

О рекомендациях как правильно мыть овощи и фрукты

Для граждан (потребителей)

Лето – пора созревания овощей, фруктов, ягод. Употребление свежей сезонной плодоовощной продукции крайне важно – ведь это источник ценных питательных веществ, витаминов, микроэлементов, которые так необходимы организму человека. Для того, чтобы свежие фрукты, ягоды и овощи принесли максимум пользы Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах напоминает потребителям о рекомендациях как мыть овощи и фрукты.

Помните, что перед употреблением овощи и фрукты следует тщательно промыть под проточной водой руками или при помощи щётки. Не рекомендуется использовать для мытья плодоовощной продукции бытовые средства для мытья посуды или мыло.

Как правильно мыть?

Корнеплоды (картофель, редис, морковь, свеклу и т.п.), нужно ненадолго замочить (10-15 минут) в тёплой воде. Затем тщательно очистить щёткой, и хорошо промыть.

Капусту (белокочанную, пекинскую и др. листовые виды) перед промыванием в прохладной воде, разделить на соцветия, одновременно освобождая ее от потемневших участков.

Цветную капусту, чтобы избавить ее от насекомых, лучше предварительно замочить в прохладной воде, разделить на соцветия, одновременно освобождая ее от потемневших участков.

Особого внимания требует зелень. Зелёный лук, укроп, петрушку, кинзу, щавель, салатную зелень нужно перебрать, удалить корни, пожелтевшие и поврежденные листья. Далее зелень замочить в прохладной воде на 15 минут, периодически меняя воду и разбирая зелень по отдельным листочкам и веточкам, пока на дно не осядет вся грязь и вода не станет чистой. После этого зелень нужно тщательно ополоснуть проточной водой. Для лучшего очищения зелени от патогенных микробов и яиц гельминтов можно подержать ее в течение получаса в солевом или уксусном растворе (по 1 столовой ложке соли или уксуса на 1 литр воды).

Виноград надо промывать под «душем» из-под крана. После мытья - дать воде стечь. Если гроздь тугие, то их нужно разделить с помощью ножниц, но не отрывать ягоды от плодоножки. Она, как пробка, защищает ягоду от попадания посторонних микроорганизмов и предотвращает быстрое гниение и порчу продукта.

Ягоды, как и другие плоды, требуют тщательного мытья перед употреблением. Непосредственно перед мытьем следует отобрать все «лишние» ягоды: мятые, перезревшие, недозревшие, загнившие, поврежденные экземпляры. Не следует мыть и держать ягоды в воде дольше необходимого времени.

Для промывания вишни, черешни, малины, смородины и других ягод рекомендуется следующее: выложить ягоды на дуршлаг в один слой и промывать под проточной водой 5 минут. Так с поверхности сойдет земля или пыль. Чтобы отмыть клубнику от остатков земли и песка, лучше замочить ягоды на 5-10 минут в прохладной воде, а затем ополоснуть проточной водой.



ПРАВИЛА МЫТЬ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

КАК БАКТЕРИИ ПОПАДАЮТ НА ОВОЩИ И ФРУКТЫ?

- ИЗ ВОДЫ, КОТОРАЯ ИСПОЛЬЗОВАЛАСЬ ДЛЯ ОРОШЕНИЯ
- ИЗ ОРГАНИЧЕСКИХ УДОБРЕНИЙ
- ИЗ ПОМЕТА ПТИЦ И ЖИВОТНЫХ

КАКИЕ БАКТЕРИИ ПРЕДСТАВЛЯЮТ НАИБОЛЬШУЮ ОПАСНОСТЬ?

- САЛЬМОНЕЛЛА
- КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА
- ЛИСТЕРИЯ

ВЫМЫТЬ РУКИ С МЫЛОМ

УБЕДИТЬСЯ, ЧТО ПОСУДА, РАКОВИНА, РАЗДЕЛОЧНЫЕ ДОСКИ, КОТОРЫЕ БУДУТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ, ЧИСТЫЕ

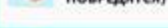
ФРУКТЫ ИЛИ ОВОЩИ, КОТОРЫЕ БУДУТ ОЧИЩЕНЫ ОТ КОЖУРЫ (БАНАНЫ, АПЕЛЬСИНЫ), ТАКЖЕ НАДО МЫТЬ ДО ОЧИСТКИ!

ФРУКТЫ С ПЛОТНОЙ КОЖУРОЙ (ЯБЛОКИ, ЛИМОНЫ, ГРУШИ) И КОРНЕПЛОДЫ (КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, СВЕКЛА) ЛУЧШЕ МЫТЬ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЯГКОЙ ЩЕТКИ

ЗЕЛЕНЬ, САЛАТ, ЛУК-ПОРЕЙ И ОВОЩИ СЕМЕЙСТВА КРЕСТОЦВЕТНЫХ ПОГРУЗИТЬ В МИСКУ С ПРОХЛАДНОЙ ВОДОЙ, ПРОМЫТЬ И ЕЩЕ РАЗ ОПОЛОСНУТЬ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ

НЕЖНЫЕ И ХРУПКИЕ ПРОДУКТЫ (ЯГОДЫ, ГРИБЫ) ПРОМЫТЬ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ С ЛЕГКИМ ТРЕНИЕМ, ИСПОЛЬЗУЯ ПАЛЬЦЫ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ ПЕСКА

ПОСЛЕ МЫТЬЯ УДАЛИТЬ ОСТАТКИ ВЛАГИ БУМАЖНОЙ ИЛИ ТКАНЕВОЙ САЛФЕТКОЙ (ЯГОДЫ УДОБНЕЕ СУШИТЬ, РАЗЛОЖИВ НА ПОЛОТЕНЦЕ, ТАК ОНИ НЕ ПОВРЕДЯТСЯ)



КАК МЫТЬ:

ЧТО МЫТЬ:

ЛЮБЫЕ СВЕЖИЕ ФРУКТЫ, ЯГОДЫ И ОВОЩИ, НЕЗАВИСИМО ОТ ТОГО, ГДЕ ОНИ БЫЛИ ВЫРАЩЕНЫ ИЛИ ПРИОБРЕТЕНЫ, НАДО ТЩАТЕЛЬНО ВЫМЫТЬ ПЕРЕД ТЕМ, КАК СЪЕСТЬ!

ЧЕМ МЫТЬ:

ЧИСТОЙ ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ (ВОДОПРОВОДНАЯ ВОДА - ОТЛИЧНЫЙ ВАРИАНТ)

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЫЛО ИЛИ МОЮЩЕЕ СРЕДСТВО

КОГДА МЫТЬ:

НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ЕДОЙ, ОЧИСТКОЙ, НАРЕЗКОЙ ИЛИ ПРИГОТОВЛЕНИЕМ

НЕ МЫТЬ, ЕСЛИ ПЛАНИРУЕТСЯ ХРАНЕНИЕ, ЭТО МОЖЕТ СОЗДАТЬ ВЛАЖНУЮ СРЕДУ, В КОТОРОЙ РОСТ БАКТЕРИЙ БОЛЕЕ ВЕРОЯТЕН

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ БЕЗОПАСНЫМИ ОВОЩАМИ И ФРУКТАМИ!

egor.pospotrebnadzor.ru

«О направлении обращений о некачественной продукции»

Для граждан (потребителей)

В рамках проведения горячей линии по плодовоовощной продукции и срокам годности территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах доводит до сведения потребителей, что статьей 7 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992г. № 2300-1 установлено право потребителя на безопасность товара.

Граждане в случае нарушения их прав и законных интересов, в том числе выразившиеся в продаже некачественной продукции, в соответствии с частью 1 статьи 2 Федерального закона «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации» от 02.05.2006г. № 59-ФЗ (далее – № 59-ФЗ) имеют право обращаться в государственные органы, органы местного самоуправления и их должностным лицам, в государственные и муниципальные учреждения и иные организации, на которые возложено осуществление публично значимых функций, и их должностным лицам.

В соответствии с частью 1 статьи 7 № 59-ФЗ гражданин в своем письменном обращении в обязательном порядке указывает либо наименование государственного органа или органа местного самоуправления, в которые направляет письменное обращение, либо фамилию, имя, отчество соответствующего должностного лица, либо должность соответствующего лица, а также свои фамилию, имя, отчество (последнее - при наличии), почтовый адрес, по которому должны быть направлены ответ, уведомление о переадресации обращения, излагает суть предложения, заявления или жалобы, ставит личную подпись и дату.

Исходя из вышеизложенного в случае обнаружения или приобретения некачественной продукции, в том числе плодовоовощной потребитель могут направить письменное обращение на почтовый адрес или адрес электронной почты Управления Роспотребнадзора по Вологодской области (160012, г. Вологда, ул. Яшина, д. 1-а, E-mail: tu-rpn@ologda.ru), территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Со-

кольском, Усть-Кубинском, Сямженском, Вожегодском, Харовском, Верховажском районах (162130, Вологодская область, г. Сокол, ул. Набережная Свободы, д. 38, E-mail: to-sok@vologda.ru). Также обращение можно разместить на официальном сайте Управления Роспотребнадзора по Вологодской области по адресу <http://35.rospotrebnadzor.ru> в разделе «Обращения граждан».

«Информация о портале ГИР ЗПП»

Для сведения юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан (потребителей)

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 продукции, в том числе и плодовоовощной. 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>.

О Всемирном дне борьбы с гепатитом

(Для сведения юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан)

По инициативе Всемирной организации здравоохранения ежегодно 28 июля отмечается Всемирный день борьбы с гепатитом, в этом году он проходит под девизом: «Свободное от гепатита будущее».

Гепатит – это воспаление печени, которое может быть вызвано многими инфекционными и неинфекционными факторами, в том числе алкоголем. Наиболее частой причиной возникновения гепатита являются вирусы.

В настоящее время известно пять вирусов гепатита, каждый из которых представляет опасность для человека: А, В, С, D и E. По информации ВОЗ более 300 млн. человек сегодня больны разными формами вирусных гепатитов и почти 1,5 млн. человек ежегодно умирают от гепатитов или связанных с ними осложнений.

Проведение Всемирного дня борьбы с гепатитом информирует население о данном заболевании, методах его профилактики, а также призывает не отказываться от проведения вакцинации.

Заражение вирусными гепатитами происходит различными способами. Вирусы гепатиты А и E передаются преимущественно через загрязненную воду, пищевые продукты и грязные руки. Основными мерами профилактики гепатитов А и E являются санитарно-гигиенические мероприятия: мытье рук с мылом; использование для питья только бутилированной или кипяченой воды; прием пищи в определенных пунктах питания, где используются продукты гарантированного качества и есть условия для соблюдения мер личной гигиены для персонала и посетителей.

Передача вирусов гепатита В, С и D осуществляется через кровь (при инъекционном введении наркотических средств, использовании нестерильного инструментария при нанесении татуировок, пирсинге, проведении косметических, маникюрных, педикюрных и других процедур, связанных с нарушением целостности кожи и слизистых оболочек), а также от инфицированной матери ребенку во время родов и при незащищенном половом контакте. Наибольший риск инфици-

рования вирусами гепатита В и С связан с потреблением наркотических средств инъекционным путем. Сохраняется риск инфицирования во время переливания препаратов крови, если были нарушены требования к их заготовке и использованию. Для защиты себя от вирусов, передающихся через кровь и другие биологические жидкости, необходимо соблюдать следующие правила: использовать индивидуальные средства личной гигиены (бритвенные приборы, ножницы, зубные щетки и другие предметы гигиены, которые могут нарушать целостность кожных покровов и слизистых), иметь постоянного полового партнера, использовать шприцы и иглы однократного применения.

Наиболее эффективным способом профилактики гепатитов А и В является вакцинация, прививки проводятся бесплатно. Иммунизация населения против гепатита В проводится в рамках национального календаря профилактических прививок, детям и взрослым в возрасте до 55 лет не привитым ранее против этой инфекции.

Иммунизация против вирусного гепатита А проводится лицам из числа декретированных контингентов (медицинским работникам, работникам в сфере обслуживания населения, занятым на предприятиях пищевой промышленности, в организациях общественного питания, а также обслуживающих водопроводные и канализационные сооружения, лицам, выезжающим в неблагополучные по гепатиту А регионы и страны) и лицам, общавшихся с больными ВГА.

Благодаря вакцинации и профилактическим мероприятиям случаев заболеваемости острыми вирусными гепатитами А, В и С на территории Сокольского, Харовского, Усть-Кубинского, Вожегодского, Сямженского и Верховажского районов за последние три года не зарегистрировано.