

Здоровье

Пищевые искушения и опасности

С наступлением жаркой поры года сезонная торговля взята под особый контроль санслужбой города. Основной ассортимент мелкорозничной реализации составляют напитки на розлив (квас, газированные напитки, пиво), мороженное, овощи и фрукты. Тщательно контролируются и летние кафе. Для осуществления должного надзора, рейды проводятся регулярно, в том числе в выходные и праздничные дни.

На сегодняшний день подавляющее большинство торговых объектов реализует квас производства ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» (бывший Могилевхлебпром). Квас абсолютно эпидемиологически надежный, натуральный, без усилителей вкуса и «удлинителей» срока. Разливается он в изотермические емкости. На данный момент выдано 32 заключения на реализацию кваса.

С санитарной точки зрения квас из бочки не хуже и не опаснее кваса из кег. Все ёмкости, используемые для отпуска кваса на розлив - и кеги, и бочки, подвергаются тщательной мойке и дезинфекции после каждого опорожнения. По окончании работы изотермические ёмкости возвращаются на участок № 1 ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай», где на специализированном моечном участке осуществляется обработка и дезинфекция контактных поверхностей. В настоящее время, кроме химической дезинфекции обязательно применяется метод обработки внутренних поверхностей оборудования для кваса острым паром. Каждая партия хлебного кваса подвергается производственному лабораторному контролю на соответствие требованиям нормативной документации по показателям безопасности. Кроме того, в обязательном порядке силами производственной лаборатории участка №1 ОАО «Булочно-кондитерская компания «Домочай» исследуется качество мойки технологического оборудования, задействованного в процессе производства хлебного кваса. В случаях несоответствия готового продукта или ёмкостей для розлива кваса требованиям нормативной документации разрешение на отпуск хлебного кваса потребителям не выдается.

Следует отметить, что с гигиенических позиций на безопасность реализуемого на розлив кваса и иных безалкогольных напитков в значительной мере влияют условия реализации. При создании оптимальных температурных условий, наличии изотермического и холодильного оборудования в месте реализации напитка, обеспечении гигиенических условий и поддержании санитарного порядка в точке реализации сводятся к минимуму причины, влияющие на ухудшение качества продукции. Немаловажным является и соблюдение правил личной гигиены продавцами, организация сбора и утилизации одноразовой посуды. При обеспечении всех вышеназванных требований качество и безопасность реализуемого напитка, в том числе и кваса, гарантирована.

Периодически появляется в продаже, так называемый, «коммерческий квас», правильнее назвать его - квасной напиток. Тут надо понимать разницу. Квас производится – только из натурального сырья, квасной напиток из концентрата. Квасной напиток по причине наличия консервантов, как правило, имеет более длительный, нежели у натурального хлебного кваса, срок реализации и менее жесткие температурные регламенты хранения и реализации. При создании надежных гигиенических условий реализации квасного напитка, соблюдении сроков годности, употребление безалкогольных квасных напитков не должно вызывать опасений. Да, квасной напиток более безопасен в эпидемиологическом смысле, зато есть консерванты. Что лучше? Выбор только за потребителем.

Остро стоит проблема беспечности людей, покупающих разрезанные арбузы. Нет ни одного человека, который бы не знал, что продавать их подобным образом категорически запрещено. Причем прописано это было еще в санитарных правилах, действовавших во времена Советского Союза. Хотя некоторые полагают, что санврачи «придумали» это недавно и лишь для «неудобства» граждан. Опасность такой арбуз несет огромную. Ведь у торгующих с лотка нет

элементарных условий ни для обработки ножей, ни для мытья рук, которыми минуту назад накладывался грязный картофель. Вот и получается, что целый арбуз не несет в себе никакой опасности, но как только его разрезали - становится носителем возможно патогенной микрофлоры, вызывающей острые кишечные инфекции при употреблении. Но спрос рождает предложение. А бороться с этим нужно каждому, а не только санслужбе, сотрудников которой не поставишь около каждого лотка с фруктами. Просто не покупайте заведомо опасный продукт.

Что касается даров леса, увы, многие не видят угрозы, приобретая грибы и ягоды на междугородних трассах, у незнакомых лиц, продающих их за пределами рынков, с земли и в прочих местах несанкционированной торговли. Соли тяжелых металлов, токсическое отравление и радиация. Вот чем опасны такие приобретения. Несмотря на то, что после аварии на ЧАЭС прошло уже 28 лет, до сих пор, проверяя ягоды и грибы, мы периодически регистрируем превышения предельно допустимых норм по радиологическим показателям. Особенно хочется обратиться к родителям. Будьте предельно внимательны и осторожны, предлагая своему ребенку тот или иной продукт. Ведь то, на что взрослый организм отреагирует расстройством желудка, может нанести детскому - безусловный вред.