

Экспертиза

Молочные реки, сметанные берега

Дает корова молоко. А дальше с ним столько всякого происходит, пока окажется оно на столе потребителя...

И в каком только виде ни предстает молоко перед нами: и сливки, и кефир, и ряженка, и варенец, и сметана, и масло. А какое изобилие йогуртов! Различные творожки, сырки, творог, сыры на любой вкус...

Есть в нашем городе человек, который чаще других не только любит, но и знает о молочном превращении... это работа такая. Галина ЛАПТОВА — эксперт по молочной и

Доверять надо крупным предприятиям, производителям с именем, специализированным заводам

вопрос о «натуральности» продукта?

— Вопросов по этому поводу много, вы правы. Совсем недавно не было разговоров о натуральности продукции. Если было написано «Сливочное масло», то все знали — этот продукт произведен из молока. А сейчас сплошь и рядом в сливочном масле мы определяем различные добавки. Такая ситуация и с молочными продуктами. Именно поэтому вводят новые ГОСТы:

«Продукты молочные и молочносодержащие» и «Продукты маслосодержащие», в которых четко разделены понятия, прописаны допустимые в продуктах ингредиенты, термины и определения.

— Кто из производителей молочной и масло-жировой продукции более требователен к качеству своего товара?

— Считаю, что качество продукции местных производителей высокое. Наш гигант, городской молочный комбинат (ГМК), имеет огромную лабораторию и очень опытные кадры. Здесь делают почти все анализы, которые нормируются соответствующими документами. На ГМК соблюдают периодичность лабораторных испытаний. Хорошая лаборатория у второго по масштабу предприятия отрасли, филиала Южно-Уральского молокозавода, о нем мы часто по привычке говорим — МОСовский завод. Здесь делают и физико-химические, и микробиологические анализы. Поставляет в город продукцию ООО «Сельмолзавод» из Наровчатки. Это предприятие имеет аттестованную лабораторию со всем необходимым оборудованием и высококлассными специалистами. Самое старое предприятие, поставляющее молочную продукцию в Магнитогорск, находится в Верхнеуральске. Это стабильное производство со сложившимися традициями, лабораторией, прекрасными специалистами.

На заводе постоянно работают над расширением ассортимента и всегда стараются удивить горожан хорошим новшеством. Здесь используют очень мало добавок и выпускают «более натуральную» продукцию.

— Это крупные предприятия. А каково участие малых и средних предприятий в «молочном» бизнесе?

— Малые предприятия уходят из отрасли. Единственный, кто

еще держится, — Корсакбаев, но он выпускает только кумыс. Есть еще ООО «Красный Урал», где сами выращивают скот, сами доят, сами фасуют. Но объемы производства на предприятии небольшие, 2–3 тонны в смену. Для Магнитогорска — капля в море.

— Так много мы потребляем молочной продукции?

— Судите сами. Горьковский комбинат в смену выпускает около 40 тонн молочной продукции, филиал Южно-Уральского молочного завода — около 18 тонн, по 5–6 тонн — Сельмолзавод и Верхнеуральский завод. К этому надо добавить продукцию, поступающую в город от российских производителей, стран дальнего и ближнего зарубежья. Получается солидная цифра.

— Качество привозной продукции соответствует всем нормативным требованиям? В «Магнитогорском металле» 26 апреля опубликован материал «Проверили — употребить опасно». Наши читатели узнали, что мониторинг, проведенный пищевой лабораторией МЦСМ, выявил 100-процентный брак в образцах молочной продукции розничной торговли. В газетовых кассетах обнаружены кишечные палочки. Что произошло после того, как о вопиющих нарушениях стало известно всем? Были проверены условия производства, транспортировки, торговли?

Вас, как специалиста, привлекали к работе для устранения недостатков властных структур, контрольно-надзорные органы, отдел по борьбе с правонарушениями на потребительском рынке? Что сделали с сырьем, в котором обнаружили кишечные палочки, уничтожили, отправили производителям? Были наложены штрафы на поставщиков? Приостановлено действие лицензий, закрыты торговые точки? Предприниматели как таблицу умножения выучили условия и сроки хранения?

— Меня не привлекали. О том, как и что устраняли недостатки, знаю только постольку-поскольку. Некоторые из названных в публикации нарушений произошли на дополнительных испытаниях к нам свою продукцию. Но устранены недостатки или нет, что стало с забракованной продукцией, был ли кто-то привлечен к ответственности, мне неизвестно. Потребителям советуем доверять местным производителям. И еще — не стоит покупать молочные продукты с длитель-



ным сроком хранения, привезенные издалека.

— А как же «заморский» продукт? В Магнитогорске много импортных продовольственных товаров. Какому производителю отдать предпочтение?

— Я могла бы ответить на ваш вопрос, если бы в городе был введен входной контроль. Но так как такой процедуры у нас нет, могу только сказать о сливочном масле из Голландии и Новой Зеландии, с которым мы работали. Мы проверяли целую партию, очень хороший состав. А вот различные йогурты доверяю не вывозят. В них очень много всевозможных добавок: крахмалов, ароматизаторов, подсластителей, синтетических и химических соединений. После употребления таких продуктов очень часто бывают аллергические реакции.

— В последнее время появились продукты с различными добавками. Все соблюдают нормативные требования, добавляя йод, селен и другие «полезности»? Сейчас производители сами разрабатывают технические условия, которые являются обязательными для исполнения на отдельном заводе или комбинате...

— Ситуация здесь такая. Если производитель решил вырабатывать продукцию с добавками, то он должен руководствоваться нормативными документами, утвержденными Минздравом. Не все пищевые добавки, разрешенные к применению в разных стра-

нах, можно применять в России. Но все ингредиенты, которые разрешено применять в пищевой промышленности, в том числе и молочной, строго нормируются и утверждаются соответствующими органами.

— Есть какие-то «рецепты» для потребителей: как не попасться на «рекламную уловку»; как понять, что действительно полезно; как уберечь своих родных и себя от нежелательных последствий нового рынка?

— Надо внимательно читать маркировку. Посмотрите, где произведен продукт. Если указано совместное предприятие в какой-то деревеньке, в каком-то районе сельской области, задумайтесь, кто там работает? Старенькие бабушки и дедушки на допотопном оборудовании? Молодежь в деревнях практически не осталась, а современное производство требует знаний, которых нет у людей преклонного возраста. Доверять надо крупным предприятиям, производителям с именем, специализированным заводам. Изучайте состав продукта. Консультация продавца, конечно, важна при выборе товара, но все-таки доверяйте больше себе, своим знаниям. Для продавца главное — продать продукцию, ему за это платят. Кроме того, вкусы продавца могут не совпадать с вашими. Одни любят пожирнее, другие — попопнее, одни любят соленое — у других при употреблении

этих же продуктов обостряются хронические заболевания...

Внимание должно быть направлено на состав продукта. Не должно быть в составе сливочного масла растительных жиров, только молочный. Сейчас пищевая лаборатория ФГУ МЦСМ делает анализы по определению добавок в жировые продукты. Если у кого-то есть сомнения в качестве товара, звоните по телефону 35-97-23, 41-19-19, специалисты помогут найти ответы на вопросы.

Обязательно обращайтесь внимание на вес расфасованной продукции. Производитель очень часто уменьшает вес при фасовке, оставляя цену прежней. Мы привыкли, что ступенчатый фасуют по 400 граммов, а теперь в такой же баночке — 375. Вместо 200 граммов в пачке масса часто 180. Каждая хозяйка хочет сэкономить, увидев товар на 50–70 копеек дешевле, приобретает, не глядя, радуясь удачной покупке, а потом — сплошные огорчения.

И последнее. Не покупайте молочные и масло-жировые продукты помногу. Сохраните маркировку и чек, запишите прямо на этикетке, где приобрели товар, распробуйте продукт. Попробуйте — всегда можно купить еще. Не думайте, что такого товара больше не будет, выбор очень большой. Не жалейте время на поиски «своего» производителя, поставщика, продавца.

«Скока вешать в граммах?»

ОБМАН

Вы думаете, этот вопрос стал актуальным в XXI веке? Ничего подобного! Еще в книге «Пити Соломоны» сказано: неверные весы — мерзость перед Господом, но правильный вес угоден ему.

Во все времена вождей, императоров, царей существовали специальные указы по борьбе с обвешиванием и обмериванием. Карательные меры применялись к недобросовестным торговцам весьма серьезные — от вырывания ноздрей при Иване Грозном до ссылки в Сибирь во времена Петра I. Советское государство тоже серьезно относилось к этому — достаточно вспомнить о том, что в 1936 году Палата мер и весов входила в систему НКВД...

В постсоветские времена мера ответственности за обвес приняла стилистический характер. Об этом мы судим по нашим рынкам. Иногда создается впечатление, что продавцы с помощью всевозможной техники задаются одной целью — обмануть нас. И надо сказать, они весьма преуспели. Вот лишь некоторые из всего многообразия ухищрений: точеные гири с уменьшенной массой, весы с неправильной регулировкой, магниты под чашкой... Причем методы обвеса все время совершенствуются. Поэтому рядовому покупателю ничего не остается, как повышать свою информированность: чем она выше, тем дешевле будут обходиться покупки.

Итак, процесс взвешивания состоит из трех элементов: метода взвешивания, средства измерения массы (весов), оператора (продавца). «Смешивать» может каждый элемент. Метод взвешивания и конструкция весов определяются ГОСТом 29329-92 «Технические условия. Весы для статистического взвешивания». Весы проверяют в установленном порядке периодически раз в год и после каждого ремонта. После проведения поверки на весы наклеивают пломбу, выписывают паспорт с отметкой о поверке и клеймом поверителя. Если весы имеют странный вид — не покрашены, разбито стекло, отсутствует пломба — это первый признак того, что они «накручены» в пользу продавца. Однако обмануть можно и на верных весах — в науке это называется «ошибка оператора». При взвешивании на электронных весах нужно следить за правильностью подсчета стоимости товара.

Если взвешивание происходит при помощи гирь, то следует обратить внимание на их внешний вид. На нормальной гире не должно быть отщербов, дополнительных полостей, признаков механической обработки (точения, шлифования).

И, пожалуй, самый главный момент — нужно следить за руками продавца. Он не должен делать «лишних» движений. Сомнения в правильности указанного веса можно развеять, взвесив еще раз товар на контрольных весах, которые обязательно должны быть на каждом рынке.

Самая действенная мера не быть обманутым — ничего не покупать у продавцов, которые не вызывают у вас доверия по указанным выше или каким-либо другим причинам. Помните, ваша бдительность — один из источников вашего благосостояния.

И по заявкам тоже

ДОКУМЕНТАЦИЯ

Нормативно-техническая документация. Соглашение, не очень поэтично звучит.

— А так и должно быть, — улыбается начальник отдела информации ФГУ Магнитогорский центр стандартизации и метрологии Н. Колпакова. — У нас все строго! Помните: алгебры гармонично провело...

Справочно-информационный фонд ЦСМ является наиболее полным в Магнитогорске и насчитывает свыше 20 тысяч документов, среди которых межгосударственные (ГОСТ) и государственные (ГОСТ Р) стандарты.

Хочу подчеркнуть, — продолжает Нина Александровна, — что наша организация является единственной в городе, имеющей право распространять нормативные документы, издаваемые Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии в качестве официальных. У нас ведется учет продукции, выпускаемой по техническим условиям предприятий Магнитогорска и близлежащих сельскохозяйственных районов. Сотрудники отдела постоянно обновляют нормативную документацию, по заявкам обеспечивают необходимыми сведениями предприятия и организации. Кроме того, в фонде имеется множество журналов, освещающих проблемы стандартизации, метрологии, сертификации, качества продукции и услуг: «Стандарты и качество», «Вестник технического регулирования», «Главный метролог» и другие средства массовой информации всегда к услугам производителей и потребителей. Благодаря наличию полной нормативной базы МЦСМ оказывает инженерные услуги, в том числе по консультированию и разработке технических условий.

В деловом мире информация имеет огромную ценность. Ее надо эффективно использовать, пополнять, обновлять. Это понимают руководители и специалисты города, индивидуальные предприниматели, студенты вузов. Именно потому с каждым днем все больше посетителей в отделе информации ФГУ МЦСМ.

Двоечники за прилавком

ИЗ ПОЧТЫ РЕДАКЦИИ

Вчера пришел в магазин «Мост». В отделе, над которым написано «ЧП Русова, ЧП Саламатина» и стоит № 1, купил четыре котлеты по 5-80. С меня взяли 23-70, а надо 23-20.

А в отделе, над которым написано «ЧП Шалеева» и стоит № 5, купил сосиски. На весах цена — 48-40. С 50 рублей даю сдачи 1-50. Пошел за сладостями. Там вообще на 1-20 обесчестили. Это в отделе, третьем по счету от двери — ни фамилии продавца, ни номера, ни указано.

Вот я и думаю — зачем берут на работу таких людей, которые считают не умом? Только позорят свою организацию. Вон им какое место для работы построили, красота! Тут уж стараться надо, соответствовать, так сказать. А получается — просто двоечники!

Виктор ЗАЙЧЕНКО, ветеран труда.

Не вся косметика — лекарство

МАРКИРОВКА

— Очень часто на упаковке косметических средств указано, что в составе содержится лекарственные компоненты. Иногда даже стоит номер ГОСТа и знак сертификации. Можно быть уверенной, что обещанный лечебный эффект сарантарован?

Ирина СЕДЕНКО.

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

— Косметические средства продают в парфюмерных магазинах, различных отделах в розничной торговле, в аптеках. Их нередко вводит потребителя в заблуждение относительно их лечебного действия.

Надо помнить, что свидетельством лечебной эффективности препарата является его регистрация в Министерстве здравоохранения и социального развития РФ (МЗСР РФ). На упаковке фармпрепарата должны быть указаны регистрационный номер, процент активного компонента, показания к применению. Средства лечебной косметики должны продаваться только в аптеках и только там их следует приобретать.

Указание ГОСТа или ТУ на упаковке, отсутствие регистрационного номера МЗСР РФ свидетельствуют, что перед вами не фармпрепарат, а косметическое средство. Сертификация подтверждает, что оно безопасно. Факт использования в составе препарата полезных лекарственных веществ сам по себе не означает его лечебного действия.

А вот мнение Татьяны МАЩОК, директора НИИ «Косметология», президента некоммерческого партнерства «Парфюмерно-косметическая палата» (Москва):

— В отрасли царит полный хаос: нет четкого деления на медицинские и косметические препараты. Одно дело — косметическая маска из ромашки, другое — из биоактивных, клеточных, химических компонентов.

Все косметические средства делятся на четыре группы: профессиональные, аптечные, масс-маркет (для массового потребителя) и селективные (дорогие, элитные).

Некоторые недобросовестные производители, не желая регистрировать медицинский препарат, заявляют его как косметический. Покупателям надо не стесняться внимательно изучать маркировку того товара, который они намереваются купить.

Обманывать людей тем опасно, что в конце концов начинаешь обманывать себя.

Элеонора ДУЗЕ

Снесла курочка яичко...

ВОПРОС — ОТВЕТ

— Купил яйца, дома стал яичницу готовить. А там, мама родная, какие-то суетки красные и черные! Жена ругается. А я ей говорю: не я эти яйца снес, а курица, на нее кричать надо! Но если серьезно, то почему на яйцах нет даты «выпуска»? Какой у них срок хранения? Что значит, если черные или красные суетки в яйце? Может, это цыплята и мы зря растерялись — получились бы яичница с мясом...

В. СИДОРКИН.

На вопрос нашего читателя отвечает руководитель органа по сертификации продукции и услуг Рафаил ШАФИГУЛИНА:

— Куриные яйца, которые поступают в продажу, бывают диетические и столовые. Диетические хранятся не более семи суток, столовые — от восьми до 25 суток при температуре от 0 до 20°C. Вся продукция в розничной сети должна быть маркирована, яйца в том числе. Их маркируют методом штемпелевания или напыления, обеспечивая чет-

кость нанесенных символов. На диетических яйцах указывают вид продукции (ставят букву «Д»), категорию и дату сортировки (число и месяц), на столовые — вид яиц (ставят букву «С») и категорию; дата сортировки не наносится.

Яйца бывают пяти категорий: высшая — В (масса одного яйца — 75 г и выше), отборная — О (масса одного яйца от 65 до 74,9 г), первая — I (масса одного яйца от 55 до 64,9 г), вторая — II (масса одного яйца от 45 до 54,9 г), третья — III (масса одного яйца от 35 до 44,9 г).

Если яйца упакованы в потребительскую тару (уложены в коробочки по несколько штук и их отпускают потребителю вместе с тарой), то на ней должна быть нанесена маркировка с указанием названия и местонахождения производителя (юридический адрес); наименования продукта, его вида и категории; даты сортировки; срока годности и условий хранения; пищевой ценности продукта; обозначения стандарта (ГОСТ или ТУ); информации о сертификации. В таком случае можно не наносить маркировку на каждое яйцо, но

этикетка при этом должна размещаться таким способом, чтобы при вскрытии коробочки разрывалась.

Если яйца поступили в розничную сеть в коробках, то маркировка наносится на торцевую сторону упаковки. На диетическое яйцо наносится вид, категория, дата сортировки, а на столовое — вид и категория. Например, на яйцо нанесено — Д, О, 15.07. Значит перед вами яйцо диетическое, отборное, сортированное 15 июля.

Свежее яйцо не содержит в себе микроорганизмов и является стерильным продуктом. Стерильность при соответствующих условиях хранения (от минус 2°C до 0°C) может сохраняться длительное время. Защита от проникновения микроорганизмов обеспечивается скорлупой, подскорлупными оболочками, а также тонкой пленкой на скорлупе, которая называется кутикулой. Поэтому яйца, предназначенные для длительного хранения, не рекомендуются мыть, чтобы не нарушить защитный слой. Кроме того, белок свежего яйца обладает наи-

более сильным бактерицидным действием — способностью убивать многие микроорганизмы, особенно плесневелые грибы и дрожжи.

Если условия хранения нарушаются, то через 5–6 дней в яйцо проникают бактерии, которые находятся на поверхности яйца или во внешней среде и начинают разлагать составные части яйца. Так, например, при размножении гнилостных микроорганизмов и плесневелых грибов, образующих красный пигмент, образующийся на поверхности яйца становится красным, белок становится разжиженным или вязким. Такое изменение продукта называется красная или розовая гниль.

При размножении в яйце кишечной палочки, протей, некоторых бактерий и гнилостных микроорганизмов содержимое яйца становится черного, мутного цвета. Такое яйцо не просвечивается при освещении. Хочу напомнить продавцам, что овоскоп — прибор для проверки свежести яиц — должен нахо-

диться в месте реализации данного товара.

В результате размножения гнилостных бактерий (микробов розовой, стафилококк золотистый) желток приобретает светложелтый цвет. В результате разрушения желточной оболочки происходит перемешивание белка с желтком и образование однородной, жидкой, мутной массы. При овоскопировании такое яйцо тоже не просвечивается. Порчу яиц, вызываемую гнилостными бактериями, при которой они не просвечиваются при овоскопировании, называют бактериальными (черная гниль). Кроме гнилостных бактерий в яйцах могут размножаться плесневелые грибы и грибковые палочки, которые образуют колонии в виде окрашенных пятен. Когда подскорлупная оболочка сплошь покрыта колониями плесневелых грибов, белок и желток смешаны, яйцо не просвечивается при овоскопировании, порок называют тумак плесневелый. Конечно, яйца с такими признаками употреблять в пищу нельзя. Их нельзя использовать ни в каком виде — ни

варить, ни жарить, ни добавлять в домашнее тесто. Так что, Виктор Павлович, ваши надежды на «яичницу с мясом» в данном случае не оправданы.

Замечательно, что вы — человек с умом. Но, чтобы не огорчать жену и не тратить деньги впустую, посоветую вам в следующий раз, прежде чем распаковать яйца на овоскопе. Сделать проверку достаточно просто. Надо положить в верхнюю часть прибора вашу покупку, а внизу, под яйцами, включить лампочку. Если яйца пропускают свет, прозрачны, значит, они свежие, если нет — не стоит рисковать. Можно дома еще раз убедиться, что приобретенный товар качественный. Надо налить в кастрюлю холодную воду из-под крана и опустить туда яйца. Если они всплыли, значит, эти яйца употребить в пищу нельзя. Их надо вернуть по месту приобретения и сообщить о наличии в розничной торговле опасного продукта администрации магазина, инспекции и контрольно-надзорным организациям по телефонам: 41-19-19, 24-54-16.