

# Продуктовые фальшивки

## Сладкая парочка: нечестный продавец и непрехотливый покупатель

Жизнь ходит по кругу: недобросовестный продавец по-прежнему обманывает, покупатель по-прежнему обманывается рад. Госторгинспекция по-прежнему обнаруживает нарушения правил торговли в каждом случае проверки и массу случаев фальсификации продуктов питания.

На ярмарке «Станичная» в четырех торговых точках предпринимателя В. Крюкова задержана реализация шоколадного масла, судя по оранжево-красному цвету и неподходящим вкусу и запаху, никогда таковым не являвшимся. Экспертиза лаборатория пищевой продукции и продовольственного сырья Магнитогорского ЦСМ подтвердила: 48 кило «шоколадного масла» — продукт фальсифицированный. Предприниматель оштрафован на пять тысяч рублей. А на ярмарке «Грибок» за торговлю некачественным маслом «Крестьянским» оштрафован на 4,5 тысячи рублей предприниматель Ф. Юсубов и на два — продавец.

Не везет в этом квартале горожанам и с минералкой. Цельная партия «Боржом» со склада предпринимателя Хлыстова и из магазина ООО «Продукты» забракована после испытаний в лаборатории ЦСМ. Правда, администрация магазина представила документы, подтверждающие безопасность продукции, а потому дальнейшее расследование обращено к изготовителям воды и поставщикам. А вот владелец склада такими

документами не располагал и был привлечен к административной ответственности в виде штрафа в пять тысяч рублей.

Не согласился Госторгинспекция ни с версией «супушеники» производства магнитогорского ООО «Объединение Спарта» (магазин ООО «Казачий»), ни с версией «Икры черной пастеризованной «Дары моря» Краснодарского изготовителя (магазин «Универсальный близнец»). А все потому, что первый продукт выдавал себя за «молоко сгущенное с сахаром» будучи всего лишь молочнок-растительным комбинированным продуктом, а второй «забыл» указать на этикетке на свое искусственное или белковое происхождение. В чем разница — см., как говорится, ниже.

И еще несколько приемчиков противостояния нечестной торговле и непрехотливому покупателю: в ООО «Чулпан» обнаружен целый набор продуктов с истекшим сроком годности, а в торговле № 75 предпринимателя Е. Ягиной на ярмарке «Грибок» — незаполненные бланки маркировочных ярлыков со штампом изготовителя ООО «Магнитогорский птицеводческий комплекс». Уж как удобно: продавец не зависит от «капризов» предпринимателя, сам выписывает и дату выработки, и сроки реализации.

Между прочим, проверки торговых точек проводились по жалобам покупателя. При подтверждении факта нарушения деньги покупателю возвращали, а всю партию бракованного товара изымали из продажи. Так что смело обращайтесь в Гос-

торгинспекцию. Доверяйте Власти Советов и собственному здравому смыслу.

**Икра натуральная**

**1. Черная.**  
Белужья — серебристо-серая, крупнозернистая, без рыбного запаха. Фасовка — только банки с синими крышками. Экспортная — с надписью Beluga.

**Осетровая** — икринки меньше, темно-бронзовые, со слабым рыбным ароматом. Фасовка — только с желтыми крышками.

**Северная** — мелкозернистая, достаточно твердая. Фасовка — только с красными крышками с изображением северога.

**2. Красная.**  
**Кетовая** — оранжевая с красным оттенком. Икра горбуши — светло-оранжевая. Икра нерки — от темно-красной до бордовой. Особенно ценится в Европе.

Натуральная икра не имеет посторонних привкусов и запахов. Икрой с надписью «русская» торгуют не только Россия, но и Чехия, Азербайджан, Иран.

Надпись на дне банки выпуклая, так как «правильная» банка маркируется изнутри. Условные обозначения на крышке (по строкам). I — дата изготовления — число двумя первыми цифрами, год — двумя последними. II — ассортиментный знак — слово «икра». III — номер завода (до трех знаков), смена (один знак) и индекс рыбной промышленности «Р».

На этикетке должны быть обозначены: наименование и место нахождения предприятия-изготовителя, товарный знак предприятия, наименование продукта, сорт, масса нетто, обозначение научно-технической документации на продукт, срок хранения, информационные данные о пищевой и энергетической ценности.

**Икра поддельная**

«Красная икра» производится из тресковой печени, мяса краба и лосося, «черная» — из натуральной красной. Подкрашивается активированным углем или чаем. Жестковатая, с легким рыбным запахом и вкусом, с посторонними привкусами. На вид словно покрыта ишем, икринки растворяются в горячей воде. Продается недорого.

Банка икры Golden Caviar в массовой продаже — это настояряживается. Такая деликатесная икра золотисто-янтарного цвета практически не поступает в торговую сеть.

«Левая» банка для икры маркируется снаружи, следовательно, надпись на ее дне вдавлена внутрь.

Полиграфическое исполнение этикетки зачастую низкого качества, часть необходимой информации отсутствует.

**Настоящая минералка**

На этикетке указан химический состав, назначение (столовая, лечебно-столовая, лечебная) и показания по лечебному применению. Степень минерализации лечебной воды — в пределах 10–15 г/л. Если этот показатель ниже — это питьевая лечебно-столовая вода; если выше — она для лечебных ванн. На этикетке обязательно обозначены не только день и месяц разлива, но и год, а также наименование и место нахождения изготовителя, номер скважины или название источника, товарный знак производителя, объем в литрах, условия хранения и срок годности. Если вода импортная — то и наименование импортера.

Большинство марок разливают в стеклянные бутылки коричневатого или зеленого стекла. Бутылки для «Славянской», про-



Мне не настолько богаты, чтобы покупать дешевые продукты

изводимой в Железноводске, выполняются в форме зерновой маковки со спиральным узором.

Натуральная вода на склоне не записывается — следовательно, дата ее производства скорее всего будет недавней.

**Подделка**

Может состоять из обычной водопроводной воды, соды, соли и углекислого газа. Если такая вода произведена с соблюдением ГОСТа, а на этикетке указано «искусственно минерализованная», то она годится для утоления жажды, но не в качестве лечебной или лечебно-столовой.

На этикетке зачастую не указывается дата разлива, бутылки ради дешевизны — из пластика.

Чаще всего подделывают «Боржом» в пластмассовой таре, «Ессентуки», «Нарзан», «Святая источник», Aqua Minerale, Bon Aqua.

Цена зачастую ниже средней рыночной. Не совпадают место разлива и производства.

**Алла КАНЬШИНА.**  
(По материалам проверок, проведенных Госторгинспекцией в I квартале 2004 года).

## Много опасной еды

ОФИЦИАЛЬНО

Челябинская область заняла первое место в России по количеству изъятых из торговли недоброкачественных продуктов питания.

Об этом на итоговой коллегии госа эпидемиологии сообщил главный государственный санитарный врач области Александр Гаврилов. В 2003 году на стол жителей области не попало 880 тонн опасных для здоровья продуктов. Из-за недобросовестного выполнения санитарных норм и правил конкретными ответственными лицами в прошлом году произошло четыре вспышки дизентерии, в которых пострадали более 200 человек.

Людмила ПАВЛОВА.

## Витамины или зола?

РЕПЛИКА

В «Магнитогорском металле» 18 марта прочитала статью «Возвращая природу естество». Я поняла ее как ответ на мою публикацию под названием «Верните нам природу естество» В ней шла речь о витаминах и селене, которыми «забитый кормилец» народа задумал обогатить основные продукты питания: хлеб, яйцо, мясо.

Я — старая жительница Магнитогорска, можно сказать, в нем и родилась, и впервые слышу о «заботе» и даже «тронути» тем, что нас, магнитогорцев, собираются напичкать целым рядом дефицитных витаминов — В1, В2, РР — и не менее дефицитным селеном. Может, забота предпринимателей действительно искренна, но как поверить в нее, если на протяжении 15 лет мы живем в обстановке лжи, коварства и воровства? Кто и как нас только ни дурил! Обманывали и обманывают все — сверху донизу. Лгуш смотрит тебе в глаза и доказывает, что черное — это белое. В обмане участвуют все, даже уважаемые нами артисты. Во время передач «Аншлага» неустанно вешают: «Покупайте продукты только «Главпродукта»! Брали мы мясо тушеного говяжьего. В банке оказалась какая-то болтушка для свиньи, только не мясо. За обман «Главпродукта» платит «Аншлагу» деньгами обманутых же покупателей. К лишу это артистам?

В нашем обиходе появилось слово «лох», ставшее эпитетом не только одного человека, а целых групп людей, общества. Примеряют его и на народ как дурацкий колапак. Это ведь от него идет выражение: «Какой народ — такие и правители!» На офенском языке — «фене», бытующем издавна в среде воров, мазуриков, карманников и блатных, лох не дикий маслин, который так называется, не смеет семги в период нереста, а мужик-недотепа, разиня, размазня, шалолай, дурак.

Очень хотелось бы поверить вам, уважаемая Светлана Герасимова, и вам, Светлана Мамышева, также не хвагает убедительности в ваших словах. Расскажите нам, потребителям, что нововведение всем полезно и не будет во вред. Разложите все по полочкам: что, где, почему и откуда? Где будут брать те самые витамины, которых и больным-то не всегда достает? Вы, Светлана, говорите, что в ста граммах зерна всего 20–30 процентов природного витамина. Сколько же его надо получить в граммах человеку в день и год? Откуда, в каком виде и качестве получит их изготовитель? Про слезы понятия — его сотни тонн покоится в комбинатских отвалах, как отходы производства.

Объясните мне, потребителю, знающему химию в объеме школьной программы и усевившему, что есть химия органическая — значит, природная, естественная, и неорганическая, добытая лабораторным путем, искусственная. Сейчас из неорганики можно имитировать любое органическое вещество. Скажите, каким ответственным научным органом принималось и рекомендовалось решение обогащать витаминами и селеном продукты, составляющие основную рацион питания человека? Кто и как обеспечит контроль за этими витаминно-селеновыми добавками и ответит, если в муку попадет не витамин, а печная зола?

Сегодня на генном уровне меняют сорта и урожайность картофеля, фруктов, овощей, ягод, фруктов. Кто возьмет на себя смелость доказать безвредность для человека новой технологии? Не появится ли у наших праправнуков третий глаз, как у рыбки, пойманной в Волге, подверженной генному воздействию? Объясните внятно и доходчиво, чтобы мы поверили в полезность и целесообразность нововведения. Очень не хочется нам, россиянам, уподобиться средним американцам, закорючеными сомнительными пищевыми добавками и запознанными фальшивыми напитками.

А как на эти новшества смотрит служба экологии?  
Галина ПЕРМИНОВА.

## И ставит им градусники...

ПРОГРЕСС

Градусник — предмет привычный и чрезвычайно простой. Тем не менее и его коснулся технический прогресс. Кроме ртутного появились и другие модели. Чем они хороши и стоит ли срочно выбрасывать старый термометр?

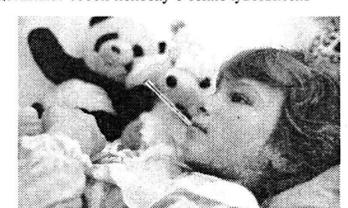
Очень популярны, особенно за границей, температурный индикатор. Он представляет собой полосу с температурными индикаторами, на которых написаны значения температуры. Полосу прикладывают ко лбу на 15 секунд. Квадратик последовательно высвечиваются. Цифра на последнем светящемся квадратике — температура тела. Такие индикаторы удобны для контроля температуры у маленьких детей. Недостаток — не слишком высокая точность, поскольку шаг измерения — один градус.

Жидкостные термометры более точные и недорогие стоят. Самый распространенный — ртутный. Кроме ртути используют этиловый спирт, пентан, толуол. «Минусы» — отсутствие безопасности. Стекло корпус хрупкий, а ртуть токсична. Во многих европейских странах ртутные термометры запрещены к продаже. Да и в турпоездку по Европам ртутный градусник вам взять не разрешат.

Цифровые термометры — новое слово микроэлектроники. Сенсорный датчик передает показания на дисплей на жидких кристаллах. Пластиковый корпус таких термометров устойчив к ударам. Обычной батарейки хватает на два-три года. Удобны и безопасны. Модели оснащены дополнительными удобствами: звуковая сигнализация, память, автоматическое отключение. Эти термометры можно разделить на две группы. Первая — детские: термометры-соски удобны в использовании, но не с таким точны. Ректальные градусники дают максимально точные показания. Более дорогие модели для рта — с гибким наконечником. Все эти градусники можно использовать с первого дня жизни детей до трех лет. Цена зависит от дополнительных возможностей прибора и фирмы-производителя. Вторая группа цифровых термометров — «семейные». Их можно использовать для любого метода измерения температуры: стандартного — подмышечная впадина, оральное — ротового и ректального. Эти модели годятся и для детей, и для взрослых.

Стоимость цифровых термометров в 10–15 раз выше ртутных, но зато они точнее, совершенно безопасны и для измерения температуры требуют времени в два раза меньше. Для правильного определения температуры ртутным градусником оптимальное время семь минут, для цифрового — две-три. Основное значение «набирается» в первые две минуты. Если в течение следующих 16 секунд полученное значение не меняется на 0,1 градуса — термометр подает звуковой сигнал.

Дарья ОВСЯННИКОВА.



## Во фруктах и овощах питательности масса. Ешьте больше зелени и меньше мяса.

Владимир МАЯКОВСКИЙ

## Кто сегодня моет посуду?

**Быт**

Сколько бед, хлопот и мелких ссор в семьях, где муж и жена спорят о том, кто же сегодня моет посуду. Поставлю жирную точку раз и навсегда: на вопрос «Кто должен мыть посуду: мужчина или женщина?», я утвердительно и без колебаний отвечаю — посуду должна мыть посудомоечная машина! Пускай мучается всеми хитроумными способами, какие знает. Для того она и куплена! И ссор будет гораздо меньше, так как по этому поводу спорить можно 2-3 раза в день, а люди с большой семьей и аппетитом соорились до приобретения посудомоечной машины еще чаще. Вполне реально, что ссоры исчезнут вовсе, если этот ритуальный вопрос был единственным камнем преткновения в ячейке общества, и теперь крепкая посудомоечная машинка будет поддерживать в семье счастье и спокойствие. Завославать в нее посуду крайне интересно. Делать все это очень просто. Даже проше, чем взять тарелку, положить в нее еду и деньги до стола.

О цене бытовой техники можно сказать многое, но почему-то многие считают ее дорогой. А попробуйте себе представить такую картину: милая фея или чудесный принц, проявляясь из дымки в самый разгар процесса, спрашивают, сколько вы готовы заплатить за то, чтобы вы:

- никогда этого больше не делали сами;
- чтобы ваши руки были чистыми и свежими сегодня и впредь;
- чтобы вместо этого трагического занятия вы занимались собой и своими делами;
- чтобы вместо этого действа вы могли побыть с семьей;
- получили бы от начальника известие, что ваш рабочий день, начиная с его момента, сократился на час, а зарплата осталась прежней;
- что вдруг вечером хочется не спать после домашних дел, а заниматься любимым, который рьяно.

Во всяких умных книжках мы можем прочитать массу утверждений о том, что семейное счастье возможно только когда в доме уютно, а атмосфера — приятная и вдохновляющая на подвиги.

Сергей ВОРОНИН.

## Такой разноцветный чай...

Чайные и кофеин — вместо пивных и рюмочных

В Магнитогорске до последнего времени чайная культура почти отсутствовала. Вернее, была загнана в подполье. Помните: несколько лет назад из-за низкого спроса закрылись многие специализированные отделы по продаже качественного чая? Нет на улицах Магнитки чайных и кофеен, которых так много в Москве, Санкт-Петербурге и даже в Челябинске. Считается, что в нашем рабочем городе пивные и рюмочные нужнее. В обычных кафе чай был только одного вида — «чай». И никакого разнообразия. А тут еще с экранов телевизора рекламируют чай в пакетиках, придуманный американским «обшепитом» для системы быстрого питания...

Однако ситуация начинает меняться: ведь чай в Магнитке всегда любил. Пили классический черный. Не забывали об исконно русских напитках, приготовленных из различных лесных ягод и трав: шиповника, земляники, малины, ежевики, костяники, морошки, липы, зверобоя. Теперь эта любовь из подполья выходит в люди — открываются специализированные отделы в магазинах. В фитнес-центрах Магнитогорска работают фитобары, в которых после занятий спортом можно попробовать разные виды чая. Некоторые кафе и гостиницы обзавелись чайными меню, в которых представлена полная информация о напитках, которые здесь можно попробовать. И уже в этом году, возможно, откроются кофеин.

А пока предлагаем возродить культуру чаепития дома: лучшее средство для утраты бодрости, хорошего настроения и дружеской беседы — чашка ароматного чая. Если его вкус «приелся» и больше не вызывает приятных эмоций, всегда можно попробовать что-нибудь новенькое. Тем более что сегодня существует множество видов чая на любой случай жизни и даже чайная мода! В этом уверена владелица специализированного магазина «Элит-кофе» и просто страстная любительница почитать Наталья Вишня:

— В Магнитогорске самым популярным по-прежнему остается черный чай. Однако и зеленый

лизируются отделы в магазинах, хотя всего пять лет назад его у нас мало кто пробовал. Оба эти напитка изготавливают из одного и того же растения. Для получения черного чая листья чайного дерева собирают, рубят, отжимают сок и закатывают, чтобы ферментируют, а затем сушат в горячих печах. А зеленый чай ферментируют, ни тепловой обработки не проходит. Есть еще и полферментированный чай своеобразного бурого цвета — советую попробовать.

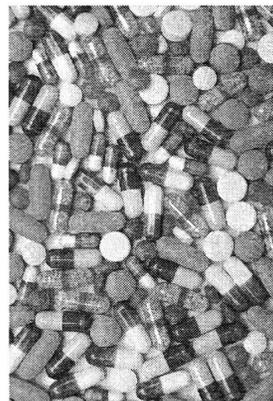
Изготовление хорошего чая идет два-три самых верхних и молодых листочка. В некоторых чаях содержатся нераскрывшиеся цветочные почки — типсы. Чем листья грубее и дальше от верхушки, тем хуже чай. На упаковке очень качественного чая обычно указывают название не только страны, где он произрастает, но и местности, плантации. Например: Индия Дарджилинг Хармутти.

Кроме того, разобраться в качестве помогут аббревиатуры на упаковке. О. Р. — высококачественный листовой чай, самые

верхние и молодые листья. F.O.P. — высококачественный листовой с типсами, F.P. — листовой с типсами, но ниже качеством, чем предыдущий. В.О.Р. — ломаный или резаный, который был отсееян при сортировке. Качество достойное, цвет и упругость должны быть не хуже, чем у О.Р., только чайники меньше. P.S. — грубые листья с четвертого и дальше от верхушки.

Мы привыкли считать, что самый хороший черный чай — крупнолистовой. Однако мелкий и очень мелкий чай тоже может быть хорошего качества. «На глазок» определить трудно: пока не заварить и не попробуешь — не поймешь. Кстати, черный чай заваривают только один раз и сразу выпивают. Ничего полезного и вкусного при повторном заваривании вы уже не получите. Недаром в востоке говорят: свежий чай подобен балзаму, а старый — змеиному яду.

У зеленого чая листья могут быть свернуты в шарик, трубочку, ресничку. Во время заваривания они должны развернуться и «доказать», что ваш зеле-



хотелся нам, россиянам, уподобиться средним американцам, закорючеными сомнительными пищевыми добавками и запознанными фальшивыми напитками.

А как на эти новшества смотрит служба экологии?  
Галина ПЕРМИНОВА.

гуливающим по офису со специальным сосудом для мат — калесом и трубочкой, через которую его пьют, — бомбической. Рутулет матыгия напоминает решение трубки или кальяна только без вреда для здоровья. Конечно, мода — но мода полезная. Мат — настоящая копилка ценных веществ. В нем и минералы, и витамины, и бактерицидные вещества, и, самое главное, матеин — природный стимулятор, который повышает концентрацию внимания и увеличивает работоспособность. Настоящий мат содержит изумительные листья, стельбику и «пыль», которая свидетельствует о правильности сушки. Заваривать его можно не только в калесе, но и в фарфоровом чайнике. Хочу предупредить: людям, привыкшим к классическому черному чаю, мат на первый взгляд может показаться слишком безвкусным. Но ценители любят мат за постепенность в раскрытии: от легкого травянистого вкуса и до терпкого и горьковатого, похожего на качественной зеленой чай.

Евгения ШЕВЧЕНКО.