

«Информация о портале ГИР ЗПП»

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах доводит до сведения потребителей, пользующихся услугами общественного питания, что на Государственном информационном ресурсе в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП) в разделе «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям» размещается информация о случаях выявления такой продукции, в том числе о продукции общественного питания. В информационном ресурсе предусмотрена возможность просмотра данных по субъектам Российской Федерации, а также имеется информация о наименованиях и изготовителях продукции, показателях, по которым данная продукция не соответствует обязательным требованиям (микробиологические, санитарно-химические показатели, показатели идентификации, в том числе свидетельствующие о фальсификации продукции), датах ее изготовления. Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей размещен в сети Интернет по адресу <http://zpp.rospotrebnadzor.ru>.

К сведению юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

Информация о правилах продажи спиртосодержащей продукции в соответствии с Федеральным законом «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» от 22.11.1995г. № 171-ФЗ

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах доводит до сведения юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность по продаже спиртосодержащей продукции, информацию о требованиях к осуществлению указанной деятельности, установленных Федеральным законом «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» от 22.11.1995г. № 171-ФЗ (далее – № 171-ФЗ).

Данным Федеральным законом установлено, что спиртосодержащей продукцией является пищевая или непищевая продукция, спиртосодержащие лекарственные препараты, спиртосодержащие медицинские изделия с содержанием этилового спирта более 0,5 процента объема готовой продукции.

К спиртосодержащей пищевой продукции относится пищевая продукция, в том числе виноматериалы, любые растворы, эмульсии, суспензии, виноградное сусло, иное фруктовое сусло, пивное сусло (за исключением алкогольной продукции) с содержанием этилового спирта, произведенного из пищевого сырья, более 0,5 процента объема готовой продукции. К спиртосодержащей непищевой продукции относится непищевая продукция (в том числе денатурированная спиртосодержащая продукция, спиртосодержащая парфюмерно-косметическая продукция, любые растворы, эмульсии, суспензии), произведенная с использованием этилового спирта, иной спиртосодержащей продукции или спиртосодержащих отходов производства этилового спирта, с содержанием этилового спирта более 0,5 процента объема готовой продукции.

В соответствии с частью 4 статьи 10.1. № 171-ФЗ на этикетках спиртосодержащей непищевой продукции, предназначенной для розничной продажи, наряду с иной обязательной

информацией должна содержаться информация об опасности использования для жизни или здоровья граждан этой продукции в пищевых целях (при этом в отношении денатурированной спиртосодержащей продукции вместо слов "этиловый спирт" должно использоваться слово "денатурат"). Данная информация должна быть расположена на лицевой стороне этикетки и занимать не менее 10 процентов ее площади (за исключением этикеток парфюмерно-косметической продукции).

Частью 1 статьи 10.2. № 171-ФЗ установлено, что оборот этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции осуществляется только при наличии соответствующих сопроводительных документов.

Этиловый спирт, алкогольная и спиртосодержащая продукция, оборот которых осуществляется при полном или частичном отсутствии вышеуказанных сопроводительных документов, считаются продукцией, находящейся в незаконном обороте.

Производство и оборот (за исключением розничной продажи) спиртосодержащей пищевой продукции осуществляются организациями. Розничная продажа спиртосодержащей непищевой продукции осуществляется организациями и индивидуальными предпринимателями. Не допускается розничная продажа спиртосодержащей пищевой продукции, в том числе дистанционным способом, а также розничная продажа спиртосодержащей непищевой продукции с использованием торговых автоматов.

Соблюдение обязательных требований в сфере оборота спиртосодержащей продукции находится на постоянном контроле территориального отдела.

Как не заболеть сальмонеллёзом?

Сальмонеллёз одна из тяжелых инфекционных заболеваний с поражением кишечника. Вызывается различными микробами рода сальмонелл. Эти бактерии длительно сохраняются во внешней среде: в воде до 5 месяцев, в мясе и колбасных изделиях от 2 до 4 месяцев, в замороженном мясе - около 6 месяцев (в тушках птиц – более года), в молоке до 20 дней, в почве – до 18 месяцев.

Заражение происходит, как правило, контактно-бытовым или пищевым путём. При этом факторами передачи могут быть различные пищевые продукты – мясо, кура, рыба, молоко и молочные продукты, куриные яйца.

Болезнь развивается через 6-72 часа после попадания возбудителя сальмонеллеза в организм. Начальными признаками заболевания являются боли в животе, многократный жидкий стул, рвота, головная боль, повышение температуры, общая слабость. Протекает это заболевание по-разному: от легких форм, когда симптоматика ограничивается небольшой тошнотой и небольшим послаблением стула, до тяжелых форм с обезвоживанием организма, сильной интоксикацией. Продолжительность заболевания в большинстве случаев от 2 до 10 суток.

Основные меры профилактики:

- соблюдение правил личной гигиены, так как многие инфекционные и паразитарные заболевания передаются через грязные руки;
- покупая продукты питания, нужно обращать внимание на условия их продажи и конечные сроки реализации, которые можно найти на упаковке, ценнике или можно уточнить у продавца;
- не покупать в местах продаж яйца с поврежденной скорлупой и со следами на скорлупе кровяных пятен и помета;
- куриные яйца перед употреблением обязательно мойте в проточной воде с мылом;
- не рекомендуется употреблять сырые яйца в виде глазуньи;
- варить яйца необходимо не менее 10-12 минут с момента закипания;
- в процессе приготовления блюд из мяса птицы обязательно используйте отдельную разделочную доску и нож;

- тщательно мыть фрукты, овощи, зелень, с последующим ополаскиванием кипятком. Это касается не только приобретенных на рынке, но и выращенных на своем огороде. Арбузы, дыни, бананы нужно мыть с мылом;
- храните продукты в местах, недоступных для насекомых, грызунов, животных.

Соблюдайте эти простые правила и не заболеете сальмонеллезом.