

Автор: ГУ «Гомельский ОЦГЭиОЗ»



Бытовая химия — прочно вошла в повседневный быт современной семьи. Наряду с неоценимой помощью, к сожалению, химические препараты — различные моющие средства, отбеливатели, стеклоочистители, растворители, лаки, краски, средства борьбы с насекомыми — могут нанести ощутимый вред здоровью.

Бесспорно, их использование значительно облегчает домашний труд, но применять необходимо строго соблюдая инструкцию.

Чрезмерное использование аэрозолей и разбрызгиваемых веществ, нарушение правил хранения и применения могут привести к серьёзным нарушениям самочувствия: тошноте, рвоте, судорогам. Длительный контакт с незащищённой кожей становится причиной развития дерматита, экземы, а воздействие кислот и щелочей вызывает ожоги.

При всех отравлениях препаратами бытовой химии с выраженными проявлениями в первую очередь необходимо немедленно вызвать врача «скорой помощи»!

- пользоваться препаратами бытовой химии необходимо согласно инструкции с обязательным использованием защитных средств (резиновых перчаток, респираторов или марлевых повязок, защитных очков);
- нельзя хранить пищевые продукты в ёмкостях из-под химических веществ;
- помещения после применения инсектицидов проветривают в течение нескольких часов до полного исчезновения запаха;
- все препараты бытовой химии должны иметь этикетки и храниться в местах, недоступных для детей, вдали от лекарств и пищевых продуктов.

Чтобы обезопасить своих близких от подобных несчастных случаев, никогда не перекладывайте средства из оригинальных упаковок, следите за их целостностью, храните максимально высоко и далеко — так, чтобы и вам, и домочадцам доставать бытовую химию было непросто!

Напоминаем!

Если вы отравились какими-либо препаратами бытовой химии, вызывайте немедленно врача «скорой помощи»!

[Возьмите на заметку](#)

[Будьте бдительны!](#)

[\(государственный санитарный надзор рекомендует\)](#)

Зайдя в магазин, покупатель должен быть внимателен. Обращайте внимание на порядок в торговом зале. Холодильные витрины, прилавки, торговые горки, весы — должны содержаться в чистоте. На рабочих местах продавцов не должно быть посторонних предметов. Ценники не могут лежать прямо на продуктах, которые употребляются в пищу без дополнительной термической обработки (мясная продукция, кондитерские изделия, пирожки и др.). Таким образом, вот [совет №1](#) от госсаннадзора для покупателей: будьте внимательны к тому, где, как и кто вас обслуживает. Помните: грязь и продукты питания несовместимы.

Далее. В магазинах самообслуживания обращайте внимание на санитарное состояние корзин и тележек для покупок. Помещенный в грязную корзину или тележку, качественный и безопасный продукт может быть загрязнен. Поэтому, [совет №2](#): обращайте внимание на чистоту корзины, тележки.

К сожалению, не редки случаи реализации пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Республики Беларусь по маркировке, т.е. предоставлению потребителям полной и достоверной информации о товаре. Зачастую маркировка нечитаема, стерта, замазана, заклеена ценником на месте указания срока годности. **Совет №3:** ни в коем случае не покупайте такую продукцию. Укажите продавцу на наличие такой продукции.

Указание на маркировке продукта срока годности (хранения) является обязательным как для предприятий, изготавливающих пищевые продукты, так и для фасовщиков пищевых продуктов. Если какой-либо продукт расфасовывается в торговом объекте, будь то печенье или крупа, срок годности (хранения) на фасованном продукте должен быть указан в обязательном порядке. **Совет №4:** всегда проверяйте наличие в маркировке продукта, который хотите приобрести, срока его годности (хранения). Не покупайте фасованные продукты, в маркировке которых не указан срок годности (хранения).

Скоропортящиеся продукты, такие как молочные продукты, вареные колбасы, кондитерские изделия с кремом, а также охлажденные мясные продукты, должны находиться на весь период реализации только в холодильниках при температуре, обязательно указанной на маркировке, чаще всего не выше +6 градусов. **Совет №5:** при покупке продуктов всегда оцените температуру хранения, не покупайте продукцию, имеющую вид повторно замороженной, она небезопасна.

Также обращайте внимание на нарушение товарного соседства при выкладке продуктов: хранение сырой продукции рядом с продуктом, готовым к употреблению. Имеют место случаи, когда продавец одними руками отпускает неупакованные пищевые продукты и принимает деньги за товар. Это опасно, так как происходит загрязнение неупакованных пищевых продуктов.

Совет №6: не покупайте такую продукцию, она небезопасна.

В неустановленных местах (возле рынков, в микрорайонах, на остановках) не редки случаи торговли широким ассортиментом конфет и шоколадных изделий, глазированными сырками, мясными изделиями. При этом продукты питания выкладываются на землю, подручную тару или предлагаются непосредственно из сумок. Относительная дешевизна товара является привлекательной для покупателей, которые

совершенно не задумываются о его качестве и о последствиях для здоровья.

Совет № 7: не приобретайте продукты питания у случайных «продавцов» и в неустановленных местах - это небезопасно!