

Шаурма(шаверма): вкусно, но небезопасно!



За последние несколько лет шаурма из недорогого перекуса, часто сомнительного качества, превратилось в культовое блюдо. Врачи-диетологи до сих пор спорят о полезности этого блюда. Одни считают, что это полноценный сбалансированный продукт питания, который сочетает все необходимые и полезные элементы для организма и идеально подходит для перекуса, но есть и иные мнения специалистов, призывающих не покупать это блюдо в киосках, а в крайнем случае приготовить его в домашних условиях.

Шаурма — ближневосточное блюдо из питы или лаваша, начинённого приготовленным на гриле, а затем рубленным мясом с добавлением специй, соусов и салата из свежих овощей. Употребляется без использования столовых приборов.

Но так ли безопасно это блюдо?

Шаурма, может стать источником сальмонеллеза, пищевой токсикоинфекции и дизентерии. При этом симптомы отравления могут появиться не сразу, а спустя некоторое время, когда пострадавший уже не связывает свое состояние с употреблением шаурмы. Используемые пряности и специи лишь маскируют неприятный запах, а термическая обработка мяса, вопреки расхожему мнению, не всегда устраняет опасность.

Деятельность организаций, изготавливающих и реализующих шаурму, в целях предотвращения заболеваний (отравлений) должна соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», но к сожалению, не все предприятия соблюдают установленные санитарные правила и правила оказания услуг общественного питания.

На что следует обратить внимание потребителю при покупке шаурмы!

1. На наличие вывески. На вывеске размещается следующая информация: фирменное наименование (наименование) организации; место ее нахождения (адрес); тип, класс и режим работы. Индивидуальный предприниматель также должен предоставить информацию о государственной регистрации и наименовании зарегистрировавшего его органа.
2. Визуально оцените, соблюдаются ли санитарные требования: продавец (повар) одет в спецодежду, на руках перчатки, волосы убраны. Столы и разделочные поверхности содержатся в чистоте, мусорные контейнеры не переполнены, имеется холодильное оборудование для скоропортящихся пищевых продуктов. Посмотрите, установлены ли в ларьке или кафе-бистро ручки для мытья рук, в стационарных предприятиях общественного питания в обязательном порядке должны быть туалет и раковина, а так же должны использоваться альтернативные источники воды, например, кулер.

3. Убедитесь, что Роспотребнадзор выдал разрешение на работу этой точки, попросите показать соответствующие документы.
4. Обратите внимание на товарное соседство и способ хранения продуктов. Многие наверняка наблюдали картину: на столе выложены в ряд разные ингредиенты для будущей шаурмы и хранятся они при комнатной температуре. Это как раз может стать одной из причин расстройства вашего желудка и кишечника, особенно в летнее время года. Все должно храниться в холодильнике, в разных емкостях, или на витрине с холодильной установкой.

Если вы сочли, что в данной торговой точке нарушают права потребителя или не соблюдают санитарные требования — напишите об этом в книгу жалоб и предложений. Она должна быть в каждой точке общественного питания. Ее отсутствие попадает под статью 14.15 «Нарушение правил продажи отдельных видов товаров» Кодекса об административных правонарушениях.



Требования, которые существуют к данным объектам питания, чаще всего не соблюдаются. А в летний период риск отравления в таких местах увеличивается в разы! Помимо условий, в которых готовится шаурма, не внушает доверия и тот факт, что в палатке зачастую находится один работник, который заворачивает мясо в лаваш и одновременно берет деньги.

Так стоит ли покупать в таком месте данный продукт? Решение и выбор остается за потребителем!

За консультацией по вопросам нарушенных прав потребителя Вы можете обращаться в центр по информированию и консультированию потребителей ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области», наш адрес и телефоны: В. Новгород, ул. Германа, д. 29-а, (88162)77-20-38; 73-06-77.