

Все люди с нетерпением ждут Нового года. При этом многие стараются, чтобы на праздничном столе было изобилие блюд: салаты, закуски, торты и пирожки. Традиция накрывать щедрый богатый стол на праздники идет еще от наших предков, которые считали, что чем больше на столе блюд, тем щедрее будет к ним наступающий новый год.

Зумрат АМИР

НОВОГОДНИЙ СТОЛ

Н О, как говорит руководитель отдела контроля и надзора за объектами питания департамента Баян Сатканбаева, стремясь приготовить побольше еды, которой хватило бы на несколько праздничных дней вперед, многие забывают, что такая практичность может пагубно отразиться на здоровье.

Основными причинами заболеваемости острыми кишечными инфекциями и массовыми пищевыми отравлениями являются приобретение и неправильное хранение просроченных пищевых продуктов, место приготовления которых неизвестно, нарушение технологии приготовления пищи и приготовление ее в больших количествах, скоропортящиеся продукты, многокомпонентные продукты с майонезом, салаты, выпечка с кремом (домашние торты, пироги), в процессе приготовления пищи — несоблюдение правил личной гигиены, — утверждает специалист.

В период подготовки и проведения праздничных мероприятий с организацией праздничного стола как в домашних условиях, так и на объектах общественного питания, в целях профилактики острых кишечных инфекций (в том числе сальмонеллеза), пищевых отравлений и токсикоинфекций следует:

— отказываться от приобретения домашних (не прошедших технологическую промышленную обработку) консервированных продуктов (овощных, рыбных, грибных), вяленых мясных и рыбных изделий у частных лиц (с рук), различных мясных копченых, соленых продуктов. Любой продукт должен сопровождаться документом, подтверждающим его качество. Не у каждого продавца в торговой сети есть такие документы, не говоря уже о частных лицах;

— не покупать продукты питания, в том числе кремово-кондитерские изделия, в незнакомых местах и местах несанкционированной торговли, а также у кондитеров «на дому», занимающихся производством кремово-кондитерских изделий. Из-за отсутствия контроля за качеством и безопасностью сырья и готовых изделий существует риск возникновения отравлений и различных инфекционных заболеваний;

— при приобретении скоропортящихся продуктов питания (молочные, колбасные изделия, готовые салаты, кондитерские изделия с кремом) обращайте особое внимание на сроки годности и условия хранения (не храните совместно сырые и готовые к употреблению продукты);

— не готовить большое количество многокомпонентных салатов, заливных и других сложных блюд, так как они являются отличной питательной средой для развития микробов и вирусов, вызывающих острые кишечные инфекции;

— тщательно мойте овощи, фрукты под проточной водой;

— заправлять салаты майонезом непосредственно перед подачей;

— не употребляйте продукты с истекшим сроком годности/или хранившиеся вне холодильника;

— тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца;

— не смешивайте свежеприготовленную пищу с остатками от предыдущего дня;

— не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более двух часов. Хранившуюся на столе пищу более двух часов перед употреблением нужно подвергнуть тщательной термической обработке;

— соблюдайте принцип товарного соседства в холодильнике при хранении готовых и сырых продуктов;

— хранить пирожные, торты с кремом в холодильнике, и не забывайте, что это скоропортящиеся продукты;

— в местах уличных гуляний избегайте покупки продуктов в торговых точках, где пренебрегают элементарными правилами гигиены. Не забывайте о личной гигиене — лучше всего перед употреблением пищи на улице обработать руки гигиеническими салфетками;

— научите детей правилам соблюдения личной гигиены в общественных местах;

— при выборе объекта общественного питания для проведения праздничного мероприятия необходимо отдать предпочтение тому заведению, где соблюдают санитарные требования и заботятся о здоровье своих посетителей, постоянных клиентов.

Врач-эпидемиолог Баян Сатканбаева настоятельно рекомендует, в случае появления первых признаков и симптомов заболевания (тошнота, рвота, боль в животе, диарея, головная боль и т.д.) не заниматься самолечением, а немедленно обратиться за медицинской помощью в лечебное учреждение.

Напомним, что в уходящем году в Мангистауской области зарегистрировано два случая группового пищевого отравления. В обоих случаях оно было связано с местами общественного питания. Тогда в Бейнеуском и Мунайлинском районах заболели 499 человек.



ОБЪЯВЛЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ ОБЩЕСТВЕННЫХ СЛУШАНИЙ

1. ЦУПН. Система подготовки пластовой воды. Модернизация. Месторождение Тасбулат. Мангистауская область.
2. Модернизация объектов ТОО «Тасбулат Ойл Корпорэйшн».
3. РП «Модернизация объектов ТОО «Тасбулат Ойл Корпорэйшн».
4. РП «Строительство объектов аварийного электроснабжения на месторождениях ТОО «Тасбулат Ойл Корпорэйшн» в Мангистауской области».
5. «Проект нормативов допустимых выбросов (НДВ) загрязняющих веществ в атмосферу для ТОО «Тасбулат Ойл Корпорэйшн» на 2025 год. Корректировка».
6. «Программа управления отходами для ТОО «Тасбулат Ойл Корпорэйшн» на 2025 г. Корректировка».
7. «Программа производственного экологического контроля для объектов ТОО «Тасбулат Ойл Корпорэйшн» на 2025 год. Корректировка».
8. Проект нормативов допустимых сбросов загрязняющих веществ в недра для ТОО «Тасбулат Ойл Корпорэйшн» 2025 год. Корректировка.
9. План мероприятий по охране окружающей среды на 2025 год.

Место проведения общественных слушаний:

Мангистауская область, Каракиянский район, Мунайшинский с.о., с.Мунайшы, ул.Салтанат, зд. Дома культуры, 31.01.25 в 11.00.

Мангистауская область, Мангистауский район, Ондьинский с.о., с. Онды, ул.Центральная, зд. акимата, 31.01.25 в 15.00, ссылка Zoom.

В случае введения чрезвычайного положения и (или) ограничительных мероприятий, в том числе карантина, чрезвычайные ситуации социального, природного и техногенного характера, общественные слушания проводятся в онлайн-режиме. Активная ссылка: <https://us05web.zoom.us/j/3045740407?pwd=ZHFYMDM3R0taeDgzam1ka3BuTTM4dz09IiwidGVzbnVzLW91LnNpdj09> Идентификатор 304 574 0407, код доступа FNGU02

Географические координаты (долгота и широта) участка и географические координаты территории воздействия:

месторождение Тасбулат — 43023'28.64" СШ 52018'2348" ВД

месторождение Туркменой — 43о 33' 55" СШ 52о 27' 55" ВД

месторождение Актас — 43о 27' 05" СШ 52о 14' 50" ВД

Инициатор намеряемой деятельности, заказчик проекта: ТОО «Тасбулат Ойл Корпорэйшн», БИН: 060840001641, телефон +7 701 367 8071, e-mail: Yekaterina.Arustamova@magnetic.kz

Разработчики проекта:

ИП Пушкина Т.Т., ИИН 810704401030, телефон +7 702 2496442, e-mail: ecolog-pushinka@mail.ru,

ТОО «Проектный Институт Нефти и Газа», БИН: 020540002582, телефон +77770577666, e-mail: ping.kz@mail.ru

ТОО «Caspian Engineering & Research», БИН: 030840001071, телефон 8 (7292) 200501 e-mail: General.O@nipicer.kz

ТОО «ПИНАМ Групп», БИН 050640018489, телефон 87021572794, e-mail: office@pinam.kz

На едином экологическом портале с пакетом проектной документации можно ознакомиться <https://ecoportal.kz/Public/PubHearings/PublicHearingIndex>, а также на сайте Управления природных ресурсов и регулирования природопользования Мангистауской области <https://www.gov.kz/memleket/entities/mangystau-eco/activities/31823?lang=ru>

Все замечания и (или) предложения размещены на едином экологическом портале <https://ecoportal.kz>, а также по электронному адресу МИО: g.tulembet@mangystau.gov.kz

ТОО «Емир-Ойл» сообщает, что **30.01.2025 года в 15:00 часов** по адресу: Мангистауская область, Мунайлинский район, Баяндинский с.о., с. Баянды, здание клуба села **СОСТОЯТСЯ ОБЩЕСТВЕННЫЕ СЛУШАНИЯ** в форме открытого собрания по «Проекту ликвидации последствий деятельности недропользования на месторождении Емир» с материалами экологической оценки (РООС и ППМ)».

Территория воздействия, географические координаты: 43°50'11"с.ш., 51°40'52" в.д.

С пакетом проектной документации можно ознакомиться на портале (<https://ecoportal.kz>), а также на сайте МИО <https://www.gov.kz/memleket/entities/mangystau-eco?lang=ru>

Для подключения онлайн посредством видеоконференцсвязи на платформе Zoom необходимо перейти по ссылке: <https://us04web.zoom.us/j/4956166428?pwd=PCCrWZADCKXOPio4rW7ao0BcARZa.1>

Идентификатор конференции: 4956166428

Код доступа: 1234567

По вопросам подключения к конференции обращаться по телефону 87024190246.

Инициатор: ТОО «Емир-Ойл», Мангистауская область, Мунайлинский район, с.о. Даулет, с. Даулет, квартал 24, строение 57/2. БИН: 020340004531, тел. 8 (729) 229-0960, эл.почта: k_koshanova@emirol.kz.

Разработчик проекта: ТОО «СК СИА Ойл», расположенное по адресу: Актюбинская область, г. Актобе, район Астана, жилой массив Жанаконыс, улица Саяхат, дом 6, БИН 140140017481, e-mail: gul_shat_k@mail.ru.

Все замечания и/или предложения принимаются в срок не позднее 3 рабочих дней до даты проведения общественных слушаний на портале (<https://ecoportal.kz>).

РАЗМЕЩЕНИЕ РЕКЛАМЫ

на страницах областной общественно-политической газеты «Огни Мангистау»

Телефоны: 20-48-42, 8 778 1459093

МАҢҒЫСТАУ

ЖАҢАӨЗЕН

Жаңа Әмір

Огни Мангистау

Ақкөтік арайы

Рауан

МУНАЙЛЫ

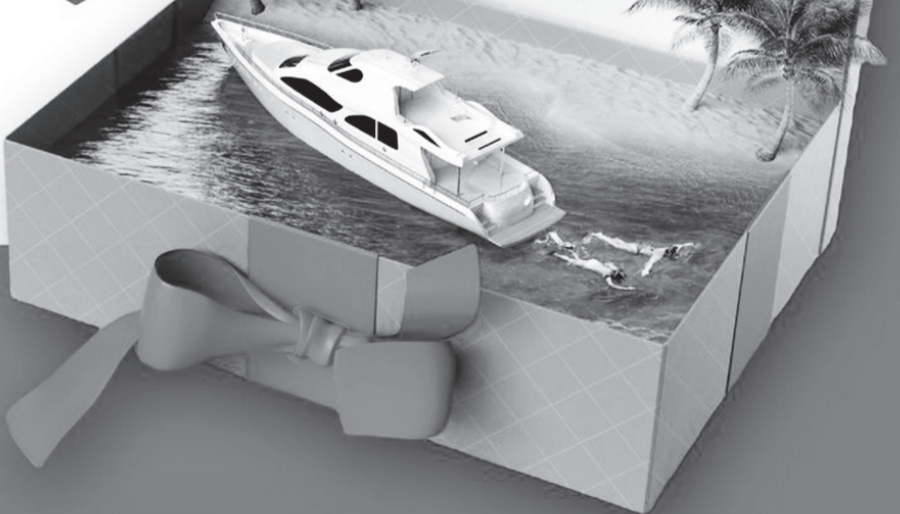
50 Қарақия



Уважаемые мангистаусцы!

ТОО «Мангистау-Медиа» объявляет подписку на областные, городские и районные газеты. Подписаться на газету можно онлайн через отделение «Казпочты» и приложения банков «Kaspi Bank», «Haluk Bank».

Среди подписчиков будет разыграна путевка в известный в стране оздоровительный санаторий.



Подробная информация по номеру 8 778 1459093