

■ Прокуратура разъясняет

Выдача медицинскими организациями справок и заключений на бумажном носителе и в форме электронных документов

Порядок выдачи медицинскими организациями справок и заключений регулируется приказами Министерства здравоохранения РФ. В частности, с 01.01.2021 г. вступил в законную силу приказ Минздрава России от 14.09.2020 г. №972н «Об утверждении Порядка выдачи медицинскими организациями справок и медицинских заключений».

Согласно требованиям данного нормативного акта, справки и медицинские заключения оформляются в произвольной форме и могут выдаваться на бумажном носителе или с согласия пациента или его законного представителя в форме электронного документа с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи медицинского работника.

Справки и медицинские заключения на бумажном носителе выдаются при личном обращении пациентов за получением указанных документов в медицинскую организацию при предъявлении документа, удостоверяющего личность.

В форме электронных документов справки и медицинские заключения выдаются пациентам или их законным представителям при личном обращении или при формировании запроса в электронной форме, подписанного с использованием усиленной квалифицированной электронной подписи или простой электронной подписи. Данные медицинские документы выдаются на основании записей в медицинской документации пациента, внесенных лечащим врачом, другими врачами-специалистами, принимающими непосредственное участие в медицинском обследовании и лечении пациента.

Справки и медицинские заключения могут содержать сведения: о факте обращения пациента за медицинской помощью; об оказании пациенту медицинской помощи в медицинской организации; о факте прохождения медицинского освидетельствования, медицинских осмотров, медицинского обследования и (или) лечения, профилактического медицинского осмотра или диспансеризации; о наличии (отсутствии) у пациента заболевания, результатах медицинского обследования и (или) лечения; об освобождении от посещения образовательных и иных организаций, осуществления отдельных видов деятельности, учебы в связи с заболеванием, состоянием; о наличии (отсутствии) медицинских показаний или медицинских противопоказаний для применения методов медицинского обследования и (или) лечения, санаторно-курортного лечения, посещения образовательных и иных организаций, осуществления отдельных видов деятельности, учебы; о проведенных профилактических прививках; о наличии (отсутствии) контакта с больными инфекционными заболеваниями; об освобождении донора от работы в день сдачи крови и ее компонентов, а также в день связанного с этим медицинского обследования; иные сведения, имеющие отношение к состоянию здоровья пациента и оказанию пациенту медицинской помощи в медицинской организации.

Правила использования лесов для строительства, реконструкции, эксплуатации линейных объектов

Приказом Минприроды России от 10.07.2020 Г. №434 утверждены правила использования лесов для строительства, реконструкции, эксплуатации линейных объектов и перечень случаев использования лесов для строительства, реконструкции, эксплуатации линейных объектов без предоставления лесного участка, с установлением или без установления сервитута, публичного сервитута.

Данные правила распространяются на граждан, юридических лиц, использующих леса для строительства, реконструкции, эксплуатации линейных объектов (линии электропередачи, связи, трубопроводы (водопровод, канализация, газопровод, теплотрасса и др.), автомобильные дороги, железнодорожные линии и другие подобные сооружения с предоставлением или без предоставления лесного участка, с установлением или без установления сервитута, публичного сервитута.

При использовании лесов, расположенных на землях лесного фонда, для размещения объектов, связанных со строительством, реконструкцией, эксплуатацией линейных объектов, должны использоваться несельскохозяйственные земли, а при отсутствии таких земель – земли, предназначенные для лесовосстановления (вырубки, гари, редины, пустыри, прогалины и другие), а также площади, на которых произрастают низкорослые и наименее ценные лесные насаждения.

В целях размещения объектов, связанных со строительством или реконструкцией линейных объектов, в лесах, расположенных на землях, не относящихся к землям лесного фонда, используются в первую очередь земли, на которых не расположены лесные насаждения.

Осуществление строительства, реконструкции и эксплуатации линейных объектов должно исключать развитие водной и ветровой эрозии земель на лесных участках, на которых размещаются линейные объекты и их охранные зоны.

Использование лесов, расположенных на землях лесного фонда, в целях строительства, реконструкции, эксплуатации линейных объектов осуществляется в соответствии с проектом освоения лесов и после подачи лесной декларации. Использование лесов, расположенных на землях иных категорий, в целях строительства, реконструкции, эксплуатации линейных объектов осуществляется в соответствии с целевым назначением таких земель.

Прокуратура Каменского района

■ Между нами, потребителями

Информация о качестве и безопасности хлебобулочных и кондитерских изделий

Каменск-Уральским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» проведен анализ результатов исследования проб хлебобулочных и кондитерских изделий, отобранных на территории городского округа Каменск-Уральский, Каменского района, Сухоложского и Богдановичского районов.

За текущий период 2021 г. в аккредитованном испытательном лабораторном центре Каменск-Уральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» было исследовано 179 проб хлебобулочных изделий. Из них 2 пробы (1,1%) не соответствовали требованиям безопасности по микробиологическим показателям – обнаружены золотистый стафилококк, содержание мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов выше нормы.

По сравнению с аналогичным периодом 2020 г. (исследовано 163 пробы хлебобулочных изделий, из них 8 проб (4,9%) не соответствовали требованиям безопасности по микробиологическим показателям) удельный вес неудовлетворительных проб снизился на 3,8%.

За текущий период 2021 г. в аккредитованном испытательном лабораторном центре Каменск-Уральского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области» было исследовано 147 проб кондитерских изделий. Из них 2 пробы (1,4%) не соответствовали требованиям безопасности по микробиологическим показателям (содержание дрожжей, мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов).

По сравнению с аналогичным периодом 2020 г. (исследовано 187 проб кондитерских изделий, из них 38 проб (20,3%) не соответствовали требованиям безопасности по микробиологическим показателям, по физико-химическим показателям, характеризующим качество продукции (массовая доля влаги) удельный вес неудовлетворительных проб снизился на 18,9%.

А.В. Шереметьева,
врач по общей гигиене Каменского филиала
Центра гигиены и эпидемиологии

Как выбрать качественное мороженое?

Хочется выбрать самое вкусное, безопасное и качественное мороженое? Для этого надо убедиться, что при его производстве не была нарушена технология, и учесть еще несколько моментов. Рассказываем, на что обратить внимание при покупке холодного лакомства.

Состав. Основу рецепта мороженого составляют молоко или сливки, сливочное масло, сухое молоко, сахар, вкусовые ингредиенты, стабилизаторы. Все эти ингредиенты должны быть указаны в составе – так говорится в ГОСТе 31457-2012 «Межгосударственный стандарт. Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия», эта информация должна быть на этикетке.

Имейте в виду, что в соответствии с техническим регламентом ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» мороженое относится к подгруппе молочных составных продуктов. Это значит, что в процентном соотношении молока в таких изделиях должно быть больше 40%, а остальное – это немолочная часть за исключением растительных жиров.

В классическом мороженом (молочном, сливочном и пломбире) категорически запрещено использовать растительные жиры. В мороженом с заменителем молочного жира разрешена такая замена, но в ограниченном количестве – до 50% от всей массы жира мороженого. Если такая замена достигает 100%, т.е. весь жир в мороженом растительный, то такой продукт называется – «десерт замороженный».

Жирность. Обращайте внимание на общее содержание жира. Жирность всегда указывается в процентах и влияет на наименование мороженого: молочное (не более 7,5%); сливочное (от 8,0 до 11,5%); пломбир (от 12,0 до 20,0%).

Вес. Вес порции должен быть указан в граммах, потому что вся продукция в соответствии с ГОСТ 31457-2012 измеряется именно в этой единице, а указание производителем веса, например, в миллилитрах не будет соответствовать фактической массе.

Стабилизаторы. В производстве мороженого стабилизаторы выполняют много функций: обеспечивают стабильность при хранении; снижают риск усадки; повышают устойчивость к таянию и способность сохранять форму; при производстве мороженого разрешены следу-

ющие стабилизаторы и загустители: альгинат натрия (E401), агар (E 406), каррагинан и его натриевая, калиевая и аммонийная соли, включая фуцеллеран (E407), камедь рожкового дерева (E410), гуаровая камедь (E412), ксантановая камедь (E415), камедь тары (E417), пектин (E440), целлюлоза (E460), карбоксиметилцеллюлоза натриевая соль (E466), крахмал окисленный (E1404), эфир крахмала и натриевой соли октенил-янтарной кислоты (E1450), желатин, агарид и казеинат натрия.

Внешний вид. Идеальное мороженое должно быть равномерного цвета. «Оттенки белого» зависят от процента жирности: чем он выше, тем «желтее» цвет. Если мороженое с какой-либо добавкой, неоднородного цвета, это может означать, что на производстве мороженую массу плохо перемешали с натуральной добавкой или красителем.

При производстве мороженого допускается использование различных пищевых красителей, ароматизаторов, антиоксидантов, подсластителей. По Европейской системе классификации пищевых добавок все эти ингредиенты маркируются буквой E и трехзначным числом, например E100, E101, E102, E122, E142, E150, E160a, E160b.

Мороженое часто покрывают глазурью. Лучший вариант – натуральная шоколадная глазурь, которая по составу идентична шоколаду. При изготовлении кондитерской глазури, в отличие от молочной части мороженого, допускается использование растительных жиров. В составе «белой глазури» также допускаются растительные жиры. Состав глазури обязательно должен изготовителем расшифровываться в маркировке (в общем составе мороженого, или отдельно). Качественная глазурь не должна сильно крошиться и липкой тоже быть не должна. На шоколадной глазури не должно быть белого налета и белых крупинок, точек. Такие ее недостатки говорят о нарушении технологии производства или о неправильном хранении продукта. Глазурь должна быть распределена

равномерно по поверхности продукта и не отслаиваться от мороженого.

Хорошее мороженое тает медленно и одновременно с глазурью

Текстура и форма. Мороженое делится на два вида по способу производства: мягкое и закаленное. В магазине вы купите только закаленное мороженое, потому что мягкое там просто не может продаваться.

Все дело в технологии: закаленное мороженое производится из смеси, которую фризируют, расфасовывают и закаливают. Мягкое мороженое не проходит стадию закаливания и поэтому имеет короткий срок хранения.

Вы достали мороженое из морозилки и оно... Откальвается – значит, вы выбрали качественный продукт; отколол маленький кусочек от продукта – самая простая проверка его качества, так как хорошо закаленная мороженая масса всегда плотной консистенции. Покрывается кристалликами льда – значит, мороженое проходило повторную заморозку; вкус у такого продукта уже испорчен.

Форма. Если мороженое деформировано, есть вероятность, что был нарушен режим хранения или срок годности продукта уже на исходе. К окончанию безопасного для употребления периода мороженое начинает терять свою форму и «усыхает».

Растительные жиры. Единственный способ понять, добавлял ли производитель в мороженую массу растительные жиры – отдать образец в лабораторию и исследовать на наличие фитостерина, которые отсутствуют в молоке и встречаются только в растительных продуктах (кокосовом, пальмовом масле). Заметьте, что мороженое с растительными жирами стоит значительно дешевле, так как вместо натуральных сливок в состав добавляются пальмовые или иные виды растительных жиров.

М.В. Широкова, заведомо эксперта,
связанных с питанием населения,
Каменского филиала
Центра гигиены и эпидемиологии

Учредители: Администрация МО «Каменский городской округ», Департамент информационной политики Свердловской области.
Издатель: ГАУП СО «Редакция газеты «Пламя».
Газета зарегистрирована в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Уральскому федеральному округу. Свидетельство ПИ № ТУ 66-01757 от 18.04.2019.
Адрес редакции и издателя: 623427, г. Каменск-Уральский, пр. Победы, 97а.
Телефон/факс 39-93-69. Электронный адрес: kgo.gazeta@yandex.ru

Главный редактор Н.В. Казанцева. Редактор по выпуску Л.В. Лугинина.

Верстка и корректура: С.Ф. Ларина.

Подписной индекс: 20306 (1 номер в неделю), 20307 (2 номера в неделю).
Цена свободная.

Газета выходит 2 раза в неделю. Отпечатано в типографии «Спринт» ИП Райков А.А., 623406, г. Каменск-Уральский, ул. Алюминиевая, 18, офис 1. Заказ 428. Тираж 100.

В соответствии с законом о СМИ редакция не гарантирует публикацию поступающих текстов, оставляет за собой право сокращать и редактировать их, не меняя смысла. Материалы под значком @ публикуются на правах рекламы.