

Пятница, 5 июля 2024 года
№47 (26680)
WWW.MOLOTRO.RU

4 **Молот**

На Дону потребительские кооперативы остаются среди ключевых звеньев агропромышленного комплекса. В преддверии Международного дня кооперативов в Ростове провели 48-е собрание членов областного союза потребобществ.

– Очень важно, что потребительские кооперативы системы облпотребсоюза обеспечивают продуктами питания 317 организаций соцсферы в 21 районе области, в том числе горячим питанием – 61 объект, активно участвуют в госпрограмме «Комплексное развитие сельских территорий», – акцентировал замгубернатора – глава минсельхозпрода **Константин Рачаловский**.

Сегодня в Ростовском облпотребсоюзе – 38 кооперативов в 33 районах, организация насчитывает почти 980 пайщиков и около 1000 объектов торговли, общепита, производства и заготовительной деятельности.

В донском регионе стали известны результаты ЕГЭ, сданных в резервные сроки, – с 13 по 21 июня. В общей сложности в резервные сроки экзамены сдавали свыше 2500 человек, а в полку тех, кто блестяще справился с заданиями, прибыло. Как резюмировал первый замгубернатора **Игорь Гуськов**, в этом году на максимальные баллы в регионе написаны 166 работ, а 13 участников стали 200-балльниками. Кроме того, почти 6600 работ донских выпускников оценены на 80 и более баллов. Однако подбивать окончательные итоги все же преждевременно. С нынешнего года выпускники вправе передать ЕГЭ по одному предмету. Пересдачи шли вчера и еще идут сегодня, 5 июля.

Взять бактерии под контроль

■ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Ирина ВАРЛАМОВА, I.VARLAMOVA@DON.MEDIA

В Госдуме предложили отменить мораторий на плановые проверки общепита. Такая мера связана со вспышкой ботулизма в стране; как показывает практика, не все предприниматели контролируют свою продукцию. Как найти золотую середину: не увеличивая нагрузку, держать бизнес в тонусе.

Чистота – залог здоровья

Сегодня депутаты обсуждают различные меры, которые могли бы предотвратить массовые отравления. Как выяснилось, на предприятии, где готовились злополучные салаты, не соблюдались элементарные санитарные нормы, на производстве даже не было водопровода.

– Профилактических визитов, когда предпринимателей только предупреждают о нарушениях, недостаточно, если речь идет о возможной угрозе жизни и здоровью потребителей. А общепит – это как раз та самая сфера, – заявил зампреда Комитета Госдумы по охране здоровья **Алексей Куриный**.

В то же время депутат призывает проверяющих не переусердствовать и не штрафовать за любую мелкую провинность.

– Но когда пищевая продукция производится без соблюдения элементарных санитарных норм, это серьезный повод задуматься о системе контроля. Если бы за нарушение, создающее угрозу здоровью людей, предприятие штрафовалось, а при повторном инциденте закрывалось, думаю, подобных вопиющих случаев не было бы, – считает Алексей Куриный.

Напомним, мораторий на плановые проверки пищевых производств действует с 2022 года. Он был введен, чтобы снизить нагрузку на бизнес. Но далеко не все восприняли послабление лишь в этом ключе.

По мнению руководителя предприятия по производству варенья Александра Стодольского, здесь очень важен человеческий фактор.

– Если производитель – нормальный образованный человек с интеллектом, то и с продукцией все будет в порядке. Можно одеть сотрудников в белые халаты и шапочки, но если работник не моет руки

после туалета, то никакие методички не помогут, – полагает предприниматель.

Есть и другая проблема: как быть с кустарными производствами, которые делают продукцию в промышленных масштабах, но не зарегистрированы? Как их отследить? Предположим, есть производственное помещение площадью 20 кв. м, которое соответствует всем требованиям. И есть еще несколько частных подвалов, в которых выпускается 80% продукции по документам этого официального 20-метрового помещения. Кто будет проверять эти подвалы?

Кто узнает про подвалы?

– Всех и все проконтролировать невозможно, – говорит Александр Стодольский.

Он напоминает, что уже существуют разработанные Роспотребнадзором санитарно-эпидемиологические требования и нормы в сфере общественного питания.

– Это значит, у бизнеса есть все инструменты для безопасного производства – только соблюдай, и все будет в порядке. В моем понимании, нужно рассматривать меры для обеспечения безопасности и контроля за безопасностью, – полагает Стодольский и рассказывает, какие конкретно меры принимаются у них на предприятии. – Каждую ночь обрабатываем помещение озоном, а банки стерилизуем. Но с вареньем, конечно, проще, чем с салатами.

Визит как профилактика

Впрочем, вспышка ботулизма показала, что не стоит полагаться только на добросовестность предпринимателей. Контроль нужен, и еще какой, и пока обсуждается отмена моратория на плановые проверки общепита, «Молот» обратился в управление Роспотребнадзора по Ростовской области с вопросом, как сегодня осуществляется контроль за пищевыми производствами.

Как сообщили в ведомстве, по действующему законодательству при наличии достаточных данных об угрозе причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью граждан или о фактах причинения вреда жизни и тяжкого вреда здоровью граждан управлением незамедлительно принимаются меры по ор-



Фото: Никита Юдин

■ Если работники предприятия – образованные, добросовестные люди, то качество продукции будет на высоте

ганизации и проведению контрольных (надзорных) мероприятий в отношении хозяйствующего субъекта, пищевая продукция которого послужила причиной причинения вреда здоровью граждан.

По результатам мероприятий принимаются меры, предусмотренные действующим законодательством, в том числе приостанавливается деятельность предприятия, применяются меры в виде штрафов, изъятие опасной продукции из оборота.

Кроме того, сегодня проводятся профилактические визиты, а хозяйствующий субъект может самостоятельно обратиться в управление с заявлением для проведения внепланового профилактического визита. Как мы уже говорили выше, при таких визитах строгих мер не предусмотрено. Во время профилактического визита контролируемое лицо информируется об обязательных требованиях. Порой сами работники предприятия спрашивают, правильно ли они выполняют требования при приготовлении пищевой продукции, что надо исправить.

В случае, если при проведении профилактического визита установлено, что объекты контроля представляют явную непосредственную угрозу причинения вреда (ущерба) охраняемым законом ценностям или такой вред (ущерб) причинен, незамедлительно принимаются меры по

проведению контрольных (надзорных) мероприятий в отношении данного хозяйствующего субъекта.

В ведомстве напомнили, что одним из направлений деятельности управления являются профилактические мероприятия. Для предпринимателей, занятых оборотом пищевой продукции, проводятся семинары в режиме видео-конференц-связи, круглые столы, рабочие встречи.

При поступлении в адрес управления сведений о готовящихся нарушениях обязательных требований или признаках нарушения обязательных требований и в случае отсутствия подтвержденных данных о том, что нарушение обязательных требований причинило вред охраняемым законом ценностям, контролируемому лицу объявляется предостережение, это также одна из форм профилактических мероприятий.

Тем временем

В Роскачестве разрабатывают ГОСТ на шаурму. С предложением готовить полюбившееся россиянам блюдо по санитарным правилам выступил вице-спикер Госдумы **Владислав Даванков**. Более того, он попросил ускорить разработку стандарта «правильной» шаурмы, без вредных ингредиентов, так как жара повышает риск отравлений.

Кому за сорок

■ СИТУАЦИЯ

Елена БОНДАРЕНКО, E.BONDARENKO@DON.MEDIA

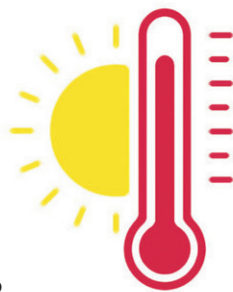
Сегодня, 5 июля, в донской столице воздух прогреется до +40 °С, причем в тени. Об этом «Молот» сообщила ведущий синоптик ростовского гидрометцентра Ольга Чупрова.

В начале июля аномальная жара охватила практически всю страну, заявили в центре «Фобос». Только за сутки 2 июля зафиксировано 39 температурных рекордов. Восемь из них – в региональных центрах.

О том, что и в донской столице ожидается сильная жара (от +40 до +42 °С), ростовчан предупредили в официальном телеграм-канале городской администрации. Заодно посоветовали в период такой погоды «избегать перегрева и обезвоживания организма».

«Молот» решил выяснить, установится ли рекордная жара в Ростовской области.

– Мы ожидаем, что в пятницу в южных и центральных районах будет +42 °С. Такая же температура не исключена на северо-востоке Ростовской области. Сколько



будет на солнце, даже сложно сказать. Все наши измерения проходят в специальной метеорологической будке, где термометр располагается в тени, – отметила Ольга Чупрова.

По ее словам, такая жаркая погода характерна для июля на Дону.

– До 10 июля будет жарко. В дневные часы будут выпадать эпизодические дожди, но они прогнозируются не повсеместно и температуры сильно не понизят, – уточнила Ольга Чупрова.

Каким выдаться август, ростовские синоптики не спешат прогнозировать. Пока они располагают предварительны-

ми данными, согласно которым средняя температура в последний месяц лета на Дону будет около климатической нормы. Прогноз погоды на август обещают подготовить в конце июля.

В одном из сервисов погоды на этой неделе можно было увидеть не только высокие температуры, но и еще и молнию без дождя. Сразу возникает логичный вопрос, это не ошибка?

– Такие явления действительно бывают. Например, на севере Ростовской области 2 июля образовалась облачность и была сухая гроза. Мы не исключаем такие явления и в дальнейшем, – добавила Ольга Чупрова в беседе с нашим изданием.