

К сведению юридических лиц и индивидуальных предпринимателей "Требования к проведению паспортизации канцерогеноопасных производств"

Гигиенические требования к организации и проведению мероприятий, направленных на профилактику онкологической заболеваемости и к проведению паспортизации канцерогеноопасных производств определены СанПиН 1.2.2353-08 "Канцерогенные факторы и основные требования к профилактике канцерогенной опасности" (далее - СанПиН 1.2.2353-08), МУ 2.2.9.2493-09 "Санитарно-гигиеническая паспортизация канцерогеноопасных организаций и формирование банков данных" (далее - МУ 2.2.9.2493-09).

Канцерогенный фактор (канцероген) - фактор, воздействие которого вызывает или увеличивает частоту возникновения доброкачественных и/или злокачественных опухолей у людей. Канцерогенная опасность - вероятность развития опухолей при воздействии какого-либо канцерогенного фактора. Канцерогеноопасная организация - организация, в которой работники подвергаются или могут подвергнуться воздействию канцерогенных факторов, и/или существует потенциальная опасность загрязнения окружающей среды канцерогенами.

Главной целью паспортизации канцерогеноопасных организаций является профилактика профессионального рака и снижение онкологической заболеваемости населения.

Санитарно-гигиенический паспорт канцерогеноопасной организации – это документ, составляемый при проведении паспортизации организации с целью оценки потенциальной канцерогенной опасности для работников и населения, а также разработки профилактических мероприятий. Форма паспорта утверждена в МУ 2.2.9.2493-09.

Паспорт заполняется комиссией, состав которой формирует администрация организации, утверждается руководителем организации и согласовывается с управлением (территориальным отделом) Роспотребнадзора. Работа по заполнению паспорта в организации начинается с определения наличия канцерогенных факторов, перечень которых определен СанПиН 1.2.2353-08. Канцерогенными факторами могут быть как определенные вещества (например: сажа, древесная пыль, формальдегид, минеральные масла и пр.), так и технологические процессы (процессы обработки древесины; ручная электродуговая и газовая сварка и резка металлов и пр.).

Комиссией определяются подразделения и технологические процессы, в которых можно ожидать поступления канцерогенных веществ в воздух производственных помещений или их присутствия в сырье, промежуточных продуктах или полупродуктах, в отходах и выбросах производства, а также в готовой продукции.

Необходимая для этого информация может быть получена в учреждении Роспотребнадзора, а так же содержаться в имеющихся на предприятии документах (протоколы лабораторного контроля содержания вредных веществ в воздухе производственных помещений, в атмосферном воздухе, воде водных объектов, промышленных сточных водах, сырье, готовой продукции и отходах предприятия; сведения могут содержаться в нормативно-технической документации на продукцию и сырье, проекты ПДВ, НДС, нормативы образования отходов и пр.)

Срок хранения подлинников паспорта в организации и в территориальном органе Роспотребнадзора - 45 лет. Данные паспорта уточняются каждые пять лет или ранее по предписанию органов Роспотребнадзора в случае изменения санитарно-эпидемиологической ситуации, а также при реконструкции как предприятия в целом, так отдельных подразделений, внесении изменений в технологический процесс и т.д.

Лица, поступающие на работу, а также работники, которые могут подвергнуться воздействию производственного канцерогенного фактора, информируются об опасности такого воздействия и мерах профилактики, а также обеспечиваются средствами индивидуальной и коллективной защиты и санитарно-бытовыми помещениями.

Работники, принятые на работу, связанную с воздействием канцерогенных факторов, подлежат предварительным (при поступлении на работу) и обязательным периодическим профилактическим медицинским осмотрам в установленном порядке.

Работодателем должен быть обеспечен регулярный контроль за содержанием канцерогенных веществ в различных средах (на рабочих местах, в выбросах загрязняющих веществ в атмосферный воздух, в сточных водах, в образующихся отходах).

О мерах профилактики отравлений грибами.

Ежегодно в России регистрируются случаи пищевых отравлений, связанные с употреблением грибов.

Основные причины грибных отравлений – несоблюдение правил сбора грибов, незнание признаков съедобных, несъедобных и ядовитых грибов, неправильная кулинарная обработка и неумелое хранение заготовленных грибов.

Существует несколько форм отравления грибами: желудочные расстройства, лёгкие отравления, сильные отравления без смертельного исхода и сильные отравления со смертельным исходом. Признаки отравления недоброкачественными грибами обнаруживают быстро и сопровождаются болями в животе, тошнотой и рвотой. Лёгкое отравление в форме желудочного расстройства может быть вызвано не сильно ядовитыми грибами, например ложными опятами, и неправильно приготовленными условно съедобными грибами, например волнушками, чернушками, груздями, свинушками, валуями.

Следует помнить, что при всяком грибном отравлении, даже лёгком, необходимо вызывать врача или отвезти пострадавшего в больницу. Остатки несъеденных грибов нужно оставить для исследования в лаборатории. Сохранение здоровья и жизни отравившегося грибами зависит от того, как быстро будет оказана ему медицинская помощь.

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

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

Собирайте только хорошо знакомые виды грибов.

Срезайте каждый гриб с целой ножкой.

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

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:

собирать грибы в вёдра, полиэтиленовые пакеты или мешки — это приводит к порче грибов;

собирать 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.

Экспертиза призвана определить качество грибов, их целостность, содержание радионуклидов. Только после проведения экспертизы выдаётся разрешение на реализацию продукции.

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 по-

купайте грибы, если на упаковке нет этикетки, листов-вкладышей и вообще отсутствует информация о товаре.

Заготовка грибов

Занимаясь заготовками грибов, необходимо помнить, что существует перечень съедобных грибов. Из большой группы съедобных грибов только белый гриб, груздь настоящий, рыжик обыкновенный, являются безусловно съедобными грибами. Только эти грибы можно использовать для приготовления грибных блюд без предварительного отваривания.

Одной из главных причин возникновения пищевого отравления является неправильная технология приготовления грибов. Чтобы обезвредить условно съедобные грибы, нужно их специальным образом обработать — 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.