

Суд да дело

Неволя вместо штрафа

Бывший проректор бывшего вуза Зайнитдин Уметбаев взят под стражу в зале суда, сообщает прокуратура Правобережного района.

На процессе рассматривалось представление судебного пристава-исполнителя межрайонного специализированного отдела судебных приставов по особо важным исполнительным производствам. Приставы просили заменить осужденному Уметбаеву ранее назначенное наказание. В 2015 году апелляционная инстанция – судебная коллегия по уголовным делам Челябинского областного суда, изменив приговор Правобережного суда, признала экс-ректора виновным в получении взятки и мошенничестве. Зайнитдина Уметбаева приговорили к трём с половиной годам лишения свободы условно и штрафу в четыре с половиной миллиона рублей. Кроме того, бывшему проректору в течение двух лет запрещалось занимать должности, связанные с организационно-распорядительными и административно-хозяйственными полномочиями на государственной и муниципальной службах.

Государственный обвинитель в судебном процессе доказал, что действия осуждённого по неуплате штрафа в доход государства носят злостный характер. В течение двух отпущенных законом месяцев он не предпринял никаких действий, чтобы внести в казну миллионы.

Суд вынес постановление, в котором заменил наказание. Зайнитдину Уметбаеву по-прежнему запрещено занимать должности на государственной и муниципальной службах, а миллионный штраф был заменён на два года лишения свободы в исправительной колонии общего режима. Постановление суда не вступило в законную силу.

Кошелёк

Телефон опаснее карты

В 2015 году через банковские карты россиян было совершено более 260 тысяч несанкционированных операций на общую сумму 1,14 миллиарда рублей. Об этом сообщил Центральный банк. Цифра внушительная, но в 2014 году она была ещё на 27 процентов больше, сообщает chelipn.ru.

Каждая вторая незаконная транзакция была проведена через Интернет и мобильные устройства.

Кража средств со счетов через банкоматы, в свою очередь, становится менее популярной. Если раньше на такие преступления приходилось 16 процентов от общего количества, то к концу года эта доля сократилась до восьми процентов. Также сокращается количество незаконных списаний с украденных и потерянных карт.

«Наиболее распространённым методом осуществления несанкционированных переводов денежных средств с использованием мобильного устройства является его заражение вредоносным кодом. Использование методов социальной инженерии (ссылки в СМС, реклама на сайтах) существенно повышает вероятность заражения мобильного устройства. При этом злоумышленник получает возможность составления распоряжений об осуществлении переводов денежных средств, а уведомления о совершении операций по переводу денежных средств могут быть недоступны владельцу телефона», – предупреждают в ЦБ.

Ограничения

Не нужен овощ турецкий

В апреле Россия может запретить ввоз всей растениеводческой продукции из Турции, заявили в Россельхознадзоре. В Минсельхозе от комментариев по этой теме пока воздержались, пишет «Российская газета».

Напомним, с 1 января Россия ограничила ввоз некоторых турецких фруктов и овощей, включая цитрусовые, яблоки, огурцы и томаты. В марте ввели ограничения и на ввоз перцев и гранатов.

Сейчас речь идёт о запрете всей растениеводческой продукции, не попавшей прежде под эмбарго, в частности, о зелени, орехах, баклажанах. Решение может быть принято в связи с недоверием к фитосанитарной системе страны, сообщил представитель Россельхознадзора Алексей Алексеенко.

«После каждого обнаружения вредителей или болезней растений мы направляли турецким коллегам письма, в которых просили провести расследование нарушений и сообщить об их устранении, – рассказал он. – Но ни по одному обращению ответов нет. Нам нужен постоянный диалог. Иначе речь может пойти о недоверии к сертификатам Турции в принципе».

По словам Алексея Алексеенко, в случае введения запрета Россия не столкнётся с дефицитом и ростом цен на растительную продукцию. Того же мнения придерживаются эксперты овощного рынка.

Дежурный телефон

Пищевая «химия» для земляков

Безопасность еды регламентируют почти семь тысяч документов, но ни один не касается качества продукции

Программа импортозамещения подняла спрос на отечественные продукты питания, одновременно обострив проблему их качества. В погоне за прибылью недобросовестные производители вводят в состав продуктов суррогатные добавки, различную «химию», антибиотики. Это сказывается не только на качестве, но и на безопасности продовольственных товаров, что не может не вызвать справедливых нареканий со стороны покупателей. Что сегодня при выборе еды становится главным – стоимость или состав, указанный на этикетке? Об этом редакция узнала от респондентов, позвонивших на дежурный телефон редакции.

Людмила Павлова рассказала, что некачественные продукты довели её до больной койки: отобедала пенсионерка запеканкой из цветной капусты и яиц, но какой из продуктов спровоцировал ботулизм, она так и не знала. Тщательное изучение состава и срока годности продуктов не уберегли её от покупки негодного товара. Вспоминает Людмила Александровна и о том, как, открыв рыбные консервы, обнаружила в банке червяка. Покупку принесла назад, но столкнулась с яростным сопротивлением продавца, которая сначала отказывалась вернуть деньги, мотивируя тем, что они-де не знают поставщиков.

Здесь закон на стороне потребителя: за качество товара отвечает как производитель, так и продавец. Потребитель вправе самостоятельно решать, кому предъявлять претензию. Это же правило действует, если опасный продукт стал причиной болезни. Моральный вред, причинённый здоровью «из-за производственных, рецептурных или иных недостатков продукта питания, возмещается в полном объёме продавцом или изготовителем товара по выбору покупателя».

Местным производителям адресован вопрос **Валентины Томашевской:**

– Зачем столько консервантов вводить в мясо птицы, кондитерские изделия, предназначенные для региональных потребителей? «Ешки» оправданы,

если, продукцию везут, допустим, из Самарской области, но зачем обильно сдабривать «химией» продукт, который готовят для земляков, ведь в каждой торговой точке есть холодильники?

Смею предположить, что производители не делят потребителей на своих и чужих. Производство поставлено на поток, состав добавок универсален. Видимо, дифференцированное производство слишком накладно.

Выбор продуктов – дело серьёзное, затратное в финансовом и временном аспектах. **Наталья Васина** тратит на изучение состава продуктов немало времени и, как многие респонденты, возмущена мельчайшим шрифтом, содержащим важную информацию. Читатели, «ММ», среди которых и **Михаил Каплей**, единодушны в том, что необходимо ввести нормы на размер шрифта текста этикеток – сделать его читаемым. К слову сказать, многие проблему решили – отовариваются с лупой в руках.

Наталья Васина негодует, что «ешки», пальмовое, модифицированное растительное масло и другие добавки содержатся в составе даже дорогих колбас и мясных продуктов. Скажем больше – производитель лукавят, называя пальмовое масло – растительным, а под модифицированным маслом скрывают трансжиры или гидрогенизированное растительное масло. Оно широко используется в заведениях быстрого питания, например, для картофеля фри, в кондитерских изделиях для приготовления кремов, глазури, в производстве соусов. Однако безопасного уровня потребления трансжиров не существует. Врачи называют его самым вредным для здоровья жиром: он повышает уровень «плохого» холестерина, ухудшает память.

Обезопасить себя можно: отказаться от фаст-фуда и внимательно читать этикетки. Если в составе указано «частично гидрогенизированное масло» или «модифицированное растительное масло», значит, продукт содержит вредные трансжиры.

Валентина Ивановна с ностальгией говорила о продуктах, на которых выросло старшее поколение: сочные помидоры, ароматные яблоки, колбаса, от запаха которой слюнки текли. Сейчас домашние эксперты – кошки – отворачиваются от фарша, не едят мяса, произведённого на промышленных

фермах, а в овощных отделах и дорогой виноград, и «дубовые» помидоры пахнут лекарствами.

«Аптечный» запах источают продукты, перенасыщенные антибиотиками. Проблема использования лекарственных препаратов настолько актуальна, что Всемирный день прав потребителей 15 марта 2016 года прошёл под девизом «Исключим антибиотики из меню».

По данным Всемирной организации здравоохранения, объём антибиотиков, которые используют в ветеринарии для животных, птицы, рыбы, более чем в два раза превышает объём лекарственных средств, применяемых в медицине. И масштабы несанкционированного применения растут. Более того, лекарствами обрабатывают морепродукты, фрукты и овощи, предназначенные для длительного хранения. В организме человека накапливаются и остатки ветеринарных препаратов, и антибиотики-консерванты.

Употребление антибиотиков в составе продуктов чревато для здоровья: лекарства не помогают в лечении болезней, растёт число аллергиков, нарушается микрофлора желудочно-кишечного тракта.

По данным Роспотребнадзора, удельный вес антибиотиков в пищевых продуктах за последние десять лет всё же снизился в три раза. Наибольшие показатели в молоке и молочных продуктах – чуть выше процента, наименьшие – в детском питании: менее 0,1.

Продуктовое эмбарго понудило правительство озаботиться проблемой продовольственной безопасности страны. Нейтрализация зарубежных конкурентов на отечественном рынке, программа импортозамещения способствовали росту малого бизнеса, занятого производством продуктов питания. Однако благоприятные условия породили и недобросовестных производителей. Назрела необходимость создания системы управления качеством продуктов, поскольку сегодня этот контроль выведен из-под госрегулирования и оставлен на усмотрение производителей.

В начале марта Роспотребнадзор и другие ведомства подготовили проект стратегии повышения качества пищевой продукции в России до 2030 года. В частности, предлагается предусмотреть госрегистрацию пищевых добавок, ароматизаторов и заквасок, в том числе полученных с помощью генномодифицированного сырья и нанотехнологий. Есть идея предусмотреть для отдельных видов пищевой продукции введение сортности и градаций качества в зависимости от используемого сырья.

Что же до продовольственных товаров, реализуемых в Челябинской области, то список худших содержится в справочнике некачественных продуктов питания, с которым можно ознакомиться на сайте управления Роспотребнадзора: <http://zpp.rosпотребнадзор.ru/badproducts/violations>

Ирина Коротких

Пищевые добавки



Например

Состав: соевый белок, вода, жир, говядина, коллагеносодержащее сырье, нитрит натрия, пряноасти, соль, сахар, перец, E250, E 621.

<p>Опасные</p> <p>E 122 Краситель. В ряде европейских стран запрещён как вызывающий аллергию.</p> <p>E 211 Бензонат натрия – вещество, которое может вызвать аллергию, токсично.</p> <p>E 230, 231, 232 Дифенил, применяется для обработки яблок при транспортировке. Может нарушать работу печени, почек, нервной системы.</p> <p>E 250 Придаёт розовый цвет. Противопоказан людям с большим желудком, больной печенью, желчным пузырём.</p>	<p>E 338 Изменяет кислотно-щелочной баланс, повышает кислотность желудка, может способствовать образованию камней в почках.</p> <p>E 466 Выполняет функцию стабилизатора, например в майонезе. Может вызвать диарею.</p> <p>E 503 Карбонат аммония. Может негативно влиять на дыхательную систему.</p> <p>E 621 Усиливает вкус. Токсичное вещество. Может вызывать поражение центральной нервной системы (в минимальных количествах не вредно).</p>	<p>Безопасные</p> <p>E 260 Уксусная кислота, которая образуется в процессе брожения.</p> <p>E 330 Лимонная кислота. Информация о том, что эта добавка канцерогенна, не подтвердилась.</p> <p>E 500 Сода.</p> <p></p> <p>Внимательно изучайте упаковки на наличие ГМО и запрещённых пищевых добавок</p>
--	---	--