

## **Роспотребнадзор: \ Как отдохнуть и не заболеть при этом?\**

13.06.2012

С наступлением долгожданного лета мы не должны забывать и об активизации вирусов и бактерий. Риск заражения инфекционными заболеваниями в теплый период года резко возрастает. За 4 месяца 2012 г. по сравнению с аналогичным периодом прошлого года отмечается рост острых кишечных инфекций, вызванных вирусами (на 14,8%). На уровне прошлого года регистрируются тяжелые случаи заболеваемости сальмонеллезом, причем отмечается рост на 11,2% сальмонеллезом группы Дэнтеридитис, что свидетельствует об активации «куриного» фактора (куриное мясо, яйца).

Помните, что приобретать продукты питания можно и нужно только в разрешенных местах: предприятиях общественного питания или торговли. К предприятиям торговли также относятся рынки и ярмарки выходного дня. Нельзя приобретать продукты в неустановленных для этих целей местах: во дворах домов с автотранспорта, возле рынков, вдоль дорог. Нельзя «экономить» на своем здоровье. Особенно опасны консервы домашние - грибы, тушёнка, вяленая рыба (имеется опасность заболевания ботулизмом, микроорганизмы интенсивно размножаются при отсутствии кислорода). Если продукты: мясо, рыба, молоко, творог, сметана, фрукты, овощи продаются несколько дешевле, но не там, где положено, это вас должно насторожить. Значит не разрешат их продать на рынке: или животное было больно перед убоем, или яйца получены от больных кур, или в почву при выращивании сельскохозяйственных растений внесли слишком много удобрений для повышения урожая, а рыбу может быть выловили в загрязненном водоеме. На рынке или на ярмарке выходного дня контроль за качеством реализуемой продукции осуществляет ветеринарно-санитарная служба, продукция исследуется в лабораториях. Некачественная продукция в реализацию не допускается. Исследуется также продукция по показателям радиологической безопасности. Не «экономте» на своем здоровье, лечение обойдется вам еще дороже.

В 2012 г. уже зарегистрирован случай опистархоза (поражение печени, поджелудочной железы): заболевания, связанного с употреблением в пищу зараженной гельминтами рыбы.

Обращайте внимание, как реализуется продукция: если в магазине или на рынке в одном холодильнике хранятся икра, колбаса и молоко, то этой торговой точке вряд ли стоит доверять. У этих продуктов разные условия хранения. Красная икра хранится при температуре -4 -8 град.С, а колбаса и молоко должны храниться при температуре +2+6 град.С.

Не должны одним продавцом на одних весах реализовываться готовая и сырая продукция, так как в сырой продукции могут быть бактерии, которые при загрязнении ими готовой пищи, вызовут пищевое отравление.

При приобретении продуктов необходимо внимательно изучите маркировку, особое внимание обратите на сроки годности, в сомнительных случаях поинтересуйтесь наличием документов, подтверждающих качество и безопасность, а при отсутствии маркировки на товаре или наличии маркировки только на иностранном языке откажитесь от покупки.

При приготовлении блюд на природе оцените свои возможности (в зависимости от количества присутствующих за столом), откажитесь от приготовления еды впрок. Продукция, приготовленная в домашних условиях, имеет очень кратковременный срок годности и употребление её в пищу после длительного хранения в летний период может привести к неблагоприятным для здоровья последствиям.

При приготовлении салатов следует придерживаться следующих правил:

- никогда не заправляйте сразу весь объём приготовленного салата (майонез, сметана, растительное масло и др.), заготовьте впрок отдельные компоненты, храните их в холодильнике и, по мере необходимости, заправляйте небольшими порциями;

- срок годности не заправленного салата - 6 часов в условиях охлаждения. Размножение микробов в салате происходит в геометрической прогрессии и после срока годности в продукте концентрация микробов становится опасной для здоровья.

В случае покупки готовых заправленных салатов в магазине (не зависимо от того, что срок годности продукта, указанный на этикетке соблюден) необходимо поинтересоваться у продавца о том, когда была вскрыта ёмкость, из которой Вы приобретаете продукт, т.к. в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий торговли, скоропортящиеся пищевые продукты, масса и потребительская тара которых не позволяет осуществить их реализацию одномоментно, должны быть реализованы в течение 12 часов с момента вскрытия упаковки при условии соблюдения условий хранения. То же относится и к нарезанной гастрономической продукции (деликатесы мясные, рыбные, сыры, колбасы и т.п.)

Перед тем, как использовать яйца, их необходимо тщательно промыть с моющим средством, затем тщательно прополоскать под проточной водой и только тогда - использовать. Все готовые блюда храните в условиях охлаждения.

Особое внимание - кремовым кондитерским изделиям. Торты должны реализовываться в условиях охлаждения, срок годности большинства кремовых кондитерских изделий (кроме специально приготовленных кремов с консервантами) - 36 или 72 часа. Торты должны реализовываться только в коробках, на которых помимо даты должен быть указан час изготовления.

Мы пьем за здоровье друг друга и портим собственное здоровье

В 2011 году специалистами территориального отдела Роспотребнадзора в CAO г. Москвы проведены

внеплановые выездные проверки (по обращениям потребителей) и плановые выездные проверки хозяйствующих субъектов, расположенных на территории CAO и осуществляющих розничную реализацию алкогольной продукции.

В результате проверок сотрудниками территориального отдела в предприятиях выявлялись многочисленные нарушения правил продажи алкогольной продукции, а именно:

- производилась продажа алкогольной продукции и слабоалкогольной продукции без наличия лицензии, что является нарушением ч.3 ст.14.16 КоАП;

- производилась розничная продажа алкогольной продукции без надлежаще оформленных товаротранспортных документов, без сертификатов соответствия, без копий справок к товаротранспортной накладной, что является нарушением ч.2 ст.14.16.

При покупке алкогольной продукции обратите внимание на наличие лицензии у торгового предприятия на право реализации данных товаров. Информация о наличии лицензии с указанием сроков ее действия должна располагаться в зале. Наличие лицензии в какой-то степени является гарантом качества реализуемой алкогольной продукции и наличия сопроводительной документации содержащей сведения об изготовителе, оптовом звене, так как поставка алкогольной продукции из оптового звена в розничное звено осуществляются только при предъявлении лицензии. При покупке алкогольных напитков проверьте целостность потребительской тары (отсутствие течи), наличие на бутылке Федеральной специальной марки (производимой в РФ) или акцизной марки (импортной продукции). Обратите внимание на две предупреждающие надписи: о вреде чрезмерного употребления алкогольной продукции и о противопоказаниях к ее употреблению, требуйте документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Правила выбора качественных пищевых продуктов:

В канун приближающегося лета покупателям особенно рекомендуется:

при приобретении продуктов питания обратите внимание на информацию, изложенную на этикетке, где производитель должен указать:

- наименование продукта,
- наименование и местонахождение изготовителя,
- массу нетто, или объем, или количество продукта,
- состав продукта,
- пищевую ценность,
- назначение и условия применения,
- рекомендации по приготовлению блюд,
- условия хранения,
- срок хранения, срок реализации, дата изготовления (в сроках даты изготовления особоскорпортящейся продукции должны быть указаны день и час изготовления),
- информацию о подтверждении соответствия пищевых продуктов;

Если у вас возникли сомнения в качестве продукции то Вы вправе попросить у продавца документы, подтверждающие его качество и безопасность.

В случае приобретения продуктов питания не надлежащего качества в соответствии с Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» Вы вправе потребовать:

- замены на товар аналогичной марки или товар другой марки;

- вернуть товар с недостатками и потребовать возврата уплаченной за него денежной суммы.

Жалобы и предложения можно изложить в книге обращений, имеющейся в каждом предприятии. В случае, если вопрос не решается на уровне администрации предприятия, обращайтесь в Роспотребнадзор или органы прокуратуры с обязательным указанием точного адреса места его покупки, наименования лица, осуществляющего деятельность по указанному адресу.

К сожалению, в CAO еще многие предприятия не соблюдают санитарное законодательство. Так, в 2011 году к руководителям предприятий применены меры административного воздействия за нарушения санитарного законодательства, законодательства в сфере защиты прав потребителей: вынесено 293 постановления: 285 о назначении административного наказания: в виде штрафа на общую сумму 1769500 рублей; в 2012 г. вынесено 164 постановлений о штрафе на сумму 774000 руб. В 2011 году передано в судебные органы 20 дел об административных правонарушениях, в 2012 г. – 6 дел.

В 2011 году по CAO приостановлена реализация 278 партий недоброкачественной продукции, весом 481,826 кг, в 2012 г. - 67 партий весом - 174,5 кг.

Будем бдительны. Помним, что лето очень краткосрочно и надо этот подарок природы обязательно использовать для укрепления нашего здоровья.

Заместитель начальника территориального отдела управления Роспотребнадзора в CAO Л. Н. Скоморовская

