

Территориальный отдел Роспотребнадзора информирует: реализация табачных изделий в предприятиях общественного питания запрещена

Роспотребнадзор в пределах своих полномочий контролирует соблюдение требований Федерального закона от 23 февраля 2013 года № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (далее – Закона).

Согласно ст. 19 Закона розничная торговля табачной продукцией осуществляется в магазинах и павильонах. Под магазином понимается здание или его часть, специально оборудованные, предназначенные для продажи товаров и оказания услуг покупателям и обеспеченные торговыми, подсобными, административно-бытовыми помещениями, а также помещениями для приема, хранения товаров и подготовки их к продаже, под павильоном понимается строение, имеющее торговый зал и рассчитанное на одно рабочее место или несколько рабочих мест.

Предприятие общественного питания не является ни магазином, ни павильоном, и реализация табачных изделий в предприятии общественного питания Законом не разрешается.

Административная ответственность за нарушение указанной правовой нормы предусмотрена ч.1 ст.14.53 КоАП РФ «Несоблюдение ограничений в сфере торговли табачной продукцией и табачными изделиями» с наложением штрафа на должностных лиц и индивидуальных предпринимателей - от пяти до десяти тысяч рублей; на юридических лиц - от тридцати до пятидесяти тысяч рублей.

Позиция Роспотребнадзора по пресечению правонарушений и привлечению субъектов предпринимательской деятельности, оказывающих услуги общественного питания, к административной ответственности за несоблюдение ограничений в сфере торговли табачной продукцией поддержана Арбитражным судом Вологодской области.

Роспотребнадзор информирует:

О мерах профилактики отравлений грибами.

Ежегодно в России регистрируются случаи пищевых отравлений, связанные с употреблением грибов. Грибы являются трудноперевариваемым продуктом, в них много грибной клетчатки – хитина, который не только не переваривается, но и затрудняет доступ к перевариваемым веществам пищеварительным сокам.

Соблюдайте условия хранения грибов и правила приготовления грибных блюд. Любые виды грибов нужно варить в хорошо подсоленной воде, которую после отваривания сливают.

Грибные белки в основном труднорастворимые, что отрицательно сказывается на процессе пищеварения. Поэтому блюда из грибов рекомендуются абсолютно здоровым людям, не страдающим заболеваниями пищеварительного тракта.

Следите за детьми!

Важно предупредить ситуации, когда ребёнок может съесть сырой гриб. Для этого нужно ещё заранее, перед прогулкой, осматривать место, где ребёнок будет гулять. Также нужно осматривать территорию детских яслей и садов, школ и других учреждений.

Кроме этого, необходимо внимательно следить за детьми во время прогулки, особенно в парках, скверах, на детских площадках и в лесу.

Правила грибника

Чтобы предупредить отравление грибами, важно соблюдать меры предосторожности, в частности:

Собирайте грибы вдали от дорог, магистралей, вне населённых мест, в экологически чистых районах.

Собирайте грибы в плетёные корзины – так они дольше будут свежими.

Собирайте только хорошо знакомые виды грибов.

Срезайте каждый гриб с целой ножкой.

Все принесённые домой грибы в тот же день нужно перебрать, отсортировать по видам и вновь тщательно пересмотреть. Выкидывайте все червивые, перезревшие, пластинчатые грибы, грибы без ножек, дряблые грибы, а также несъедобные и ядовитые, если их всё-таки по ошибке собрали.

Обязательно нужно подвергнуть грибы кулинарной обработке в день сбора, при этом каждый вид грибов готовить отдельно.

Чтобы избежать отравления грибами, помните, что нельзя:

сбирать грибы в вёдра, полиэтиленовые пакеты или мешки – это приводит к порче грибов;

сбирать старые, переросшие, червивые и неизвестные грибы;

пробовать грибы во время сбора;

подвергать грибы кулинарной обработке через день и более после сбора;

мариновать или солить грибы в оцинкованной посуде и глиняной глазурованной посуде;

хранить грибы в тепле – это скоропортящийся продукт.

Советы покупателям

Если вы покупаете уже собранные грибы, помните, что нельзя покупать сушёные, солёные, маринованные и консервированные грибы у случайных лиц и в местах несанкционированной торговли.

Не рекомендуется покупать свежие или сушёные грибы в местах стихийной торговли или покупать грибные консервы в банках с закатанными крышками, приготовленные в домашних условиях.

На рынках и ярмарках к продаже грибы непромышленного производства допускаются только после проведения экспертизы, которая проводится для контроля качества поступающих в продажу продуктов.

Если вы покупаете уже собранные грибы в магазинах и супермаркетах, внимательно рассматривайте упаковку с грибами, они не должны быть загнившими или испорченными. Не покупайте грибы, если нарушена целостность упаковки или упаковка грязная. Также не покупайте грибы, если на упаковке нет этикетки, листов-вкладышей и вообще отсутствует информация о товаре.

Заготовка грибов

Занимаясь заготовками грибов, необходимо помнить, что нужно очень тщательно очистить от земли, хорошо промыть в воде, а затем отмочить или отварить. В процессе обработки ядовитые вещества удаляются из плодового тела гриба – только после этого можно грибы использовать для приготовления грибных блюд.

Наиболее безопасными методами заготовки грибов на зиму являются замораживание и сушка.

Консервированные грибы могут быть причиной тяжелого пищевого отравления-ботулизм. Споры ботулинистической палочки, попадающие в грибы из почвы, выдерживают высокие температуры тепловой обработки и при дальнейшем хранении в бескислородных условиях (герметично закрытой банке) прорастают в вегетативные формы и вырабатывают ботулотоксин. При внешнем осмотре банка может быть не измененной. В отличие от спор, ботулинистический токсин при высокой температуре разрушается, поэтому перед употреблением консервированной грибной продукции рекомендуем повторно прокипятить продукт в течение 15 минут.

Роспотребнадзор информирует:**О контроле за качеством и безопасностью молочной продукции»
(по результатам проверок за 2 квартал 2017 года)**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в г. Череповце, Череповецком, Шекснинском, Кадуйском, Устюженском, Чагодощенском районах продолжает осуществлять контрольно-надзорные мероприятия с лабораторным контролем в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, занятых производством и оборотом молочной продукции.

За 2 квартал 2017 года специалистами территориального отдела проведены проверки 2 молокоперерабатывающих предприятий: ООО «Устюженский АПК», АО «Череповецкий молкомбинат». В ходе проверок отобраны и исследованы пробы всего ассортимента вырабатываемой молочной продукции: 11 проб на бактериологические показатели, 7 проб на содержание антибиотиков, 8 проб на токсичные элементы, микотоксины, пестициды, 2 пробы на радиологические исследования, 1 проба на ГМО, 5 проб на жирокислотный состав, наличие жиров немолочного происхождения. Все исследованные образцы соответствовали установленным нормам, фактов фальсификации продукции не выявлено.

При проверках предприятий оптовой и розничной торговли, общественного питания, включая детские образовательные и летние оздоровительные учреждения, исследована 31 проба молока и молочной продукции в основном производителей Вологодской области. Исследования проведены на микробиологические показатели, антибиотики, афлатоксин В1, соответствие нормативно-технической документации. Все исследованные пробы по микробиологическим показателям соответствовали установленным нормам. Фактов фальсификации не выявлено.

В ходе проверок снята с реализации 1 партия молочной продукции объемом 2 кг по причине нарушения условий хранения.

По результатам проведенных надзорных мероприятий в отношении хозяйствующих субъектов, допустивших правонарушения при производстве и реализации молочной продукции, применены меры административной ответственности.

Роспотребнадзор информирует:**О контроле за качеством и безопасностью мясной продукции
(за 2 квартал 2017 года).**

За 2 квартал 2017 года специалистами территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в г. Череповце, Череповецком, Шекснинском, Кадуйском, Устюженском, Чагодощенском районах проведены проверки мясо- и птицеперерабатывающих предприятий АО «Череповецкий мясокомбинат», ООО «Паритет-Вятка» (ранее ОАО «Шекснинская птицефабрика), отобрано и исследовано 7 проб продукции на бактериологические показатели, санитарно-химические показатели(нитрозамины), ГМО. Все исследуемые пробы соответствовали установленным требованиям.

Из предприятий торговли отобрано и исследовано 3 пробы мяса и мяса птицы на микробиологические показатели и содержание антибиотиков. Неудовлетворительных проб не выявлено.

В ходе проверок снято с реализации 2 партии мясной и колбасной продукции объемом 2 кг по причине отсутствия сопроводительных документов.

Во всех случаях при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических применялись меры административного воздействия.

Ситуация по обеспечению качества и безопасности мяса и мясной продукции остается на контроле территориального отдела.