



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

Управление
Федеральной службы по надзору в сфере
защиты прав потребителей и благополучия
человека по Красноярскому краю
(Управление Роспотребнадзора по Красноярскому краю)

Каратанова ул., д. 21, г. Красноярск, 660049
тел. (8-391) 226-89-50, (8-495) 380-28-43, факс (8-391) 226-90-49

E-mail: office@24.rospotrebnadzor.ru,

http://24.rospotrebnadzor.ru

ОКПО 76736519, ОГРН 1052466033608

ИНН/КПП 2466127415/246601001

05 МАР 2021

№ 24-00-05/02-3246-2021

на № _____ от _____

О направлении информационных
материалов

Уважаемая Татьяна Юрьевна!

15 марта отмечается Всемирный день прав потребителей, в рамках празднования которого Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю проводятся информационно-просветительские мероприятия по актуальным вопросам защиты потребительских прав и законных интересов потребителей.

На основании выше изложенного, для размещения на официальном интернет-сайте министерства образования Красноярского края, образовательных учреждений края направляем следующие информационные материалы: памятки «Пищевые отравления. Как защитить себя?», «Что можно реализовывать в школьном буфете», «Как контролировать питание детей в школах?», ссылку на видеоурок здоровья «Здоровое питание школьников» <https://youtu.be/IMueM-cRk-c>.

Приложение: на 3 л. в 1 экз.

Заместитель руководителя

М.Р. Аккерт

Письменных Елена Валерьевна
8 (391) 22689-78

Родительские комитеты или советы при выявлении нарушений санитарно-эпидемиологических требований, имеют право:

- представить данную информацию руководству образовательной организации для принятия мер по их исправлению;
- направить обращение в письменной форме или в электронном виде в Роспотребнадзор или его территориальный орган для рассмотрения и решения вопроса об организации проведения внеплановой проверки.

При направлении обращения в форме электронных документов, необходимо обязательно авторизоваться в единой системе идентификации и аутентификации (ЕСИА).

Обращение в Роспотребнадзор должно содержать:

- информацию, позволяющую установить лицо, обратившееся в орган государственного контроля;
- сведения о наименовании и местонахождении образовательной организации или хозяйствующего субъекта, деятельность которых связана с организацией питания;
- факты нарушения санитарно-эпидемиологических требований с приложением имеющихся материалов, в том числе, видео- и фото- съемку.

КАК КОНТРОЛИРОВАТЬ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ШКОЛАХ?



ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
Москва, 1-й Смоленский пер., д.9, стр.1
e-mail: cgon@cgon.ru;
тел.: 8(499)2418628



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ КАК ЗАЩИТИТЬ СЕБЯ?

Пищевые отравления – острые заболевания, вызываемые употреблением недоброкачественной пищи, обсемененной некоторыми видами микроорганизмов или же содержащей ядовитые вещества.



ПРОФИЛАКТИКА ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ПРИРОДЫ:

Строгое выполнение правил личной гигиены персоналом пищевых объектов; Поддержание удовлетворительного санитарного состояния пищевых объектов; Соблюдение санитарного режима в процессе заготовки пищевого сырья, его транспортировки и хранения, приготовления готовых блюд; соблюдение сроков реализации готовой продукции.



ПРОФИЛАКТИКА НЕБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

Недопущение попадания в продукты и готовую пищу вредных примесей; Недопущение использования в пищу ядовитых продуктов и ставших ядовитыми при определенных условиях; Распространение среди населения знаний о ядовитых грибах, растениях, рыбе и других ядовитых продуктах; Гигиеническое воспитание работников пищевых объектов.



ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ НЕУТОЧНЕННОЙ ЭТИОЛОГИИ

Это алиментарная пароксизмально-токсическая миоглобинурия. Ее возникновение связывают с употреблением рыбы из Юксовского и Сартланского озер в Западной Сибири и Гафского залива Балтийского моря.

Профилактика данного пищевого отравления заключается в незамедлительных мерах по запрещению лова рыбы, приобретшей ядовитые свойства, при первых случаях отравления.

При соблюдении стандартных гигиенических правил, пищевые отравления можно предупредить!