

# Напар Итица



Июнь 2019, № 6 (139)

*В НОМЕРЕ:*



*Под санитарным контролем: новый формат надзорного органа*



*Красота своими руками – спасибо, коллеги!*



*«СЭС» информирует: предупреждение кишечных инфекций и пагубных последствий употребления насвая*



*Букашка: 80/20 и Сила упрощения*



# Под санитарным контролем

В целях поддержания санитарно-эпидемиологического благополучия населения ТОО «Акнар ПФ» наряду с другими пищевыми производствами подлежит системному надзору уполномоченного органа – **Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения РК**. Именно так, хорошо ранее известная как «СЭС», называется теперь эта структура после очередной реорганизации.

В соответствии с графиком проверок по особому порядку мы принимали эту проверку в первом полугодии. Пристальному осмотру был подвергнут производственный цикл цеха по убою и переработке птицы, включая бытовые и складские помещения, также было обследовано холодильное оборудование, условия хранения в цехе фасовки и отгрузки готовой продукции.

Сфера общественного питания – тоже подконтрольна этому уполномоченному органу. В отличие от большинства точек общепита – кафе и ресторанов, особенно с малым количеством – до 50 посадочных мест, столовая при пищевых производствах – объект повышенного интереса названного комитета. И если небольшое уличное кафе оказывается в сфере внимания санитарно-эпидемиологического надзора только при поступлении официальной жалобы, производственная столовая – системно управляется с точки зрения соблюдения правил пищевой безопасности в соответствии с принципами ХАССП, санитарно-гигиенических норм, определенных требований к ассортименту блюд и пр.

В итоге, по результатам обеих проверок был предоставлен 21(!) протокол проведения испытаний, включающих микробиологические и паразитологические исследования продукции, воды, смывов с оборудования, инвентаря, внутрицеховых помещений, замеров на соответствие гигиеническим нормативам физических факторов, оказывающих влияние на человека.

Все лабораторно-инструментальные исследования показали отрицательные результаты, не выявив нарушений санитарно-гигиенического режима производства мяса птицы и функционирования столовой. При этом отмеченные незначительные несоответствия связаны с материальным обеспечением столовой и требуют вложения в дальнейшее развитие производственной инфраструктуры. В большей степени это касается производственной площадки цехов, поскольку соответствие продукции предъявляемым требованиям достигается за счет налаженной системы управления процессами.

Визит представителя комитета по контролю качества и безопасности товара и услуг – это не только проверка на соответствие требованиям, но и санитарно-просветительная работа. В этот раз руководитель отдела надзора за пищевыми объектами районного управления Комитета **Г.К. Адамбекова** (фото на обложке – в цехе уоя и переработки птицы) акцентировала наше внимание на профилактике ряда заболеваний (см. последнюю страницу), – предупреждению кишечных инфекций, пагубных последствий употребления насвая (напомним – потребление всех

видов табачных изделий на территории предприятия запрещено Правилами внутреннего трудового распорядка), а также принципах здорового питания и факторах риска, вызывающих заболевания печени.

Все предоставленные наглядные материалы размещены на русском и казахском языках на **сайте предприятия в новой рубрике: О здоровье - важно**. Кстати, мы не в первый раз обращаемся к интернет-ресурсу нашего уполномоченного органа по надзору. Сайт Комитета становится авторитетным информационным источником: оперативное освещение новостей, официальные комментарии, резонансные события, свод реестров несоответствующей продукции различных отраслей, нормативно-законодательная база – регулярный повод отслеживать его обновления. Здесь можно узнать актуальные версии перечня безрецептурных лекарственных препаратов и отпускающихся по рецепту, ну и, разумеется, общепринятая сейчас практика обратной связи – блог министра.

В общем, рядовой потребитель заинтересован в освоении этого веб-ресурса – <http://kkkbtu.dsm.gov.kz> – **Комитет контроля качества и безопасности товаров и услуг**. Сейчас сайт находится в состоянии поэтапного реформирования и освоения пилотных проектов, но рабочее утро службы качества и пищевой безопасности начинается с просмотра его новостной ленты.

**Служба пищевой безопасности ТОО «Акнар ПФ»**

Официальный сайт Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг МЗ РК



## Красота своими руками – спасибо, коллеги!

Обширная территория предприятия всегда отличалась ухоженностью без особых излишеств: чистота, порядок, зеленые насаждения политы, трава подстрижена.

Правда, в предыдущие годы в летнее время уходом за растениями занимался озеленитель. Сейчас дворники службы управляющего СПЗ справляются сами, однако участок с березами и соснами перед входом в офисное здание долго оставался «лесным», да и земля в тени не очень отзывчива к клумбам-цветникам. Красоту в свои руки взяли наши коллеги, работающие на первом этаже административно-бытового комплекса – **Галина Викторовна Семейкина, Елена Григорьевна Македонец, Раиса Федоровна Крикунова**. Несколько обеденных перерывов они посвятили высадке своих же цветов, а потом и постоянному уходу за ними. Петунии на входе радуют глаз всех работников и посетителей, создают настроение и атмосферу предприятия, где работают неравнодушные люди.

Однако земля наша сурова: окрепли высаженные нашим коллективом почти десять лет назад деревца вдоль дороги к предприятию, жаль принялись не все, несмотря на уход. Поэтому решение, как озеленять непростую территорию, должно быть системным и взвешенным, а общими усилиями мы сумеем создать и поддерживать естественную красоту природы.

А пока - **спасибо за инициативу, коллеги!**

Редакция газеты



## bookащкa: на книжной полке «Акнар ПСР»



Книжная полка предприятия регулярно пополняется как профессиональной, так и художественной литературой. В этом месяце в новинках - автор-интерпретатор знаменитой формулы 80/20 **Ричард Кох**: 80% результата происходит из 20% причин, за 20% времени мы успеваем сделать 80% дел ... - надо уметь сконцентрироваться на самых важных 20% вашей жизни.

Нас заинтересовало развитие этой идеи в новом издании – **Ричарда Коха «Сила упрощения»**. Ключ к достижению феноменального рывка в карьере и бизнесе». В чем заключается успех «великих упрощителей»? Иллюстрация историй известных предпринимателей и компаний-брендов – Генри Форда, компаний Apple, McDonalds, IKEA через их инструменты преобразований. А также - два пути упрощения. Какой из них приемлем для вашей «истории»? Об этом -

**Кох. Р. Сила упрощения. Ключ к достижению феноменального рывка в карьере и бизнесе. М., 2017.**



## Предупреждение острых кишечных инфекций

**Острые кишечные инфекции (ОКИ)** – это целая группа инфекционных заболеваний, которые поражают пищеварительный тракт. Возбудители ОКИ устойчивы и способны длительное время существовать в почве, воде и на различных предметах: ложках, тарелках, дверных ручках, игрушках и др. Микробы хорошо размножаются в воде, молоке, молочных продуктах, мясном фарше, кондитерских изделиях, салатах и других скоропортящихся продуктах.

### Основные проявления:

- Боли в животе;
- Рвота, понос;
- Повышение температуры;
- Общая слабость, снижение аппетита.

При рвоте и поносе теряется жидкость, в результате нарушается водный обмен в организме, что приводит к нарушению работы сердца, сосудов, почек и других органов.

При возникновении симптомов острой кишечной инфекции не занимайтесь самолечением, **срочно обратитесь к медицинскому работнику!**

Для проведения активного здорового отдыха на природе **рекомендуется:**

• Покупать продукты в **специализированных** магазинах и рынках;

• **Исключить скоропортящиеся продукты:** молоко и молочные продукты, мясной фарш, кондитерские изделия с кремом, готовые и заправленные салаты и др.

• **Проваривать** и тщательно **обжаривать** куски мяса, цельные тушки птиц, яйца.

• Заранее **промыть** очищенные овощи, фрукты, ягоды дома и перед употреблением.

• Употреблять **столовую** или **кипяченную** питьевую воду. **Не пользоваться водой из водоемов.**

• **Мыть руки** или использовать очищающие влажные салфетки с антибактериальным эффектом/антисептическим гелем.

**Соблюдение простых советов сохранит здоровье Вам и Вашей семье!**

**Берегите здоровье!**

## НАСВАЙ и его последствия – это должен знать каждый!

**Насвай** (насыбай, нас, нос. айс) – вид некурительного табачного изделия, издревле традиционного для стран Центральной Азии: Узбекистана, Таджикистана, Туркмении, Киргизии, Афганистана, юга Казахстана и запада Китая.

Производят насвай кустарным способом в домашних условиях. Основными компонентами являются махорка или табак, дополнительными – **гашёная известь, куриный помёт или верблюжий кизяк**, различные растения, клей, масло.

Насвай содержит тяжелые металлы, как **свинец, ртуть, кадмий и мышьяк**. Для улучшения вкуса в него нередко добавляют приправы. В продажу насвай поступает в виде маленьких «шариков» или «палочек» пластичной массы или порошка грязно-зеленого цвета.

### ПОСЛЕДСТВИЯ УПОТРЕБЛЕНИЯ НАСВАЯ:

• **Никотиновая зависимость**, при которой организм человека постоянно требует новых порций насвая;

• **Проблемы с памятью** и плохое усвоение учебного материала, **изменения личности и нарушения психики** у подростков;

• **Раковые заболевания** полости рта и гортани;

• **Инсульты и инфаркты** в результате сужения сосудов мозга, сердца и других органов;

• **Разрушение зубов и повреждение десен;**

• **Гастриты и язвы желудка**, как следствие заглатывания слюны и гашёной извести;

• **Кишечные инфекции и вирусный гепатит**, поскольку изготовление в домашних условиях не гарантирует чистоту продукта;

• **Нарушение детородной функции** в виде бесплодия;

• **Токсичное поражение печени и почек** солями тяжёлых металлов.

### ЗНАЙТЕ!

**Употребление насвая – опасная забава.**

Насвай губительно влияет на здоровье человека.

**Берегите себя и своих детей от этой вредной привычки.**

\*По материалам Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг МЗ РК

Газета: “Жар Птица” № 6 (139)

Дата выхода: 28.08.2019

Редактор: И.В. Алясова Верстальщик: Ю.Б. Лукьянова

Собственник: ТОО “Акнар ПФ”.

Свидетельство о постановке на учет периодического печатного издания и(или) информационного агентства № 10659-Г, выданное Комитетом информации и архивов Министерства культуры и информации Республики Казахстан от 30.01.2010 г.

Отпечатано: ТОО «Арко», г. Караганда, ул. Сатпаева, 15. Тел.: +7 (7212) 41-17-80. Тираж издания: 300 экз.

Периодичность: один раз в месяц.

Адрес редакции: г. Караганда, Северная Промзона, 100020. Тел. 8(7212)538268

E-mail: ialyassova@aknar-pf.kz

Электронная версия издания на сайте [www.aknar-pf.kz](http://www.aknar-pf.kz)

