

Продолжаем соблюдать правила! (информация для граждан)

Обращаем внимание, что в Вологодской области режим «повышенная готовность» продлен по 31 августа включительно.

В целях снижения риска заражения коронавирусной инфекцией следует соблюдать правила личной и общественной профилактики:

- обязательно носить маски в местах скопления людей: общественном транспорте, магазинах, аптеках и т.д.;
- соблюдать дезинфекционный режим, регулярно мыть руки;
- соблюдать правила социального дистанцирования (1,5-2 метра),
- ограничить приветственные рукопожатия,
- при кашле, чихании следует прикрывать рот и нос одноразовыми салфетками, которые после использования нужно выбрасывать.

При появлении любых симптомов инфекционного заболевания (подъем температуры, респираторный, кишечный) гражданину необходимо оставаться дома и вызвать врача.

На работе регулярно очищайте поверхности и устройства, к которым вы прикасаетесь (клавиатура компьютера, панели оргтехники общего использования, экран смартфона, пульты, дверные ручки и поручни).

Работодателям необходимо выполнять рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции среди работников.

Рекомендации по покупке бахчевых культур Для граждан (потребителей)

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах обращает внимание на соблюдение рекомендаций при покупке бахчевых культур.

Реализация бахчевых культур вдоль автодорог, из необорудованных торговых мест запрещена, поэтому следует помнить, что в таких местах продаются арбузы и дыни, не прошедшие необходимую экспертизу, кроме того - арбузы могут впитывать в себя тяжелые металлы, содержащиеся в выхлопных газах автомобилей.

На санкционированном месте реализации бахчевых культур в наличии должен быть полный пакет товаросопроводительных документов, подтверждающий качество и безопасность бахчевых культур и обеспечивающий прослеживаемость (декларация о соответствии, товарные накладные); у продавца должна быть на рабочем месте личная медицинская книжка, информация о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе, реализующем арбузы, вывеска с указанием времени работы, весы.

Место торговли должно быть огорожено и находиться под навесом, арбузы должны быть накрыты тентом и храниться на специальных подтоварниках (стеллажах), а не на земле навалом, в конце рабочего дня их должны убирать с улицы. Вырезать кусочек на пробу или разрезать арбуз на части строго запрещено - в месте разреза очень быстро размножаются микроорганизмы.

Хороший, зрелый арбуз крупный, имеет целостный покров, цвет корки яркий и контрастный, светлое пятно на боку, который отлежал арбуз, должно быть максимально желтым. Спелый арбуз обязательно покрыт твердой блестящей коркой, если ноготь легко протыкает арбузную кожу - значит, арбуз незрелый. Усик и плодоножка у зрелого арбуза сухие. При ударе ладонью зрелый арбуз вибрирует, при ударе согнутым пальцем издаёт умеренно звонкий звук, при сжатии вдоль продольной оси - слабый хруст. Мякоть красная различных оттенков, семена вызревшие, чёрного или коричневого цвета. Консистенция мякоти плодов сочная, нежная, без ослизнений, сладкая на вкус.

Не стоит выбирать ни самый крупный, ни самый маленький среди остальных арбузов: ягоды одной степени зрелости не слишком отличаются размерами. В любом случае вам поможет чувство меры, лучше всего выбирать арбузы среднего размера. Перед тем, как разрезать плоды, не забывайте тща-

тельно их вымыть теплой водой с мылом, т.к. частички почвы, пыли, микроорганизмы, находящиеся на кожуре, попав внутрь плода, могут привести к кишечной инфекции. Разрезанные арбузы и дыни храните только в холодильнике. Если после разреза обнаружится, что купленный вами арбуз имеет кислый запах, то ни в коем случае нельзя его есть – можно получить пищевое отравление.

Дыни, как и арбузы, выбирают по тем же правилам, но есть и небольшие различия. У дыни противоположная сторона от хвостика должна быть чуть мягкой, если твердая, то это признак того, что дыня незрелая. А если щелкнуть по дыне, звук должен быть глухим. От дыни обязательно должен исходить аромат, если запаха нет, этот плод покупать не стоит.

Наслаждаясь любимым продуктом, знайте меру, особенно когда угощаете им маленьких детей!

При покупке бахчевых культур рекомендуем обращать внимание на сроки годности и условия хранения. При обнаружении в обороте бахчевых культур, не отвечающей обязательным требованиям безопасности, при нарушении в торговой точке условий хранения, вы вправе обратиться в территориальный отдел по адресу: (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».

О качестве и безопасности рыбы и морепродуктов

Для граждан (потребителей)

Рыба и морепродукты должны занимать значительное место в питании населения. Пищевая и биологическая ценность заключается в том, что рыба является источником полноценного белка, легкоусвояемого жира, богатого жирорастворимыми витаминами.

Информация о пищевой продукции не соответствующей установленным требованиям по показателям безопасности и показателям свидетельствующим о её фальсификации, а также требованиям к маркировке размещаются на портале Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей (ГИР ЗПП) в разделе «Продукция, не соответствующая обязательным требованиям».

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах рекомендует населению приобретать рыбу и морепродукты **в стационарных предприятиях торговли** или на рынках. Не рекомендуется приобретать рыбную продукцию в местах несанкционированной торговли.

Отправляясь в магазин необходимо знать признаки, по которым можно распознать некачественную рыбу.

Запах. Перед тем как остановить выбор на какой-то конкретной рыбе желательно ее понюхать. Если рыба свежая, то она почти не имеет рыбного запаха, она может иметь морской или речной аромат. Если рыба имеет выраженный жирный запах, то есть вероятность, что для придания ей блеска и товарного вида ее натерли маслом. Если рыба издает неприятный запах, то от покупки стоит сразу отказаться.

Внешний вид. Если вы хотите убедиться в свежести рыбы, то ее желательно потрогать руками. Структура у свежей рыбы упругая, однородная, без слизи и различных пятен, а также несвойственной для этого сорта окраски. Зеленоватые пятна на брюхе – это верный признак испорченности.

Жабры. Выбирая рыбу надо обязательно посмотреть на жабры. Если рыба свежая, то они должны быть красного оттенка. Если жабры серые и имеют неприятный запах, то это явный признак испорченной рыбы.

Глаза. Они должны быть прозрачными и выпуклыми, если они ввалились, то рыба уже давно была выловлена.

Если вы хотите приобрести качественный товар, то предпочтение стоит отдавать проверенным магазинам, которые специализируются на продаже рыбы. В таких точках, как правило, рыба долго не залеживается и чаще всего плавает в аквариумах. Желательно приобретать рыбу с головой. Она хоть и придает лишний вес, но зато она позволит точно определить качество рыбы.

Не стоит ориентироваться на дату, которая имеется на упаковке с рыбой. Свежесть такого товара проверяйте лично. Убедиться в качестве рыбы можно и в домашних условиях. После приобретения можно опустить рыбу в емкость с водой, если она опустилась на дно, значит рыба свежая. При разделке консистенция мяса может сказать о качестве. У свежей рыбы она упругая, плотная и имеет цельные мышечные волокна. Если мясо при разделке с легкостью отделяется от костей, значит рыба не первой свежести.

Ни в коем случае нельзя приобретать рыбу у частных лиц в неприспособленных для торговли местах. Такая продукция не имеет необходимых документов о её происхождении, качестве и безопасности. Продукция, реализуемая в подобных местах потенциально опасна возможностью пищевых от-

равлений и инфекционных заболеваний. Крайне рискованно приобретать у случайных людей вяленую, копченую в домашних условиях рыбу. Употребление такой рыбы чревато тяжелыми отравлениями и возможностью заразиться ботулизмом и описторхозом.

Не рекомендуется употреблять в пищу сырую (строганину), слабосоленую и плохо прожаренную рыбу и слабосоленую свежую икру.