



«Злые» консервы

Сплошь и рядом в Магнитогорске торгуют продуктами, не имеющими сертификата соответствия

Написала эти слова, отложив ручку и пошла сходить в магазин посмотреть, как «эта самая сертификация» меня, покупателя, сможет убедить, что товар соответствует нормативным требованиям, а значит, безопасный и качественный.

Знаете, чем покупатель отличается от журналиста, собирающего материал для публикации? Сразу меняется угол зрения. Когда как покупатель я захожу в магазин, сразу спешу в тот отдел, где продается необходимый товар. Когда захожу и нетерпеливо собираю свои «сертификационные знания», то стараюсь смотреть во все глаза, не спеша двигаясь от прилавка к прилавку. Все хорошо знают, что сертификат соответствия — документ, подтверждающий соответствие продукта требованиям стандартов, технических регламентов. Есть еще один документ, подтверждающий качество, — декларация соответствия.

Пойду-ка по рядам, попрошу предъявить тот или другой документ! — решила я и добро двинулась между прилавков первого этажа торговой галереи «МОСТ».

Сертификат? А у меня его нет! — юная продавщица смотрела растерянно. — Накладная есть, хотите?

Нет. Хочу знать, что эти грибы по 100 и 90 рублей за килограмм соответствуют нормативным требованиям. Кстати, а почему у вас грибы не в холодильнике хранятся? Смотрите шляпки у них вялые, внутри — черные. Испортились, значит?

Нет, хорошие. Мы их только на ночь в холодильник кладем, а так — целый день на прилавке.

Поверив на слово, что грибы хорошие, отправилась в салатные ряды.

У вас есть документ, подтверждающий качество салатов?

Продавщицы переглянулись и достали папку с документами.

Вот накладные, вот медицинские книжки, вот санитарный минимум, вот...

Девочки, милые, мне все это не надо. Покажите, пожалуйста, сертификат соответствия на салаты.

После долгого перекармливания бумагами сертификат не дали. Но только на свежие овощи. Солидная такая бумага, вся в печатях, аж 16 оттисков на листе.

А на салат? — с мольбой смотрю на продавщицу.

Да он вкусный! Попробуйте!

Такая же картина за прилавком рядом: сертификатов нет. Зато вместе сосредоточены сырые куриные окорочка, бисквиты, тесто. Чуть поодаль на прилавке груда сыров. Края уже оплыли, видно, долго лежат в тепле. В приоткрытом холодильнике рядом сыры и колбасы.

Скажите, а у вас есть сертификат на... — называю сыры презрительным тоном.

А нам сертификат не нужен, — слышу уверенный ответ. — Качественное удостоверение должно быть у производителя или оптовика. А мы самими минимом раз в два года проходим.

Да я не об этом. Мне, покупателю, как убедиться, что вы продаете продукцию, соответствующую ГОСТ или ТУ?

Нет сертификата и у продавца специй. Он вообще долго прикидывался, что ничего не понимает. Но когда выяснилось, что я не контролирую личность, то успокоился и рассказал, что где-то в Уфе у хозяина такой документ наверняка есть. «У него много документов есть!» — убедительно произнес этот молодой человек.

Тут же за прилавком бойка барышня продавала мясные полуфабрикаты. Здесь сертификат бы не помог — заверенные манты, подтаявшие крылышки, сомнительного цвета пупочки.

А холодильник у вас работает? — залаял совсем не сертификационный вопрос.

Да. Но прыгает все время, то включится, то отключится, — легко и весело отвечает барышня из-за прилавка.

Решила пройти по второму этажу, где продают промышленные товары.

В отделе детской одежды продавец предъявила много сертификатов, но часть из них вызвала сомнение в правильности оформления. В отделе спортивной одежды достали сертификаты 2-3-летней давности на трикотаж мужской и женский, на обувь — ни одного!

В отделе игрушек — сертификаты есть практически на все. Но среди них тоже встречаются «слегка сомнительные».

Беседуя с Рафигой ШАФИГУЛИНОЙ, руководителем отдела по сертификации продукции и услуг, что находится на Ворошилова, 39.

Это мне так не повезло в «сертификационных поисках»?

Как ни печально, ситуация в торговле практически везде такая. Более или менее порядок у

местных производителей. В процессе проведения сертификации мы на месте проверяем состояние производства, изучаем результаты испытаний продукции, затем проводим инспекционный контроль. Особенно хочу отметить ответственность крупных предприятий-изготовителей при получении сертификатов: ОАО «Магнитогорский молочный комбинат», ООО «Фабрика хлебокондитерских изделий» («Русский хлеб»), компания «СИТНО» (ООО «Магнитогорский птицеводческий комплекс»), ОАО «Магнитогорский хлебокомбинат», ОАО «Магнитогорский комбинат хлебопродуктов». Малый бизнес тоже подтягивается. Есть очень добросовестные изготовители, которые серьезно относятся к проведению сертификации продукции.

Но ведь я, покупатель, не обманюсь с ними, мне нужно подтверждение качества в торговле!

Вы совершенно правы. Поэтому продавец обязан по первому требованию потребителя предъявить сертификат соответствия или информацию о подтверждении соответствия. Это положение прописано в Правилах продажи отдельных видов товаров, утвержденных постановлением Правительства РФ № 55 от 19 января 1998 года.

Очень странно слышать утверждение продавцов, что им такой документ не нужен.

— Может быть, люди, стоящие за прилавком, не знают этого?

А может, просто лукавят. Ведь в отделе, где вы попросили сертификат на обувь, вам предоставили целую кипу сертификатов, мало того, что на другой товар, так еще и срок действия которых истек 2-3 года назад. Зачем хранить такие бумаги на рабочем месте? Тут явно расчет на то, что покупатель, увидев такое количество документов, подумает, что работают добросовестные люди. А знает или не знает продавец чего-то — потребителя не интересует. Он должен получить безопасный и качественный товар. За это отвечает продавец. И неважно, на каком этапе: продается ли с завода-изготовителя, оптового склада или в розничной сети.

Если эта процедура прописана в нормативных документах, почему ее не соблюдают? Дорого, хлопотно?

Ни первое, ни второе, ни третье. И доказательство тому, например, работа ЗАО «Сатурн».

Они не производят продукцию, а поставляют. Но, отладив механизм сертификации, они систематически удостоверяются сами и информируют потребителя, что их товар соответствует нормативным требованиям. Поток покупателей у таких поставщиков так велик, что с лихвой покрывает все расходы. Да и расходы не так уж велики. Получение сертификата соответствия стоит от 500 до 2000 рублей, декларации соответствия — 200 рублей, заверение ксерокопии документа — 40 рублей. Срок выдачи декларации или сертификата от одного до пяти дней. Орган по сертификации продукции и услуг расположен рядом с трамвайной линией, удобно подъехать на личном автомобиле. Так что все разговоры, что далеко, дорого, долго, — отговорки недобросовестных и ленивых предпринимателей.

Часто предприниматели говорят об отмене сертификации. Ее уже отменили или планируют отменить?

Разговоры безграмотных людей. Сертификацию никто не отменял и не отменит. Просто сейчас есть сертификация обязательная и добровольная. Вся пищевая продукция и все, что с ней связано, подлежат обязательной сертификации или декларированию. Обязательная сертификация подлежит все детские товары — обувь, одежда, игрушки, канцтовары. Кстати, обувь для взрослых тоже должна иметь такой документ. Есть целый список товаров, которые без сертификата соответствия не должны попадать к потребителю. К ним относятся бытовая техника, электротовары, машины, оборудование, посуда... И мы можем выдавать сертификаты по всем этим видам товаров. К добровольной сертификации относятся услуги. Сколько в городе кафе, столовых, ресторанов, а сертификат на услуги имеют только два — ресторан «Лагуна» ООО «Аквапарк» и кафе на развилке дорог Магнитогорск-Белорецк-Ташбулатово. На мой взгляд, подтвердить безопасность и конкурентоспособность оказываемых услуг, а следовательно, свое мастерство — дело чести любого цивилизованного предпринимателя. Это относится и к автослужбам: ведь ремонтные предприятия в городе очень много. Подлежат сертификации услуги ремонта бытовой радиоэлектронной аппаратуры, а в Магнитогорске только ООО «БТМ-Сервис» (Рембыттехника) имеет на нее документ. Услуги торговли также подлежат сертификации, значит, в вашей организации много специалистов?

У нас более 25 экспертов.



Фото Андрея СЕРБЯКОВА

нов имеют сертификаты: четыре магазина «Ветеран» благотворительного общественного фонда «Металлург» и магазин «Продукты» ООО «Спецпром». А в Екатеринбурге — 100-процентная сертификация торговли и общественного питания!

Думаю, многим даже в голову не приходит, прежде чем сдать куртку в чистку или сделать маникюр, спросить сертификат.

Информированность и требовательность населения в нашей стране чрезвычайно малы. За границей уже давно нет обязательной сертификации, все переведено на добровольную основу. Но никто не посмеет оказывать услуги или что-то продавать без сертификата или декларации. Ведь потребитель, не получив качественной услуги или товара, просто разорит предпринимателя. А у нас предприниматели порой добровольно разоряются сами. Бывает, приходишь на оптовый склад, увидишь, что продукция не соответствует нормативным документам и ее надо возвращать поставщику, а все сроки возврата упущены. Вот если бы оптовики сразу подтверждали качество — в данном случае его отсутствие, то поставщик был бы обязан некачественный товар принять.

Если все это, точнее, очень многое подлежит сертификации, значит, в вашей организации много специалистов?

У нас более 25 экспертов.

Масло без холестерина — только в рекламе

КУШАТЬ ПОДАНО!

В редакцию «Магнитогорского металла» обратился Игорь Волощук:

Мы живем в век стремительно развивающегося технического прогресса. Не обошлось без него и в продуктах питания. В продаже появились растительные сухие сливки, изготовленные из вещества, которое во времена моей молодости использовали в качестве клея. Многие колбасы содержат сою и крахмал, продают торты, в состав которых входят крахмал и растительные сливки. Ошутить привкус пальмового масла можно, попробовав сгущенное молоко, изготовленное по ТУ, лапшу «Доширак», готовые завтраки Nestle, мини-рулеты «Мастер десерта». Отдадим должное известным производителям — «Кальве», «Доширак» и «Нестле»: на упаковках своих продуктов они хотя бы указывают содержание пальмового масла, модифицированного крахмала и сои. Остальные производители скромно пишут: содержатся растительные масла и жиры, не расшифровывая — какие. Например, в сгущенке пальмовое масло представлено как растительное. В маслах «Дельма», «Домашнем», майонезах и даже в вафлях содержится все те же растительные масла. Мне, как потребителю, хотелось бы знать, какие именно.

По сообщениям прессы и телевидения известно, что в развитых странах пальмовое масло не является пищевым, а используется только для производства мыла и моющих средств. Не секрет, что в желудке оно не перерабатывается. С другой стороны, в программе «Здоровье» рассказывали о красном пальмовом масле, которое входит в состав некоторых лекарств и укрепляет иммунитет. Расскажите подробнее о простом и красном пальмовом масле. Не нарушают ли производители закон «О потребительской», давая неточную информацию о составе продуктов, содержащих пальмовое масло?

Действительно, мнения врачей о пользе и вреде пальмового масла различны. Одни утверждают, что это натуральный продукт, богатейший источник витамина Е. Красное пальмовое масло, например, рафинированное и дезодорированное «Злата пальма» — самый богатый в мире источник натуральных провитаминов А, Е и Q10, которые играют важную роль в оздоровлении человека, потому что являются сильнейшими антиоксидантами, защищающими наш организм от свободных радикалов. Оливеновая кислота, которой богато пальмовое масло, снижает уровень холестерина в крови. Красное пальмовое масло способствует разрушению атеросклеротических бляшек, подавляет рост раковых клеток, защищает кожу, замедляет процесс старения...

Но спортивный врач московского клуба World Class Роман Фокин в интервью издательскому дому Independent Media высказал другую точку зрения:

Пальмовое и кокосовое масла относятся к группе растительных масел, содержащих в большом количестве насыщенные жиры. Отличительной особенностью насыщенных жирных кислот из растительных источников является их высокая устойчивость к воздействию внешней среды, то есть они долго хранятся. В связи с этим пальмовое масло действительно активно используется в производстве маргарина, смесовых масел для улучшения товарного вида и сроков годности данных продуктов. Однако привлекательный внешний вид и удобство применения не всегда являются синонимом его полезности для здоровья. Следование принципам здорового рационального питания подразумевает строгий контроль потребления насыщенных модифицированных жиров. Маргарин, изготовленный на основе пальмового масла, по меньшей мере, не полезен. Перед употреблением внимательно ознакомьтесь с составом продукта. Отдайте предпочтение мягкому маргарину, состав которого начинается с жидких растительных масел: кукурузного, подсолнечного, сафлорового, содержащего минимум гидрогенизированных и твердых жиров.

В марте 2001 года маркетинговое агентство «Мегадизайн-2000» среди специалистов рынка проводило групповую дискуссию «Перспективы развития рынка пальмового масла и продукции из него в России». Информационно-аналитический центр «Информкондтер» рассказал в ходе беседы:

Россия начала импортировать пальмовое масло в 1977 году. Основные поставщики — Индонезия, Малайзия, Сингапур. Это значит, что пальмовое масло для России не новое, а уже традиционный сырь.

Почему некоторые производители не признаются в том, что используют пальмовое сырье в своем производстве?

Основная проблема — в косности производителя и потребителя. До последнего времени под растительным маслом подразумевалось подсолнечное. Потребители осторожны в отношении рапсового или соевого масла. Производители, в свою очередь, не будут писать на упаковке собственного продукта, например сливочного масла, что в его составе в лучшем случае 50 процентов пальмового масла, а в худшем — 90. Масло дешевое, поэтому о его ингредиентах ничего не сообщают, дабы лишний раз «не травмировать» покупателя. По стоимости комбинированного масла можно сделать вывод: оно не сливочное. У большинства российских компаний, решивших выпускать фальшивое сливочное масло, возникли серьезные проблемы при получении сертификата качества.

По законодательству обязательно указывать, какое именно масло входит в состав продукта. Достаточно поместить общую аббревиатуру — растительное масло. В свое время, когда комбинированные масла только появились на российском рынке, был придуман специальный слоган — масло, не содержащее холестерина, хотя специалисты знают, что все это нелепо. Сегодня большое значение имеет разработка нормативно-технической документации под определенный продукт.

Считаете ли вы, что продукты питания, содержащие пальмовое масло, могут нанести вред здоровью человека?

Температура плавления пальмитиновой кислоты такова, что ее не усваивает человеческий организм. Жирно-кислый состав пальмового масла несбалансирован. Насколько это вредно — четко может сказать лишь Минздрав России, однако глубинные исследования по этой теме не проводили. Нет единой точки зрения ни «за», ни «против».

На пальмовое масло не существует ГОСТов, и приходится пользоваться малайзийскими стандартами. Не существует ГОСТов и на те продукты, в составе которых оно содержится. Какие меры предпринимает государство для решения этой проблемы?

На пальмовое масло существовали технические условия, а ГОСТов не было по причине того, что внутри страны оно не производилось. Есть стандарт на пальмовый стеарин и кокосовое масло, хотя импортное никогда не соответствует разработанному для него стандарту. Однако международные требования к качеству малайзийского масла настолько строгие, что вполне устраивают потребителей.

Каковы перспективы использования пальмового масла в парфюмерно-косметической, пищевой и других отраслях отечественной промышленности?

Мне необходимо, пальмовое масло — дешевый полуфабрикат. Фабрика «Свобода» уже взяла его себе на вооружение. Этот качественный вид сырья используют все мировые парфюмерно-косметические концерны мира.

Докторская колбаса от Бабы Яги

ПРОВЕРКА

«Варись бабка, варись дед, — будет суп мне на обед!» — эти слова напевала Баба Яга.

При этом она грязными руками с огромными черными ногтями ссыпала что-то в котел, полевывала туда и для лучшего, вероятно, аромата выпарала три волоса из своего седого парика и бросила в варево. Подано это действо было талантливо и надолго осталось в памяти. Почему-то эти визуальные воспоминания четко обозначались, когда читала результаты инспекционной проверки специалистов инженерно-технического центра «Сертификация».

На предприятии ИП Зайцевой проверенная продукция не соответствует требованиям нормативной документации. При изготовлении вареной колбасы «Докторская» нарушена рецептура — использованы соевые добавки, нарушена сорность мяса, завышено содержание массовой доли влаги; и в результате — вкус, не свойственный данному виду продукта. Завышено содержание влаги и в колбасе «Таллинская». Кроме этого, нарушаются технологии жиловки мяса и термической обработки продукции, процессы подготовки колбасной оболочки.

На предприятии не соблюдаются периодичность проведения испытаний продукции по показателям безопасности. При производстве колбасных изделий используются специи без маркировки и специй с истекшим сроком годности, не проводятся испытания готовой продукции на определение содержания массовой доли белка, жира, фосфатов, остаточной активности кислой фосфатазы.

Нет здесь порядка и с метрологическим обеспечением производства. Используются приборы с истекшим сроком поверки, отсутствуют термометры и психометры (приборы для измерения влажности). Понятно, что при таком положении действие сертификата соответствия было приостановлено.

Всякая елочница вместо нормативно утвержденных ингредиентов... Просроченные специи... Объемы — на глазок... Водичка — побольше... Ну почти как у героини спектакля. Однако та для себя готовила, а ИП Зайцева — для потребителей. Почувствуйте разницу.

Мы должны стремиться не к тому, чтобы нас всякий понимал, а к тому, чтобы нас нельзя было не понять.

ВЕРГИЛИЙ

Разве можно так работать?

ВОПРОС-ОТВЕТ

— Сдала куртку в химчистку. Расписалась, не читая. А дома вчиталась — разволновалась очень сильно. Это что же за химчистка такая, которая ни за что не отвечает — ни за сохранность вещи, ни за ее чистоту? Значит, сдала я куртку, заплатила деньги, а что получу — одному богу известно. Разве можно так работать? Куда власти смотрят?

А. МОГИЛЕВСКАЯ.

На вопрос отвечает Н. АФАНАСЬЕВА, эксперт органа по сертификации продукции и услуг:

— В соответствии с правилами бытового обслуживания населения в Российской Федерации (№ 1025 от 15.08.1997) договор об оказании услуги должен оформляться в письменной форме (квитанция) и содержать фамилию, имя, отчество, сведения о государственной регистрации

для индивидуального предпринимателя.

При приеме изделий в химчистку чистку в договоре (квитанции) указывается наименование изделия, его цвет, количественный состав, комплектность, фурнитура, имеющиеся дефекты, не удаляемые при химической чистке, дополнительные платные услуги, оказываемые с согласия потребителя. Исполнитель определяет вид обработки в соответствии с символикой по уходу на маркировочной ленте изделия, а в случае ее отсутствия — по согласованию с потребителем. При необходимости исполнитель обязан спорить с клиентом, которая может быть повреждена в процессе чистки, а затем принести к изделию сменные детали.

Если заказчик сам выводит пятно, то в этом месте на изделии может ухудшиться качество чистки. Ноanson очень много, все они прописаны в нормативно-технической документации. Но в любом случае, все



особые условия, касающиеся вашего изделия, должны быть указаны в договоре. В вашем случае договор односторонний, интересы заказчика не учтены. Нарушены Правила бытового обслуживания населения Российской Федерации (№ 1025 от 15.08.1997 г. — п. 18 п. 4).

В таком случае следует руководствоваться п. 1 ст. 16 Закона о защите прав потребителей: «Условия договора, ущемляющие права потребителя по сравнению с правилами, установленными законами или иными правовыми актами Российской Федерации в области защиты прав потребителей, признаются недействительными».

Если в результате исполнения договора, ущемляющего права потребителя, у него возникли убытки, они подлежат возмещению исполнителем в полном объеме».