

Экспертиза

Эпоха перемен

Ситуация в Тверской области, где гепатитом заболели около 700 человек, — результат реформы санэпидслужбы

«Не дай вам бог жить в эпоху перемен», — говорят мудрые люди. Нам бог дал. Перемены глядя в глаза постоянно, наступают на пятки, неожиданно возникают на пути... их ни обойти, ни обойти. Не обойти нам своим вниманием такую важную перемену, как уничтожение системы государственной санэпидслужбы. В ходе реформирования административной системы РФ вместо этой почившей контрольно-надзорной федеральной организации с мощными центрами и отделениями по всей стране, появились в каждом регионе две другие — федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) и федеральное государственное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии» (ФГУЗ «ЦГиЭ»). Роспотребнадзор и ФГУЗ «ЦГиЭ» всех регионов подчиняются одному «начальнику» — Геннадию Онищенко, который является руководителем федеральной службы Роспотребнадзора, главным государственным санитарным врачом РФ, первым заместителем министра МЗСР РФ.

Спасение потребителей от некачественных товаров и услуг — дело рук самих потребителей

санитарно-гигиенических и противозидемических мероприятий, оценка влияния вредных факторов среды на здоровье населения... Словом, все, что предусмотрено законом Российской Федерации № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», — наша работа.

— **Обязанностей много. А прав? Что вы вправе делать?**

— Надзорный орган вправе выдавать предписания, постановления о приостановлении деятельности и эксплуатации объектов. Мы принимаем административные меры — налагаем штрафы, выдаем решения, обязательные для исполнения. В принципе, выполняем те же функции, что выполнял СЭН.

— **Владимир Наумович, в чем же тогда смысл реформы?**

— Раньше СЭН выполнял надзорные функции и оказывал платные услуги на одних и тех же объектах. Такая ситуация могла создавать почву для злоупотреблений. Об этом президент Владимир Путин говорил в одном из своих Посланий Федеральному Собранию. Сейчас надзорные функции выполняет наша организация, в Роспотребнадзор влилась госгигиеническая служба. А ФГУЗ «ЦГиЭ» «Центр гигиены и эпидемиологии» обеспечивает деятельность надзорного органа и оказывает платные медицинские услуги. Контрольных функций у него нет. Второе, что надо отметить, — произошло укрупнение организаций на местах. В Челябинской области в рамках реформы создано 15 территориальных отделов Роспотребнадзора и центров гигиены и эпидемиологии вместо 37 структурных подразделений СЭН. Сокращено более 2000 человек: федеральный бюджет экономит деньги.

— **А что в связи с укрупнением выиграли налогоплательщики, которые создают федеральный бюджет?**

— Думаю, ничего. Раньше мы обслуживали только город, а сейчас — еще четыре сельских района. Раньше надзорные функции выполняли 250 сотрудников СЭН, сейчас — 53 Роспотребнадзора.

— **Что раньше выполнял в сельских районах работу санэпидслужбы?**

— В каждом районе были ЦСЭН со своим главным врачом, материальной базой, лабораторией, специалистами. Теперь в надзорном органе осталось по одному человеку, подчиненному мне.

— **Один специалист на весь**

район? Кто же будет обеспечивать санитарно-эпидемиологическую безопасность? Какого качества сельхозпродукцию будет получать наш город?

— За все теперь отвечаем мы — в первую очередь, я и мои заместители: Лариса Булакова, зам. по санитарно-гигиеническим вопросам, и Наталья Давидова, зам. по эпидемиологическим вопросам. Еще одна проблема: уволены сотрудники, многие из которых в расцвете сил. И если в городе люди еще как-то смогли трудоустроиться, то в селе профессионалов просто выбросили на улицу. А для того, чтобы вырастить приличного специалиста, надо, по меньшей мере, лет пять.

— **Если не брать во внимание человеческий фактор, все равно не вижу логики. Санэпиднадзор обеспечивал безопасность рабочей силы, которая работала на государство. Теперь, когда вас стало меньше, вы будете обеспечивать безопасность меньше. Значит, рабочая сила, обеспечивающая функционирование государственной машины, чаще будет подвергаться всяким «зловещим», которые будут мешать ей трудиться и размышлять — уж простите за такие формулировки. Где же тут государственный подход?**

— Содержание огромной службы дорого обходилось государству.

— **Но ведь служба не просто нахлебницей была, она дело делала. И даже тогда то в одном, то в другом месте случались ЧП: то вода непригодная для питья, то массовые отравления! А ведь сколько фактов не стало достоянием гласности!**

— Согласен с вами. Я тоже не вижу в этих изменениях возможности повышения эффективности работы. Скорее всего, реформа необходима для вступления России в ВТО. Ведь ни в одной развитой стране нет такого количества надзорных органов, как у нас.

— **Но ведь ни в одной развитой стране в розничной торговле не будут продавать глазированные сырки с кишечными палочками!**

— Конечно! Там такую торговую точку закроют навсегда!

— **А в вашей практике были ситуации, когда надо было закрыть предприятие?**

— Да такие постановления мы выдаем ежедневно по 20–30 штук в среднем. В основном, это мелкие объекты: летние кафе, автомастерские, лоточная торговля.

— **Крупные объекты не дают повода, чтобы приостановить их деятельность?**

— В последнее время таких случаев не было.



— **Как часто в сферу внимания вашего надзорного органа попадают индивидуальные предприниматели, занимающиеся производством и реализацией продуктов питания?**

— Постоянно, ведь они приходят к нам с первых шагов своей деятельности. Специалисты ФГУЗ «ЦГиЭ» выезжают на место, изучают условия работы и передают нам результаты своих наблюдений. После этого Роспотребнадзор выдает санитарно-эпидемиологическое заключение.

— **Часто продавцы утверждают, что этого документа достаточно для реализации товара.**

— Да нет, конечно! У продавца должен быть сертификат соответствия или декларация о соответствии.

— **Подтвердить или проверить качество продукции продавец может в любой аккредитованной лаборатории. В Роспотребнадзор их две — в ФГУЗ ЦГиЭ (Лазо, 31) и ФГУЗ МЦСМ на Ворошилова, 39, а затем получить сертификат со-**

ответствия в органе по сертификации продукции и услуг по тому же адресу.

— **За качество товара отвечает производитель и продавец, на них закон возложенная вся ответственность. Они обязаны периодически проводить контроль безопасности и качества продукции, по первому требованию потребителя предъявлять документ, их подтверждающий.**

— **А если не предъявляет? Куда обращаться потребителю со своими сомнениями, претензиями, жалобами?**

— К нам, в территориальный отдел Роспотребнадзора. Телефон «горячей линии» 21-36-03. По каждому сигналу мы проводим проверку и даем письменный ответ заявителю. Кроме этого, можно обратиться по адресу: Ленинградская, 84. Наши специалисты в рамках своих полномочий помогут разрешить все проблемы, изложить претензии.

— **Перемены в организации контроля за соблюдением прав по-**

требителя налицо. Но давайте припомним: в надзорных органах, контролируемых Роспотребнадзора и четыре сельских района, 53 специалиста служат в Роспотребнадзоре и два — в Ростехрегулировании. Только в нашем городе около четырех тысяч торговых точек — 2,5 тысячи торгуют продуктами и 1,5 тысячи — промышленными, 400 предприятий общественного питания, почти 1000 предприятий, которые оказывают различные услуги. Кроме этого — промышленные предприятия... Когда успеют государственные службы надзорных учреждений проконтролировать работу магнитогорских объектов? Невеселая математика получается... И выходит, что спасение потребителей от некачественных товаров и услуг — дело рук самих потребителей.

Эпоху, в которой хочется родиться, не выбирают. В доставшейся — живут. Даже если это эпоха перемен.

Нитраты опасны

ВОПРОС — ОТВЕТ

— Прочитала в «Магнитогорском металле» за 9 июня статью «Овощной супчик из нитратов» и пришла в ужас. Всякую дрянь едим и ничего не знаем! Пока власть что-то предпримет, неизвестно, сколько времени пройдет. Надо самим что-то делать! Только вот непонятно — что. А вдруг все овощи из нашего сада тоже с нитратами? Поедем там по-черному, хотим, как лучше для семьи, а может, отраву в дом тащим? Неужели нет каких-то способов самозащиты?

Татьяна Жукова.

На вопрос нашей читательницы отвечает руководитель органа по сертификации товаров и услуг Рафаил Шафигулина.

— Полностью обезопасить себя от вредного влияния нитратов можно только в том случае, если эти химические соединения не будут попадать в организм человека. Следовательно, необходим жесткий контроль за качеством товаров в торговле.

Но не менее опасными могут быть овощи и фрукты с присадебного участка. Надо помнить, что причин повышенного содержания нитратов в овощах несколько. Внесение большого количества удобрений, например, пестицидов и гербицидов, так часто применяемых нашими садоводами, увеличивает накопление нитратов в 10–20 раз. При выращивании овощей под пленкой надо ограничить рыхление почвы, в данном случае, чем меньше рыхлите, тем меньше нитратов будет в выращенном урожае. Кроме того, необходимо систематически контролировать содержание азота в почве.

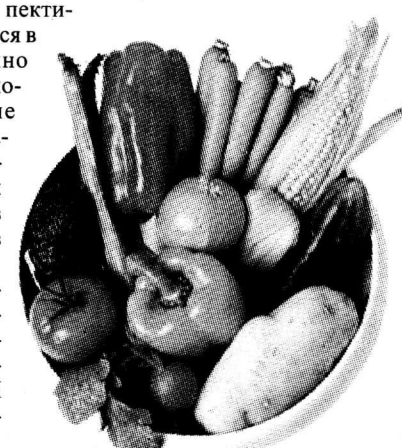
Выращивание урожая в затененных местах, как и нарушение сроков сбора урожая — в незрелых овощах и фруктах всегда больше нитратов, — тоже может превратить плоды из источника «полезности» в источник опасности. Поэтому не стоит гоняться за первыми арбузами и дынями, привезенными в город в мае — июне, у каждого овоща есть естественный срок созревания, не забывая об этом. Так же, как и срывание с куста зеленые помидоры, которые дозревали в пути, бахчевые требуют особого внимания со стороны надзорных органов.

Хочу напомнить, что есть некоторые виды овощей, которые накапливают нитраты. К ним относятся листовая зелень (петрушка, укроп, сельдерей, кинза и т. д.), редис, кольраби, свекла. Помимо всего сказанного, надо знать, что при нарушении режима хранения в собранном урожае может увеличиваться количество нитратов, которые как на дрожжах растут при повышенной влажности, хранении на свету, плюсовой температуре. Если вы заготавливаете на зиму овощи, фрукты, ягоды путем замораживания, то помните, что при хранении размороженной продукции может произойти восстановление нитратов. Так же, как и при повторном нагревании. Могут восстанавливаться нитраты и при консервировании. Поэтому будьте, пожалуйста, внимательны, когда делаете домашние заготовки, соблюдайте рекомендации специалистов.

Есть очень простой способ уменьшить содержание нитратов. Мойка и бланшировка овощей приводят к снижению этих вредных химических элементов на 20–80 процентов.

Вред от попавших в организм человека нитратов можно уменьшить, если принимать витамины А, С, Е, употреблять продукты, содержащие большое количество клетчатки (отруби и хлеб из муки грубого помола) и пектиновых веществ (содержатся в плодах, ягодах, особенно много — в смородине), подавляющих всасывание нитратов, — нитраты, попав в организм человека, превращаются под действием ферментов сначала в нитриты, затем в нитрозамины.

Если у вас есть сомнения в безопасности выращенного урожая, обращайтесь в пищевую лабораторию ФГУ МЦСМ (Ворошилова, 39; т. 35-97-23).



Всех не проверишь

КОНТРОЛЬ

В июне специалисты органа по сертификации продукции и услуг провели ряд проверок в рамках инспекционного контроля.

— Приостановлено действие сертификата на продукцию индивидуального предпринимателя С. Благородова, — сообщает Галина Лаптова, заместитель руководителя организации. — Он занимается производством копчено-вареных изделий из мяса птицы и кур.

Много замечаний к организации производства мясных полуфабрикатов в ООО «Полуфабрикаты». Продукция «Варенки От Горбунова аппетитные» не соответствует требованиям по микробиологии. Кроме того, в составе комплексной проверки, организованной управлением по развитию потребительского рынка городской администрации, выезжали на Зеленой рынок. Отобраные там пробы томатов прошли испытания, все показатели соответствуют нормативным требованиям.

Надзорные мероприятия не проходят ежедневно, а товары в город привозят каждый день. Поэтому администрация рынков должна быть требовательной при проверке полного комплекта документов. Практически от их умения работать зависит безопасность и здоровье горожан.

Внимание: проводим испытания!

Лето, пить хочется все время... Магазины и ларечки предлагают так много всякой всячины, прямо глаза разбегаются. Но чему отдать предпочтение? Как бы мне напиться, чтоб не отравиться?

За консультацией отправляюсь к эксперту по напиткам и алкогольной продукции органа по сертификации продукции и услуг Тамаре Седых:

— В рамках проекта «Мониторинг — 2005» в этом месяце пищевая лаборатория ФГУ МЦСМ провела испытания напитков, купленных в розничной торговле. Из всего многообразия было решено отобрать только квас. Квас из автохтонических на рынке у «Родины» прошел испытания на «отлично»: настоящий хлебный, нефильтранный, неосветленный, сделанный по всем правилам, с соблюдением технологического процесса продукта. Вообще-то, квас, что производят городской завод безалкогольных напитков, заслуживает внимания. А вот ООО ПК «Ангары» Челябинска вводит потребителей в заблуждение. На этикетке написано «Квас ржаной», а в бутылке — сильногазированный безалкогольный напиток с использованием зернового сырья. Этот производитель нарушает закон «О защите прав потребителей».

Образцы «Аромат хлебного кваса» ООО «Бизнес-Арко» Магнитогорска, «Иеста. Хлебный вкус. Квасовой напиток» ООО «Пепси Интернешнел Боттлерс» Екатеринбург прошли испытания без замечаний. Эти газированные напитки соответствуют всем нормативным требованиям. А вот напиток «Аромат кваса» изготовителя ООО «Гран» Магнитогорска неверно маркирован: продукцию взяли на испытания 20 июня, а на этикетке было указано, что напиток выпущен 23 июня. Кроме этого, есть еще одно нарушение — в напитке занижена кислотность. В итоге: 40 процентов отобранных в рознице образцов испытания не прошли.



Статистика учит нас, что из тех, кто имеет привычку есть, очень мало кто выживает.

Уильям Уоллес ИРВИН

Пищу красили и в средние века

ПРО «ЕШКИ»...

Продолжаем рассказывать о пищевых добавках, обозначаемых при маркировке буквой «Е» (начало — «Магнитогорский металл», № 33 от 29.03.2005 г.).

Экспертом выступает руководитель инженерно-технического центра «Сертификация» Рафаил Шафигулина:

— Индексом Е 100... Е 182 обозначены пищевые добавки — красители. Еще в древности люди использовали для окрашивания пищи цветы, корни, листья растений. В средние века в пищевые продукты стали вводить химические красители — свинцовый сурик, киноварь, хромовокислый свинец, которые являлись ядовитыми веществами. Поэтому утверждение о том, что пищевые добавки появились совсем недавно, неверно.

Зачем нужны красители? Для придания привлекательного внешнего вида продуктам питания, косметическим средствам, игрушкам. Ведь современная обработка сырья — варка, стерилизация, кипячение и другие — приводят к изменению первоначальной окраски.

В России используют красители натурального — растительного и животного происхождения, синтетические органические и неорганические минеральные. Сначала о натуральных красителях растительного и животного происхождения.

Е 120 — красный краситель, полученный из кошенили. Кошениль — это вид насекомых, которые обитают в кактусах в Африке и Южной Америке.

Е 140 — зеленый краситель, полученный из листьев и ботвы растений (шпината, донника, крапивы);

Е 150 — темно-коричневый краситель, полученный из сахара;

Е 153 — черный краситель, полученный из угля;

Е 160a (ii) — желтый краситель, полученный из смородины, плодов шиповника;

Е 162 — красный краситель, полученный из свеклы;

Е 163 — красный краситель, полученный из смородины, вишни, малины, клюквы, шиповника, черники и др.

Натуральные красители имеют норму допустимых суточных уровней потребления (ДСП). Они установлены са-

нитарными правилами и нормами. Повышение допустимых концентраций может вызывать нежелательные воздействия на организм человека. Например, Е 140 (хлорофилл) оказывает воздействие на кровеносные сосуды: низкие концентрации вызывают расширение кровеносных сосудов, а высокие — их сужение. Если превышена интенсивность окраски (Е 150), то это может представлять потенциальную токсичность.

Развитие химической промышленности во второй половине XIX столетия позволило заменить натуральные красители синтетическими. Они более устойчивы к воздействию внешней среды, обладают сильно окрашивающей способностью, кроме этого, значительно дешевле, чем натуральные. Однако синтетические красители зачастую обладают токсическими и канцерогенными свойствами, поэтому их применение ограничено. Так, например, применение красителей сулан III (Е), нафтафтал S (Е), амарант (Е 123) исключены из списка разрешенных к применению.

Разрешены к применению красители: Е 102, Е 104, Е 110 — желтый цвет;

Е 122, Е 124, Е 128, Е 129 — красный цвет;

Е 131, Е 132, Е 133 — синий цвет;

Е 142 — зеленый цвет;

Е 151 — черный блестящий цвет;

Е 155 — коричневый цвет.

Синтетическими красителями подкрашивают масла, маргарины, безалкогольные напитки, ликероводочные, рыбные и мясные изделия, сыры, икру, мороженое, конфеты, печенье, бисквиты, торты и т. д.

Е 123 (краситель амарант) в России запрещен к применению. Он не только может вызывать злокачественные опухоли, но и провоцировать появление уродства у младенца во время внутриутробного развития.

Теперь о неорганических минеральных красителях. Они нашли применение для поверхностного окрашивания драже и других кондитерских изделий. К ним относятся двуокись титана, оксиды железа, алюминия, серебра, золота.

Е 171 (двуокись титана) используют в качестве белого красителя в пищевой промышленности, при производстве

косметических изделий, пластмасс и упаковочных материалов для пищевой промышленности.

Е 172 (оксид железа) с индексами i, ii, iii в качестве красного, желтого, черного красителей используются для поверхностного окрашивания кондитерских изделий и искусственной икры.

Е 173 (алюминий), Е 174 (серебро), Е 175 (золото) — используют для украшения кондитерских изделий.

В России вопросы о применении пищевых добавок находятся в ведении органов здравоохранения. Основным документом, регламентирующим применение пищевых добавок, являются «Санитарные правила по применению пищевых добавок». Продукты, которые содержат запрещенные к применению пищевые добавки, не подлежат производству, ввозу и реализации на территории России. Производитель обязан указывать на этикетке информацию о применяемых добавках, а потребитель — внимательно читать, что указано на упаковке. Особенно, если имеются аллергические реакции или другие заболевания.