

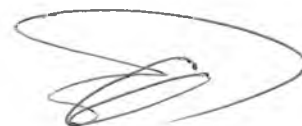
Профилактика пищевых отравлений в новогодние праздники.

Суровое испытание для организма приходится на новогодние праздники. Ведь именно в новогоднюю ночь горячая пора корпоративов, праздничных ужинов, бесконечных визитов к родственникам с изобильными застольями. И главный вопрос как же не отравиться и не переест в новогодние праздники. Специалисты Роспотребнадзора рекомендуют покупать для праздничного застолья только безопасные продукты. Не приобретайте продукты питания, в том числе алкоголь, в неустановленных местах торговли, с рук, на стихийных рынках, у незнакомых людей, где у продавцов нет разрешения на торговлю и сертификата качества продуктов. При покупке продуктов внимательно читайте сроки изготовления и сроки годности, визуально и на запах проверяйте качество продукта. Не стесняйтесь попросить у продавцов представить Вам документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов. Заказывая праздничный стол, уделите особое внимание меню, предпочтение отдавайте «правильной» пище: холодным закускам, овощным салатам без калорийных майонезных соусов, мясным нарезкам или нежирным сортам рыбы. Не готовьте салаты и блюда из рубленного мяса в больших количествах, старайтесь заправлять салаты перед подачей на стол. Включите в рацион питания на новогодние праздничные дни мясо и рыбу, запеченные в духовке, вместо аналогичных жареных блюд. Такая еда создаст ощущение наполненности желудка и не позволит разыграться аппетиту сверх меры. Добавляйте к ассортименту свежие овощи, они богаты клетчаткой, благодаря чему хорошо утоляют голод и помогают организму усвоить тяжелую пищу. А вот блюда с картофелем и бобовыми, а также хлеб правильнее будет употреблять отдельно. Торты и пирожные лучше заменить фруктовым салатом или ягодным желе. Во время праздника также рекомендуется пить простую негазированную воду. Не злоупотребляйте алкогольными напитками, даже если они хорошего качества и приобретены у надежного поставщика. Не зависимо от крепости напиток, он содержит алкоголь, который даже в малых количествах приводит к изменению физиологических реакций и поведения. Чтобы не отравиться алкоголем рекомендуется не понижать градус и не смешивать напитки, а самым идеальным вариантом станет один или два бокала сухого вина или шампанского.

Умеренность важно соблюдать как в отношении еды, так и в отношении алкоголя. Помните, что правильное питание - это основа здоровья человека.

Приятного Вам аппетита и с наступающим Новым годом!

Начальник Территориального отдела по
г. Симферополю и Симферопольскому району
Межрегионального управления Роспотребнадзора
по Республике Крым и г.Симферополю



О.В.Гончаренко

Рекомендации по выбору сладких новогодних подарков

В преддверии Нового года все ждут подарков, особенно дети. Территориальный отдел по г.Симфероплю и Симферопольскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым г.Севастополю напоминает, как выбрать сладкий новогодний подарок. Важно внимательно отнестись к выбору сладостей и придерживаться нескольких правил для того, чтобы приобрести вкусный, качественный и безопасный сладкий подарок. Сладкие новогодние подарки рекомендуется приобретать в местах организованной торговли: в магазинах, супермаркетах, рынках. При покупке обратите внимание на упаковку – она не должна быть нарушена, в маркировке должны содержаться сведения о составе кондитерских изделий, количестве, должна быть указана дата изготовления, срок годности, условия хранения пищевой продукции, в том числе и после вскрытия упаковки, наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя, изготовителя пищевой продукции. Срок годности устанавливается по скоропортящемуся продукту, входящему в состав сладкого набора. Необходимо выбрать подарок с самой близкой ко дню покупки датой фасовки, тогда конфеты, вафли и печенье будут более свежими. При выборе подарков для детей стоит отдавать предпочтение тем наборам, в составе кондитерских изделий которых содержится минимум пищевых добавок, консервантов. Обратите внимание на наличие потенциальных аллергенов, к которым относятся ядра абрикосовой косточки, арахис. Их использование в питании детей не рекомендуется. Следует отметить, что карамель, в том числе, леденцовая, не рекомендуется для наполнения детских наборов, так же, как и кондитерские изделия, содержащие алкоголь. В состав качественного сладкого набора могут входить шоколад, конфеты (желейные, вафельные, с начинкой из суфле), вафли, пряники, печенье (бисквитное, галетное), мягкий ирис, пастила, зефир и мармелад. Они являются наиболее безвредными, ввиду меньшего количества сахара по сравнению с другими сладостями. Помимо этого, в мармеладе и зефире содержится пектин, полезный для пищеварения. В составе сладостей не должны присутствовать усилители вкуса и аромата, консерванты, допускается содержание натуральных красителей и ароматизаторов. Обращаем Ваше внимание, что в подарке не должно быть конфет, вафель, печенья, зефира без обертки. Вы также можете сформировать сладкий подарок самостоятельно. Например, приобрести любимые конфеты детей, добавить к сладостям игрушку (обязательно в упаковке предназначенной для контакта с пищевыми продуктами) и красиво оформить. Важно помнить о возрастных ограничениях и технике безопасности. Игрушки для детей до 3 лет не должны содержать натуральный мех и кожу – это достаточно сильные аллергены. Также игрушка не должна содержать стекла и других бьющихся материалов, мелких деталей, в том числе, размер которых во влажной среде увеличивается более чем на 5%. Сладкий подарок необходимо хранить при температуре 15-17 градусов, иначе из-за нарушений условий хранения шоколад может покрыться белым налетом. По вашему требованию

продавец подарка обязан предоставить декларации о соответствии, подтверждающие качество и безопасность всех составляющих компонентов подарка. Также информируем, что в территориальном отделе по г. Симферополю и Симферопольскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю организована тематическая «горячая линия» для консультации граждан по вопросу качества и безопасности детских товаров и новогодних подарков. Если у родителей возникнут сомнения относительно качества и безопасности сладких подарков, игрушек, они могут обратиться на «горячую линию» по телефонам +7 978 919 11 38 и (3652) 27-22-83 в территориальный отдел по г. Симферополю и Симферопольскому району.

Начальник Территориального отдела по
г. Симферополю и Симферопольскому району
Межрегионального управления Роспотребнадзора
по Республике Крым и г. Симферополю



О.В.Гончаренко



Не навредите здоровью в Новый год!

В новогодние дни возрастает риск пищевых отравлений и острых кишечных инфекций. Пищевые продукты являются хорошей средой не только для сохранения, но и для размножения возбудителей острых кишечных инфекций без изменения внешнего вида и вкуса продукта. Наиболее опасными продуктами питания для возникновения инфекции являются многокомпонентные салаты, в первую очередь заправленные майонезом и сметаной, кондитерские изделия с кремом, шаурма, изделия из рубленого мяса (котлеты, рулеты, паштеты), студень и холодец. На поверхности плохо промытых овощей также могут оставаться возбудители кишечных инфекций. Во время приготовления пищи в домашних условиях необходимо соблюдать правила гигиены при приготовлении горячих и холодных блюд, сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, особенно скоропортящихся, необходимо тщательно промывать зелень, овощи и фрукты. Салаты, изделия из рубленого мяса, студень готовить в домашних условиях в небольшом количестве, чтобы не хранить остатки блюд более суток. Не стоит резать салат впрок и заправлять всю порцию салата сразу, не следует смешивать свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня, если готовая пища остается на следующий день, то перед употреблением ее необходимо прокипятить или прожарить. Пирожные, торты с кремом необходимо хранить в холодильнике, не забывая о том, что это скоропортящиеся продукты, не хранить скоропортящиеся продукты и готовые салаты при комнатной температуре более 2 часов, ни в коем случае не заниматься приготовлением пищи для семьи и гостей, если чувствуете себя не здоровым, особенно при расстройстве стула, тошноте, боли в животе. В холодильнике необходимо соблюдать принцип товарного соседства. Новогодний стол, чаще всего, это изобилие калорийной пищи. Кроме того, за новогодней ночью следует череда застолий в гостях у друзей, родственников и коллег. А все это ведет к переяданию. Соблюдайте очередность блюд. Самое оптимальное съесть сначала салат, а затем уже более сытные вторые блюда и горячее. Пусть на столе больше будет овощных салатов и закусок. Не нужно стремиться попробовать абсолютно все блюда. Чем разнообразнее всё отведанное за праздничным столом, тем больше нагрузка на пищеварительную систему. Не садитесь за праздничный стол голодными. Умеренно употребляйте алкоголь. Перед употреблением алкоголя обязательно покушайте — это снизит вредное действие алкоголя на желудок и отсрочит и уменьшит признаки опьянения. Запивать алкоголь не следует, особенно сладкой и газированной водой, усиливающей действие алкоголя. Не смешивайте также алкоголь и газированные напитки. Если за праздничным столом Вы перестарались с блюдами, то 1 января не стоит поддаваться искушению, доесть все, что осталось. Следует отдать предпочтение некрепким бульонам, отварным или приготовленным на пару овощам, кисломолочным продуктам. Если Вы приобретаете готовую пищу в магазине, обратите внимание на время изготовления продукта и срок его реализации. Полуфабрикаты, изделия из мяса обязательно подвергайте повторной термической обработке, а пирожные с кремом, торты храните только в холодильнике и не забывайте о том, что это — скоропортящиеся продукты.

В условиях сохранения рисков распространения новой коронавирусной инфекции лучше провести новогодние праздники дома, в кругу семьи, по возможности на свежем воздухе, например, на даче. Постарайтесь воздержаться от посещения любых мероприятий, проходящих в закрытых помещениях, в том числе корпоративов.

Начальник Территориального отдела по
г. Симферополю и Симферопольскому району
Межрегионального управления Роспотребнадзора
по Республике Крым и г.Симферополю



О.В.Гончаренко



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)

МЕЖРЕГИОНАЛЬНОЕ УПРАВЛЕНИЕ
ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ
ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И
БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ПО РЕСПУБЛИКЕ
КРЫМ И ГОРОДУ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗНАЧЕНИЯ
СЕВАСТОПОЛЮ

ТЕРРИТОРИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ
ПО г.СИМФЕРОПОЛЮ И
СИМФЕРОПОЛЬСКОМУ РАЙОНУ

ул. Набережная, 67, г.Симферополь, 295034
тел. (0652)27-22-83, E-mail:
TO_Simferopol@82.rospotrebnadzor.ru

Администрация
г.Симферополя
ул.Толстого 15
г.Симферополь

Администрация
Симферопольского района
ул.Павленко 1
г.Симферополь

16.12.2021 № 1804488

Территориальный отдел по г. Симферополю и Симферопольскому району Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю направляет Вам рекомендациями по профилактике пищевых отравлений в новогодние праздники и по выбору сладких новогодних подарков для информирования населения г.Симферополя и Симферопольского района.

Начальник Территориального отдела по
г. Симферополю и Симферопольскому району
Межрегионального управления Роспотребнадзора
по Республике Крым и г.Симферополю

О.В.Гончаренко

Сухомлинова В.Л.тел.272283