

ЭКСПЕРТИЗА

К исполнению - обязательно

Как часто мы вспоминаем о госстандартах?

В нашем городе есть организация, которая более 70 лет зорко наблюдает за тем, чтобы многие сферы нашей жизни соответствовали определенным критериям, установленным для всей страны. И самое удивительное, что в данном случае мы совсем не возражаем против правил, норм, ограничений. Причем не возражали раньше, ратую за них и сейчас. Все. Независимо от политических ориентаций и социального положения. За соблюдением государственных стандартов с 1934 года в Магнитогорске следит федеральное государственное учреждение «Магнитогорский центр стандартизации, метрологии и сертификации» (МЦСМ). С директором этой организации мы встретились потому, что читатели задают все больше вопросов о качестве продукции на потребительском рынке города.

Некачественный товар с маркировкой ГОСТ — не редкость

— У многих потребителей вызывает тревогу отмена стандартов. Это уже принятое решение? Или предприниматели грешат против истины, когда говорят, что ГОСТов больше нет?

— Стандарты не отменяли и никогда не отменят. Путаница в умах производителей произошла тогда, когда появился закон «О техническом регулировании» (184 ФЗ, вступил в силу с июля 2003 г.). В законе написано: «Добровольное применение стандартов» (глава 3, ст.

12). Многие поняли добровольность так: хочу — выполняю требования стандартов, хочу — не выполняю. А на деле добровольное применение заключается в выборе документа, по которому будет выпускаться продукция. Если ни один из имеющихся стандартов не устраивает производителя, он вправе разработать свой нормативный документ. При этом должны быть учтены все требования по безопасности, а вот вкусовые качества, дизайн, цвет и т. д. предпочтительно-изготовитель определяет само, исходя из интересов потребителя.

— Кто разрабатывал и разрабатывает стандарты? Кто их утверждает? Как долго живет стандарт?

— Разработкой ГОСТов занимаются технические комитеты, утвержденные в соответствии с порядком Госстандартом. ГОСТ живет достаточно долго и пересматривается по мере необходимости или отменяется полностью, в зависимости от требований, предъявляемых к продукции на определенном этапе. Стандарт предъявляет требования к каким-то материалам, их сочетаниям и количеству, исходя из экономического и научного развития страны в какой-то период. Но идет время, появляются новые сырье, новые технологии, новые условия хранения, транспортировки. В ГОСТы наш комитет вносит изменения, добавления, отменяет устаревшие и утверждает новые.

— Людмила Евгеньевна, почему вы о комитете говорите в прошедшем времени?

— Дело в том, что в связи с административной реформой комитет «переделан» в Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии. Это произошло в 2004 году. Теперь наше учреждение является территориальным представительством агентства в Магнитогорске с федеральным подчинением.

— Ваши обязанности и полномочия изменились в связи с изменением названия федерального руководства?

— Теперь у МЦСМ нет надзорных функций, они перешли в отдел государственного надзора по Челябинской области Уральского межрегионального управления Ростехрегулирования. Мы проводим поверку средств измерений, калибровку, экспертизу. Кроме этого, оказываем информационные и метрологические услуги, проводим семинары и лекции по применению технических регламентов, консультируем по выбору средств измерений. Наша пищевая лаборатория оборудована новейшим оборудованием и укомплектована высококлассными специалистами. Мы испытываем пищевую продукцию, поступающую в оптовую и розничную сеть, на соответствие нормативным документам. Помимо этого, проводим лабораторные испытания продукции общественного питания и сырья. Сейчас наш центр осваивает поверку новых видов измерений и проводит метрологическую экспертизу документации для предприятий (такая процедура необходима при внедрении менеджмента качества). Важно, что мы являемся государственным учреждением. Это дает нам возможность выступать третьей независимой стороной при возникновении спора как по качеству пищевой продукции, так и по применению и эксплуатации средств измерений.

— Как-то неприятно звучит «техническое регулирование»...



— Мы, специалисты, тоже не сразу привыкли к такому названию. Но если вдуматься, то техническое регулирование — это то же самое правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции — это то, что мы и делаем все годы.

— А что нового появилось в вашей работе после рождения закона «О техническом регулировании»?

— Самое главное — правильно разобраться в положениях закона и затем довести информацию до всех заинтересованных сторон — как производителей, так и потребителей. Законом предусмотрено семилетний переходный период. За это время должны быть разработаны технические регламенты. Технический регламент — это документ, содержащий обязательные требования для применения и исполнения к продукции, знаниям, строениям, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации. Он принимается постановлением прави-

тельства или указом президента. До появления технического регламента обязательные требования содержались в государственных стандартах. ГОСТы по-прежнему являются обязательными к исполнению. Поэтому главной задачей на данном этапе внедрения закона является информационная работа. Сейчас совместно с органом по сертификации продукции и услуг проводим серию семинаров. Параллельно с информационно-разъяснительным этапом работы в стране идет активная работа по разработке технических регламентов. МЦСМ тоже намерен принять в это участие.

— Гарантирует надпись ТУ безопасность и правдивую информацию потребителю?

— Технические условия — это нормативный документ, он должен содержать требования к продукции не ниже требований ГОСТа, и так же, как ГОСТ, должен соблюдаться производителями и продавцами при производстве продукции, транспортировании, хранении, реализации.

А правдивость информации зависит от производителя.

— Что предъявляет более строгие требования к производителю — ГОСТ или ТУ?

— Очень хочется ответить, что ГОСТ, но есть прекрасные ТУ. Тут, как всегда, — кадры решают все. И качество зависит, в первую очередь, от добросовестности производителя.

— ГОСТ или ТУ ближе к международным стандартам?

— Уровень зарубежных стандартов очень высок. Но можно с гордостью отметить, что есть немало российских стандартов, гармонизированных с международными. Существует международная организация по стандартизации (ИСО). ИСО разрабатывает стандарты, которые применяют во всем мире, в том числе и в России. Один из принципов международных стандартов — ориентация на потребителя! Очень хочется, чтобы продукция, выпущенная в России, была ориентирована на человека и приносила удовлетворение как производителю, так и потребителю.

ВОПРОС — ОТВЕТ

Упаковка должна «дышать»

Покупала в магазине сосиски. Мне их упаковали в целлофановый мешочек. Уже дома разглядела, что мешочек какой-то липкий внутри. Вот я и подумала: какие материалы можно использовать для упаковки пищевых продуктов? Всякий ли целлофан годится?

Н. СЕМЕНОВА.

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

При реализации товара для упаковки пищевых продуктов используют различные материалы. Это может быть пергамент, подпергамент, оберточная бумага, целлофан, полимерные пленки и другие полимерные материалы. Все упаковочные материалы для пищевых продуктов по качеству и безопасности, условиям хранения должны соответствовать стандартам и санитарно-гигиеническим требованиям. При этом упаковочные материалы не должны изменять потребительских свойств продукта, не выделять вредных для организма человека веществ, быть сухими и чистыми, а в некоторых случаях упаковка должна «дышать». Продавец обязан обеспечить покупателя упаковкой надлежащего качества. Липкость пакета внутри может обуславливаться нарушением температур и сроков хранения сосисок или использованием упаковки, не предназначенной для колбасных изделий. Если у вас есть сомнения в качестве упаковки, то в каждом конкретном случае можно обратиться к эксперту по телефону 20-70-52.

Лед и окорочка

Купила окорочка куриные, а мне взвесили с большим количеством льда. Стала говорить продавцу, почему так много льда, а она говорит: «Так должно быть?» Это правда?

Л. МЕДВЕДЕВА.

На вопрос отвечает Р. ШАФИГУЛИНА, эксперт органа по сертификации продукции и услуг:

— Полуфабрикаты из мяса кур, в том числе окорочка куриные, предназначенные для реализации, должны быть чистыми, сухими, упакованными охлажденными или замороженными. В розничной торговле хранение и реализация скоропортящихся продуктов разрешены только при наличии холодильных установок. Хранение мороженого мяса птицы проводят при температуре ниже 0 °С — не более 5 суток, при температуре от 0 °С до плюс 6 °С — не более 3 суток. При естественном охлаждении (температура не выше плюс 6 °С) хранение должно быть не более 2 суток. Полуфабрикаты охлажденные хранят при температуре от 0 °С до плюс 6 °С не более 48 часов.

Не допускается размораживать и снова замораживать полуфабрикаты. Наличие льда говорит о том, что продукт несколько раз размораживался и замораживался, условия хранения нарушались. При нарушении правил размораживания полуфабриката выделяется большое количество влаги, качество мяса ухудшается.

Цветные сосиски

Купила сосиски «Сочные», сделанные в Тульмазах. Дома сварила их, а вода стала какого-то красноватого цвета. Значит, сосиски есть нельзя, они испорченные?

Ю. ВЕДЕРНИКОВА.

На вопрос читательницы отвечает Р. ШАФИГУЛИНА, эксперт органа по сертификации продукции и услуг:

— Для придания колбасе приятного розового цвета в соответствии с технологическим процессом в нее вносят пищевые добавки. В первую очередь, это нитрит натрия (Е 250). Без этой пищевой добавки колбаса имеет серый цвет натурального вареного мяса. В современных технологиях чаще всего в качестве красителя используют ферментированный рис, который получают из обычного риса, засеянного особыми грибами по специальной технологии в лабораторных условиях. Применение этого красителя гарантирует цвет продукта и абсолютно безвредно — так как ферментированный рис не содержит искусственных или синтетических компонентов.

Некоторые изготовители колбас маскируют низкое качество мясного сырья, соевые добавки, белковые стабилизаторы, муку, крахмал, добавляя большое количество красителей. В таких случаях при варке излишние красители переходят в воду, как и произошло в случае, описанном Ю. Ведерниковой.

Ну а можно ли есть сосиски, купленные этой читательницей, без лабораторного испытания сказать с уверенностью невозможно.

И медведь сверху

ПОДЕЛКА

Все чаще на потребительском рынке города магнитогорцы встречают контрафактную продукцию.

— Это явление характерно для всех стран, — говорит Надежда Дмитриевна Тулина, специалист отдела государственного надзора по Челябинской области Уральского межрегионального территориального управления Ростехрегулирования. — В любом уголке мира и во все времена встречаются подделки под маркой известных компаний.

В последнее время все чаще случаи мы фиксируем во время проверок. Производители без труда находят, кому не хочется запятнать репутацию. Ведь если продукция окажется некачественной, потребитель потеряет интерес к товару под этой маркой. Чаще всего бывает так: низкосортную продукцию перекладывают в чужую тару, маркируют «раскрученным» именем и отправляют в розничную торговлю.

Так произошло и на сей раз. Специалисты Верхнеуральской винокуренной компании обнаружили в продаже алкогольные напитки, которые не выпускали.

Мы серьезно разбирались в этой ситуации, и выводы еще предстоит сделать. Но хотим предостеречь покупателей: будьте внимательны при покупке!

Для тех, кто решил купить продукцию именно этой компании — несколько советов. Возьмите в руки бутылку с водкой и проведите пальцем по колпачку на крышке. Если «серебряное» покрытие не стирается — это один из признаков того, что у вас в руках не подделка.

Теперь посмотрите, есть ли язычок на колпачке. Если язычка нет, не стоит делать покупку. Производитель специально сделал язычок, чтобы «открытые» бутылки не доставляли неудобств. Обратите внимание на верх колпачка. Там должен быть виден лавровый венец и указана дата образования компании — 1885.

И последнее. Под региональной акцизной маркой должен быть выведен медведь. Если все эти признаки в наличии — не сомневайтесь в производителе. А если нет — не стоит рисковать. Если хотите своими сомнениями поделиться с госнадзором, обращайтесь по адресу: пер. Спартакровский, дом 6/1.

Страницу подготовила
Елизавета СОКОЛ.

Я всегда повторял и буду повторять, что обманщик, в конечном счете, обманывает самого себя.

Мохамед ГАНДИ

Проверили — употреблять опасно

ПРИЛАВОК

Специалисты Федерального государственного учреждения Магнитогорский центр стандартизации и метрологии начали работу по проекту «Мониторинг-2005». Цель проекта — изучение качества продукции на потребительском рынке города. Для этого представители ФГУ МЦСМ закупают продовольственные товары в оптовых и розничных торговых точках и сдают ее в пищевую лабораторию на испытания.

Результаты испытаний комментирует Галина ЛАПТОВА, эксперт по молочным продуктам:

— Для первых испытаний были взяты творожные изделия различных производителей и растительно-сливочный продукт, который называется — спред. Из девяти образцов продукции ни один не прошел контроль без замечаний. 55,6 процента из них не соответствуют по безопасности требованиям санитарных норм и правил: в образцах продукции обнаружены бактерии группы кишечных палочек, дрожжи.

100 процентов образцов имеют замечания по маркировке товаров. На этикетках не указаны наименование производителя, термическое состояние продукта, (охлажден, заморожен, пастеризован, стерилизован и т. д.) Нет полных сведений о сроках выработки — необходимо указывать число, месяц, год выработки (час выработки указывается для молочных продуктов, если срок годности не более 36 часов). На некоторых образцах дата указана нечетко или легко стираемой краской. На упаковке спреда

указана ложная информация. Крупным шрифтом написано «Крестьянка, шоколадное», мелким шрифтом «Спред растительно-сливочный», указано, что продукт соответствует двум документам: ГОСТ Р и ТУ. По ГОСТ Р 52100 в растительно-сливочном спреде молочного жира должно быть от 15 до 49 процентов, фактически продукт содержит 8,25 процента. Следовательно, спред является смесью растительных жиров. Такой продукт можно смело назвать фальсификацией.

Проверено три наименования продукции производителей из Челябинской области. Эта продукция микробиологический эквивалент «выдержала». Результаты проведенных испытаний говорят о том, что при перевозке и длительном хранении продукция может стать опасной для употребления. А если учесть, что глазированные сырки — одно из самых любимых лакомств детворы, то, в первую очередь, безопасность не гарантирована им.

По новому закону «О техническом регулировании» за качество

продукции отвечает тот, кто продает ее потребителю. В данном случае — продавец. Это значит, что, если продукт не соответствует требованиям, наносит вред горожанам и гостям Магнитогорска.

Как обезопасить себя? В таблице указаны те торговые точки, где взяты образцы на испытания. Это вовсе не значит, что в магазине возле вашего дома ситуация другая. Помните, записываясь производителю, которые выпускают некачественный товар, и требуйте, требуйте документ, подтверждающий качество!

Результаты проведения мониторинга рынка пищевых продуктов Магнитогорским ЦСМ за март 2005 года

№ пп.	Наименование продукции, производитель	Дата выработки	Срок годности	Место реализации продукции	Результат испытаний	Маркировка
1	Сырок глазированный со сгущенным молоком ООО «Гедетос-2000», Московская обл., Люберецкий р-н, пос. Томилино ТУ 9222-001-18881509-01	Не указана	03.05.05 г.	Магазин «Класс», ул. Грязнова, 26	Не соответствует Сан Пин 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	Не указаны термическое состояние продукта, дата выработки
2	Сырок глазированный с начинкой «Кофе с коньяком» ОАО «Медведь», Калужская обл., г. Медведь ТУ 9222-002-57778900-01	05.02.05	Не указан	Магазин «Планета», ул. Грязнова, 4	Не соответствует Сан Пин 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	Дата срока годности указана нечетко
3	Сырок глазированный «Кусик» фруктовый, Россия, г. Москва ТУ 9222-001-4580932-00	08.03.05	20 суток при Т минус 18 °С 5 суток при +4 °С	Магазин «Планета», ул. Грязнова, 4	Не соответствует Сан Пин 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	Не указаны наименование изготовителя и термическое состояние продукта, дата выработки не расшифрована

№ пп.	Наименование продукции, производитель	Дата выработки	Срок годности	Место реализации продукции	Результат испытаний	Маркировка
4	Сырок глазированный «7 гномов» ОАО «Челябинский городской молочный комбинат», г. Челябинск ТУ 9222-002-51469499-02	Не указана	30 суток при Т минус 18 °С 12 суток при +4 °С	Остановочный комплекс «Ул. Грязнова», киоск, ОАО «Магнитогорский молкомбинат»	Соответствует Сан Пин 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	Дата изготовления не читается, нанесена легко стираемой краской
5	Творожная масса с черносливочным ООО «Гагаринское молоко», Смоленская обл., г. Гагарин ТУ 9222-011-25801132-04	Не указана	30 суток при Т минус 18 °С 5 суток от +2 до +6 °С	Магазин «Планета», ул. Грязнова, 4	Не соответствует Сан Пин 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	Не указано термическое состояние продукта, дата изготовления не читается
6	Мягкий творог «Экспресс» 5% ОАО «Камелла Молочные продукты», Чел. обл., Увельский р-н, пос. Синий Бор ТУ 9222-006-32559967-01	20.03.05	10 суток при Т +2 °С +6 °С	Рынок «Новый», ул. Грязнова, ЧП Бонсал	Соответствует Сан Пин 2.3.2.1078-01 по микробиологическим показателям	Маркировка продукции нечеткая