

# ОПАСНОСТЬ ПОКУПКИ БАЙКАЛЬСКОГО ОМУЛЯ БЕЗ ДОКУМЕНТОВ

<p>Какие документы нужны при реализации байкальского омуля и чем опасна рыба при покупке в несанкционированных торговых точках?</p>	<p><b>ВСД</b> (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки), характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяющие идентифицировать подконтрольный товар</p>	<p>Незаконная реализация омуля может стать источником ботулизма! Пренебрегая санитарным нормам в процессе незаконного вылова, транспортировки, хранения и реализации в местах несанкционированной торговли байкальский омуль может стать источником распространения очень опасного заболевания для человека - ботулизма.</p> <p>Ботулизм является острой пищевой токсичной инфекцией, развивающейся в результате попадания в организм человека ботулотоксина. Ботулизм характеризуется поражением нервной системы в результате блокирования рецепторов нервных волокон, проявляется в виде мышечных параличей и парезов, и может привести к смерти человека. Болезнь проявляется в первые сутки, реже на 2-3 сутки после заражения. Болезнь начинается с рвоты, диарей и повышения температуры, в последующем поражением центральной нервной системы. Бывают случаи, когда болезнь начинается с головокружения, головной боли. Одновременно нарушается зрение (нечёткость, «сетка» перед глазами, невозможность читать, при том, что хорошо видны отдалённые предметы), развивается мышечная слабость. Лицо больного ботулизмом становится похожим на маску. Он не может высовывать язык, наблюдаются расстройства глотания. В дальнейшем может развиваться дыхательная недостаточность, проявляющаяся в чувстве нехватки воздуха, цианоз губ, разорванности речи. Болезнь проходит сложно в течение двух, трех недель.</p> <p>А это значит, что вся рыба в сыром виде идти на реализацию не может и обязательно должна подвергаться обработке. Покупать рыбу только в санкционированных торговых точках. Сырой омуль употреблять после двухдневной глубокой проморозки, удалить внутренности, подвергнуть тепловой обработке. Только при соблюдении всех этих условий можно быть уверенным в собственной безопасности.</p>
---	--	---

