



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ  
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ  
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ  
Держпродспоживслужба

STATE SERVICE OF UKRAINE  
ON FOOD SAFETY  
AND CONSUMERS PROTECTION  
SSUFSCP

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ  
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ  
В КИЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

**MAIN ADMINISTRATION  
OF SSUFSCP  
IN KYIV REGION**

вул. Паркова, 34А, м. Вишневе,  
Бучанський район,  
Київська область, 08134,  
тел. (044) 406-38-13  
E-mail: [gu@dpssko.gov.ua](mailto:gu@dpssko.gov.ua)  
сайт: [www.oblvvet.org.ua](http://www.oblvvet.org.ua),  
код згідно ЄДРПОУ 40323081

34А, Parkova str., Vyshneve,  
Buchanskyi district  
Kyiv region, 08134  
phone: (044) 406-38-13  
E-mail: [gu@dpssko.gov.ua](mailto:gu@dpssko.gov.ua)  
WEB: [www.oblvvet.org.ua](http://www.oblvvet.org.ua)  
код згідно ЄДРПОУ 40323081

№ Вих-10-15.2/\_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р. на № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р

Голові Бориспільської РВА

Головам територіальних громад

Бориспільське районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Київській області, з метою попередження виникнення негативних наслідків для здоров'я людей та довкілля, у зв'язку із техногенною катастрофою, пов'язаною з підривом дамби Каховської гідроелектростанції, що призвело до значної гибелі водних біоресурсів, інформує.

У результаті руйнації Каховської ГЕС спостерігається загибель риби у великих обсягах, переробка та споживання якої може спричинити виникнення харчових отруень, зокрема ботулізму - дуже небезпечного і в багатьох випадках смертельного захворювання.

Рекомендуємо у найближчий час утриматися від придбання та вживання у їжу свіжовиловленої риби, в'яленої або сушеної.

Не наражайтеся на небезпеку, адже жоден із способів приготування не зробить її безпечною для вас. Таку рибу неможливо вживати в жодному вигляді (солена, сушена, варена, смажена). Вона може містити збудників інфекційних захворювань, у тому числі ботулізму, паразитів та небезпечні хімічні речовини.

Пропонуємо дотримуватися таких рекомендацій:

- не купувати копчену, солону та в'ялену рибу на стихійних ринках, яка була виготовлена в домашніх умовах та без лабораторного контролю;
- купуючи сушену та в'ялену рибу промислового виробництва, навіть в закладах торгівлі, звертайте увагу на її зовнішній вигляд, умови зберігання, наявність маркування із зазначенням дати виготовлення та терміну придатності;
- бажано вживати консерви тільки промислового виготовлення, оскільки технологія та рецептура їх приготування розроблена з урахуванням профілактики ботулізму та з проведенням відповідного лабораторного контролю;
- не вживайте консерви при найменшій підозрі на її недоброякісність, а саме не використовувати продукцію з бомбажних (здутих) банок.

У випадку появи симптомів захворювання слід негайно звернутися до лікаря.

Наголошуємо, що реалізація живої риби має проводитись виключно з дотриманням ветеринарно-санітарних вимог, а саме: кожна партія риби живої має надходити на ринки з товаро-транспортними накладними та супровідними ветеринарними документами, після чого проводиться її ветеринарно-санітарна експертиза в лабораторії на ринку та видаються експертні висновки.

Зазначену інформацію просимо поширити через офіційні сайти та засоби масової інформації.

В.о. начальника  
Бориспільського районного управління



Лариса УЛЬКО