

Ми працюємо з Вами,
ми працюємо на Вас!



Якби МІ знали, що ІМО...

Нещодавно уряд визначився з «першочерговими заходами», що посилять відповідальність виробників перед споживачами. Оскільки самими заходами ситий не будеш, доведеться споживати продукти з наших магазинів. Проте далеко не всі вони безпечні для здоров'я.

Юрій МИКОЛАЇВ

Закон – як дишло

Урядові заходи полягають передусім у підготовці цілої низки законопроектів, серед яких – «Про державний ринковий нагляд», «Про загальну безпеку продукції», «Про відповідальність постачальника за дефектну продукцію». Для виконання цього надзавдання визначили безпрецедентно короткий термін – до червня 2010 року (якщо в розпорядженні Кабміну не вкралася помилка). Розробників законопроектів не вказано, а лише перелічується гурт центральних органів виконавчої влади, відповідальних за підготовку документів: Мінекономіки, Держспоживстандарт, Мінфін, Мін'юст, Мінпромполітики, Держкомпідприємництво, Держгірпромнагляд, Держмитслужба.

Як владні органи працюють спільно, розповідає **начальник науково-дослідного центру випробувань продукції ДП «Укрметртестстандарт» Володимир СЕМЕНОВИЧ**: «Беруть якусь європейську директиву, перекладають. Потім починається тривалий процес її узгодження – кожен править під себе. В кінцевому варіанті отримуємо документ, який вже не відповідає жодній європейській директиві».

За словами В. Семеновича, в Україні досі немає елементарного: ані кодексу стандартів за групами продуктів (бралося розробити Міністерство охорони здоров'я), ані нових державних санітарних

правил і норм. «Про проблему ми активно говоримо вже років п'ять, а тепер давні наміри вкотре внесли до переліку першочергових заходів», – зітхає він.

Наразі єдиним офіційним документом, який регулює показники безпечності продовольчої сировини та продуктів, є Медико-біологічні вимоги й санітарні норми якості, прийняті ще за радянських часів. Ситуацію до якоїсь міри рятує система сертифікації певних груп продуктів харчування. Щоправда, Світовий банк, обіцяючи надати Україні кредит у сумі 500 млн. доларів США, зажадав скасувати таку сертифікацію. Однак уряд М. Азарова вирішив не йти на сумнівний крок, доки не з'являться нові закони, ті самі, що визначені Кабміном як першочергові.

Несподівано для профільних міністерств народний депутат В. Даниленко (фракція КПУ), захищаючи права споживачів, зареєстрував законопроект «Про проголошення території України, вільної від ГМО». Головне науково-експертне управління Верховної Ради України рекомендує під час розгляду в першому читанні його відхилити.

Проект закону «Про заборону використання в Україні генетично модифікованих

організмів», запропонований народним депутатом Ю. Мірошниченком (фракція Партії регіонів), на думку експертів, не узгоджується із чинним законодавством, а тому його ухвалення може призвести до «непередбачуваних негативних наслідків».

Базовим у цій сфері є Закон «Про державну систему біобезпеки при створенні, випробуванні, транспортуванні та використанні генетично модифікованих організмів». Зміни до нього вносять мало не щороку, однак досі він залишається далеким від досконалості.

– Приймали закон поспіхом, у пакеті заради вступу до Світової організації торгівлі, – каже В. Семенович. – Грунтуючись на його положеннях, ми намагалися писати підзаконні акти, та марно: одна стаття закону суперечить іншій. Складається враження, що його накрапав студент перед екзаменом – дуже поганий закон.

Лише суворий контроль здатен забезпечити виконання нормативно-правових актів. На відповідні заходи у сфері охорони прав споживачів 2010 року планувалося виділити 10 млн. гривень. Однак у держбюджеті цей рядок так і не з'явився. Це означає, що, навіть озброївшись висновком державної експертизи, споживач не зможе через суд покарати недобросовісного виробника,

бо не дотримано процедури: відповідно



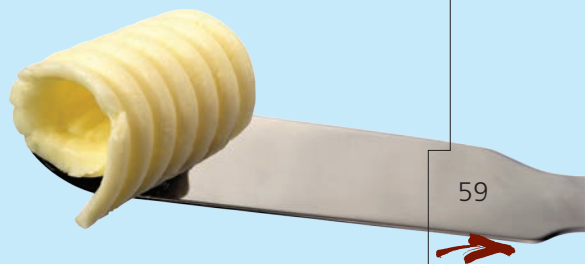
до закону товар для перевірки має закуповуватися державним коштом. Проте здійснення випробувань продукції не фінансується вже п'ятий рік поспіль.

Тож місцеві управління захисту прав споживачів нині мають єдиний інструмент контролю якості товарів – перевірки маркування на відповідність чинному законодавству. Коли у ЗМІ з'являється інформація про те, що якусь партію товарів забраковано, йдеться саме про неналежне маркування. Але й тут свої проблеми: маркування однієї й тієї самої продукції може регулюватися одразу кількома законами. Держспоживстандарт просив Мін'юст визначити субординацію

документів, а у відповідь отримав припис: маркування має відповідати вимогам усіх законів.

Головне, насправді, не відповідність виробу маркуванню, а його безпечність. Доказом неспроможності діючої системи захисту прав споживачів може слугувати, наприклад, нещодавнє дослідження якості вершкового масла різних виробників. Його здійснили в лабораторії Укрметртестстандарту на замовлення народного депутата Святослава Олійника. «Із 22 зразків половина містила рослинні жири (від 10 до 70 відсотків), хоча їх там взагалі не мало бути», – обурюється В. Семенович.

За приблизними підрахунками експертів, в Україні щомісяця виготовляють близько чотирьох тисяч тонн фальсифікованого масла, що становить майже дві третини від загального виробництва. Протягом року виробники «псевдомасла» заробляють майже 3 млрд. гривень.



59

Фальсифікатори наступають

Напередодні Міжнародного дня захисту дітей фахівці Укрметртестстандарту провели тестування дитячих іграшок, взуття, одягу, предметів гігієни. Досліджували також продукти харчування, якими полюблюють ласувати дітлахи. Результати – невтішні: чимало товарів виявилися відвертими фальсифікатами. Найчастіше не відповідають вимогам такі продукти: гранатовий сік, цукати, згущене молоко, йогурт, цукерки.

Укрметртестстандарт перевірів на вміст генетично модифікованих організмів (ГМО) шість зразків дитячого харчування, призначеного для дітей віком до трьох років. Хоч як дивно, та в жодному з зразків не виявили ГМО. Такі результати експерти називають великим досягненням і пояснюють ось як: дитяче харчування входить до переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації. Свого часу Держспоживстандарт ухвалив рішення не реєструвати сертифікати відповідності, доки вони не будуть підтверджені протоколами випробування на наявність у них ГМО.

Як відомо, найчастіше ГМО знаходять у сої: за деякими даними, близько 73 відсотків виробленої у світі сої генетично модифікована. Проте навіть чистою соєю не варто зловживати. Нещодавно вчені зі США оприлюднили результати досліджень, які вони здійснювали протягом чотирьох років.

З'ясувалося, соя звичайна (не генетично модифікована) негативно впливає на людський організм: окрім інших шкідливих ефектів учені звертають увагу на зниження репродуктивної функції. В жодному разі не можна вигодувати немовлят соєвими сумішами.

– Ця культура набула значного поширення, оскільки вміст білка в її бобах найбільший. Перш ніж вживати в їжу, сою треба ретельно обробити, – зауважує В. Семенович. За його словами, пересторогу в українців мало викликати хоча б те, що соя ніколи не була традиційним продуктом харчування для наших предків. В. Семенович пропонує замінити соєвий білок соняшниковим, адже в Україні можна налагодити його виробництво. «Генетично модифікованого соняшнику досі не існувало», – додає він.

Чи не найбільше засмутила фахівців якість згущеного молока. Згідно зі стандартом воно має містити лише молочний жир. Із чотирьох зразків, що досліджувалися, нормам відповідала продукція одного молочноконсервного комбінату – Первомайського (Миколаївська обл.). Решта виробників молочні жири замінюють рослинними – від 10 до 90 відсотків (див. таблицю). В Укрметртестстандарті назвали найбільших виробників фальсифікату згущеного молока: Ічнянський та Білицький молочноконсервний комбінати.

– Добре, коли пальмову олію, що має жовтуватий відтінок, підбілюють сухим знежиреним молоком. Але здебільшого ми знаходимо двоокис титану, що є грубим порушенням технології. Використання титанових білил допускається лише у виробництві жувальних гумок, – беруться за голову в Укрметртестстандарті.

У коментарі кореспондентові «Віча» голова наглядової ради Ічнянського молочноконсервного комбінату Валентин ЗАПОРОЩУК відкинув звинувачення у виготовленні недоброякісної продукції. Він висловив припущення, що молоко для аналізів відбиралося з порушенням процедури – в Укрметртестстандарті журналістам справді не показували якихось документів, окрім результатів лабораторного дослідження. Утім, В. Запорощук не ремствує на Укрметртестстандарт, він припускає, що неякісна продукція під їхнім брендом могла потрапити на прилавки магазину від непорядних конкурентів.

– Ми перевіряємо згущене молоко власного виробництва в лабораторії Держспоживстандарту через день, і завжди висновки були позитивні: продукція відповідає державним вимогам, – захищає підприємство В. Запорощук. – А з нездоровою конкуренцією боремося ринковими методами. Так, лише цього року інвестиції в новітні обладнання та інноваційні технології становитимуть близько 80 млн. гривень. До того ж у нас понад сім тисяч гектарів орної землі, ми розвиваємо тваринництво.

Не нахвалиться Ічнянським молочноконсервним комбінатом міський голова Григорій ГЕРАСИМЕНКО: «Підприємство хоч і працює другий рік, а вже дало роботу більш як



200 місцевим жителям, регулярно виплачує зарплату, є одним із найбільших у місті платників податків. Комбінат будується, постійно збільшуючи обсяги виробництва. Здається, люди прийшли до нас надовго, а не урвати й утекти». Миський голова Ічні каже, що сам їв згущене молоко місцевого виробництва, і йому продукт сподобався.

Порадувала фахівців Укрметртестстандарту якість морозива на молочній основі «Пломбір». У жодному з п'яти зразків не виявлено немолочних жирів. Тож ласуйте на здоров'я морозивом торгових марок «Три ведмеді», «Рудь», «Ласунка», «Троянда» та «Геркулес». Ще один-два роки тому нелегко було знайти якісний «Пломбір» – до нього зазвичай додавали рослинні складники. Звісно, й нині випускається морозиво з комбінованим складом, але в його виготовленні використання рослинних наповнювачів допускається.

Найбільше гранатового соку на прилавках України – із сонячного Азербайджану. Ось до посольства цієї південної країни в Києві й буде відправлено лист, в якому порушуватиметься питання безпечності азербайджанських гранатових соків. За підсумками досліджень Укрметртестстандарту, майже весь сік із цієї країни – фальсифікат, який складається з води, барвників, ароматизаторів і консервантів.

Отримавши таку інформацію від кореспондента журналу «Віче», в посольстві Азербайджану пообіцяли розібратися в ситуації, що завдає шкоди іміджеві їхньої країни. Баку вживе всіх заходів, щоб в Україні відкрилися офіційні представництва кращих виробників гранатового соку.

Не слід купувати цукатів та солодких фруктових сумішей. Британські вчені довели, що барвники, використовувани в них, негативно впливають на дітей, спричиняючи, зокрема, гіперактивність. Тому в Європейському Союзі вже давно обговорюють питання про заборону продажу цукатів. Наразі фахівці радять: якщо колір нарізаного кубиками ананаса, дині чи яблука не відповідає природному, не купуйте цих яскравих продуктів своїм дітям.

Особливо пильно Укрметртестстандарт контролює якість молочних продуктів. Цього разу аналізу піддали 26 видів йогуртів, десертів, молочно-фруктових та кисломолочних напоїв, заквасок. Експерти констатують, що порівняно з минулим роком ситуація на ринку покращилася. Так, торік питання безпечності молокопродуктів аналізувала прокуратура Києва – тоді з продажу вилучили тонни фальсифікованої продукції.

Однак промислові фальсифікатори не перевелися. В Укрметртестстандарті найбільше нарікають на ТОВ «Молочна фабрика «Рейн-

форд» – заводи містяться в Дніпропетровську та Житомирі (торгова марка «Щодня»).

– Великі мережі супермаркетів уже не беруть на реалізацію молочної продукції під брендом «Щодня», тому фабрика продає її у власній мережі магазинів, у кіосках, на ринках. Єдине позитивне зрушення полягає в тому, що тепер «Рейнфорд» використовує фруктові наповнювачі без штучних барвників, як торік. Але в їхній продукції як не було молочних складників, так і немає або їх дуже мало, – коментує якість «Щодня» В. Семенович.

Не найкращі йогурти продаються під торговою маркою «Марічка» (ТОВ «Продукти України», м. Донецьк): у них виявлено сорбінову кислоту, яка не допускається в молочних продуктах.

Дітям до семи років (а то й до 12) не рекомендують вживати напої на кшталт «кола», «дшес», «тархун», бо вони містять заміники цукру. Цієї інформації подекуди немає на етикетках, що є порушенням законодавства.

У цукерках та вафлях («АВК», «Віва», «Конті») зафіксовано перевищений вміст трансізомерів. Ця речовина збільшує ризик виникнення серцево-судинних та онкологічних захворювань. Трансізомери дуже небезпечні для новонароджених та дітей молодшого шкільного віку.

Дітям – найгірше?

Хоча дитячі іграшки підлягають обов'язковій сертифікації, документи часто видають, не проводячи випробувань за фізико-механічними показниками. Насувається небезпека й з іншого боку: на законодавчому рівні лобіюється беззастережне визнання декларації виробника постачальника. Мовляв, її не треба підтверджувати ані протоколом, ані результатами випробування. Тоді фальшива декларація без перевірок набудатиме чинності.

З недавніх пір не підлягає обов'язковій сертифікації продукція з «низьким ступенем безпеки». Під цю категорію потрапила абсолютна більшість виробів легкої промисловості.

– Чотири роки тому з переліку товарів, що підлягають обов'язковій сертифікації, виключили учнівські зошити. З того часу жодне підприємство добровільно не звернулося по сертифікацію цієї продукції. У підсумку аркуші зошитів почали виготовляти із тьмянішого паперу, з'явилася яскрава розлінійність, – розповідає **Наталія ПОПОВА, началь-**

ник науково-технічного центру підтвердження відповідності, стандартизації та випробувань продукції легкої промисловості Укрметртестстандарту. На її думку, кількості школярів, котрі після четвертого класу наділи окуляри, зросла, адже діти працюють із зошитами цілими днями.

В Україні введено в дію технічний регламент маркування текстильних матеріалів і полотен, який розроблено на підставі європейської директиви. Однак документ масово нехтують. Випробування виявили, що сировинний склад матеріалу переважно не відповідає маркуванню. Часто його взагалі немає, неможливо визначити країну-виробника.

– Ми зафіксували випадки, коли швейні вироби для дітей ясельного віку були виготовлені із полієфіру, що неприпустимо, бо полімерні матеріали виділяють небезпечні речовини. Наприклад, махрові рушники зовсім не вбирають вологи, тобто вони не призначені для витирання, – дивується Н. Попова.

Нормативно-правова база визначає низку барвників, які вважаються канцерогенними речовинами – мо-

жуть спричинити ракові захворювання. В Укрметртестстандарті продемонстрували дитячий купальник, у якому застосовані такі барвники. Крім того, в його тканині виявили підвищений вміст шкідливого для людини формальдегіду – він здатен викликати сильні алергічні реакції, нудоту, навіть спазм бронхів.

– Цей купальник, розрахований на дитину дошкільного або молодшого дошкільного віку, дає надмірну кислотну реакцію. Якщо дитина в такому купальнику бовтатиметься у воді, кислотні залишки одразу перейдуть на тіло. Я вже не кажу про барвники, які не витримали жодного випробування на стійкість до прання, до дії поту та морської води, – узагальнює «якість» купальника **Галина НЕКРАШЕВИЧ, начальник лабораторії аналітичних досліджень та випробувань продукції Укрметртестстандарту.**

У Держспоживстандарту лопнуло терпіння – вирішено посилити співпрацю з ДПА, СБУ, МВС та Держмитницею, щоби вчасно виявляли випадки виробництва та завезення в Україну неякісної і фальсифікованої продукції. І таки вживати заходів.

Фото надано прес-службою Укрметртестстандарту.



Молоко згущене

№ п/п	Назва продукту	Виробник	Результати випробувань
1	Молоко незбиране згущене з цукром 8,5% жиру	ЗАТ «Первомайський молочноконсервний комбінат», Миколаївська обл., м. Первомайськ	Продукт не містить немолочних жирів
2	Молоко незбиране згущене з цукром 8,5% жиру в жерстяних банках вагою 380 г	ВАТ «Ічнянський молочно-консервний комбінат», Чернігівська обл., м. Ічня	Продукт містить приблизно 10% молочного жиру та 90% рослинного жиру
3	Молоко незбиране згущене з цукром 8,5% жиру в жерстяних банках вагою 380 г	ЗАТ «Білицький молочноконсервний комбінат», Полтавська обл., Кобеляцький р-н, смт. Білики	Продукт містить приблизно 10% молочного жиру та 90% рослинного жиру
4	Молоко незбиране згущене з цукром т. м. «Заречье» в жерстяних банках вагою 400 г	ЗАТ «Куп'янський молочноконсервний комбінат», Харківська обл., м. Куп'янськ	Продукт містить приблизно 90% молочного жиру та 10% рослинного жиру

Морозиво

№ п/п	Назва продукту	Виробник	Результати випробувань
1	Морозиво на молочній основі «Пломбір» т. м. «Три ведмеді»	ТОВ «Бердичівська фабрика морозива», Україна, м. Бердичів, Житомирська обл.	Продукт не містить немолочних жирів
2	Морозиво на молочній основі «100% Пломбір» т. м. «Рудь»	ВАТ «Житомирський маслозавод», Україна, м. Житомир	Продукт не містить немолочних жирів
3	Морозиво на молочній основі «Справжній український Пломбір» т. м. «Ласунка»	ТОВ «Ласунка», Україна, м. Дніпропетровськ	Продукт не містить немолочних жирів
4	Морозиво на молочній основі «Просто пломбір «з ароматом ванілі т. м. «Троянда»	ТОВ «Еліт», Україна, м. Сміла, Черкаська обл.	Продукт не містить немолочних жирів
5	Морозиво на молочній основі Пломбір т. м. «Геркулес»	ЗАТ «Геркулес», Україна, м. Донецьк	Продукт не містить немолочних жирів

Соки та напої гранатові

№ п/п	Назва продукту	Виробник	Результати випробувань
1	Гранатовий сік БІО т. м. «YAN»	ТОВ «Сік натурал», Вірменія	Вміст антоціанів властивий даному виду продукції
2	Натуральний гранатовий сік	АТВТ «Зейтун», Азербайджан, м. Баку, сел. Забратії, Консервний з-д № 1	Містить сорбінову кислоту (Е 200) – 165 мг/дм ³ , бензойну кислоту (Е 210) – не виявлено. Містить: тартразин (Е 102), азорубін (Е 122), діамантовий синій FCF (Е 133). Не містить природних антоціанів
3	Натуральний гранатовий сік	АТВТ «Сабірабад-консерв», Азербайджан, м. Сабірабад	Містить сорбінову кислоту (Е 200) – 18 мг/дм ³ (на маркуванні не зазначено), бензойну кислоту – 320 мг/дм ³ , тартразин (Е 102), азорубін (Е 122), діамантовий синій FCF (Е 133). Не містить природних антоціанів
4	Натуральний гранатовий сік т. м. «Safplod»	ТОВ «СОЮЗ КОНСЕРВ», АР Крим, Сакський р-н, с. Веселівка (постачальник гранатового соку INTERPAK Азербайджан, м. Гаянджа)	Містить сорбінову кислоту (Е 200) – 74,3 мг/дм ³ , бензойної кислоти (Е 210) – не виявлено. Не містить природних антоціанів
5	Натуральний гранатовий сік	Гойчанський консервний завод ВАП АЗНАР, Азербайджан	Не містить природних антоціанів
6	Натуральний гранатовий сік	ТОВ «Геочай-Сюд», Азербайджан, м. Геочай	Містить сорбінову кислоту (Е 200) – 63,5 мг/дм ³ . Не містить природних антоціанів
7	Напій, що містить сік гранату	ВАТ «Білгородський молочний комбінат», Росія, м. Білгород	Вміст антоціанів властивий даному виду продукції
8	Гранатовий нектар	ТОВ «Сандора», Україна, Миколаївська обл., Жовтневий р-н, с. Миколаївське	Суміш природних антоціанів, з них 10% властивих гранату
9	Сік із персидських гранатів	ТОВ «Сандора», Україна, Миколаївська обл., Жовтневий р-н, с. Миколаївське	Не виявлено сорбінової (Е 200) та бензойної (Е 210) кислот. Не виявлено синтетичних барвників. Вміст антоціанів властивий даному виду продукції
10	Гранатовий сік т. м. «Мрія»	ТОВ «МСТ Регіон», Україна, м. Київ	Не виявлено сорбінової (Е 200) та бензойної (Е 210) кислот. Не виявлено синтетичних барвників. Вміст антоціанів властивий даному виду продукції
11	Натуральний гранатовий сік	АТВТ «Сабірабад-консерв», Азербайджан	Не виявлено консервантів, синтетичних барвників. Вміст антоціанів властивий даному виду продукції

Молочні продукти

№ п/п	Назва продукту	Виробник	Результати випробувань
1	Молочно-фруктовий десерт «Fruchte Gut» з наповнювачем «полуниця»	Зотт, КГ D-86690 Мертінген, Німеччина	Відповідає вимогам нормативної документації
2	Йогурт 2,5% жирності з плодово-ягідним наповнювачем «полуниця» т. м. «Щодня»	ТОВ «Молочна фабрика «Рейнфорд», Україна, м. Житомир	Продукт містить 5% молочного жиру та 95% рослинного жиру. Містить сорбінову кислоту (Е 200) – 225 мг/кг, бензойну кислоту (Е 200) – 31 мг/кг
3	Кисломолочний напій «полуничний» т. м. «Актимель»	ТОВ «Данон Індустрія», Росія, Московська обл., Чеховський р-н, с. Лубчани	Відповідає вимогам НД
4	Йогурт ароматизований з цукром 1% жиру полуничний «Веселе літо» т. м. «Марічка»	ТОВ «Продукти України», Україна, м. Донецьк	Продукт містить приблизно 50% молочного жиру та 50% рослинного жиру
5	Йогурт елітний з плодово-ягідним наповнювачем «полуниця» 2,5% жирності т. м. «Щодня»	ТОВ «Молочна фабрика «Рейнфорд», Україна, м. Дніпропетровськ	Містить сорбінову кислоту (Е 200) – 190 мг/кг, бензойну кислоту (Е 210) – 18,6 мг/кг
6	Йогурт питний з наповнювачем «полуниця» 1,5% жирності т. м. «Фанні»	ТОВ «Молочний Дім», Дніпропетровська обл., м. Павлоград	Відповідає вимогам НД
7	Йогурт з плодово-ягідним наповнювачем «полуниця» 1,5% жирності т. м. «Кринка»	ДП «Мілкленд «Україна», м. Київ	Відповідає вимогам НД
8	Живий йогурт 2,5% жирності питний з цукром і наповнювачем «полуниця» т. м. «Галичина»	ЗАТ «Галичина», Україна, Львівська обл., м. Радехів	Відповідає вимогам НД