

«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, 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 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. Также в информационном ресурсе размещается информация о продукции, не соответствующей установленным требованиям по маркировке, в отношении которой приняты в соответствии с действующим законодательством меры по изъятию из оборота. Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей размещен в сети Интернет по адресу <http://zpp.rospotrebnadzor.ru>.

Для сведения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей «Нормативные требования к хлебобулочным и кондитерским изделиям»

Хлеб - пищевой продукт, к процессу изготовления которого предъявляются серьезные требования, прописанные в действующем законодательстве РФ, в том числе в санитарных правилах. Предприниматель, помимо решения обычных организационных вопросов по началу ведения деятельности в указанной сфере, должен изучить обширную нормативно-правовую базу пекарского дела:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»,
- Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»,
- Закон РФ от 19.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
- Правила оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036,
- Правила продажи отдельных видов товаров, утв. постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55,

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» вместе с СанПиН 2.3.2.2362-08;
- СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Обращаем внимание! В настоящее время не подлежат применению санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий", так как документ утратил силу.

Вместе с тем, в целях защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей) и защиты окружающей среды приняты Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ "О техническом регулировании" и технические регламенты Таможенного союза, в которых учитываются международные требования по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.

С 1 июля 2013 года вступил в силу технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" (далее ТР ТС 021/2011), объектами технического регулирования которого являются пищевая продукция и связанные с требованиями к пищевой продукции процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации. В частности, глава 3 ТР ТС 021/2011 регламентирует требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), в том числе, требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции.

Таким образом, обязанностью юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при организации деятельности, связанной с производством оборотом хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий является соблюдение требований международного законодательства, в частности технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011.

Важно! Еще до открытия производства необходимо предоставить в Управление Роспотребнадзора по Вологодской области уведомление о начале деятельности вместе с копиями выписки из ЕГРЮЛ/ЕГРИП и свидетельства о постановке на учет (пост. правительства РФ №584 от 16.07.09).

Что такое аскаридоз и как им можно заразиться?

Аскаридоз – это паразитарное заболевание, вызывается аскаридами. Аскарида – это паразит, обитающий в тонком кишечнике человека, может достигать длины 40 см. У аскарид нет органов прикрепления, они двигаются навстречу пище и таким образом удерживаются в кишечнике. Самка аскариды ежедневно откладывает до нескольких тысяч яиц, которые выделяются с испражнениями больного в окружающую среду. В увлажненной почве при доступе кислорода в яйцах развиваются личинки. Яйца аскарид сохраняют жизнеспособность в почве более 10 лет. Инвазионные яйца, то есть содержащие зрелую личинку, из почвы попадают на овощи, ягоды, руки.

Человек заражается при употреблении в пищу немытых (плохо промытых) ягод, овощей, столовой зелени (салат, укроп, петрушка), при использовании некипяченой воды родников, неблагоустроенных колодцев.

Основной причиной распространения аскаридоза является применение в качестве удобрений необезвреженных нечистот выгребов, сточных вод. Дети заражаются при игре на улице, во дворе, ухаживая за животными, через грязные руки. Яйца аскарид могут находить-

ся в пыли, на игрушках, овощах, на шерсти животных, в частицах земли. Основным местом заражения детей, являются открытые игровые песочницы.

Инфицирование здорового человека происходит при проглатывании зрелых яиц аскарид, из которых в тонком кишечнике человека выходят личинки. Личинки внедряются в стенки кровеносных сосудов и попадают в кровоток, вместе с которым переносятся в легкие. По дыхательным путям они проникают в полость рта, вновь проглатываются и снова оказываются в тонком кишечнике, где дозревают до взрослых аскарид. Такое «путешествие» по организму человека называют миграционной фазой развития аскарид, которая длится около 10 дней. А время от момента заражения (проглатывания яиц) до развития в кишечнике зрелых аскарид составляет около 1,5 месяцев. Одна аскарида в организме человека живет год – полтора. У человека может паразитировать несколько десятков аскарид.

Какие признаки аскаридоза у детей? В период миграции аскарид в легких у ребенка никаких симптомов не появляется. При выраженных формах болезни может быть сухой кашель, боль в груди, недомогание, слабость, небольшой подъем температуры. На коже в этот момент может появиться зудящая сыпь, а в крови обнаруживается повышенное содержание лейкоцитов. Затем появляется снижение аппетита (а иногда, повышенный аппетит), неприятные ощущения в области живота, головные боли. При тяжелой форме заболевания симптомы носят более выраженный характер: ребенок плохо спит, скрипит зубами по ночам, отмечаются боли в животе, тошнота, рвота, периодически возникающие поносы. В кале больных аскариды встречаются редко, так как они живут в верхних отделах кишечника и двигаются вверх. С калом аскариды могут выделяться только при выраженных поносах. В крови детей, больных аскаридозом, наблюдается повышенное количество эозинофилов и снижение гемоглобина крови (признаки анемии). Основная часть больных выявляется не по причине жалоб, а при прохождении плановых медицинских осмотров.

При аскаридозе необходимо опасаться развития серьезных для здоровья больного осложнений: кишечная непроходимость, из-за закрытия просвета кишечника клубком аскарид; аскаридоз печени - заползание аскарид в желчевыводящие ходы печени; механическая закупорка дыхательных путей (заползание аскарид в пищевод, дыхательные пути и просвет бронхо-легочного дерева нарушая дыхание).

Как защититься от аскаридоза?

Тщательно мойте руки перед едой и после посещения туалета, поддерживайте чистоту дома; мойте ягоды, овощи, зелень под струей проточной воды в течение 10 минут, периодически встряхивая. Лук, петрушку, салат, предварительно очищайте от земли, разбирайте по отдельным листочкам, стеблям, перьям и тщательно промывайте. Для мытья ягод (клубника, малина) лучше всего использовать 1% раствор питьевой соды, с последующим ополаскиванием кипяченой водой. Воду из родников, колодцев пить только после кипячения. Используйте для удобрений только обезвреженные нечистоты (наиболее эффективный способ обеззараживания нечистот – компостирование, а так же закапывание в ямы на срок не менее года).

Соблюдая эти простые правила, Вы снизите риск заражения аскаридозом.