

## Восени стане відчутним дефіцит гороху

Восени українські споживачі відчувають дефіцит гороху, оскільки цього року його посіяли дуже мало. Про це заявив президент Українського клубу аграрного бізнесу (УКАБ) Алекс Ліссітс. Він попередив, що восени варто побоюватися стрибків цін на такі культури, як овес і горох. «Дуже мало засіяли гороху. Я думаю, що це буде «гречка номер два» цієї осені», — підкреслив експерт із аграрних питань.



## Львів готовий приймати 10 мільйонів туристів щороку

Для Львова цілком реальним є прийняти 10 мільйонів туристів на рік. Так вважає міський голова Андрій Садовий. «2010 року Львів прийняв мільйон туристів. За дослідженням компанії «Monitor Group», один турист за час перебування у Львові витрачає приблизно 416 євро», — повідомив він. Також Садовий розповів, що сьогодні Львів на одного мешканця має найбільше ресторанів і кафе в Україні — 1500 закладів громадського харчування. «Ми готові до планки у 10 мільйонів туристів. Але для цього треба багато працювати», — підсумував мер.

Відомості.UA  
№ 28 (563)

7 - 13 липня 2011 року  
http://vidomosti-ua.com/

Події

## У магазині торгували недопеченою курятиною

Перший літній місяць як в Україні, так і на Волині відзначився масовими отруєннями. Нагадаємо, 38 людей отруїлися на дні народження в луцькому барі «Тотем» і на весіллі в Турійському районі. Найрезонансним стало отруєння продукцією зі столичного супермаркету. У 46 осіб, які скуштували неякісно приготувану курятину, лікарі виявили гостру кишкову інфекцію. Нещодавно кури-гриль відзначились і на Волині: в одному з супермаркетів Луцька виявили неякісну курятину.



Як повідомили у санітарно-епідеміологічній станції Луцька та Луцького району, курятину, що не відповідає нормам, знайшли під час перевірки в магазині «Наш-3» (ТзОВ «ТД «Аванта»), що на вулиці Конякіна. В уже приготовленій птиці виявили підвищену кількість мікроорганізмів, що свідчить про недостатню термічну обробку продукту.

Виготовлення курей-гриль має ретельно контролюватися, — розповідає лікар із гігієни харчування Луцької міськрайонної СЕС Олена Петриченко. — Все залежить від того, скільки курка випікається та за якої температури. Аби визначити ступінь готовності м'яса, неодмінно потрібно контролювати температуру всередині самої тушки. Завважає, мікроорганізми в сирому м'ясі знижують за температури 85°C.

За словами пані Петриченко, аби контролювати ступінь готовності продукту, в супермаркетах ведуться журнали обліку виготовлення сировини. В них повинні зазначати час, коли м'ясо завантажили та вийняли з печі. Тож випадки недостатньої термічної обробки санітарний лікар називає не інакше, як недбалістю на робочому місці. Зрештою, завідувач кулінарного відділу має слідкувати, аби такою не виникало, а керівник закладу — суворо контролювати працівників.

Якщо в супермаркетах в ідеалі за кухарем слідкує пильний керівник, то в кіосках, де нашвидкуруч готують наїдки, все на совісті «кухарів». Крім того, що зазвичай ніхто не слідкує за тим, як там кухарять, не особливо зважають і на стан здоров'я працівників. Намагаючись влаштуватися на роботу продавцем хот-догів, кореспондентка «Відомостей» уже переконалася, що в таких

закладах медичною книжкою навіть не цікавляться. Не знайшлося документа про пройдений медичний огляд і в продавців швидкої їжі в кіоску №9, що на вулиці Конякіна в Луцьку. Туди нещодавно завітала санітарна епідеміологія та виявила, що виготовлення шаурми та хот-догів у цьому закладі здійснювалось у неналежних санітарно-гігієнічних умовах. Поточне прибирання ви-

**Якщо в супермаркетах в ідеалі за кухарем слідкує пильний керівник, то в кіосках, де нашвидкуруч готують наїдки, все на совісті «кухарів».**

конували неякісно, умови миття виробничого інвентарю та правила особистої гігієни порушувалися. До того ж були невідомі дати приготування півфабрикатів, відсутні супровідні документи на харчові продукти. Понад те, їжею торгували без погодження з санітарно-епідеміологічною службою. В результаті підприємця оштрафували, діяльність кіоску припинено.

Випадки, коли кіоски з фаст-фудом працюють без будь-якого дозволу СЕС, непоодинокі. За словами Олени Петриченко, такі заклади, як «Форнетті» та «Чудо-піч» теж не погоджували свою діяльність із санітарно-епідеміологами.

— На сьогодні вони ніяких до-

зволів від нас не мають, — додала пані Петриченко.

Притулком для шкідливих мікроорганізмів у спеку стає ціла низка продуктів. За словами лікаря з гігієни харчування міськрайонної СЕС, влітку особливо небезпечними є молочні продукти, варені ковбаси, кремові кондитерські вироби, салати на майонезі чи сметані.

— Всі ці продукти можуть призвести до кишкового розладу, якщо вони зберігалися в неналежних умовах, — каже лікар. — До інфекційних захворювань призводить продукція, забруднена патогенними мікроорганізмами. До речі, інфікувати їх можуть і кухарі, які є бактеріоносіями. В таких випадках і трапляються спалахи харчових отруєнь чи гострих кишкових інфекцій. Забруднені риба, м'ясо, яйця, що не пройшли достатньої термічної обробки, можуть призвести до сальмонельозу чи інших кишкових інфекцій.

У кількох містах України продаж салатів, заправлених майонезом або сметаною, цього літа — під заборону. В обласному центрі Волині це питання лише розглядають.

— Зараз за нашою рекомендацією в супермаркетах виготовляють небагато салатів — від півкіло до кілограма, аби швидше реалізувати, — каже Олена Петриченко. — Хоча на перших порах, коли організувалися такі відділи, салати викладалися цілими гірками.

Як пояснили в СЕС, заборона на майонезні салати може з'явитися, якщо спостерігатиметься висока температура повітря та триватиме несприятлива епідеміологія.

Ольга УРИНА

■ ЯК ЗАХИСТИТИСЯ

## У Луцьку найчастіше грабують квартири в спальних районах

Цьогоріч від рук «домашників» на Волині постраждали господарі 353 квартир. Як розповів начальник відділу дільничних інспекторів міліції управління громадської безпеки УМВС України у Волинській області Олександр Медведєв, наразі в області зареєстровано 175 кримінальних справ стосовно пограбувань помешкань волинян. Розкрито лише 76 із них, тобто 43,4%. Загалом за останні роки скоєно понад п'ять тисяч квартирних крадіжок.

Більшість таких пограбувань, згідно зі щорічною статистикою, припадає на літні місяці, коли багато людей від'їжджає на відпочинок, лишаючи оселі без нагляду. Стосовно обласного центру, то тут найчастіше грабують помешкання у спальних районах, хоча й у приватному секторі теж трапляються крадіжки.

— По місту Луцьку цьогоріч скоєно 81 крадіжку, 35 із них розкрито. Більшість крадіжок скоєно у спальних районах міста — 33-му та 40-му кварталах, районі ДПЗ, де люди менше знають один одного, — зазначив Олександр Медведєв.



Дещо менше від квартирних злодіїв потерпають будинки, обладнані кодовими замками на входних дверях. Та, як зазначають правоохоронці, для професійного злодія такі замки не становлять особливої перешкоди. Більш надійним методом захисту вважається сигналізація. Так, начальник відділу державної служби охорони при УМВС у Волинській області Дмитро Новицький повідомив, що сам лише факт наявності охоронної системи примушує відмовитися від крадіжки 50% квартирних

грабіжників. Зважаючи на це, люди іноді ставлять муляжі приладів охорони, аби відлякати злодіїв. Однак це не завжди спрацьовує.

— Грабіжники вивчають, дивляться, навіть роблять хибні спрацювання, аби перевірити, чи зреагує наш наряд, — розповів Дмитро Новицький.

У 2011 році жодна з домівок, які пильнує служба охорони, не була пограбована. Сьогодні під охороною ДСО Волині знаходяться 2344 об'єкти. З них 1928 — це помешкання громадян. Замовити послугу охорони оселі може не кожен, зважаючи на її ціну. Як повідомив пан Новицький, вартість обладнання однокімнатної квартири — 1750 гривень. Перші й останні поверхи — дещо дорожчі, оскільки там потрібне складніше устаткування. Обслуговування квартири службою охорони щомісяця тягнеться 70 гривень, приватного будинку — 120. Додатково можна встановити кнопку тривоожної сигналізації, це обійдеться ще у 150 гривень на місяць.

Ольга УРИНА

■ Джерела енергії

## Підземні води, сонце та вітер дозволяють Волині скористатися «зеленим тарифом»

В Україні дали добро «зеленому тарифу». «Зелене світло — «зеленому тарифу», — сказав голова Волинської облдержадміністрації Борис Клімчук, коментуючи підписані Президентом зміни, внесені до Закону України «Про електроенергетику».

«Зелений тариф» — це спеціальний тариф, за яким закуповується електрична енергія, вироблена на об'єктах електроенергетики, що використовують альтернативні джерела енергії. Це відновлювані джерела енергії, до яких належать енергія сонячна, вітрова, геотермальна, енергія хвиль тощо.

Потреба України в електроенергії з кожним роком зростає. «Держава зацікавлена у розвитку альтернативної енергетики. Цей процес має бути двостороннім — з боку влади та бізнесу. Лише спільними зусиллями можна підняти альтернативну енергетику на новий щабель розвитку», — підкрес-

лює голова облдержадміністрації.

«Волинь має значні запаси підземних вод, удосталь сонячних і вітряних днів, отже, може повністю забезпечити обігрів приміщень поновлюваними джерелами енергії, — переконав на своєму прикладі Олександр Волинець, директор торгового дому «ВО Електрик», на даху якого встановлено сонячні батареї та роторну вітрову електростанцію. — Енергії сонячних батарей досить, аби з травня по жовтень підігрівати за добу куб води до 90°C. Колесо вітрової електростанції починає працювати за швидкості вітру 2-3 м/с, а за швидкості 10 м/с продукує за годину 10 кВт електроенергії», — додав він.

Як зауважив Борис Клімчук, внесення таких змін до закону про електроенергетику — це ще й шанс для тих інвесторів, які планують виготовляти електроенергію при переробці відходів.

■ КОМУНАЛЬНЕ МАЙНО

## Братство вояків ОУН-УПА хочуть переселити з центру Луцька



потребує капітального ремонту. Позаяк вона перебуває на балансі обласної ради, братству запропонували переселитися у дві кімнати колишнього кінорежисерського підприємства, що у власності Волинського технікуму Національного університету харчових технологій. Голова Волинського братства вояків ОУН-УПА Василь Кушнір не протестує на пропозицію обласної ради, адже, за його словами, запропоновані приміщення занадто маленькі, аби вмістити майже півсотні представників організації, які з'їжджаються до Луцька на збори з усіх районів області.

«Приміщення може бути і в іншому місці, — поступився голова обласної ради Володимир Войтович. Ми маємо, що запропонувати, і з керівником знайдемо порозуміння. Після Дня депутата може з'явитися кілька варіантів щодо одного й того ж об'єкта, й обранці визначатимуться шляхом голосування на сесії».

Проте голова облради додав, що якщо братство наполягатиме на ремонті саме цього приміщення, то відбуватиметься він не лише за рахунок обласного бюджету — доведеться шукати спонсорів.

Волинському братству вояків ОУН-УПА імені Кліма Савура пропонують переїхати з центру Луцька через аварійність приміщення. Але громадська організація не хоче залишати звичного місця.

Волинське братство вояків ОУН-УПА імені Кліма Савура, що знаходиться у центрі Луцька, на вулиці Ярошчука, 10, депутати обласної ради наважилися під час виступу на Дня депутата. Будівля в аварійному стані та

■ ОГЛОШЕННЯ

**Волинський аукціонний центр проводить аукціон з продажу майна:**

**лот I** – нежитлове приміщення ФАПу площею 335,9 кв.м.  
Рік побудови – 1939, кількість поверхів – 1, група капітальності – IV, заг.пл. – 335,9 кв.м., площа забудови – 373,7 кв.м., об'єм – 1258 куб.м.  
Конструктивні елементи: фундамент – бетоннострічковий т.0,25, стіни – дерев'яні з пластин, підлога – дерев'яна, перекриття – дерев'яне настільне дошок по балках, покрівля – азбестоцементні листи, вікна, двері – дерев'яні, частково зняті, стан благоустрою ділянки (прилеглої території – ґрунтовий під'їзд, без твердого асфальтового покриття. Фізичний знос – 81%.

**Місцерозташування** – вул.Центральна, 14, с.Грушівка, Ковельського району, Волинської області. Стартова ціна – 12406,00 грн. без врахування ПДВ.

**лот II** – частина нежитлового приміщення аптеки №23, (з 5 по -10) заг.площею – 58,0 кв.м. Майно обласної комунальної власності. Балансоутримувач – ДВВП «Волинська фармопостач». Рік побудови – 1958, кількість поверхів в будівлі – 1, група капітальності – III, заг.пл. – 58,0 кв.м, об'єм – 153,7 куб.м.  
Конструктивні елементи: фундаменти – цегла, стіни та перегородки – цегла, підлога – бетон, дошки, перекриття – дерево, покрівля – шиферна, отвори: вікна – створчасті, двері – 1 і 2 пільні, оздоблювальні роботи – звичайні, інженерне обладнання – електропостачання, місцеве водяне опалення, водопровід, каналізація. Фізичний знос – 45%.

**Місцерозташування** – вул.Набережна, буд. №5, м.Берестечко, Горохівського р-ну Волинської області. Спеціальні умови – використання приміщення для підприємницької діяльності в галузі охорони здоров'я. Стартова ціна – 39150,00 грн. із врахуванням ПДВ. Гарантійний внесок 10% від стартової ціни і реєстраційний внесок 17 грн. вносить на: р/р 26003203233 в ВОД ВАТ «Райффайзен Банк Аваль», МФО 380805, код 21733635. Отримувач: ПАТ ДАК «НМАЦ» – філія «Волинський аукціонний центр».

Аукціон відбудеться через 30 днів після публікації інформації за адресою: м.Луцьк, вул.Мельнича 13. Кінцевий термін прийняття заяв та плата грошових внесків – три дні до початку аукціону.  
Заяви приймаються за адресою: м.Луцьк, вул.Мельнича, 13, тел. для довідок: (0332) 244-188, 242-065.  
Ознайомитися з об'єктами можна в робочі дні за місцем їх розташування.