

Врачи против доставки суши на дом



Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Санкт-Петербургу опубликовало сообщение "О блюдах азиатской кухни".

"Подобная продукция производится и реализуется во многих странах мира, однако за рубежом данные виды продукции изготавливаются только в системе ресторанного бизнеса и реализуются непосредственно по заказу посетителей. В нашей стране такого рода продукция приобрела иной статус кулинарных изделий, при этом ее реализация осуществляется не только через сеть предприятий общественного питания, но также и через сеть предприятий продовольственной торговли.

Эти блюда, в том числе суши, могут стать причиной возникновения некоторых гельминтозов. В связи с этим изготовитель должен осуществлять входной контроль сырья и для приготовления кулинарной продукции использовать сырье, которое прошло ветеринарный контроль.

Учитывая, что при изготовлении суши используется ручной труд и продукция не проходит термическую обработку, имеется также опасность пищевого отравления, в том числе стафилококковой интоксикации, при употреблении продукции, изготовленной с нарушением санитарных правил.

По данным контрольно-надзорных мероприятий, проведенных в 2010 году Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, в структуре объектов, на которых выявлены нарушения, предприятия общественного питания составляют 50%.

В Санкт-Петербурге не зарегистрированы массовые инфекционные заболевания и пищевые отравления, связанные с употреблением блюд азиатской кухни.

Но, учитывая потенциальную опасность таких блюд и выявляемые нарушения в предприятиях общественного питания, рекомендуется не посещать предприятия торговли и общественного питания, которые содержатся неудовлетворительно, где не созданы условия для мытья рук посетителей, неопрятные официанты и продавцы, используется грязная посуда и подносы, скоропортящиеся продукты хранятся вне холодильника.

Не следует заказывать по телефону или через Интернет с доставкой на дом блюда, особенно содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде", - говорится в сообщении.

"Если подходить качественно к работе, то опасений быть не может", - считает генеральный директор холдинга "Васаби" Марина Саврасова. При этом она соглашается, что в Петербурге много заведений, которые работают некачественно. Потребитель, по ее словам, всегда может отличить качественный продукт от некачественного по его внешнему виду и запаху.