

ЭКСПЕРТИЗА

Опасное нашествие

Некачественных и фальсифицированных продуктов в городе все больше

...В последнее время мы много говорим и пишем о качестве пищевой продукции. Ведь едим мы в течение всей жизни. Вопрос в том: что едим? И сколько? И дело тут не только в размере кошелька и пристранных. Дело в культуре производства, реализации и потребления.

Нельзя сказать, что в этом плане ничего не происходит. Возьмем для примера только одно подразделение организации, долгие годы стоящей на страже интересов потребителей, — испытательную лабораторию Магнитогорского центра стандартизации и метрологии (ИЛ МЦСМ).

Центр работает в Магнитогорске более 70 лет. Многие годы специалисты МЦСМ проверяли работу предприятий и качество выпускаемой продукции, отбирали образцы и отправляли их на испытания в лабораторию центра санитарно-гигиенического.

О том, что нам предлагают откусать в столовых и кафе, даже говорить не приходится

Это было очень неудобно, — вспоминает Рафига Шафигулина. По нашим нормативным документам, мы должны были провести проверку и доложить о ее результатах в вышестоящую организацию в течение недели. А у нас только на получение результатов из лаборатории ИЛ МЦСМ уходило гораздо больше времени — ведь у них был свой план работы. Поэтому создание своей лаборатории было необходимо как воздух.

В 1988 году Государственный комитет по стандартизации издал приказ о создании испытательных, в первую очередь, пищевых лабораторий в территориальных ИСМ. Мы хорошо понимали, что время требует иных методов и скоростей в работе.

Создание лаборатории было поручено именно Р. Шафигулиной. Кто начал свое дело, тот хорошо понимает, через что надо пройти, прежде чем перерезать ленточку у дверей новой организации.

Самой сложной оказалась работа с сознанием людей, — улыбается Рафига Камильевна. — Надо было убедить и сотрудников МЦСМ, и городскую администрацию. Мы с Людмилой Покрамович, нашим директором, тогда председателем жили в «Белом доме». Представители власти говорили, что предложение наше замечательно, но ни средств, ни помещения не выделяли.

После нескольких лет скитаний в феврале 1991 года было издано распоряжение за подписью В. Елпанского о выделении места под строительство испытательной лаборатории ИЛ МЦСМ.

И началось проектирование,

строительство... Его ударными темпами провел Жидстрой ММК, и в 1993 году лаборатория начала работу по новому адресу: улица Ворошилова, 39. Вместо комнаты на пичьих правах — двухэтажное здание! Ликование было всеобщим — даже противники создания этого структурного подразделения признавали, что организация вышла на новый уровень работы. К тому моменту сотрудники лаборатории уже освоили новые методы исследования. Начали проводить хроматографические анализы на содержание пестицидов. В то время при выращивании сельскохозяйственной продукции активно использовались пестициды, которые попадали в молоко, масло, овощи. Проводили составление карт полей сельскохозяйственных угодий. Выезжали в сельские районы, брали образцы на исследование, на своих картах отмечали превышение допустимых концентраций различных элементов в дарах полей.

Систематически о результатах испытаний мы сообщали в городскую администрацию, в городские СМИ, — вспоминает Р. Шафигулина. — Это многим не нравилось, угрозы в наш адрес раздавались довольно часто. Причем даже из стен городской администрации. Был такой специалист — Александр Лейся — в управлении торговли. Он кричал, что зарвет нас вместе с нашими радиоактивными отходами и нитратами, а потом это место зарывает трактором. А мы снова садимся в машину и ездим по полям.

После Чернобыльской аварии все активно заговорили о радиоактивных отходах. И хотя наш город находится очень далеко от места аварии, а на «Маяке», по уверениям специалистов, все спокойно, надо было не допустить «радиационного следа» в Магнитогорске с ввозимой продукцией — МЦСМ приобрел прибор для проведения необходимых испытаний. Сейчас ИЛ центра проводит испытания по всем показателям, определенным в санитарных нормах и правилах, определяет соли тяжелых металлов, пестициды, радионуклиды, нитрозамины, антибиотики.

В лаборатории создан бактериологический отдел, который в 1995 году прошел лицензирование. Здесь проводят испытания на содержание патогенных организмов, в том числе на содержание сальмонеллы; определяют бактерии группы кишечной палочки, общее микробное число и многие другие испытания, которые необходимо проводить, прежде чем выдать сертификат. Есть в ИЛ МЦСМ жидкостный хроматограф, достаточно «злитный» прибор, который может определить наличие микотоксинов.

После того как в 2000 году в Российской Федерации был введен ГОСТ Р 51355-99 на водку, с помощью В. Дорогова, работавшего тогда директором Магнитогорского ликероводочного завода, был куплен хроматограф, позволяющий провести испытания качества этого «народного напитка» в течение нескольких минут. Сейчас освоены новые методы испытаний на газовом хроматографе, позволяющий обнаружить до 22 примесей в водке, вместо девяти видов, которые определяли раньше.

Одно дело, когда о своем профессиональном уровне говорят сами работники, другое — когда это делают специалисты вышестоящих организаций. Чтобы быть признанной арбитражной, независимой и технически компетентной, лаборатория должна быть аккредитованной. Первую аккредитацию ИЛ МЦСМ получила в 1994 году, сразу после переезда в новое здание. Затем каждые три года проводилась перекредитация. Кроме этого, ежегодно комиссия из Москвы в рамках инспекционного контроля проверяет работу лаборатории.

Но и это еще не все. Чтобы проверить уровень работы специалистов на местах, из столицы раз в год присылают контрольные задания. В опломбированном контейнере «прибывает контрольный образец», в котором нужно определить наличие вредных примесей. После испытаний ответ отправляют в Москву, и только через определенное время становится известно о результатах выполненного задания. Участие в подобной работе — дело сугубо добровольное, лаборатория МЦСМ участвует в этих проверках с 1999 года. Это время магнитогорцы ни разу не подкачали, все результаты признаны соответствующими заданным критериям.

— Чаще всего, когда речь заходит о работе какой-то организации, все разговоры сводятся к тому, что существует масса проблем, нет денег, мешают работать, — говорит Елена Берестовая, возглавляющая это структурное подразделение центра. — Из рассказов основателя лаборатории Рафики Камильевны складывается впечатление, что проблемы, в основном, в прошлом. У меня ошибочное мнение или так и есть?

— Все познается в сравнении, — мудро произносит молодая собеседница. — Если сравнивать с тем временем, когда только создавали лабораторию, скитались по чужим углам, то сейчас все замечательно. Свое здание есть, оборудование закуплено, штат укомплектован уникальными специалистами, проводим более 30 видов различных испытаний. Лаборатория пользуется заслуженным авторитетом в Магнитогорске и за его пределами, нас знают и уважают во многих городах России, ценят в Москве.

— А если сравнить с теми требованиями, которые предъявляет время?

— Тогда возникает множество проблем. Главная, на мой взгляд, состоит в том, что существующая в городе система контроля не обеспечивает потребителя безопасной и качественной продукцией. Те, кто давно работают, рассказывают, что раньше, когда управляли Георгием Пивоваров и Владимир Дорогов, вся ввозимая в город продукция подвергалась строгому контролю. А сейчас можно по пальцам пересчитать оптовиков, которые регулярно подтверждают качество ввозимых товаров — ООО «Дело и К», ООО ТД «Роскон», ООО «Талип», ООО ЦПИ «Ариант», ИП Бегущев и ИП Ростова.

Сейчас контроль возложен на производителя и продавца. Но когда проходит проверка, постоянно обнаруживают продукцию ненадлежащего качества и товары без необходимых документов о качестве. К сожалению, некачественных и фальсифицированных продуктов в городе все больше и больше. Об общественном питании даже страшно говорить. Это вторая серьезная проблема, которая требует внимания соответствующих органов.

Испытательная лаборатория МЦСМ — единственная в городе, которая может проводить проверки на вложения, то есть определять, все ли ингредиенты и в полном ли объеме входят в состав продукта, изготовленного в общепите. В городе 78 школьных столовых. За 2004–2005 учебный год слано на лабораторные исследования всего 30 проб. По результатам исследований, 65 процентов образцов забракованы.

Но ведь кроме этого есть столовые в других учебных заведениях. И не только в учебных — в городе с каждым днем все больше кафе, столовых, закусочных. Но администрация этих заведений не контролирует качество своей продукции. Только ООО «УРС», ООО «Домашние пельмени», ИП Антоненков систематически следят за тем, что производят. В столовых этих предприятий можно кушать без опасения нанести вред здоровью.

Следующей проблемой я считаю соответствие работы нашей организации действующему законодательству. Есть закон «О

государственном регулировании в области гено-инженерной деятельности», обязывающий всю продукцию, которая производится с использованием геномодифицированных источников, подвергать лабораторному контролю. Сейчас в Магнитогорске такой анализ сделать нельзя — нет оборудования. На приобретение нужного прибора необходимо пять миллионов рублей. Помещение есть, специалист в лаборатории есть, а денег на такую необходимую для города вещь нет.

— Вы обращались к городским или областным властям? — На совещании, посвященном здоровому питанию в нашем городе, Рафига Шафигулина обратилась к городской исполнительной власти с просьбой приобрести прибор, надеюсь, что подвизжит жизни, надеюсь, что подвизжит потенциальную угрозу здоровью нации. «Магнитогорский металл» писал об этом.

— Опасность представляют не только ГМИ. Применение сои в неконтролируемых дозах уже давно вызывает тревогу в обществе. Можно ли в вашей лаборатории определить, превышены или нет допустимые нормативы этих добавок? — Пока нет, но мы работаем: изучаем рынок поставщиков подобного оборудования. Специалист, владеющий методикой ис-

пытаний, у нас есть, так что очень скоро любой житель города сможет узнать, сколько соевых добавок в приглянувшейся ему продукции.

— Какое образование, на ваш взгляд, необходимо еще приобрести, чтобы потребитель получал исчерпывающую информацию о качестве продукции на потребительском рынке города? — В последнее время очень много фальсифицированного сливочного масла. Производители добывают гуагу растительные жиры, но цену обозначают как у хорошего животного масла. Для определения таких примесей разработаны методики, но у нас, опять же, нет оборудования. Много нареканий на качество кофе. Для исследования на фальсификацию необходим газовый хроматограф...

Если специалисты будут постоянно развешивать горожанам, как выбрать качественный товар, то уровень культуры потребления магнитогорцев значительно вырастет. Следовательно, вырастет уровень организации производства и торговли. Ведь именно потребитель решает проблему регулирования рынка. При таком раскладе значительно сократились бы расходы на медицинские услуги — ведь тогда бы никто не покупал опасную и некачественную продукцию, а значит, не наносил бы вреда своему здоровью...

— Какое образование, на ваш взгляд, необходимо еще приобрести, чтобы потребитель получал исчерпывающую информацию о качестве продукции на потребительском рынке города? — В последнее время очень много фальсифицированного сливочного масла. Производители добывают гуагу растительные жиры, но цену обозначают как у хорошего животного масла. Для определения таких примесей разработаны методики, но у нас, опять же, нет оборудования. Много нареканий на качество кофе. Для исследования на фальсификацию необходим газовый хроматограф...

Если специалисты будут постоянно развешивать горожанам, как выбрать качественный товар, то уровень культуры потребления магнитогорцев значительно вырастет. Следовательно, вырастет уровень организации производства и торговли. Ведь именно потребитель решает проблему регулирования рынка. При таком раскладе значительно сократились бы расходы на медицинские услуги — ведь тогда бы никто не покупал опасную и некачественную продукцию, а значит, не наносил бы вреда своему здоровью...



Авторитет «Русского хлеба»

ПРИЗНАНИЕ

На прошлой неделе в ООО «Фабрика хлебокондитерских изделий «Русский хлеб» побывала группа экспертов, в числе которых были специалисты из Санкт-Петербурга.

— «Русский хлеб» — единственное в нашем городе предприятие пищевой промышленности, которое заключило договор на проведение работ по сертификации системы менеджмента на соответствие требованиям ИСО-9000, — говорит Р. Шафигулина, эксперт органа по сертификации продукции и услуг. — Желание соответствовать международным стандартам говорит само за себя, а уровень организации производства настолько высок, что фабрика может претендовать на сертификат в международной системе IQNet.

Именно для такой работы приехала группа экспертов из города на Неве. Специалисты ознакомились с планом организационно-технических мероприятий по внедрению и сертификации системы качества предприятия, провели анализ документации, учебные занятия. Результаты показали, что оснащение предприятия соответствует современным требованиям, коллектив постоянно занимается техническим перевооружением, совершенствованием технологии, изучением спроса потребителей, расширением ассортимента и повышением качества продукции.

Особое место в производстве занимает продукция, которая производится для экспорта в страны ближнего зарубежья. «Русский хлеб» постоянно расширяет географию экспортных поставок.

Побывавшие в ООО ФХКИ «Русский хлеб» эксперты выразили уверенность, в том, что получение международного сертификата Системы IQNet позволит предприятию завоевать признание зарубежных потребителей.

Такие разные деликатесы

ПРОБЕРКА

Для организации, занимающейся сертификацией продукции и услуг, обязательным условием является проведение проверок в рамках инспекционного контроля. В прошлом месяце такая проверка прошла на ООО «Мясные деликатесы» и ИП Дранишниковой.

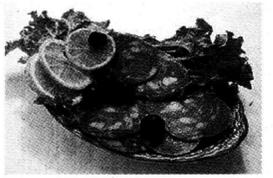
Производство предприятия «Мясные деликатесы», которое в течение семи лет называлось «ЧП Каплин», быстро завоевало «призовое место» на рынке города и близлежащих районов. Учитывая растущие требования к производителям пищевой мясopеperабатывающей промышленности, уредители построили новый цех. Прошедшая проверка была первой после пуска объекта в эксплуатацию.

Мы проверили соблюдение всех технологических процессов. Производство организовано грамотно, ведь в ООО «Мясные деликатесы» работают специалисты высокой квалификации, имеющие специальное образование и многолетний опыт работы в мясной отрасли. Новый цех позволяет выпускать продукцию в соответствии со всеми требованиями нормативной документации, — говорит Рафига Шафигулина, эксперт по мясу и мясopодуктам органа по сертификации продукции и услуг.

«Мясные деликатесы» работают по ГОСТам и ТУ. При производстве колбас, выпускаемых по ГОСТам, на предприятии не используются соевые добавки. За качеством следит аттестованная лаборатория, которая проверяет не только качество каждой выпускаемой партии колбасных изделий, но и поступающие на предприятие сырье и материалы.

Отличительным качеством данного предприятия является забота о кадрах. Здесь не только принимают на практику студентов технологического факультета МГТУ, но и берут лучших выпускников на работу. Сочетание мастерства и опыта, современного оборудования и новейших технологий позволяет предприятию не только выпускать высококачественные колбасные изделия и мясные деликатесы для населения, но и выполнять социальные заказы, изготавливая продукцию для детских садов, школ, профессиональных училищ, больниц. Проверенная при проведении инспекционного контроля продукция соответствовала требованиям стандартов по всем показателям безопасности. Орган по сертификации подтвердил действие сертификата соответствия.

Совсем иная картина на предприятии ИП Дранишниковой, которое находится в поселке Буранный. Здесь вырабатывают мясные полуфабрикаты и полуфабрикаты в тесте. Уровень организации работы данного предприятия оказался низким. Цех требует ремонта, сантехника и оборудование устарело, нарушаются технологические процессы. Предприятию выдано предписание об устранении недостатков. Действие сертификата приостановлено. После устранения в срок всех нарушений состоится повторная проверка.



ВОПРОС-ОТВЕТ

Незаконная фига

У нас на работе новый начальник попросил с заведующей близлежащей столовой. Теперь нас отзывают там обслуживать. Пойти в какую-то другую столовую мы не можем, так как обеденный перерыв всего 30 минут. Обращались к начальнику и в профсоюзный комитет, просили организовать обеспечение сотрудников горячей пищей, но толку никакого.

На вопрос нашей читательницы отвечает Елена БУГАЕВА, эксперт органа по сертификации продукции и услуг:

— Для предприятий общественного питания существуют единые правила. В 1997 году постановлением Правительства Российской Федерации утверждены «Правила оказания услуг общественного питания». В 2001 году в правила были внесены изменения и дополнения. Согласно этому документу, исполнитель, т. е. пред-

приятие общественного питания, обязан оказать услугу любому потребителю, обратившемуся к нему с намерением заказать услугу, на условиях, согласованных сторонами. Основанием согласования являются мнение и кассовый чек. Качество оказываемой услуги должно соответствовать обязательным требованиям нормативных документов.

Согласно этим правилам, вам, Светлана Игоревна, не имеют права отказывать в обслужива-

нии, даже если руководители в споре. Взаимоотношения руководителей организаций — личное дело физических лиц, которые никаким образом не должны влиять на работу предприятия общественного питания.

За неисполнение или ненадлежащее исполнение услуг предприниматель общественного питания несет ответственность в соответствии с гражданским законодательством и законом «О защите прав потребителей».

Светлана САЙКИНА.

Цена за стойкость

Рассматривала в магазине парфюмерную туалетную воду. Изготовитель один и тот же, а цена значительно отличается. Объясните, пожалуйста, в чем тут дело?

На вопрос читательницы отвечает Надежда СЕРЕДНЯКОВА, начальник лаборатории испытаний парфюмерно-косметической продукции ЗАО «Ростест», кандидат биологических наук (Москва):

Самая насыщенная концентрация душистой композиции у духов — не менее 15 процентов, у парфюмерной воды она не может быть менее 10 процентов, у туалетной воды — 4 процента. Дальше по нисходящей следует одеколон. Деньги мы, в основном, платим за «душистость» парфюмерной продукции, ее способность как можно дольше держать и источать запах. Впрочем, естественно, что парфюмерная вода стоит значительно дороже туалетной.

Угрызения совести начинаются там, где кончается безнаказанность.

Клод ГЕЛЬВЕЦИЙ

Нитратный салатик

БАЗАР

«Попал Поп по базару. Посмотреть кое-какого товару. Навстречу ему Бада — Идет, сам не зная, куда».

Если бы эту сказку наш великий соотечественник писал после встречи со специалистами...

Испытательная лаборатория Магнитогорского центра стандартизации и метрологии (ИЛ МЦСМ) в рамках работы по проекту «Мониторинг-2005» в течение последних четырех месяцев проводила испытания овощей и фруктов, которые продают на рынках нашего города. В поле зрения специалистов ИЛ МЦСМ попали рынки «Мост», «Сельсовет», «Новый», «Тройка». Образцы для исследований брали самые что ни на есть массовые — то есть подходили к прилавку, взвешивали кабачок или огурец, платили деньги и несли продукт в лабораторию. А уж там подвергали сей дар полей и огородов тщательному изучению на предмет содержания в нем нитратов.

Из всех отобранных образцов — 21,2 процента, почти четвертая часть, оказалась бракованными. То есть с виду доб-

ротные, привлекательные, где-то даже аппетитные, они были самыми что ни на есть опасными для населения.

Всем известно, что есть санитарные нормы и правила, в которых прописано, сколько каких элементов может содержаться в различных продуктах без вреда для здоровья и, не побоюсь этих слов, жизни человека. Так вот — результаты исследований в пищевой лаборатории показали, что здоровью и жизни магнитогорцев, гостям города грозит «нитратное переиздание». В капусте, которую продавали на многих рынках города, этой самой «вредности» было обнаружено от 127 до 175 процентов. Любителям кабачков тоже досталось: на 215 процентов «потянули» результаты лабораторных испытаний. Таким товаром «радвали» потребителей на рынке «Мост». Нитратный салатик ели покупатели огурцов на рынке «Сельсовет»: 145 процентов нормы содержали зеленые пуырчатые красавицы.

Но эта информация блекнет на фоне «дынных» результатов. На рынке «Новый» ароматные, душистые, сладкие, как мед, дыни содержали 298 процентов нитратов. Немного лучше обстояли дела с дынями на «Тройке».



Ну, что это у вас левый глаз дергаться начал? Понимаю, обидно, что сам себе отравитель — ведь никто не виноват, пальками не гонит, не стоит над душой, не нудит: «Иди на базар... Иди на базар...» Просто хочет живот праздника, чего-то вкусенького, ну ты и отправляешься в путь за товаром заморским, то есть заграничным, ну и своим, российским, конечно. Берешь ты за свои кровные рубль еду разную-опасную, несешь в дом родной, зовешь друзей-подруг угоститься... И сидите вы за столом, и едите вы салат из свежих огурцов и капусты... А потом на столе появляются олады из

кабачков... А затем на десерт — дынька... И ведете вы беседу неспешную по торговле успешно со странами иностранными — Таджикистаном, Узбекистаном и близлежащей Оренбургской областью... И знать не знаете, и ведать не ведаете про «нитратное обилие»...

И не только вы не ведаете. Например, специалисты ООО «Надежда» поселка Спасский Верхнеуральского района тоже не ведали, что их кабачки содержат 140 процентов нитратов от нормы, огурцы — 177. А может — ведали, да не поведали...

Как и специалисты ООО «Агросервис» из поселка Кирса Верхнеуральского района. Капуста у них «удалась» с нитратами на 123 процента от нормы, а огурчики — на 189. «Не подкачали» и в ООО «Овощное» поселка Приморский: «нарастили» в свекле 110 процентов нитратов.

Если бы эту сказку наш великий соотечественник писал после лабораторных исследований в МЦСМ, может быть было бы так:

«Попал Поп по базару. Посмотреть кое-какого товару. Навстречу ему Бада — Не ходи, говорим, ты туда!»