвилин тому ці самі руки рахували гроші. А вони, як відомо, — чи не один із найбільших рознощиків інфекції.

Тож фахівці з безпеки харчування радять українцям купувати продукти лише в офіційній торговельній мережі. Це гарантує безпеку харчів. Також за наявності чека у разі виникнення будь-яких негараздів можна подати на торговельну мережу до суду щодо відшкодування завданих здоров'ю збитків.

Ну і, звісно, перед тим, як щось купувати навіть у супермаркеті, експерти радять уважно вивчати маркування. Особливу увагу потрібно приділити графі дата виготовлення та термін придатності й умови зберігання продуктів.

<http://ukurier.gov.ua>