

## **О ситуации в г. Шахты по групповой заболеваемости, в связи с использованием продукции предприятия общественного питания «Суши-микс»**

Управление Роспотребнадзора по Ростовской области информирует, что в г. Шахты зарегистрирована групповая заболеваемость ОКИ с количеством пострадавших 25 человек. Проводится эпидемиологическое расследование. Предположительно путь передачи пищевой. Составлен протокол о временном запрете деятельности предприятия общественного питания, материалы направлены в суд с целью решения вопроса об административном приостановлении деятельности предприятия.

### **Что необходимо знать потребителю при заказе роллов**

Блюда японской кухни и их производные за очень короткое время стали очень популярными среди российских потребителей.

Особенно полюбились суши и роллы, в состав которых может входить как сырое рыбное филе, слабосоленое, так и термически обработанное и иные ингредиенты животного происхождения, в том числе мясо птицы. Также сама технология приготовления роллов может быть различной.

Классические суши термической обработке не подвергаются. Для их приготовления используется свежая морская рыба. Суши чаще всего готовятся из тунца, скумбрии, лосося или угря, а еще из креветок, мяса осьминога, крабов и моллюсков. Из речной рыбы суши готовить не принято. Иногда используют филе копченой морской рыбы.

Потребитель должен знать, что блюда, содержащие рыбу, морепродукты или иные продукты животного происхождения в сыром виде, должны производиться только в стационарных организациях общественного питания. Такие продукты (роллы), должны изготавливаться непосредственно перед раздачей по заказу посетителей, и употребляются непосредственно на месте (ресторане, баре, кафе), так как они не подлежат хранению.

Стационарные объекты общественного питания независимо от мощности, места расположения оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации, раковинами для мытья рук посетителей и туалетом. Не покупайте и не употребляйте продукцию в тех предприятиях, где не представляется возможным соблюдать правила личной гигиены.

После совершения покупки не стесняйтесь потребовать у продавца кассовый чек, а при отсутствии кассового аппарата – товарный чек. В нем должно быть указано юридическое лицо (индивидуальный предприниматель), дата свершения покупки, название приобретенного товара.

Роллы желательно употреблять непосредственно на месте приготовления в предприятии общественного питания. При заказе роллов на дом Вы не знаете, в каких условиях они изготовлены и доставлялись, сколько времени ушло с момента изготовления до доставки на дом. Несоблюдение изготовителем технологического процесса изготовления продуктов, условий хранения при транспортировке может привести к пищевому отравлению.

Не следует покупать суши и роллы в нестационарных предприятиях, заказывать на дом продукцию содержащую рыбу или морепродукты в сыром виде, без маркировки.

Предпочтение следует отдавать продукции прошедшей термическую обработку.