

## **Рекомендации потребителям по выбору стеклоомывающей жидкости.**

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах обращает внимание автомобилистов на правильный выбор стеклоомывающей жидкости.

При осуществлении покупок стеклоомывающих жидкостей рекомендуется обращать внимание на наличие сопроводительных документов (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия), информацию, нанесенную на потребительскую маркировку.

Так, на этикетке должно быть указано:

- наименование и обозначение продукции, включая торговое название;
- сведения о производителе продукции, включая контактные данные для экстренных обращений, наименование, либо торговое название, либо торговый знак, полный адрес, и номер телефона стороны, несущей ответственность за размещение продукта на рынке;
- назначение продукции;
- описание опасности;
- меры по предупреждению опасности;
- идентификационные данные партии продукции;
- масса нетто грамм, килограмм или объем сантиметры кубические, дециметры кубические, миллилитры, литры;
- срок годности;
- перечень ингредиентов, с указанием их содержания в процентах.

### **В составе продукции не допускается содержание метанола!**

Метанол является сильным ядом преимущественно нервного и сердечно-сосудистого действия с выраженными кумулятивными свойствами. Токсичное действие метанола связано с угнетением центральной нервной системы, развитием тяжелого метаболического ацидоза (изменение кислотно-щелочного баланса организма), поражением сетчатки глаза и дистрофией зрительного нерва.

Опасен прием метанола внутрь: 5-10 мл могут вызвать тяжелые отравления и слепоту, а 30 мл – привести к смертельному исходу. Острое отравление характеризуется состоянием легкого опьянения, тошнотой, рвотой, сильной головной болью, резким ухудшением зрения вплоть до слепоты; при утяжелении состояния – цианоз (синюшная окраска кожи и слизистых оболочек), затрудненное дыхание, расширение зрачков, судороги и смерть от остановки дыхания.

При больших дозах отравление может протекать в молниеносной форме, смерть наступает в течение 2-3 часов.

Стеклоомывающая жидкость следует приобретать в установленных местах торговли.

## Рекомендации по выбору хлебобулочных и кондитерских изделий.

В качестве рекомендаций Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах предлагает населению выполнять следующие требования при покупке кондитерских хлеба и хлебобулочных изделий:

- покупайте кондитерские, хлеб и булочные изделия в стационарных предприятиях торговли, где созданы условия для хранения данной продукции;
- рассчитывайте объем покупаемой хлебной продукции только на очередной прием пищи или хотя бы на период, не превышающий сроки годности данного изделия, установленный изготовителем;
- храните хлебобулочные изделия в тканевых («дышащих») мешочках, а если температура воздуха в квартире более 20°C – то в холодильниках, а кондитерские изделия без крема храните при температуре от 18°C до 21°C без попадания прямых солнечных лучей;
- храните кондитерские изделия с кремом обязательно в холодильнике (при температуре 4±2°C), при употреблении соблюдайте сроки годности;
- в жаркий период года включайте в рацион питания хлеб грубых помолов муки, который наименее подвержен поражению картофельной болезнью.

Данное заболевание хлеба имеет место при размножении в нем спорозоносных бактерий — картофельной, или сенной палочки (*Bac. mesentericus*). Эти бактерии, широко распространенные в природе, находятся на поверхности зерна (особенно если зерно произрастало в жарком климате). Споры картофельной палочки при помолке переходят в муку. Термоустойчивые споры сохраняют свою жизнедеятельность и при выпечке хлеба. В процессе хранения хлеба споры при благоприятных условиях образуют бактериальные клетки, которые своими ферментами разлагают мякиш хлеба. Заболеваний картофельной болезнью у ржаного хлеба не наблюдается, а у пшеничного хлеба в основном развивается в жаркое, влажное время года. Болезнь проявляется изменениями, наступающими в мякише хлеба или других влажных мучных изделиях (бисквитное пирожное, пряники) через некоторое время при их хранении. На изломе хлеба начинает ощущаться слабый неприятный запах. Мякиш становится мягким, затем в нем появляется нитчатость, и, наконец, он превращается в клейкую, тягучую грязно-коричневую массу с резким неприятным запахом. Все разновидности картофельной палочки не патогенны для человека, но хлеб, пораженный тягучей болезнью, не пригоден для питания, как человека, так и животных.

Покупатель в случае обнаружения недостатков товара, свойства которого не позволяют устранить их (продовольственные товары, парфюмерно-косметические изделия, товары бытовой химии и другие товары) вправе по своему выбору потребовать замены такого товара товаром надлежащего качества.

Вместо предъявления этого требования покупатель вправе отказаться от приобретенного товара и потребовать возврата уплаченной за товар денежной суммы. При возврате покупателю уплаченной за товар денежной суммы продавец не вправе удерживать из нее сумму, на которую понизилась стоимость товара из-за его полного или частичного использования, потери им товарного вида или других подобных обстоятельств.

Ситуация по обеспечению качества и безопасности хлебобулочной и кондитерской продукции остается на контроле Роспотребнадзора.