

Свежесть второй не бывает

Деликатесы продают разные – тухлые не в диковинку

СИНЮШНЫЙ ВИД и тлетворный запах – еще не повод убрать испорченную курицу с прилавка. С шести до восьми вечера, во время, когда люди оккупируют магазины, ее можно всучить рассеянному покупателю.

И не факт, что, придя домой и обнаружив тухлый продукт, человек вернет товар в магазин. А если все же предъявит претензию, продавец виновато попросит прощения, мол – не доглядели. То есть двадцать дней после истечения срока годности охлажденная курица несколько раз перемораживалась, а продавцы просто «не доглядели». Как видно, и за маринованным мясом для шашлыка, пластиковая крышка на котором уже вздулась. И за шоколадными конфетами, начинкой в которых оказались белые черви. Это лишь немногие факты, о которых нам сообщили читатели «ММ». Представляете, чем грозит употребление в пищу таких «деликатесов»?

По данным нашего опроса, 16 процентов покупателей хоть раз в жизни возвращали некачественный товар обратно в магазин, 35 процентов опрошенных некоторые виды продуктов не берут совсем, и только пять процентов качество товаров устраивает.

«Мы покупаем kota в мешке, – пишет Галина Ефимова. – Приходится выбирать товар по внешним признакам. Возвращать испорченное себе дороже: тратить время и нервы не каждый захочет».

Вот и получается, что проще деньги выбросить, нежели отстаивать свои права и жаловаться куда следует. Да и штрафы за реализацию неликвида мизерные. В соответствии с частью 2 статьи 14.14 Кодекса об административных правонарушениях в случае продажи товара с нарушением санитарных норм или без сертификатов соответствия, на граждан налагается административный штраф в размере двух тысяч рублей; должностных лиц штрафуют на четыре тысячи рублей; индивидуальных предпринимателей – на четыре тысячи рублей с конфискацией товара или приостановлением деятельности на срок до 90 суток. Между тем, в Европе, если вы обнаружили на прилавке товар, срок годности которого истек, магазин штрафуют на 20–30 тысяч евро, то же самое в Соединенных Штатах Америки. Более того, там существуют так называемые социальные магазины, куда свозят товары, срок годности которых только подходит к завершению. Например, фрукты и соки будут годны еще неделю, но цены на них снижены в два раза. В России же существует масса способов



маскировки испорченного товара и продажи его по цене качественного. Куринные тушки вымачивают в хлорке, упаковки и штрихкоды меняют, протухшие продукты коптят, мясо перекручивают на фарш...

Выходит, что приобретение продуктов питания в российских магазинах сродни прогулке по минному полю. Если по невнимательности вы купили испорченное – это исключительно ваши проблемы. Что делать, как отстаивать свои потребительские права, рассказывает **главный специалист-эксперт по надзору за питанием территориального отделения Роспотребнадзора по Челябинской области Людмила ПОПОВА:**

– Если вы купили некачественный товар, в первую очередь нужно поставить в известность администрацию магазина, написать претензию в книгу жалоб. Если вы пожаловались продавцу, это не значит, что об этом узнала администрация. Не все продавцы доносят

претензии до сведения дирекции. В книге желательно оставить свои координаты, чтобы магазин мог с вами связаться и дать ответ. В случае, если это не помогло, нужно обратиться в Роспотребнадзор. В заявлении необходимо указать юридическое лицо либо индивидуального предпринимателя, которому принадлежит данная торговая точка, адрес магазина.

– Как часто магазины проходят проверку?

– В соответствии с существующим законодательством плановые проверки проводятся не чаще одного раза в три года. Чаще всего нарушения касаются условий, сроков хранения и годности продукта, реализации продукции без документов, подтверждающих качество, несоответствие продуктов требованиям качества и безопасности.

– Какие магазины чаще всего грешат – крупные супермаркеты или небольшие?

– Закономерности нет. Но практика показывает, что в крупных торговых сетях организация производственного контроля строже, нежели в небольших магазинах. Как правило, условия хранения продукции в них в основном выдерживаются. К тому же продукты не успевают залеживаться на прилавках.

– В разгаре сезон продажи овощей и фруктов. На что следует обратить внимание при покупке?

– Есть специально отведенные территории – рынки и ярмарки, торговые центры, сезонные места тор-

говли, которые выделяет администрация города. Продукции, реализуемой там, доверять можно. Все остальное – торговля с земли и вдоль дорог – незаконная. А значит, это прямая опасность для здоровья.

– Можно ли арбузы и дыни продавать в разрезанном виде?

– Нельзя. Бахчевые должны реализовываться в целом виде, но никак не на развес. Употреблять в пищу разрезной арбуз опасно.

– Как еще оградить себя от покупки некачественной провизии?

– Практически все продукты сейчас реализуются в упакованном виде. На упаковке указаны производитель, дата выработки, условия хранения, сроки годности. Все это нужно внимательно изучить перед тем, как купить. Придя в магазин, не рассчитывайте, что вы зашли на пять минут. Вы ведь примеряете одежду перед покупкой, вот и с продуктом нужно поработать. Если есть сомнения, не стесняйтесь спросить у продавца. Выбирайте производителей, которым уже доверяете. Посмотрите, в каких условиях находятся продукты. Например, пресервы и икра должны храниться при температуре от нуля до минус семи. Если икра лежит в обычной охлаждаемой витрине, вместе с колбасой и сырами, где температура выше нуля, естественно, от такой покупки нужно воздержаться, так как условия хранения нарушены. Сосиски, копченые окорока и крылышки должны лежать не на подносе, а находиться в упаковке производителя, на которой, опять же, указаны сроки годности и условия хранения.

Если продукт расфасован в магазине, на упаковке должен быть ярлык, на котором указана вся информация о производителе.

– Что можете сказать об икре, которую продают на развес?

– Такой вариант продажи допускается, если икра находится в транспортной таре и производитель допускает подобные условия продажи. Но храниться она должна в той же емкости, в которой ее привезли, при температуре от нуля до минус семи градусов, кроме того – икра из вскрытой упаковки должна быть реализована в течение дня.

– Если все же испорченный товар куплен, что делать?

– Если ваша претензия обоснованна, администрация магазина обязана либо заменить товар на другой, либо вернуть деньги. В противном случае пишите заявление в Роспотребнадзор. Замечу, что купленный товар нам приносить не надо, мы проверяем продукты, изъятые непосредственно из магазина, на который поступила жалоба. Экспертизу купленного вами товара суд во внимание не примет. В завершение скажу: внимательно изучайте товар, не берите неизвестно что и неизвестно где. Категорически нельзя ничего покупать в сомнительных точках и у сомнительных людей. Не бойтесь жаловаться в администрацию магазина. Обычно 80 процентов претензий покупателей удовлетворяется на месте. Руководитель заинтересован в нормальной работе предприятия, и отрицательная реклама никому не нужна (M)

ДАРЬЯ ДОЛИНИНА
ФОТО > АНДРЕЙ СЕРЕБРЯКОВ

> ЭКОНОМИМ

Плановый подход

ЕДА – это одна из самых затратных категорий в семейном бюджете. Если подойти к этому вопросу рационально, то можно сэкономить кругленькую сумму, при этом не теряя в качестве питания. Попробуем?

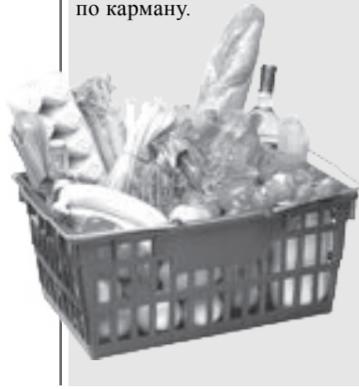
Планируйте меню заранее. Оптимальный вариант – составить план на неделю вперед. Это позволит всегда иметь под рукой арсенал необходимых продуктов и не бегать по магазинам в поисках недостающего ингредиента непосредственно перед приготовлением блюда. Кроме того, такой подход избавит от необходимости ломать голову над тем, как приготовить ужин из несовместимых продуктов, которые остались в холодильнике к концу недели.

Покупайте продукты строго по списку. Составив меню на неделю, выпишите ингредиенты по каждому блюду, сверьтесь с запасами и лишь после этого составляйте список покупок. Раз в неделю можно съездить на рынок, где товары дешевле, чем в ближайших супермаркетах.

Будьте внимательны, когда делаете оптовые закупки. Да, это дешевле, но не всегда выгоднее. Успеете ли вы употребить все продукты до того, как закончится срок годности? Если нет, то есть смысл закупаться, объединившись с родственниками или соседями. Кроме того, даже на оптовой базе стоит строго руководствоваться заранее составленным списком – не облазняйтесь дешевой продукцией, которые не планировали покупать.

Рациональное планирование меню даст возможность заранее просчитать свой «пищевой» бюджет и не выходить за его рамки. Включайте в меню экономные блюда. Овощи, каши, бульоны – это и вкусно, и полезно, и недорого.

Не тратьте деньги на деликатесы. Дорогущие ветчину и буженину можно заменить приготовленными самостоятельно – запечь кусок мяса с чесноком и пряностями. В общем, осваивайте искусство кулинарии и не ленитесь готовить сами вместо того, чтобы тратить деньги на лакомства, которые вам не по карману.



Штрафы ужесточат

В Госдуму поступил законопроект, предлагающий ужесточить административную ответственность за продажу товаров, выполнение работ либо оказание населению услуг ненадлежащего качества. Если товары, работы или услуги не соответствуют требованиям техрегламентов, стандартов, техническим условиям или образцам по качеству, комплектности или упаковке, то штраф с компаний предлагается установить в размере от 200 до 300 тысяч рублей (сейчас действует планка от 20 до 30 тысяч рублей). Если же товары, работы или услуги нарушают требования техрегламентов и санитарных правил или реализуются без сертификата соответствия либо декларации о соответствии, удостоверяющих их безопасность для жизни и здоровья людей, то штраф с компании, по мнению разработчиков, должен быть в размере от 400 до 700 тысяч рублей.

Отстаивать свои права у нас еще не умеют

> Обычно 80 процентов претензий покупателей магазины удовлетворяют на месте