■ НЕ МЕЛОЧИ ЖИЗНИ

После 20.00 - в кусты?

Или как работает «фантастическая» уборная на автовокзале

Туалет в здании автовокзала, открывшийся в 2016 году, предлагает жителям фантастические, как выразился тогда мэр г. Магадана Юрий Гришан, условия, конечно же, за фантастическую плату. Условия и правда хороши - чистый туалет на автовокзале уже априори чудо, а если к этому добавить еще и наличие туалетной бумаги, душ, в который можно сходить за 200 рублей, и даже табличку, призывающую граждан не высказывать свои претензии по поводу высокой цены, которая висит над кассой, - вообще мечта… К сожалению, после 20.00 карета превращается в тыкву.

Если сказать проще, после этого непозднего еще вечернего часа туалет просто закрывается. И все бы ничего, вот только автовокзал - нет. Автобусы все также продолжают совершать рейсы и возить людей. Например, поездки в Сокол (в аэропорт) совершаются каждые 40 минут. Уходит последний автобус, увозящий мечтающих о туалете людей, в 22.00, а возвращается и вовсе около 00.10.

А теперь представим картину… Вы возвращаетесь домой, к примеру, из Сокола, трясетесь в автобусе около часа, и вдруг по пути «приспичило», да так, что ни о чем другом и думать не получается. И вот наконец вы выходите из автобуса, бежите туда, куда необходимо, но, увы, бесплатный туалет в торговом центре «М-Сити», который работает до 19.00, закрыт, платный, который предоставляет нуждающимся еще час после закрытия бесплатного - тоже. Что же делать? Кустов поблизости нигде нет, да и по региональному закону справлять нужду в общественных местах запрещено - карается штрафом, спрятаться негде, даже биотуалеты, которые раньше стояли на автовокзале, и те убрали. Так что вас ждет либо гонка на выживание до ближайших биотуалетов на Магаданскую площадь, либо бессмысленные панические метания по привокзальной площади с не только полным непониманием того, что же делать, но и точно таким же, уж простите, мочевым пузырем.

Напомним, согласно Постановлению Правительства РФ от 14.02.2009 г. № 112 (ред. от 28.04.2015 г.) пассажир имеет право на бесплатное пользование залами ожидания и туалетами, размещенными в зданиях автовокзала, автостанции, при наличии билета, подтверждающего право проезда по маршруту регулярных перевозок, в состав которого включен остановочный пункт, расположенный на территории этого автовокзала или автостанции: в течение времени, установленного владельцем автовокзала, автостанции, но не менее 2 часов с времени фактического прибытия транспортного средства - для остановочного пункта, являющегося пунктом назначения; в течение срока действия билета (с учетом фактического времени задержки отправления и (или) опоздания прибытия транспортного средства).

Вот только непонятно, пригодится ли вам эта информация, так как в Магадане этот закон, увы, не действует. Видимо, наш привокзальный туалет настолько фантастичен, что законы на него не распространяются. Независимо от наличия билета плата за посещение для всех остается в размере 50 рублей.

Лада КУЗЬМИНА.

■ КУДА БЕЖАТЬ?

Куда только не бегают люди, которые уже готовы заплатить любые деньги и договориться хоть с самим дьяволом, чтобы попасть наконец в столь желанное место. Просятся во все здания, что находятся поблизости. И в ближайшие кафе, и в здание «ВМ», и в гостиницу «Магадан» (кстати, если окажетесь в такой ситуации, в туалет гостиницы вас не пустят, на ресепшене вам просто скажут, что все уборные находятся в номерах, и проводят вас сочувствующим взглядом), и даже в здание Главного управления МВД (тут уж как повезет).

Если по секрету, можно попытаться проскочить в туалет кафе-бара «Магадан» или попроситься у вахтера «ВМ»: как правило, войдя в положение, добрые вахтеры все-таки пускают беднягу в уборную. Также, если очень попросить, то и в ТЦ «М-Сити» могут все-таки одолжить ключ от туалета.

■ НА ЗАМЕТКУ

Сказ о ленивом шашлыке

Когда хочется «быстрого» мяса. Как выбрать готовый полуфабрикат в магазине?

Нет времени возиться с маринадом? С утра проснулись и поняли: денек погожий, душа просится на природу? «МП» научит, как выбрать правильное маринованное мясо - то, что продается в пластиковых контейнерах, чтобы не испортить себе спонтанный пикник. А еще - на что обращать внимание, если решили приобрести готовый шашлык в местах уличной торговли.

Вздутая крышка? Отставь в сторонку

Вот что нам советует главный специалист-эксперт отделения санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Магаданской области Наталья Соловьева.

- Первое, что мы должны сделать, выбирая полуфабрикат, - изучить маркировку, - говорит Наталья. - Отдаем предпочтение высшему или первому сорту мяса, так как в остальных может быть много лишнего, например, сухожилий, которые вряд ли придутся по вкусу. Далее смотрим состав. В идеале он должен выглядеть так: свинина, соль, уксус, лук свежий, специи - перец, имбирь, кориандр и подобные. Находим в составе консерванты - они идут в конце списка. Лучше, если это будет лимонная кислота - она не так агрессивно воздействует на слизистую желудка.

Если в составе Е450 - лучше отказаться от такого продукта, это влагоудерживающий агент: шашлык будет жариться дольше, соответственно, станет более сухим. Уксусно-лимонные маринады - самое милое дело, они не дают испортиться мясу в течение 3 дней. Если в качестве маринада используется, например, майонезно-кефирный соус, то сроки хранения более короткие. Любой производственный маринад может храниться не более недели. Внимательно рассмотрите крышку банки: она должна быть слегка вогнутой внутрь и ни в коем случае не вздутой - если так, то откажитесь от покупки: в этой таре уже начались процессы гниения.

Тут дух его остановил

Как сложно по пути на ярмарку выходного дня у входа на Магаданскую площадь удержаться и не присесть за пластиковые столы шашлычной на выезде. Или в сквере «Морской», на «Горняке». Как сообщают в региональном управлении Роспотребнадзора, случаев отравления жареным мясом за последние несколько лет в местах уличной торговли выявлено не было. Однако вот что нужно знать. Специалисты очень не рекомендуют покупать шашлык в местах неустановленной торговли без сопроводительных документов. На торговой палатке должен быть указан номер разрешения на выездную торговлю. Человек у мангала, который жарит мясо, продавец должны быть в санитарной одежде: халат, головной убор, одноразовые перчатки - в частности, в момент прямого контакта с продукцией. У них должна быть накладная, в которой прописаны наименование мяса, его происхождение и другая информация. Обязательно - ветеринарная справка на сырую продукцию. Все документы вы вправе попросить у продавцов.

В региональном управлении Роспотребнадзора считают: при тепловой обработке, которой подвергается шашлык, все возможные бактерии, обитающие на свежем воздухе, погибают. Уксусно-лимонные маринады тоже выступают как средство защиты.

Если хочешь хорошо...

…сделай это сам, гласит народная мудрость. Если вы все же прошли мимо благоухающей палатки и направились в сторону мясных лотков местных производителей, решив самостоятельно приготовить шашлык на природе, вот несколько советов от Натальи Соловьевой:

- Смотреть на внешний вид сырья. Лучше брать целым куском, чтобы не свисали жир, жилы. Не нужно брать темное - скорее всего, мясо старое. Как отличить охлажденное от замороженного или оттаявшего? Надавите на него пальцем, оно должно быть упругим. Охлажденное мясо сухое, но при этом глянцевое, равномерного цвета. На ощупь не должно быть влажным, липким, с просачивающейся кровью. У оттаявшего мяса, наоборот, более интенсивный цвет, оно рыхлое, со следами крови.

Будьте внимательны. И приятного вам аппетита!

Анна СЕРГЕЕВА.

■ ОСТОРОЖНО!

Чуть не съели

70 тонн некачественной рыбной продукции обнаружили и затем уничтожили в Магаданской области

На городских продовольственных рынках индивидуальный предприниматель реализовывал сельдь копченую, лососевые виды рыб, навагу, корюшку, филе трубача и гребешка, креветки, крабов и его конечности и другую рыбную продукцию ненадлежащего качества.

В ходе совместных мероприятий сотрудников Управления Россельхознадзора по Магаданской области и правоохранительных органов у него была выявлена крупная партия водных биологических ресурсов, рыбы и рыбопродукции общим весом более 70 тонн, не отвечающая требованиям нормативных документов.

Как сообщила пресс-служба Россельхознадзора, при осмотре продукции инспекторы установили, что ее хранили с явными признаками недоброкачественности: поверхность рыбы заветренная, с характерным специфическим запахом (окислившегося рыбного жира), чешуя побитая. Продукция не имеет маркировки, ветеринарно-сопроводительных документов, а также документов, подтверждающих ее качество и безопасность.

Идентифицировать данную продукцию сразу не получилось, поэтому сначала она была изъята правоохранительными органами из оборота и помещена на ответственное хранение до решения вопроса о ее дальнейшем использовании.

По результатам проверки специалистами управления Россельхознадзора вышеуказанная продукция признана некачественной и опасной. Было выдано постановление о запрещении использования ее по назначению и необходимости утилизации или уничтожения.

В итоге опасная для здоровья человека партия водных биологических ресурсов, рыбы и рыбопродукции уничтожена путем давления гусеничной техникой и захоронения на магаданском полигоне твердых бытовых отходов.

Ольга КОСТЕНКО.