

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Самых чистых наградят

В Ленинградской области объявлен конкурс на самое чистое с точки зрения санитарии и гигиены пищевое предприятие. Итоги будут подведены 23 августа на выставке «Агрорусь» в рамках Дня Ленинградской области.

Ленинградская областная (региональная) комиссия по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов выступила с предложением о проведении конкурса «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены-2008». Выявить победителей должна специально созданная конкурсная комиссия, которая с 15 июля по 15 августа провела обследование предприятий, подавших заявки на участие в конкурсе. Оценка проводилась по девяти показателям, среди которых: наличие на предприятии системы водоподготовки, санитарное состояние прилегающей территории, наличие моечных установок, качественный и количественный анализ на наличие патогенных микроорганизмов и др.

В состав конкурсной комиссии вошли представители органов государственного надзора и контроля в области обеспечения продовольственной безопасности – Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области, ветеринарной службы Ленинградской области, ФГУ «Тест – Санкт-Петербург», Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу, а также Ассоциации уборочных компаний Санкт-Петербурга, НПФ «Химитек» и НП «Общественный контроль качества».

Как заявил вице-губернатор Ленинградской области, председатель Ленинградской областной (региональной) комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов **Сергей Яхнюк**, основной целью проведения конкурса является повышение безопасности и качества продовольственных товаров, выпускаемых на предприятиях Ленинградской области, пропаганда содержания пищевых предприятий в соответствии с требованиями Санитарных норм и правил.

Победителей конкурса ожидают ценные призы. Помимо дипломов правительства Ленинградской области предприятию, занявшему 1-е место, будет вручен комплект моеющего оборудования Vikan и ассортимент профессиональных моющих и дезинфицирующих средств из расчета на 1 месяц. Ценные призы предусмотрены и для предприятий, занявших 2-е и 3-е места.

Несмотря на весьма щедрое поощрение, о котором заявили спонсоры конкурса, предприятия настороженно отнеслись к общественной инициативе. По словам **Александра Варенова**, заместителя председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу, пищевики боятся, что работа общественной комиссии закончится настоящей проверкой надзорных структур.

Однако, как считает **Елена Шепичева**, главный специалист-эксперт Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, предприятиям не стоит волноваться: ее ведомство не намерено применять никакие санкции по итогам работы конкурсной комиссии.

Как заметил председатель конкурсной комиссии, исполнительный директор НП «Общественный контроль качества» **Всеволод Вишневецкий**, отсутствия большого количества заявок (а их всего четыре) говорит о том, что многие пищевые предприятия Ленинградской области пока еще не готовы продемонстрировать абсолютное соблюдение обязательных стандартов санитарии и гигиены. Это, по словам председателя комиссии, тревожный звонок государственной системе надзора и контроля, которая должна на порядок усилить мотивацию пищевики по соблюдению ими санитарных норм и правил при производстве продуктов питания.

Вадим Кузьминский

ОХРАНА ТРУДА

Если вы получили травму на производстве, а ваш работодатель пытается ее скрыть, обращайтесь в Государственную инспекцию труда в г. Санкт-Петербурге. Она защитит ваши права.

Работать — хорошо, а безопасно работать — еще лучше!

Итак, вы устраиваетесь на работу. О том, что первым шагом должно стать подписание договора, теперь уже, наверное, знают все. А что дальше? Следующим пунктом программы должен быть инструктаж по охране труда. Сотрудник должен быть четко проинформирован о том, какие опасности его могут подстерегать на рабочем месте и как не навредить своей жизни и здоровью.

Когда для выполнения служебных обязанностей требуется медицинское разрешение (это касается рабочих мест с вредными и опасными условиями труда, работы в медицинских и образовательных учреждениях), работодатель за свой счет обязан направить работника для прохождения медобследования. И если в таких отраслях, как пищевая либо оказание медицинских услуг и работа с детьми, необходимость медицинского освидетельствования не подвергается сомнению ни работодателем, ни работником, то в ряде других ситуаций воспринимается сторонами как каприз чиновников.

— Вот пример из нашей практики, — рассказывает государственный инспектор по охране труда Государственной инспекции труда в г. Санкт-Петербурге **Александр Капустин**. — Мужчина-пенсионер устроился работать вахтером, вышел в ночную смену и умер на рабочем месте. Медики установили, что причиной смерти была гипертония и предынсультное состояние.

А ведь трагедии могло не случиться, если, прежде чем устраиваться на работу, пострадавший прошел бы медицинское обследование. Ознакомившись с историей болезни мужчины, врачи непременно запретили бы ему переутом-

ления, связанные с ночными дежурствами. Вот вам и ответ на вопрос: кому нужны эти медицинские справки. За ее отсутствие работник поплачивается жизнью, а работодатель был привлечен к уголовной ответственности.

— **Александр Федорович, чтобы инспекция могла проверить факты нарушения прав работника и заступиться за него, обязательно требуется наличие трудового договора между работником и работодателем? Ведь на деле нередко отношения документально не оформляются.**

— Если на рабочем месте с работником произошел несчастный случай, для нас не имеет значения, официально ли работал человек или нет. Государственная инспекция труда в любом случае проведет расследование и найдет виновного. Замолчать инцидент тоже невозможно. Если о нем не сообщает работодатель или сам работник, сигнал в инспекцию поступит из медицинского учреждения через прокуратуру или УВД, в которые меду учреждение направляет телефонограмму о несчастном случае на производстве.

Чтобы получить помощь Государственной инспекции труда, необходимо обратиться в нее с заявлением по установленной форме, изложив в нем свои вопросы или жалобы. Опытные инспекторы помогут вам защитить свои права на безопасный и добросовестно оплачиваемый труд.

Во всех случаях, когда нарушаются ваши права на рабочем месте, можно обращаться за помощью в Государственную инспекцию труда в г. Санкт-Петербурге по адресу: **ул. Зои Космодемьянской, д. 28, литера А.**

Александра ЕЛИСЕЕВА

НАУКА—ПРОИЗВОДСТВУ

Чтобы чистота на производстве не была нескончаемой головной болью, чтобы не тратить впустую деньги и не загружать лишней работой сотрудников, к уборке на предприятии нужно подходить профессионально. Это значит, что прежде всего необходимо правильно определить природу загрязнения, и уже потом верно подобрать моющее средство.

В пищевой промышленности встречаются различные виды загрязнений: минеральные отложения, липиды, углеводороды, протеины, а также пыль, следы минеральных масел и смазочных материалов, микроорганизмы и другие.

При выборе химического очистителя следует иметь в виду, что процесс мойки — это физико-химический процесс со своими строгими законами: минеральные отложения (ржавчина, накипь, дымовые смолы) удаляются кислотными средствами, жиры и протеины — щелочными.

НПФ «ХИМИТЕК» производит более 65 различных продуктов, которые позволяют эффективно решать все задачи по уборке и дезинфекции



Чистота на пищевом производстве — залог выпуска безопасных и качественных продуктов питания. Поэтому неудивительно, что научно-производственная фирма «ХИМИТЕК», разрабатывающая и выпускающая профессиональные моющие и дезинфицирующие средства, стала одним из организаторов конкурса «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены».

Будь чище, стань лучшим!

пищевого предприятия. Специалисты компании оказывают техническую и технологическую помощь, проводят обучение, разрабатывают индивидуальные санитарные программы для предприятий, в том числе программы НАССР.

Краткие рекомендации по использованию средств НПФ «ХИМИТЕК» представлены в таблице. Для оборудования из нержавеющей стали эффективны щелочные средства — ХИМИТЕК КУХМАСТЕР-ПРОФИ и ЧУДОДЕЙ®, для оборудования и поверхностей из алюминия и цветных сплавов — ЧУДОДЕЙ®-ФОРТЕ. Для комбинированной мойки и дезинфекции рекомендуются средства ХИМИТЕК ЧУДОДЕЙ®-КОМБИ, ХИМИТЕК УНИВЕРСАЛ-М.

Молочный камень и другие минеральные отложения удаляют средствами ХИМИТЕК АНТИМИНЕРАЛ-ЛАКТО, ЧУДОДЕЙ® ФОРТЕ-ОСВЕТИТЕЛЬ, ПОЛИКОР®, ПОЛИКОР®-ГЕЛЬ. Дезинфекцию оборудования и поверхностей проводят средствами ПОЛИДЕЗ® и ПОЛИДЕЗ®-СУПЕР.

Для более экономного расхода моющих и дезинфицирующих средств рекомендуется готовить рабочие растворы с



использованием профессиональных дозирующих систем. НПФ «ХИМИТЕК» предлагает профессиональные дозирующие системы VIKAN (Дания). Эти недорогие и простые в использовании устройства позволяют сократить расход моющих и дезинфицирующих средств и исключить ошибки при разведении концентрированных продуктов.

Более подробные рекомендации по использованию профессиональных моющих и дезинфицирующих средств на пищевых производствах, информацию о профессиональных дозирующих системах и пенных пушках, профессиональном уборочном инвентаре можно получить непосредственно в компании «ХИМИТЕК».

Вера УШАКОВА,
д.х.н., директор НПФ «Химитек»



Наш адрес:
197375, Санкт-Петербург,
ул. Ново-Никитинская, д.14-Б,
тел. 448-00-32, 448-00-34;
www.chemitech.ru

КРАТКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СРЕДСТВ НПФ ХИМИТЕК НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Объект уборки / Назначение	Продукты	Уборочный инвентарь или оборудование
Полы, стены, потолок	УНИВЕРСАЛ-ПД ХИМИТЕК КУХМАСТЕР-ПРОФИ ЧУДОДЕЙ®	Пенные пушки, пеногенераторы, спрей-системы или централизованная станция-мойка
Производственное оборудование, конвейеры	ХИМИТЕК КУХМАСТЕР-ПРОФИ ЧУДОДЕЙ® ЧУДОДЕЙ®-ФОРТЕ	Переносные или централизованные спрей-системы
Закрытое неразборное оборудование	ХИМИТЕК АНТИМИНЕРАЛ-ЛАКТО ЧУДОДЕЙ® ФОРТЕ-ОСВЕТИТЕЛЬ ХИМИТЕК ЧУДОДЕЙ®-КОМБИ УНИВЕРСАЛ-М	Оборудование для СІР-мойки
Дезинфекция	ПОЛИДЕЗ® ПОЛИДЕЗ®-СУПЕР	Спрей-системы
Гигиена рук персонала	ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ-АНТИСЕПТИК	Дозаторы

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!