

# Из России вышвыривают McDonald's

Минздравсоцразвития совместно с Роспотребнадзором в 2011 году провели более 700 проверок в сети ресторанов McDonald's и пришли к выводу, что фастфуд наносит непоправимый ущерб здоровью россиян, и ему больше не место в стране, где есть своя богатая национальная кухня.

У многих служб в РФ нашлись веские причины для ликвидации этой сети ресторанов быстрого питания.

Об этом сообщает российское издание FogNews со ссылкой на Роспотребнадзор.

«Мы уже давно внимательно следим за сетью быстрого питания McDonald's - выписывали штрафы, делали предписания, требовали соблюдать установленные законом нормы, но выполнение требований в 6 случаях из 10 так и осталось на бумаге. Неоднократно нашим специалистам предлагали взятки, угрожали расправой, если не разрешим продолжать работу. В 2010 году к изучению проблемы ресторанов быстрого питания было привлечено Минздравсоцразвития. Почти два года мы разрозненно занимались изучением существующей проблемы, а в прошлом году усилия объедини-

ли. В начале марта 2012 года мы постановили, что сеть ресторанов быстрого питания McDonald's в существующем виде не может больше работать на территории Российской Федерации», - сообщили изданию в Роспотребнадзоре.

Также в ведомствах указывают на то, что в ресторанах компании редко соблюдаются санитарные нормы, нарушаются сроки хранения продуктов и технология приготовления блюд.

Судьба McDonald's уже решена: компании дали 9 месяцев на то, чтобы полностью свернуть работу, вывезти оборудование, уволить сотрудников и соблюсти все юридические формальности. 15 марта 2012 года юристы McDonald's подали иск на Минздравсоцразвития и Роспотребнадзор в надежде, что они дело выигрывают. Но даже если это

случится, сеть быстрого питания все равно со временем будет ликвидирована. Юристы



Роспотребнадзора уверены, что McDonald's дело проиграют: слишком много нарушений совершают работники.

Издание сообщает, что в Москву прилетали американские представители McDonald's в надежде уладить все формальности и вернуть себе право продолжить работу в России. Судя по сообщениям в американской

мой, блинчиками с начинкой и птицей-гриль, и разрешить готовить вышеозначенные блюда только в закрытых помещениях (с 1 сентября 2012 года право выпускать такую продукцию получают только специализированные ста-

прессе, сторонам не удалось достичь мирного соглашения: Россия настаивает на закрытии McDonald's в связи с вредом для здоровья россиян, который приносит фастфуд.

Кроме того, в рамках борьбы с неправильным питанием в России решили закрыть и все уличные ларьки, торгующие шаур-

ционарные точки, оборудованные водопроводами и канализацией).

Напомним, что в начале 2012 года в Швейцарии были закрыты все рестораны McDonald's. Еще несколько европейских стран попросили содействие в ликвидации заведений, торгующих фастфудом.

По материалам fognews.ru

**Продолжается  
подписка на 2012 год  
бесплатная горячая линия  
0 800 50-20-05**

Газета выходит 2 раза в месяц. Подписка во всех отделениях связи и через Интернет <http://www.presa.ua/> Продолжается подписка на 2012 год. Цена на месяц 2.47. Газета продается в розницу в отделениях связи по всей Украине.

**Представительства  
В регионах:**  
Кировоград 24-38-78  
Сумы 32-98-14  
Черновцы 80953238656  
Севастополь 80502525767

Отдел рекламы: 80502692358

## Ученые разрешили есть с пола

Ученые из Манчестерского университета проверили бытующее мнение, что еду с пола нельзя есть. Как выяснилось, можно, причем безопаснее всего есть с пола печенье, а также соленые и сахаренные продукты. Для эксперимента исследователи приобрели разные виды еды и начали поочередно ронять ее на специально не мытый пол. При этом ученые оставляли лежать ее на полу на три, пять и десять секунд. В числе продуктов оказались бутерброды с вареньем, сваренные макароны, ветчина, печенье и сухофрукты.

После этого ученые замерили степень загрязненности продуктов. Как выяснилось, больше всего микробов прилипло к сухофруктам и макаронам, причем с каждой секундой их становилось все больше.

Меньше всего микробов успело прилипнуть к еде с высоким содержанием соли и сахара - ветчине и варенью. Эти продукты оказались безопасны для употребления даже после десяти секунд пребывания на полу, сообщает "Вести.Ru". А самым безопасным после лежания на полу продуктом оказалось печенье. Ученые объясняют этот факт низким содержанием в нем воды. Ранее американские ученые озадачились определением самых грязных мест в доме. Как писали Дни.Ру, оказалось, что таковые не на полу и не в туалете, а на кухне. К таким выводам пришел микробиолог из Университета Аризоны Чарльз Герб.

По его словам, на кухонной деревянной разделочной доске количество микробов в 200 раз больше, чем на сиденье унитаза. Ученый советует после мытья протереть доску 5% раствором уксуса или спиртом. Кроме того, не лишним будет использовать отдельные ножи и разделочные доски для обработки мяса и овощей. Второе место по количеству микробов занимает трубка домашнего телефона. Далее следуют губка для мытья посуды, душевая занавеска, мусорные корзины, посудомоечная машина и стиральная машина.

ф СП-1		Державний комітет зв'язку та інформатизації України									
АБОНЕМЕНТ		На газету	23387								
Славянские Новости		журнал	(індекс видання)								
(найменування видання)		Кількість	комплектів								
на 200 9 рік по місяцях											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Куди:				(поштовий індекс)				(адреса)			
Кому:				(прізвище, ініціали)							
Доставна картка-доручення		газету									
На журнал		23387									
Славянские Новости		(індекс видання)									
(найменування видання)		Вартість									
перелічати		грн.									
перерахування		коп.									
Кількість		комплектів									
на 200 9 рік по місяцях											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
поштовий індекс		місто									
код вулиці		село									
		область									
		район									
		вулиця									
буд.	корп.	кв.	прізвище, ініціали								