

Українцям радять поки не їхати до Лівії

Міністерство закордонних справ України наполегливо рекомендує утриматися від поїздки до Лівії. Також зазначається, що у разі потрапляння у надзвичайні ситуації громадянам України слід невідкладно звертатися до Посольства України в Лівії за номером телефону +21821 360 86 65/64, який працює цілодобово. Нагадаємо, Лівія після революції, що тривала з лютого по жовтень 2011 року та завершилася поваленням колишнього режиму та вбивством Каддафі, досі зазнає труднощів у відновленні країни та налагодженні мирного життя.

1500

понад стільки нових інтернет-магазинів з'явилося в Україні протягом січня-липня. За даними Державної реєстраційної служби, це в півтора рази більше, ніж за весь 2012 рік. Відмічається стрімке зростання ринку онлайн-торгівлі.

Підприємців перевірятиме ще один орган контролю

За підрахунками Федерації роботодавців України, перевіряти діяльність бізнесу мають право 75 держорганів, 30 із них можуть зупиняти роботу підприємств. На думку Кабінету, цього недостатньо. Уряд планує створити Державну метрологічну інспекцію, яка буде перевіряти торгівельну мережу, АЗС, медичні установи та лабораторії на точність проведених ними вимірювань. Відповідний законопроект «Про метрологію та метрологічну діяльність» схвалено 24 липня. В Мінекономіки передбачається, що проект закону набуде чинності з 2015 року.

5

Відомості.інфо
№31 (671)

1 - 7 серпня 2013 року
<http://www.vidomosti.info/>

На часі

Влітку треба ретельніше вибирати заклади, де поїсти

Харчові отруєння характерні для літа. «Відомості» на сторінках газети й інтернет-видання ([vidomosti-ua.com](http://vidomosti.ua.com)) уже повідомляли читачів про отруєння дорослих і дітей у пizzerії в Черкасах, про студентів із Канева, які після відвідування місцевої їдальні потрапили у лікарню, й інші випадки. На Волині, як розповіла заступник головного лікаря обласної інфекційної лікарні Галина Морочковська, поки що масових випадків отруєння не було. Та до медзакладів періодично потрапляють пацієнти, які їли неякісні салати чи м'ясні вироби. Й улітку, за її словами, кількість таких трохи більша, ніж зазвичай.

САНЕПІДЕМСЛУЖБА «ЗАТЯГУЄ» З ВІДПОВІДАМИ

Тож «Відомості» вирішили дізнатися, чи перевіряють на Волині, зокрема у Луцьку, спеціалісти Державної санітарно-епідеміологічної служби заклади громадського харчування: їдальні, кафе, ресторани, точки продажу готової їжі на вулицях і ринках. Хотіли поцікавитися результатами останніх перевірок, а також отримати рекомендації споживачам щодо харчування у таких закладах, особливо влітку. Оскільки сьогодні температурний стовпчик на градуснику піднімається вище плюс тридцяти, ці запитання, на нашу думку, є важливими, адже йдеться про здоров'я громадян. Тому ця інформація не може чекати і вимагає негайного висвітлення. Однак оперативне поінформувати читачів через сайт не вдалося. А все через те, що у Головному управлінні Державної санітарно-епідеміологічної служби у Волинській області у відповідь на наше звернення повідомили: «Надішліть офіційний запит — і протягом п'яти робочих днів отримаєте відповідь». Це при тому, що, вважаємо, саме ця служба повинна бути чи не найбільше зацікавлена у співпраці зі ЗМІ, щоб оперативне повідомляти населення про небезпеку та ризики, пов'язані, зокрема, з харчуванням. А якби, крім Боже, спалах якоїсь інфекції? Невже знову довелось би чекати тиждень, поки санітарні дадуть свої рекомендації та застереження?



До речі, це не вперше працівники обласного управління ДСЕС відтермінують коментар. Минулого разу (стаття «Санітарні відмовляються назвати безпечні для купання місця» від 6 червня 2013 року. — Авт.), коли ми намагалися дізнатися про стан водойм напередодні купального сезону, нас упродовж двох тижнів годували обіцянками надати інформацію, мотивуючи то власною зайнятістю на зразок святкування дня народження, то зайнятістю начальства. А через тиждень, коли матеріал потребував публікації, попросили для отримання необхідних відомостей надіслати офіційний запит. Однак купальний сезон уже розпочався, і їхня відповідь ще через тиждень була б уже не актуальною.

ПОРЯТУНОК ПОТОПАЮЧОГО — СПРАВА САМОГО ПОТОПАЮЧОГО

Цього разу, на щастя, ми чекали лише тиждень. І, як з'ясувалося, тепер до об'єктів високого та середнього ступеня ризику, які перевіряються щорічно чи раз у три роки санітарною службою, не належать заклади громадського харчування — їдальні, кафе, ресторани, малі ар-

хітектурні форми. Більшість цих закладів застосовує спрощену систему оподаткування, а планові перевірки таких об'єктів, відповідно до законодавства, не передбачені. До згаданих об'єктів можуть застосовуватися тільки позапланові перевірки, але лише у випадках, передбачених Законом України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності». Згідно з чинним законодавством, відповідальність за безпечність і якість надання послуг і продукції, в тому числі лабораторне підтвердження, лягає на власника.

— Оскільки в літній період підвищується небезпека гострих кишкових інфекцій, таких як дизентерія, гастроентероколіти, сальмонельоз і харчові отруєння, викликані різними збудниками, то потрібно ретельніше підійти до вибору закладів харчування, ресторанного бізнесу, а також страв, які ви замовляєте, — наголошує виконавч об'язків головного лікаря Головного управління Державної санітарно-епідеміологічної служби Лариса Дудковська. — Громадянин має право вимагати супровідні документи, які б засвідчували якість продуктів, використаних для приготування страв.

Але безпечність їжі можна визначити й візуально. Більшість зіпсованих продуктів має неприємний запах, але забруднені сальмонелюю смакових якостей не втрачають. Особливо обачними потрібно бути при влаштуванні весіль, днів народжень, ритуальних обідів як у закладах харчування, так і в домашніх умовах. Грубим порушенням вважається така ситуація, коли святкування відбувається в закладі ресторанного господарства, а частину продуктів, які швидко псуються, приносять із дому без відповідних свідчень про їх безпечність. У такому разі відповідальність закладу мінімізується.

РЕКОМЕНДАЦІЇ СПЕЦІАЛІСТА

Для запобігання інфекційним захворюванням і харчовим отруєнням Держсанепідслужба області рекомендує:

- продукти купувати лише в магазинах і на облаштованих ринках. Обов'язково звертати увагу на терміни й умови їх зберігання, вимагати від продавця документи, які підтверджують їх якість і безпеку;
- в жодному разі не використовувати для пиття, приготування їжі та миття посуду воду з річок, озер, дощовою тощо. Для пиття і готування мати запас фасованої питної води;
- обов'язково мати достатню кількість кухарського та розроблювального інвентарю (столів, дощок, ножів тощо), який використовувати окремо для сирих і готових продуктів;
- усі продукти, що швидко псуються, та готові страви зберігати при температурі не вище +8°C. Термін зберігання приготованої страви без холоду не має перевищувати дві години. В побутовому холодильнику продукти зберігати згідно з термінами придатності: незаправлені салати — 12 годин, у заправленому вигляді — вісім; яйця варені — 24 години; м'ясні та ковбасні вироби домашнього приготування — 72 години; кулінарні вироби з рубленого м'яса (котлети, битки, шніцели), рибу смажену — 12 годин;
- сирі та варені м'ясні й рибні продукти не повинні зберігатися разом.

Людмила ШИШКО

Неуважного волинського водія маршрутки суд відпустив

В аварії, що сталася 17 липня під Житомиром, через неуважність шофера травмувалося 10 пасажирів. Усі ці люди їхали з Луцька у Київ. Однак суд відпустив водія маршрутки, інформувало zhitomir.info.

За кермом автобуса був волинянин із 35-річним стажем. Одразу після аварії він переконував, що не порушував правил, а з керуванням не впорався, бо його підірвала «Таврія». Втім, правоохоронці переконані: ДТП сталася з вини шофера. «Наслідки тяжкі. Троє потерпілих у важкому стані досі перебувають у лікарні», — розповів начальник відділу розслідувань ДТП слідчого управління Міністерства внутрішніх справ України у Житомирській області Олександр Семенюк.

Покалічених із України примушували жебракувати за кордоном

Служба безпеки України затримала громадянина Молдови й українку за підозрою в переправленні за кордон калік і бідняків для примусового жебракування.

Зловмисників підозрюють у підшукуванні, вербуванні на території України та переправленні через кордон «осіб із обмеженими фізичними можливостями і тих, які перебувають у скрутному матеріальному становищі».

Організатора «оборудки», молдованина, СБУ затримала 11 липня, коли він намагався пішки переправити українця, в якого відсутня ліва рука, до Росії поза пунктом пропуску «Мілове» Луганської області. Того ж дня оперативники затримали й його спільницю, жительку Дніпропетровщини. Обом учасникам повідомлено про підозру у вчиненні злочину, передбаченого ч. 2 ст. 332 ККУ.

У Криму — небувалий урожай персиків

Кримські садівники цього року зібрали у кілька разів більше персиків, аніж у попередні роки. На оптових ринках півострова їх продають по 3–5 грн/кг, пишуть УНН.

Звісно, спиртні торговці у великих курортних містах просять за кілограм цих фруктів значно дорожче, тому часом ціна на них мало відрізняється від тієї, якою вона є у Києві, Харкові, Львові, Дніпропетровську. В середньому у цих містах за кілограм кримського персика правлять 15–18 грн.

Загалом, як повідомив міністр аграрної політики і продовольства Криму Микола Полюшкін, цього року на півострові очікується великий врожай плодівочової продукції.

Незважаючи на аномальні природні умови кінця березня, більшість плодівих, ягідних і виноградних насаджень в Україні перебуває у доброму та задовільному стані.

Кавуни з луцьких ринків і магазинів їсти безпечно

Принаймні про це свідчать результати досліджень

Кавуни та дині цьогоріч почали радувати око на прилавках раніше, ніж зазвичай. Однак покупцям аномальна поява баштанних на початку липня не надто сподобалась. Люди з подивом минали їх, бо ж купувати боялися. Не раз доводилося чути, мовляв, кавунів на ринках і в магазинах достатньо, але їсти їх не можна — надто вони «хімічні». Чи так це насправді, з'ясували «Відомості».

Лікарі кажуть: щоб отруїтися нітратами, треба декілька днів їсти лише кавуни та дині у великих кількостях. Але щоб убезпечитися від негативних наслідків, радять вимагати експертний висновок у продавця, а якщо документи у порядку — все одно бути обачними та залишати на шкірочці принаймні півтора сантиметра м'якоти.

В обласному управлінні захисту прав споживачів «Відомостям» розповіли, що в принципі зараз баштанні споживати безпечно. Принаймні останні перевірки засвідчили, що вміст нітратів у кавунах

не перевищив допустимої норми. Гірша ситуація з динями й овочами. Так, 10 липня на Центральному ринку було відібрано кілька зразків кавуна, дині, кабачків, буряків і цибулі.

— Як показали результати дослідження, проведеного у випробувальному центрі «Волинський стандартметрології», у кабачках свіжих виявлено 560 мг нітратів на кілограм продукції при нормі не більше 400. У цибулі — 128 мг на 1 кг при нормі 70. У столових буряках знайдено 2167 мг на 1 кг при нормі 1400. Початальником очовив на ринок є підприємець із Луцька, який здійснив закупівлю у Херсонській області. Також відбиралися кавун і диня. У кавуні рівень нітратів не перевищував допустимую норму.

А от із динями ситуація гірша. Дослідження виявили 304 мг на 1 кг, тоді як норма становить не більше 90, тобто вміст нітратів був завищений більше як у три рази. Відомо, що дині вирощені у Херсонській області. Господарючим суб'єктам видані приписи про припинення реалізації овочів і динь. Підприємці надали

нам інформацію про те, що продукти повернені виробнику, — розповів заступник начальника управління захисту прав споживачів у Волинській області Володимир Горішний.

Штраф за реалізацію городини з завищеним вмістом нітратів — 300% вартості отриманої для реалізації продукції. Наприклад, якщо отримали 50 кілограмів за ціною шість гривень, то штраф становитиме 900 гривень. Але, згідно з новим законодавством, яке набрало чинності першого липня, застосувати штрафні санкції управління може лише після рішення суду.

— Де легше проконтролювати якість кавунів і динь — на ринках чи у магазинах? — цікавимося у посадовця.

— На ринках працює ветеринарна служба, яка контролює кожну партію продуктів, які привозять для реалізації. Супермаркети допускають до продажу на своїх прилавках продукцію, яку постачають із супроводжувальними документами якості, тобто якщо постачальник привіз товар, то він повинен надати якісне

посвідчення, — пояснив Володимир Іванович.

За його словами, у супермаркетах Луцька теж відбиралися зразки кавунів і динь. Випадків перевищення норми вмісту нітратів не було.

Найбільш небезпечно купувати баштанні у місцях стихійної торгівлі: їх якість там ніхто не контролює. Задля експерименту «Відомості» вирішили придбати кавун і диню у палатках поблизу торгового центру «Гостинець». Щоб з'ясувати, чи безпечно їсти такі фрукти, віддаємо їх на експертизу у випробувальний центр «Волинський стандартметрології».

У протоколі випробувань від 25.07.2013 року вказано, що ні у кавуні, ні в дині не виявлено завищеного вмісту нітратів: кавун — 10 мг на 1 кг при нормі 60, диня — 39 мг при нормі 90.

У випробувальному центрі також заповнили, що зараз кавуни та дині їсти безпечно, мовляв, вони вже не такі «нітратні», якими були перші партії.

Ірина КОСТЮК