

Ваше здоровье

Начался сезон торговли бахчевыми культурами. На улицах появились летние палатки с астраханскими арбузами и узбекскими дынями. Именно такое происхождение сладкого товара, несмотря на середину июля, рекламируют продавцы. Известно, что созревают арбузы и дыньки, в соответствии со своей растительной природой, в самом конце

июля и начале августа. Но с торговцами полосатыми ягодами поспорить не получается: у них и транспортные накладные найдутся, и разрешение на торговлю в установленном городской администрацией месте. Вот только качество товара у опрошенных нами продавцов никакими документами не подтверждено.

Борщевик истребят за 5-6 лет

На совещании в комитете по агропромышленному комплексу принято решение о разработке долгосрочной целевой программы по борьбе с борщевиком Сосновского.

Растение не входит в перечень сорняков, однако получив широкое распространение на северо-западе России, представляет опасность как для человека, так и для животных, наносит ущерб агроландшафтам. Борщевик Сосновского, способный вызывать тяжёлые поражения кожи, протекающие как ожоги, распространён преимущественно на землях сельскохозяйственного назначения и отводов автодорог.

Комплексная программа, предусматривающая сотрудничество региональных комитетов по агропромышленному комплексу и дорожному хозяйству, Северо-Западного управления Росавтодора, муниципалитетов 1 и 2 уровней, а также всех заинтересованных землепользователей, должна быть разработана в администрации области до 1 октября 2010 года.

Как отметил вице-губернатор Ленинградской области Сергей Яхнюк, избавиться от борщевика при проведении всех необходимых химических обработок и агротехнических мероприятий на зараженных территориях регион сможет в течение 5-6 лет. «Работа принесет результат, только если участие в ней примут все землепользователи пораженных борщевиком участков», – сказал вице-губернатор.

В послевоенные годы была поставлена задача массового разведения борщевика Сосновского в качестве силосной культуры. На первый взгляд, идея разведения борщевика на корм скоту казалась замечательной: растение неприхотливое, очень выносливое к низким и высоким температурам, обладающее крайне высокой урожайностью. Впоследствии выяснилось, что ядовитый сок растения способен вызывать ожоги кожи, а молоко дойных коров на таком корме имело горьковатый привкус. Таким образом, как продукт животноводства этот вид не оправдал себя. Спустя некоторое время растение перестали культивировать, но было уже поздно. Оно буквально оккупировало дикую природу: захватило берега водоёмов, пустыри, участки вдоль дорог, необрабатываемые поля, сообщает blogpediatra.ru.

В период, когда совхозные поля еще подвергались вспашке, рост растений удавалось сдерживать. Теперь, с упадком сельского хозяйства, борщевик занял все областные поля, создав непроходимые заросли.

Растение особенно опасно в жаркие солнечные дни. Дело в том, что во всех частях растения находится сок, содержащий фурукумарины. Это вещество, обладающее фотосенсибилизирующими свойствами. Они резко повышают чувствительность кожи и детей, и взрослых к солнечному свету, точнее к ультрафиолетовому облучению. Эта часть солнечного света способствует возникновению у нас загара. В итоге на месте попадания сока на кожу возникает ожог с волдырями, если не принять мер.

А так поражённое место рекомендуют промыть водой и в дальнейшем избегать солнца. Причём, аллергии не смогут загорать ближайшие несколько лет – ядовитый сок сохраняет свои свойства очень долго.

Самостоятельную борьбу с этим растением следует проводить только в резиновых перчатках и в одежде из непромокаемых тканей. Уничтожать заросли борщевика нужно до начала цветения, несколько раз в год в течение нескольких лет.

Полосатый из клетки

– Да вы не волнуйтесь, у нас самый спелый и сладкий товар. Мы когда партию у поставщиков закупаем, штук десять арбузов или дынь разрезаем, чтобы в качестве товара убедиться, – заверяет нас бойкий парень, торгующий бахчевыми на перекрестке Колтушского шоссе и Ленинградской улицы.

А вот покупателям такой способ проверки качества арбузов и дынь категорически запрещен. Слишком велика опасность пищевых отравлений.

Тот еще овощ

Чем бывают «богаты», кроме полезных витаминов и микроэлементов, сладкие представители из семейства тыквенных, хорошо знают в филиале ФФГУ «Центр гигиены и эпидемиологии Ленинградской области во Всеволожском районе». Врач общей гигиены Ирина Петренко говорит, что в ранних бахчевых чаще всего можно найти нитраты. Связано это со слишком активным использованием азотных удобрений, стимулирующих быстрое созревание арбузов и дынь. Нитраты сами по себе мало токсичны, но они являются предшественниками N-нитрозосоединений и нитритов, обладающих способностью вызывать онкологические заболевания.

Превращение нитратов в нитриты происходит в желудочно-кишечном тракте при участии микрофлоры. Ещё какое-то количество их попадает в организм в готовом виде: часть нитратов уже в арбузе преобразуется в нитрит, чему способствует высокая влажность. С увеличением сроков хранения содержание нитритов в арбузе увеличивается в несколько раз. Нитриты в отличие от нитратов являются токсичными соединениями. Они нарушают транспортную функцию крови, влияя на гемоглобин – переносчик кислорода тканям. Возникает гипоксия – кислородное голодание тканей, которая особенно тяжело переносится детьми, а также теми, кто страдает заболеваниями сердечно-сосудистой, дыхательной, выделительной систем.

Также встречаются токсические соединения, пестициды и радионуклеиды. Но с начала сезона во Всеволожский филиал Центра гигиены и эпидемиологии для сдачи проб не поступило ни одной партии бахчевых. По действующему законодательству большая часть ответственности за качество товара ложится на предпринимателя. Именно предприниматель, заботясь о своем имидже и клиентах, должен организовать и вести постоянный производственный контроль на предприятии. То есть по собственной инициативе проверять продукцию на соответствие стан-



дартам качества. К сожалению, как констатируют специалисты центра, в нашем районе предприниматели, которые добровольно и добросовестно относятся к своим обязанностям в части контроля качества товара, можно по пальцам пересчитать, и касается это не только торговли бахчевыми культурами. В жаркие летние дни стоит особо внимательно относиться к молочной продукции, а также блюдам, приготовленным в местах общественного питания.

«Правильный» арбуз

Принятый полтора года назад федеральный закон № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» разрешает проводить плановые проверки бизнеса не чаще чем один раз в три года. Внеплановые организуются по обращениям граждан и только по согласованию с прокуратурой. Обычно сезонные торговцы бахчевыми ежегодно меняют свое юридическое название, а значит, о плановой проверке и речи не идет. Вот и получается, что узнать, что за арбузики нам предлагают, практически невозможно.

Продавца некачественного товара, безусловно, проверят и накажут, если вы докажете, что отравились арбузом или дыней, купленной именно у него. С

жалобой и документами, подтверждающими факт нарушения (чеки, выписка из истории болезни и т.д.), необходимо обращаться в территориальный отдел Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области во Всеволожском районе (Роспотребнадзор). Но лучше не ставить над своим организмом эксперименты, а быть чуть-чуть внимательнее.

В Роспотребнадзоре при покупке бахчевых советуют не полениться и спросить у продавца разрешение на торговлю, санитарную книжку, товарно-транспортные накладные и заключение о качестве товара. Внешний вид торговой точки и продавца также может многое сказать о качестве предлагаемой продукции. И еще, стоит запомнить, что торговля дынями и арбузами запрещена и опасна для здоровья, если бахчевые продаются с земли навалом, если торговая точка находится рядом с автодорогой (корка очень хорошо впитывает и накапливает вредные выхлопные газы и пыль) или вообще работает в неустановленном месте. К счастью, сезон бахчевых только начинается, с каждым днем предложение растет, а значит, выбрать любителям арбузов и дынь есть из чего.

Дарья ЖУКОВА
Фото Александра КРЫЛОВА

От еды можно серьёзно пострадать

По району зарегистрировано 407 случаев острых кишечных инфекций, что составляет 183,8 на 100 тыс. населения. По сумме острых кишечных инфекций наблюдается рост на 10 % по сравнению с аналогичным периодом 2009 года. Повышенная заболеваемость острыми кишечными инфекциями регистрируется в городе Всеволожске, в посёлках Невская Дубровка, Рахья, Токсово, в городе Сертолово, в Колтушах. Групповая и вспышечная заболеваемость за 6 месяцев 2010 года в районе не зарегистрирована.

В связи с наступлением лета увеличивается регистрация острых кишечных инфекций. Население начинает употреблять повышенное количество овощей и фруктов. Рост числа кишечных заболеваний летом также связан с увеличением водопотребления, с усилением миграции населения.

Какие заболевания относятся к острым кишечным инфекциям?

В первую очередь это дизентерия, сальмонеллез, кишечные инфекции, вызываемые разнообразной условно-патогенной флорой. Для этой группы болезней характерно проникновение возбудителей инфекции через рот и активное размножение в желудочно-

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области во Всеволожском районе информирует, что эпидемиологическая обстановка во Всеволожском районе, согласно данным анализа по острым кишечным инфекциям за 6 месяцев 2010 года, спокойная.

кишечном тракте. Микробы этой группы отличаются большой выживаемостью во внешней среде. Так, к примеру, возбудители дизентерии могут сохраняться на продуктах питания несколько суток, в воде – до двух месяцев, а в молоке и молочных продуктах возбудители не только сохраняются, но и способны размножаться. Однако при нагревании до 60 градусов гибнут через 10 минут, при кипячении – немедленно, в дезинфицирующих растворах – в течение нескольких минут. Главными симптомами этой группы заболеваний являются расстройства функции кишечника, в виде жидкого стула, и симптомы интоксикации (высокая температура, слабость, потеря аппетита).

Как же передаются возбудители острых кишечных инфекций? С грязными руками, с загрязненной водой и пищевыми продуктами, немытыми овощами, фруктами, с предметов, которыми пользовался больной (посуда,

белье, предметы ухода). При употреблении загрязненных пищевых продуктов, не подвергшихся тепловой обработке (молока и молочных продуктов, салатов, паштетов, холодцов, овощей, фруктов, ягод и т.д.), могут возникать групповые заболевания дизентерией, сальмонеллезом. На руки возбудитель может попасть при уходе за больным острым кишечным заболеванием, при мытье рук в загрязненной воде, при несоблюдении правил личной гигиены. В воду возбудители попадают с хозяйственными стоками, из прибрежных неблагополучных уборных, поэтому питье сырой речной и озерной воды может привести к заболеванию.

Каковы меры по профилактике острых кишечных инфекций?

Все, наверное, их знают, но, к сожалению, многие не считают для себя обязательными. Даже на отдыхе нельзя забывать о мерах предосторожности: нельзя заглатывать воду при купании, продукты и напитки хранить

только в сумках-холодильниках, нельзя пить воду из неизвестных источников, желательно пользоваться бутилированной водой и использовать одноразовую посуду. Для обработки рук использовать одноразовые влажные салфетки.

Не покупайте продукты питания в неустановленных местах торговли, у частных лиц, т.к. в указанных случаях вы можете приобрести продукты с истекшим сроком годности.

Если кто-либо из членов семьи в момент болезни находится дома, требуется особо строго соблюдать правила личной гигиены: для больного выделить отдельную посуду, белье. После использования их необходимо кипятить в течение 15 минут. Для уборки мест общего пользования использовать дезинфицирующие средства.

Гигиенические правила эффективны, их соблюдение помогает уберечься от кишечных инфекций и предотвратить их распространение.

Н.К. МУРСАЛОВ, главный специалист-эксперт, врач-эпидемиолог высшей категории
О.В.ВЛАДИМИРОВА, начальник территориального отдела