

Четверг 30 июня 2022 года
№ 21 (384)

Региональный обозреватель

НАДЗОРНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

Что должно быть на этикетке продуктов



- 1 Название
- 2 Состав
- 3 Количество
- 4 Дата изготовления и срок годности
- 5 Условия хранения до и после вскрытия упаковки
- 6 Название и адрес изготовителя (и импортера)
- 7 Сведения о наличии ГМО (если продукт их содержит)
- 8 Показатели пищевой ценности
- 9 Ограничения
- 10 Рекомендации

11 Единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза

Маркировка упакованной пищевой продукции в общем случае должна содержать следующую информацию: наименование пищевой продукции; состав пищевой продукции; количество пищевой продукции; дату изготовления пищевой продукции; срок годности пищевой продукции; условия хранения пищевой продукции; наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции; показатели пищевой ценности пищевой продукции; сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов и др.

Покупатель вправе потребовать от продавца документы подтверждающие качество и безопасность реализуемой продукции.

Берегите свое здоровье – выбирайте продукты правильно!

отделение гигиены питания
Щучинского зонального ЦГЭ.



ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Специалистами государственного учреждения «Щучинский зональный центр гигиены и эпидемиологии» за 6 месяцев 2022 года надзорными мероприятиями охвачен 51 субъект хозяйствования, занимающийся обращением пищевой продукции.

Нарушения выявлены у 66,7 % субъектов.

Основными выявленными нарушениями являются:

- реализация продукции с истекшим сроком годности – 26 случаев;
- реализация товара без маркировки или с несоответствующей информацией на маркировке – 22 случая;
- нарушение условий хранения и реализации товаров – 11 случаев;
- реализация товаров без документов, удостоверяющих качество и безопасность – 24 случая;
- неудовлетворительное санитарное состояние помещений – 17 случаев;
- неудовлетворительное санитарное состояние торгового, технологического, холодильного оборудования – 32 случая;
- реализация товара несоответствующего гигиеническим нормативам по результатам лабораторных исследований – 1 случай и др.

По результатам надзорных мероприятий направлено 77 рекомендаций об устранении выявленных нарушений.

Вынесено 5 предписаний (предложений) о приостановлении (запрете) деятельности; 31 предписание о приостановлении (запрете) реализации товаров. Запрещена реализация 199,8 кг пищевых продуктов.

За выявленные нарушения к административной ответственности привлечено 3 юридических и 7 виновных лиц.

Все мы, покупатели, должны знать, на что уделить внимание при приобретении пищевой продукции в торговых объектах. Любой товар, который появляется на прилавках в магазинах, должен быть обязательно промаркирован.

ПРАВИЛО № 1

Многие микроорганизмы, встречающиеся в почве, воде или организме человека и животных, опасны. Они могут передаваться через рукопожатия, кухонный инвентарь, животных и насекомых.



ПОЭТОМУ НЕОБХОДИМО ПОДДЕРЖИВАТЬ ЧИСТОТУ

Обязательно тщательно мыть руки перед приготовлением пищи, перед едой, после посещения туалета. Поддерживать чистоту кухонных принадлежностей, которые соприкасаются с пищевыми продуктами. Не допускать на кухню домашних животных (собак, кошек, хомяков, морских свинок и др.). Предохранять продукты от насекомых, грызунов.



ПРАВИЛО № 2

В сырых морепродуктах, мясе, птице, фруктах и овощах могут содержаться опасные для здоровья микроорганизмы. При приготовлении пищи они могут быть перенесены на другие продукты.



ПОЭТОМУ НЕОБХОДИМО ОТДЕЛЯТЬ СЫРОЕ И ПРИГOTOВЛЕННОЕ

Нужно отделять, при транспортировке и хранении сырое мясо, птицу, морепродукты от других пищевых продуктов. При разделке сырой и готовой к употреблению продукции использовать отдельную посуду, разделочные доски и ножи.



ПРАВИЛО № 3

При тщательной тепловой обработке погибают практически все микроорганизмы. Следует обращать особое внимание на тепловую обработку мясного фарша, мясных рулетов, целых тушек птиц, больших кусков мяса.



ПОЭТОМУ НЕОБХОДИМО ХОРОШО ПРОВАРИВАТЬ ЛИБО ПРОЖАРИВАТЬ ПРОДУКТЫ

Тщательно проваривайте или жарьте продукты, особенно мясо, птицу, яйца, морепродукты. При готовке мяса или птицы, следите, чтобы выделяемый сок был прозрачным, а не розовым. Только тогда продукт готов к употреблению. Приготовленные продукты перед употреблением тщательно прогревайте до температуры не менее 70°C.



КАКОВЫ ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ ВОЗНИКНОВЕНИЯ НАРКОМАНИИ

Международный день борьбы со злоупотреблением наркотическими средствами и их незаконным оборотом отмечается 26 июня, провозглашён Генеральной Ассамблеей ООН 7 декабря 1987 года.

26 июня 1839 года у стен города Гуанчжоу чиновники и солдаты китайской империи Цин по приказу наместника Линь Цзысюя завершили сожжение конфискованного у английских наркоторговцев опиума (свыше миллиона килограммов).

Каковы основные причины возникновения наркомании

Под наркоманией понимают болезненное влечение, пристрастие к систематическому употреблению наркотиков, приводящее к тяжелым нарушениям психических и физических функций.

Одними из главных причин, приводящих к наркомании в среде подростков, являются:

- недостаток любви и внимания со стороны близких людей;
- эксперимент над своим сознанием (этой мотивацией обычно пользуется интеллектуальная молодежь, они довольно образованы, изучают специфическую, психоделическую литературу, принимают все доступные им меры, чтобы не перешагнуть грань зависимости);
- любопытство.

Причиной употребления наркотиков может быть бунтарство, которое является формой протеста против тех ценностей, которые исповедует общество и семья, особенно, если учесть молодой возраст людей, подверженных этой пагубной страсти. Действуя импульсивно, подростки, прежде чем подумать, совершают поступок, чаще всего неправильный. Они не желают выполнять какие-либо обязанности, во всем ищут удовольствие. Не обладая чувством ответственности, они зачастую вступают в конфликт с теми, кто обладает властью над ними.

Начальные признаки появления наркомании

Косвенные признаки употребления наркотиков и наркотической зависимости не абсолютны, но часто помогают в определении лиц, употребляющих наркотики. Наружность их не бывает совершенно ужасной. Если ориентироваться на внешние признаки, следует помнить, что они не подходят к наркоманам с небольшим стажем.

Каковы же эти признаки:

- длинные рукава одежды всегда, независимо от погоды и обстановки; неестественно узкие или широкие зрачки независимо от освещения;
- отрешенный взгляд;
- часто - неряшливый вид, сухие волосы, отекающие

Лабораторный отдел Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению:

- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов: партия до 100 кг – 7 рублей 06 копеек, более 100 кг – 16 рублей 51 копейка;
- Исследование овощей и фруктов на наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 4 рубля 98 копеек, более 100 кг – 7 рублей 37 копеек;
- Исследование овощей и фруктов на содержание нитратов и наличие яиц гельминтов: партия до 100 кг – 12 рублей 04 копейки, более 100 кг – 21 рубль 49 копеек;
- Исследование воды из колодца по микробиологическим показателям и на содержание нитратов – 9 рублей 79 копеек;
- Исследование воды из водопроводного крана по микробиологическим показателям и на содержание железа – 7 рублей 69 копеек;
- Радиологическое исследование лекарственного сырья - 13 рублей 12 копеек.

Более подробную информацию можно получить по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 28 9 95.

ЕДИНЫЙ ДЕНЬ ЗДОРОВЬЯ

кисти рук;

- темные, разрушенные, «обломанные» зубы в виде «пеньков»;
- осанка чаще сутулая; невнятная, «растянутая» речь; неуклюжие и замедленные движения при отсутствии запаха алкоголя изо рта;
- явное стремление избегать встреч с представителями властей;
- раздражительность, резкость и непочтительность в ответах на вопросы;
- следы от уколов.

Наркоманы со стажем делают себе инъекции куда угодно, и следы нужно искать во всех областях тела, не исключая кожи на голове под волосами, часто следы уколов выглядят не просто как множественные красные точки, а сливаются в плотные синевато-багровые тяжи по ходу вен.

Иногда общие для всех наркотиков признаки считают «вполне нормальным для подростка поведением», хотя это не совсем так. Вот они:

- нарастающая скрытность ребенка (возможно, без ухудшения отношений с родителями), сопровождающаяся утратой интереса к учебе или к привычным увлечениям и хобби), родители узнают о прогулах школьных занятий), снижается успеваемость;
- увеличиваются финансовые запросы, и подросток активно ищет пути их удовлетворения (начинают пропадать деньги из родительских кошельков и ценные вещи из дома);
- появляются новые подозрительные друзья (но вначале молодой человек обычно встречается с весьма приличными на вид наркоманами) или поведение старых приятелей становится подозрительным (разговоры с ними ведутся шепотом, непонятными фразами или в уединении); настроение меняется по непонятным причинам (очень быстро и часто не соответствует ситуации).

Уважаемые родители! Летние деньки дают возможность вашим детям набраться сил, укрепить здоровье, найти новых друзей... Сегодня Вы вспомнили основные причины возникновения и начальные признаки появления наркомании. Пожалуйста, ознакомьте и своих детей. Совместно обсудите важность не попробовать предложенный пакетик с непонятным веществом.

Светлана Ивановна Кирилова,
инструктор-валеолог.

Отделение профилактической дезинфекции Щучинского зонального ЦГЭ оказывает услуги населению и юридическим лицам:

- Дератизация (уничтожение грызунов) строений помещений), территорий;
- Дезинсекция против бытовых насекомых (уничтожение членистоногих) помещений и других объектов;
- Дезинсекция разовая против клещей и гнуса на открытых территориях;
- Дезинфекция разовая автотранспорта;
- Дезинфекция разовая шахтных колодезев;
- Продажа ядохимикатов против грызунов (крыс и мышей).

Стоимость каждой вышеперечисленной услуги согласно действующего прейскуранта тарифов на платные санитарно-гигиенические услуги.

Информацию по интересующим вопросам получить в отделении профилактики ГУ «Щучинский зональный ЦГЭ» по адресу: г. Щучин, ул. Мичурина, 26 или по телефону: 50 7 89.

Министерство здравоохранения
Республики Беларусь

Государственное учреждение
"Гродненский областной центр гигиены,
эпидемиологии и общественного здоровья"

ПРОФИЛАКТИКА
ОСТРЫХ
КИШЕЧНЫХ
ИНФЕКЦИЙ

Основные правила

2013

ПРАВИЛО № 5

Необработанные продукты, а также вода и лед, могут содержать опасные микроорганизмы и химические вещества. В подпорченных или покрытых плесенью продуктах могут образовываться и сохраняться токсины. Тщательно отобранные, хорошо вымытые или очищенные продукты менее опасны для здоровья.

ПОЭТОМУ НУЖНО
ВЫБИРАТЬ СВЕЖИЕ,
НЕИСПОРЧЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Используйте для питья и приготовления пищи только чистую воду, либо очищайте её, применяя специальные фильтры. При покупке продуктов выбирайте только свежие, неиспорченные. Предпочтение отдавайте продуктам, подвергнутым специальной обработке для повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко. Не употребляйте продукты с истёкшим сроком хранения. Тщательно мойте фрукты и овощи, особенно если они употребляются в свежем виде.

Гродно, ГТ, 2013, с. 36-38, 1-120

ПРАВИЛО № 4

При комнатной температуре микроорганизмы размножаются очень быстро. При температуре ниже 5°C или выше 60°C процесс их размножения замедляется или прекращается.

ПОЭТОМУ ХРАНИТЬ ПРОДУКТЫ
НЕОБХОДИМО ПРИ БЕЗОПАСНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЕ

Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре больше, чем на 2 часа. Охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся продукты (желательно до температуры ниже +5°C). Не храните пищу долго, даже в условиях холодильника. Не размораживайте продукты при комнатной температуре. Держите приготовленные блюда горячими (выше +60°C) вплоть до сервировки стола.