

COVID-2019 ТЕЛЕФОННАЯ ЛИНИЯ

Вопрос генеральному директору



Для прояснения вопросов, связанных с регламентом работы ПАО «ММК» в период действия антиэпидемиологических мероприятий, газета «Магнитогорский металл» открывает телефонную линию для приёма вопросов работников ПАО «ММК» и Группы компаний, адресованных генеральному директору ПАО «ММК» Павлу Владимировичу Шилаеву.

Тел. +7-906-851-8555

(в будни с 8.30 до 17.30)

Вопросы читателей «ММ» будут обработаны, а ответы на них опубликованы в субботних номерах газеты.

#МЫВМЕСТЕ **мывместе2020.рф**

8 (800)-200-34-11 Горячая линия для пожилых людей:



Оставайтесь дома

#этоспасаетжизни

Александр Валентинович Бояков
Врач инфекционных заболеваний, ревматолог
Болотинского центра в Коммунарке

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ: 8 800 2000 112

COVID-19: Южный Урал

«Ползучий» вирус

Вчера на брифинге губернатор Челябинской области Алексей Текслер озвучил основные направления работы в рамках соблюдения профилактических мер по предупреждению распространения коронавирусной инфекции.



На территории Челябинской области на 13 апреля зарегистрировано **45 (+3) случаев заболевания COVID-19**. Двенадцать человек выздоровели и выписаны. На госпитализации находятся **33 человека**: Челябинск – 10, Кизильский район – 6, Магнитогорск – 6, Бреды – 4, Верхнеуральск – 2, Миасс – 1, Аша – 1, Сосновский район – 1, Снежинск – 2. Условно подтвержденных случаев коронавирусной инфекции – девять (три новых). Все пациенты находятся под постоянным наблюдением врачей.

В то же время получено три новых условно положительных результата на коронавирусную инфекцию. Всего анализов из «Вектора» ожидают девять южноуральцев.

За выходные в лабораториях Челябинской области было проведено 2615 тестов, 790 человек добровольно сдали тест в аэропорту Челябинска. Всего в регионе проведено более 25 тысяч тестов.

Всех приезжающих любыми видами транспорта из Москвы, Московской области и Санкт-Петербурга будут брать под медицинский контроль.

Со вчерашнего дня возобновили работу мастерские по ремонту обуви, одежды, изготовлению ключей при соблюдении всех профилактических мер. Разрешено вести деятельность организациям, осуществляющим про-

Пока позитивные прогнозы по снижению заболеваемости в области делать преждевременно



© Андрей Серебряков

кат бытовых изделий и инструментов, кроме тех, кто сдает в аренду предметы для отдыха и спорта.

Работать могут парикмахерские и салоны красоты, имеющие медицинскую лицензию, а также при условии использования мастерами средств индивидуальной защиты, санитайзеров (антисептиков) и исключения зон ожидания для клиентов.

Жителям региона теперь разрешено сменить место самоизоляции и на легковом автомобиле проследовать на дачные и садовые участки при условии строгого соблюдения ограничительных мер. Для садоводов начнут работать специализированные магазины с рассадой и саженцами.

«Все предпринимаемые нами за-

градительные меры направлены на недопущение взрывного развития заболевания. Только соблюдение режима самоизоляции и разобщенности, ограничений на массовые скопления людей даст медикам возможность контролировать очаги и купировать их распространение. Только находясь дома, вы сможете защитить себя и своих близких», – прокомментировал губернатор Алексей Текслер.

В данный момент в регионе тестируют электронную систему выдачи специальных пропусков для передвижения по городу. Вчера началось тестирование системы, но решение о её запуске будет после 19 апреля с учётом результатов проведения всех ограничительных мер.

COVID-19

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ПРОДУКТЫ В ПЕРИОД ПАНДЕМИИ КОРОНАВИРУСА

РОСПОТРЕБНАДЗОР

ЕДИНЬЙ КОНСУЛЬТАЦИОННЫЙ ЦЕНТР
РОСПОТРЕБНАДЗОРА 8-800-555-49-43

В период карантина неизбежно приходится больше времени проводить дома, люди меньше двигаются и тратят меньше энергии. Чтобы не набрать лишние килограммы, к составлению ежедневного меню необходимо подходить рационально. Следует помнить, что лишний вес может стать причиной многих заболеваний, например, сахарного диабета II типа. Не рекомендуется делать запасы и приобретать продукты впрок. Продовольственные магазины работают в постоянном режиме и поддерживают неснижаемый запас основных продуктов питания. В просроченных крупах, орехах, сухофруктах могут завестись амбарные вредители (пищевая моль и др.) и нанести вред здоровью.

ПРИБОРЕНИЕ ПРОДУКТОВ В МАГАЗИНАХ



• В первую очередь необходимо уточнить, какие продукты уже есть у вас дома и составить список с учетом рекомендуемых суточных норм потребления. При планировании важно соблюдать принципы сбалансированного рациона питания.

• В магазине ручку торговой тележки или корзинки необходимо протереть влажной салфеткой или держать ее руками в перчатках.

• Сначала необходимо выбрать продукты, которые хранятся при комнатной температуре.

• Скоропортящиеся продукты из холодильных витрин и морозильных камер выбирают в самую последнюю очередь.

• Отдавайте предпочтение упакованным продуктам, особенно если планируете употреблять их без термической обработки.

• Внимательно осмотрите упаковку товара, обратите внимание на сроки годности и состав, чтобы не приобрести продукты, которые могут вызвать аллергическую реакцию.

• Важно обратить внимание, в каких условиях продукция хранится в магазине и соответствуют ли они температурным режимам, указанным производителем. Если температура хранения в месте реализации выше указанной производителем, лучше отказаться от покупки.

• Помните о принципах соблюдения товарного соседства. Готовые к употреблению продукты не должны размещаться на одной полке с сырыми продуктами, это может вызвать загрязнение готовой продукции и в дальнейшем привести к пищевому отравлению или кишечной инфекции у потребителя. Эти же правила распространяются при размещении продуктов в продовольственной тележке и при перекладывании их в сумки и пакеты на кассе.



ДИСТАНЦИОННОЕ ПРИОБРЕТЕНИЕ ПРОДУКТОВ

В условиях карантина актуальны системы заказов продуктов из магазинов и готовой еды на дом. Какой из способов больше подходит в той или иной ситуации, решать вам. Главное — соблюдать элементарные правила.

• Вымойте руки до того, как вы откроете пакет с едой или продуктами, так как вы держали в руках деньги, прикасались к платежному терминалу или передавали свою пластиковую карточку курьеру.

• Если вы заказали на дом скоропортящиеся пищевые продукты, их должны привезти в сумке-холодильнике или в термопакете. Если это требование при доставке не выполнено, вы можете отказаться от покупки, так как при доставке не была обеспечена необходимая температура хранения продуктов.

• Внимательно проверьте сроки годности, целостность упаковки, отсутствие вмятин и бомбажа (вздувшихся крышек) на металлических консервных банках. Даже небольшая вмятина может привести к образованию трещины в стенке банки и нарушить ее герметичность или будет способствовать попаданию солей тяжелых металлов в продукт, а это может привести к пищевому отравлению. Чтобы этого не произошло, вы можете вернуть испорченный товар продавцу.

• На овощах и фруктах должны отсутствовать признаки увядания, плесень и гниль. Такие продукты считаются испорченными и непригодными в пищу. В этом случае вы также можете отказаться от товаров в заказе.

• Не допускается доставка в одном пакете сырой и готовой к употреблению продукции. Сырое мясо, птица, рыба должны быть упакованы отдельно от овощей, фруктов, гастрономической и бакалейной продукции. Оптимальным будет упаковка в разные пакеты каждой товарной группы, в том числе группы промышленных товаров.

• Если услуга оказана некачественно или вам доставили испорченные продукты, вы можете оставить обращение на сайте Роспотребнадзора с указанием данных предприятия торговли и допущенных им нарушений.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ



СРОК ГОДНОСТИ

