ВЫВОДЫ ЭКСПЕРТОВ

Итальянский пирог в законе

– Мама, купи пиццу, ты обещала! – вопило громкое пятилетнее чадо на весь автобус.

Утомлённая жарой и трудовым понедельником мамочка что-то терпеливо объясняла про домашнюю еду, которая полезна. Надо полагать, большую часть пассажиров этого общественного транспорта дома ждали такие же любители фастфуда, поскольку родительское сочувствие было очевидным.

Почему дети так любят пиццу? Ответ на этот вопрос знают, пожалуй, только узкие специалисты и, возможно, химики пищевых производств. Наша с вами задача – приобрести навыки культуры потребления и максимально обезопасить своих домочадцев от риска получить хронический гастрит или, чего доброго, отравление.

Закажи или съешь на месте

Прежде всего давайте научимся читать этикетки. Если у нас не оказалось времени и желания топтаться по кухне, а сил нет как хочется мучного, мы заказываем пиццу.

В феврале закончился переходный период для вступления в действие технических регламентов «О безопасности пищевой продукции» и «Пищевая продукция в части её маркировки». Это значит, что состав продукта, который вам доставили на дом, по закону просто обязан быть написан на коробке. Ещё там должны быть дата изготовления, наименование продукта, энергетическая и пищевая ценность, срок годности, адрес изготовителя. Также должен быть знак обращения на рынке. Тут стоит сделать небольшую ремарку: все эти требования к производителям обязательны только в том случае, если вы заказываете продукт на дом или берёте с собой. Если решили съесть в том же заведении общепита, где изготовили пиццу, то искать на подносе список и маркировку необязательно.

В честь 90-летнего юбилея органов Росстандарта специалисты ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний Оренбургской области» сделали оренбуржцам в подарок ещё одну экспертизу. Потребительский эксперимент на знание производителем законодательства.

В центр были заказаны через Интернет 10 коробок с пиццей от разных производителей Оренбурга. Увы, оказалось, что ни один из образцов требованиям технических регламентов в полной мере не соответствует. У двух маркировка была, но не было знака обращения, три образца опубликовали информацию не в полном объёме, четыре образца маркировки не имели, а значит, и обратиться к ним с претензиями по поводу качества несчастный покупатель не смог бы.

Эксперты центра продегустировали заказанную пиццу, идентифицировали и сделали выводы: очевидных признаков недоброкачественности нет. Три изделия, очевидно, приготовлены профессионалами, два соответствуют заявленным наименованиям, четыре образца невозможно оценить из-за отсутствия информации о наименовании и составе продукции.

Именем техрегламента

Потребительский эксперимент со всенародно любимой пиццей свидетельствует о том, что ни продавцы, ни покупатели не знают о своих правах и обязанностях. Уже с февраля закон, точнее, требования Технических регламентов Таможенного союза обязательны к исполнению, а в июле об этом никто не знает. А между тем этот прецедент вполне может стать началом судебной практики. Закон есть закон, и тот, кто его не соблюдает, должен понести ответственность.

Результаты проведённой экспертизы специалисты ЦСМ направили в региональное министерство экономического развития, промышленной политики и торговли и в Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области.

КОММЕНТАРИЙ

Сергей БОЙКО, директор Центра стандартизации и метрологии:
– Выполнение всех требований законодательства, как правило, увеличивает себестоимость продукции. Вот и в случае с пиццей маркировка – это тоже дополнительные затраты. Тем не менее потребитель имеет право и на безопасность, и на полную информацию о товаре. Человек должен быть защищён. Но и развитие бизнеса также государственная задача. Решение есть, уведомительное декларирование позволяет рынку быть гибким, реагировать быстро на спрос, да и нарушать закон сегодня невыгодно – слишком большие штрафы. Цель наших мероприятий – с помощью экспертов и исследований защищать тех, кто работает честно. Мы также должны научить рядовых потребителей совершать покупки грамотно, не во вред здоровью и кошельку.

Презумпция виновности

Культура потребителя в сезонной реальности

«Лето – это маленькая жизнь», – провозгласил поэт, и все ему поверили, потому что так оно и есть. Летом охотникам запрещено стрелять в братьев наших меньших и в лес можно только за ягодами. Стоимость продуктовой корзины тоже теряет свою лютую конфликтность. Примерно треть горожан, которые без работы совсем не могут, начинают битву за урожай и его дальнейшую реализацию.

Лето прекрасно, и очень важно его не испортить. Согласитесь, обидно съесть арбуз и вместо удовольствия получить отравление. Но…

Еда – это страсть, а страсть без контроля – хаос.

Фирменный авось

Как-то не принято у нас предъявлять претензии к производителю или продавцу. Если дома на купленном товаре был обнаружен брак или, не дай бог, плесень, почти никто не идёт выяснять отношения или подавать в суд. И даже возвращать некачественный товар ходят редко. Чаще всего в этих случаях товар отправляется в мусорную корзину, сопровождаемый смачным комментарием. На этом всё. Никакой борьбы за права потребителя.

На маркировки и состав продукта смотрим мы лишь иногда. 70 лет советской эпохи приучили нас к тому, что за всё несёт ответственность государство. Качество знака ГОСТ на упаковке было настолько абсолютным, что до сих пор в подсознании закреплён сигнал «ГОСТ – это надёжно, хорошо».

В 90-е годы в нашу жизнь вошло понятие «свободный саморегулируемый рынок». Это значит, что контроль со стороны государства отменялся, а на покупателя возлагалась контрольная функция. Считается, что некачественный товар на рынке не будет востребован. Не сработало у нас это правило. Мы всё ещё доверяем ГОСТам, а ответственность за последствия на себя не берём. Цена чаще всего оказывается актуальнее качества. Пока народ, как гусеница, поедает всё, что по карману, производители ищут прибыли и продолжают упорную борьбу за «отмену административных барьеров» в виде проверок на предприятиях. И никто не задумывается о том, что именно эти проверки спасают здоровье нации.

Что хорошо на Западе

Много у нас оснований не любить «наших западных партнёров». Либерализация рынка, кстати, тоже один из поводов. Это оттуда в своё время пришли установки «отпустить рынок» и снять государственный контроль, мешающий развитию бизнеса. Бизнес мы развивать начали, но, как всегда, с национальным колоритом.

В европейских и американских традициях рыночных отношений есть понятие «презумпции виновности» для производителя. Да, у них есть здоровая конкуренция, да, государство не подавляет всех контролем, но… Примеряя на себя либеральные законы рынка, мы забыли взять себе за практику общественный контроль. Если американский налогоплательщик пожаловался на некачественный товар, производитель товара с рынка вылетает как пробка. Судебная практика всегда на стороне потребителя. И, надо сказать, жалуются западные покупатели всегда с удовольствием. А суды у них вообще национальный вид спорта.

Друг, побывавший на побережье Франции, рассказывал: «Захотелось морепродуктов свежих. У нас на морских курортах мидии и креветки, как семечки, в кульках продаются, а у них во Франции нет ничего. Решил из принципа обойти весь ближний берег. Нашёл одинокую палатку торговца. На прилавке две кучки креветок – в одной хорошие, а в другой очень хорошие. Продавец за ними наблюдает. Креветка усами шевелить перестала, он её тут же кладёт в ту кучку, которая просто хорошая. Спрашиваю – почему так? Отвечает: «Если кто пожалуется, тут же бизнес прикроют власти».

Культурный обмен

Представить, что наши граждане начнут бегать по судебным инстанциям прямо с завтрашнего дня, невозможно. Не побежим. Но если есть на Западе традиции добрые, правильные, здоровые, то почему бы не поучиться им, не перенести в своё Отечество? В конце концов, это уровень нашего самоуважения.

В рамках отечественного законодательства мы вполне можем ориентироваться в качестве товара на рынке. А тем, кто не хочет сражаться с производителем в судах, Интернет в помощь. Распространить информацию о недобросовестных продавцах и товаропроизводителях всегда можно. Что ещё можно и нужно сделать для повышения национальной культуры потребителя? Можно научиться ориентироваться по знакам. Мы находимся в системе международной аккредитации и сертификации. Продукт, прошедший проверку на качество, обязательно имеет на упаковке соответствующий знак.

ЯГОДНЫЙ СЕЗОН

Как выбрать арбуз и дыню?

Сезон сладкой ягоды начинается в августе. Всё, что продают раньше, скорее всего, небезопасно для здоровья. Современная химия гарантирует и ускорение роста, и преждевременное созревание плода. Вот только организм человеческий с таким прогрессом категорически не согласен. Чтобы не отравиться, помните:

Самая счастливая летняя ягода.

Зрелые плоды – с ярко выраженным рисунком коры, поверхность блестящая, усик и плодоножка усохшие, мякоть красная различных оттенков, семена вызревшие, чёрного или коричневого цвета.

Перезрелые плоды – рисунок и цвет коры более светлый, чем у зрелого плода, блеск хорошо выражен, усик и плодоножка усохшие, грунтовое пятно жёлтого цвета, цвет мякоти изменяется до оранжевого. Консистенция мякоти рыхлая, волокнистая.

Недозрелые плоды – поверхность матовая, плодоножка сочная, усик не увядший. Мякоть розового или бледно-розового цвета, её консистенция грубая, малосочная, несладкая, граница между съедобной частью и корой еле заметна. Семена белого цвета, невызревшие.

Торговля бахчевыми носит сезонный характер, и продавец обязан соблюдать следующие требования:

– Иметь чистую санитарную одежду, иметь нагрудный фирменный знак с указанием фамилии, имени и отчества продавца, наименования предприятия и его юридического адреса. На рабочем месте у продавца должна быть личная санитарная книжка установленного образца.

– Запрещается реализация бахчевых навалом с земли, а также продажа плодов частями и с надрезами.

– Запрещена реализация без сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность товара (декларация о соответствии, заключение ветеринарно-санитарной экспертизы).

КОМПЕТЕНТНО

Наталья ПОНОМАРЕНКО, начальник отдела надзора по гигиене питания Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области:
– В продаже на прилавках магазинов и уличных торговцев уже появились арбузы. Управление Роспотребнадзора по Оренбургской области обращает внимание, что пора их созревания на территории Российской Федерации ещё не наступила.
В области началом массового созревания бахчевых культур (арбузы, дыни) традиционно является август. Для более быстрого созревания арбузов могут использоваться различные удобрения, в том числе азотные, от избытка которых в почве образуются нитраты, накапливающиеся в мякоти плодов.
Первые признаки отравления нитратами: тошнота, рвота, синюшность ногтей, губ, лица, головные боли.

ОСТОРОЖНО!

Недобросовестно выСУШИно

Ленты новостей облетела информация о том, что суши, подаваемое в оренбургском кафе, принадлежащем ООО «Космос», стало причиной пищевой инфекции у посетителей.

Специалисты регионального Управления Роспотребнадзора деятельность кафе приостановили на 30 дней. Сегодня все нарушения уже устранены, но осадок остался. Что нужно знать о правилах употребления блюд японской кухни?

КОММЕНТАРИЙ

Анна АНТИПОВА, руководитель органа по сертификации Оренбургской области:
– Как правило, суши у нас делают предприятия общепита. В отношении этой продукции действуют всё те же технические регламенты Таможенного союза, что и в отношении пиццы. То есть, если вы заказываете японскую кухню на вынос, она должна быть маркирована. Список ингредиентов, сведения о производителе должны быть на упаковке доставки. Ещё хочу напомнить, что производители просто обязаны внедрить на своём предприятии принципы ХАССП (система анализа рисков, управление опасными факторами в пищевой промышленности), сертификация добровольна, но внедрение принципов обязательно.

СПРАВКА «О»

Система ХАССП создана в 60-е годы XX века в НАСА для производства безопасной пищи астронавтов. По инициативе правительств разных стран стала международной и обязательной для продвижения как на внутренних, так и на внешних рынках пищевой продукции.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Про рыбу летом

Корейское хе и японское суши уже давно привычны и любимы, но стоит помнить…

При употреблении в пищу сырой, слабосолёной или недостаточно термически обработанной рыбы, икры, раков и других рыбных продуктов можно заразиться гельминтозами. Наиболее распространёнными из них являются описторхоз и дифиллоботриоз. Заражение человека происходит при употреблении в пищу рыбы семейства карповых (язь, елец, чебак, плотва, вобла, линь, красноперка, сазан, лещ) при описторхозе и хищной рыбы (щука, налим, окунь, ёрш и другие) при дифиллоботриозе.

Первые признаки болезни: слабость, головные боли, головокружение, снижение работоспособности, кишечные расстройства (тошнота, иногда рвота, боли в животе), крапивница.

При появлении первых признаков болезни обязательно обратитесь к врачу. Не занимайтесь самолечением!

Для того чтобы уберечься от заражения, следует строго соблюдать следующие правила приготовления блюд из рыбы:

1. Жарить рыбу порционными кусками в течение 20 минут.
2. Варить не менее 15 – 20 минут с момента закипания.
3. Выпекать рыбные пироги не менее часа.
4. Солить мелкую рыбу в течение 14 суток, крупную (более 25 см) – 40 дней с добавлением соли из расчёта 2 кг соли на 10 кг рыбы.
5. Не рекомендуется солить и вялить язя в домашних условиях.

Как выбрать мясо?

1. Молодое мясо светлое, у животных постарше – тёмное. Разрезы должны выглядеть сухими и эластичными. При прикосновении свежее мясо не прилипает к пальцам, следы и вмятины должны разглаживаться.

2. Если мясо в упаковке, обратите внимание на срок годности и условия хранения (охлаждённое мясо при температуре 0 ^{0}C хранится трое суток, мороженое мясо при температуре –3 ^{0}C сохраняет своё качество в течение четырёх суток).

3. Обязательно требуйте справку ветеринарной экспертизы и штамп о клеймении.

ЧТО ДЕЛАТЬ

Если вы всё-таки купили некачественный товар, то в соответствии со ст. 18 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» вы можете возвратить некачественный товар, а продавец обязан принять его. В этом случае вам необходимо предъявить претензию продавцу (в письменной форме) о расторжении договора купли-продажи и возврате уплаченной за мясо денежной суммы. При неудовлетворении продавцом вашей претензии в добровольном порядке следует обратиться с жалобой в Управление Роспотребнадзора.

Шашлык – это вечный праздник.

ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ

Требования к маркировке упакованной пищевой продукции

Должны быть указаны:

а) наименование пищевой продукции, состав, количество;

б) дата изготовления пищевой продукции, срок годности, условия хранения;

в) наименование и место нахождения изготовителя;

г) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если её использование без данных рекомендаций затруднено либо может причинить вред здоровью потребителей, привести к снижению или утрате вкусовых свойств;

д) показатели пищевой ценности продукции;

е) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генномодифицированных организмов (ГМО);

ж) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Маркировка упакованной пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке.

Могут быть указаны дополнительные сведения, название пищевой продукции, товарный знак, знаки систем добровольной сертификации.

Разворот подготовила Елена ЧЕРНЫХ
Фото Олега РУКАВИЦЫНА