

Қоғамдық тыңдау

Хабарландыру!

«Интергаз Орталық Азия» АҚ «Алматы» Магистральдық газ құбырлары басқармасы» филиалы ҚР Экологиялық кодексінің 96 бабының 1 тармағының талаптарына сәйкес 10.02.2025 жылы сағат 11:00 Шығыс Қазақстан облысы, Зайсан ауданы, Зайсан қаласы, Шаймардан көшесі, 14 ғимаратта, «2025-2034 жылдарға арналған Рұқсат етілген шығарындылар нормативі (РШН), Қалдықтарды басқару бағдарламасы (ҚББ), Табиғатты қорғау іс-шараларының жоспары (ТҚЖ), Өндірістік экологиялық бақылау бағдарламасы (ӨББ) Өндірістік экологиялық бақылау бағдарламасының жобасы және жұмыс жобалары үшін қоршаған ортаны қорғау бөлімдері» бойынша ашық отырыс түрінде қоғамдық тыңдау өтетіндігін хабарлайды.

Тиісті әкімшілік-аумақтық бірліктің (облыстардың, республикалық маңызы бар қалалардың, астананың) бірыңғай экологиялық порталына және жергілікті атқарушы органының ресми интернет-ресурсына <https://ecportal.kz/Public/PubHearings/Edit/6928> сілтеме бойынша қоғамдық тыңдауларға, ал кейін және жарияланған қоғамдық тыңдаулар хаттамасымен шығарылатын материалдармен танысу мүмкіндігі туралы хабарлаймыз.

Барлық ескертулер мен ұсыныстар бірыңғай экологиялық порталында, сондай-ақ prirnnaua_uprgrpvko@akimvko.gov.kz электронды адресі бойынша қоғамдық тыңдаулар өткізетін күнге дейін 3 жұмыс күнінен кешіктірілмей мерзімде қабылданады.

Сондай-ақ, қоғамдық тыңдаулар төтенше жағдай мен шектеу іс-шаралары, оның ішінде карантин, әлеуметтік, табиғи және техникалық сипаттағы төтенше жағдайлар енгізілген жағдайда онлайн-режимде өткізіледі.

Белсенді сілтеме <https://us05web.zoom.us/j/86998964412?pwd=Df8Njz1HO8ZP2LjTGAx8WaaEmZi5.1>

Қосымша ақпаратты мына мекен-жай бойынша Қонаев көшесі 4, БЦ «Prima Park», 301 кенсе, байланыс тел. 8-771-885-17-95, too_ecoprojectservice@mail.ru арқылы алуға болады.

Белгіленген қызметтің бастамашысы:

«Интергаз Орталық Азия» АҚ «Алматы» Магистральдық газ құбырлары басқармасы» филиалы, Алматы облысы, Алматы қ., Байзақов к.280
БИН 030641001991
Тел.: 7 (727) 296-48-48 (ішкі.2726)
эл.мекен-жайы: info.almaty@ica.kz

Жобаны дайындаушы:

«ЭкоПроектСервис» ЖШС, Қызылорда қаласы, Қызылорда қаласы, Қонаев көшесі 4, «Prima Park» БО, 301
БСН 171240022221
Тел.: 8-771-885-17-95,
Эл.мекенжайы: too_ecoprojectservice@mail.ru

Объявление!

Филиал Управление магистральных газопроводов «Алматы» АО «Интергаз Центральная Азия» в соответствии с требованиями п.1 ст.96 Экологического Кодекса РК, сообщает, что в 11:00 ч. 10.02.2025 года по адресу Восточно-Казахстанская область, город Зайсан, улица Шаймардана, дом 14, состоится общественное слушание в форме открытого собрания по проектам «Норматив допустимых выбросов (НДВ), Программа управления отходами (ПУО), План природоохранных мероприятий (ППМ), Программа производственного экологического контроля (ПЭК) на 2025-2034 годы с разделом ООС к рабочему проекту».

Сообщаем о возможности ознакомиться с материалами, выносимыми на общественные слушания, а после и с опубликованным протоколом общественных слушаний по ссылке на Единый экологический портал и официальный интернет-ресурс местного исполнительного органа соответствующей административно-территориальной единицы (областей, городов республиканского значения, столицы), <https://ecportal.kz/Public/PubHearings/Edit/6928>.

Все замечания или предложения принимаются в срок не позднее 3 рабочих дней до даты проведения общественных слушаний на Едином экологическом портале, а также по электронной почте prirnnaua_uprgrpvko@akimvko.gov.kz.

Также общественные слушания проводятся в онлайн-режиме на случай введения чрезвычайного положения и ограничительных мероприятий, в том числе карантина, чрезвычайных ситуаций социального, природного и технического характера.

Активная ссылка: <https://us05web.zoom.us/j/86998964412?pwd=Df8Njz1HO8ZP2LjTGAx8WaaEmZi5.1>

Дополнительную информацию можно получить по адресу г.Кызылорда, ул.Кунаева 4, БЦ «Prima Park», 301 кабинет, тел.8-771-885-17-95, too_ecoprojectservice@mail.ru

Инициатор намечаемой деятельности:

Филиал Управление магистральных газопроводов «Алматы» АО «Интергаз Центральная Азия», Алматинская область, г. Алматы, ул. Байзакова, 280

БИН 030641001991

Тел.: 7 (727) 296-48-48(вн.2726)

Эл.адрес: g.zhilkibayeva@ica.kz

Разработчик проекта

ТОО «ЭкоПроектСервис», Кызылординская область, г.Кызылорда, ул.Кунаева 4, БЦ «Prima Park», 301

БИН 171240022221

Тел.:8-771-885-17-95,

Эл.адрес: too_ecoprojectservice@mail.ru

Тағам өнімдері

Бүгін біздің рейтингте ең зиянды өнімдер ұсынылған. Ең зиянды өнімдер қандай белгілері бойынша анықталады? Кейбір өнімдерден улануып қалуға болады.

Сонымен, уланулардың ең көбі-ет тағамдарынан болған, тиісінше олар біздің ең зиянды өнімдер рейтингінде бірінші орынға ие.

Екінші орынды біздің рейтингте салаттар иеленеді, ет тағамдары сияқты көптеген тағамдардың қауіпсіздігі ережелерінің бұзылуы салаттармен байланысты.

Мынадай бірнеше кеңес ұсынылады: Үй жағдайында тоңазытқыштан тыс жерде сақтауға арналған тез бұзылатын тамақтарды ешқашан тағамдық пленкамен жаппаңыз. Тағамдық пленка астындағы тамақтың булануы әсерінен патогендік микрофлора тез дамиды, ол өз кезегінде улануға әкеп соғады. Әсіресе, тұздық қосылған салаттарға абайлап қарау керек. Тоңазытқышқа сақтамайтын мұндай тағамдарға дастархан үстіне қояр алдында ғана тұздық (майонез, соустар) қосу керек.

Үшінші орында кондитерлік-кремді тағамдар түрі. Мұнда улану көбінесе стафилококк бактерияларынан туындайды. «Staphylococcus aureus» бактериясының көбеюінің ең сүйікті ортасы сүт және сүт өнімдері болып табылады. Микроорганизмдер +16, +18 -ден +37, +40 градуста көбейе алады, олардың сүт тағамдарында көбеюі үшін кейде 4-5 сағаттың өзі жеткілікті. Бірнеше қабаттан тұратын кремді барлық тәтті кондитерлік тағамдар, әсіресе, сүттен қайнатылған кремді барлар қауіпті. Қант, ылғалды сүтті орта, крахмал - бұл стафилококктың тіршілік әрекетіне қолайлы жағдайлар.

Төртінші орынды суши иеленеді. Дәл осылар барлық уланудың 6 пайызын құрады. Жапондық ас үй тағамдарының бізде үлкен танымалдылыққа ие екенін ескерсек, уланудың саны да анағұрлым көбеюі мүмкін.

Бірақ неге осындай экзотикалық тағамдардан уланулар болады? Нашар өңделген балықтың ішінде бактериялардың дамуына қолайлы орта туындайды. Бұл уланудың негізгі себебі. Тағам ретінде ұзақ немесе дұрыс сақталмаған сушиді пайдалануға болады, себебі, олар сыртқы түрімен жаңа дайындалған сушиден ерекшеленбейді. Суши мен роллдарды әзірлеу үшін теңіз балығын пайдаланған жөн, себебі, оның құрамында паразиттер анағұрлым аз. Роллдан да, сушиден де аурудың себебі гельминттер болуы мүмкін. Суши мен роллдан уланудың, тағы бір себебі - ол теңіз балығының құрамында ауыр металдар тұздарының, атап айтқанда, сынаптың болуы болып табылады. Улану қауіпін азайту үшін суши мен роллды айына 2-3 реттен жиі қолданбау ұсынылады.

Сонымен қатар, балықтың қауіпсіздігі оның сақталу және жеткізілу жадайына байланысты болатынын есте сақтау керек.

Рейтингтің бесінші орны төртінші орынның артынан ілесіп келеді деп те айтуға болады.

Ең зиянды өнімдер:

1. Ет тағамдары - 5 пайыз
2. Салаттар - 24 пайыз
3. Кондитерлік- кремді өнімдер - 6 пайыз

4. Балық - 4 пайыз

5. Суши - 6 пайыз

6. Басқалары - 6 пайыз

7. Сүт өнімдері - 2 пайыз

Барлығымызға мәлім, балық- бұл тез бүлінетін өнім, ол ұзақ уақыт температурамен өңдеуге ұшырамайды, кейбір тағамдарда термиялық өңдеуден өтпеген шикі балық қолданылады. Сондай-ақ, тұздалған балық та жоғары эпидемиологиялық қауіпті тудырады.

Тағамнан улану жадайына ысталған, кепкен, тұздалған, пісірілген және қуырылған балықты пайдаланған кезде де тап болуыңыз мүмкін. Көбіне улану жазғы уақытта балықтың сақталу температурасының, қадағаланбауына байланысты және мереке күндері көшеде бейберекет сауда жасайтын сатушылардың тауар қорынан құтылуы кезінде тіркеледі.

Алтыншы орында біздің рейтингте басқа, яғни, жеке бір үлкен топқа бөлінбеген өнімдер түр. Оларға дұрыс қолданылмаған және сақталмаған барлық тағамдарды жатқызуға болады.

Ал жетінші рейтингтің, соңғы орнын сүт өнімдері иеленеді. Өйткені, сүт және қышқыл сүт өнімдерінде жоғары және аса жоғары емес температураның әсерінен саңырауқұлақшалар, бактериялар мен ауру тудыратын микробтар белсенді көбейе бастайды.

Көбіне сүт сусындары мен ірімшік улануға шалдықтырады. Ағзаның улануы осы өнімдерде тек микробтардың бар болуынан ғана пайда болмайды, сондай-ақ, әр түрлі бояғыштар, қоспалар, ауыр металл тұздары, пестицидтер сияқты химиялық заттардың бар болуынан пайда болады. Алайда, бактериялар мен патогенді микробтар ерекше қауіпті болып саналады, олар сүт тағамдарына тек өндіру технологиясының бұзылуынан немесе сақталмауынан ғана емес, сондай-ақ, негізгі сақтау ережелерінің сақталмауынан да түседі.

Дегенмен, деректер бойынша Қазақстанда 3 жыл ішінде және 2024 жылдың 11 айында жаппай тағамнан уланудың - 50 жағдайы болған, 1490 адам зиян шеккен, оның ішінде 587 бала бар. Негізінде жаппай тағамнан уланулардың 32 пайызы балалар ұйымдарымен, 28 пайызы қоғамдық тамақтану асханаларымен, 22 пайызы өнеркәсіптік кәсіпорындардың асханаларымен байланысты.

Осы аса жағымды емес рейтингті назарыңызға алыңыздар және жоғарыда айтылған өнімдерді пайдалану кезінде мұқият болыңыздар. Ал біз өз тарапымыздан Сіздерге ұзақ өмір және денсаулық, тілейміз!!!

Г. Бейсенбаева,

Зайсан аудандық санитариялық-эпидемиологиялық бақылау басқарма бөлім басшысы.