

## У що вдягнути школярів і чим нагодувати?

**Міністерство освіти та науки України п'ять років тому заборонило продавати в шкільних буфетах продукти, що містять барвники, ароматизатори, підсилювачі смаку та консерванти. Тож під заборону потрапили передусім чипси, горішки, сухарики та інша смакота, вживання якої призводить до гастритів, виразки шлунка, залізодефіцитної анемії.**

### Не вищий ґатунок

Напередодні Дня знань фахівці Укрметртестстандарту вирішили перевірити якість продуктів, котрими залюбки ласують діти. Зразки для досліджень купували не в шкільних закладах, бо вони були зачинені, а в магазинах та на ринках.

– На відміну від попередніх років цього разу ми не виявили генномодифікованих продуктів, – ділиться новиною **заступник начальника науково-дослідного центру випробувань продукції Віктор ВОЛОШИНЕЦЬ**.

За статистикою Укрметртестстандарту, майже половина дослідженої продукції не відповідає нормам. Часто варена ковбаса вищого ґатунку «Дитяча» має цілком недитяче наповнення: занижений уміст білків, сою, кишкову паличку, хвороботворні мікроорганізми. Такої самої якості зазвичай і сосиски: хоча їх дозволяється їсти сирими, краще цього не робити. Ось два секрети ццякісних ковбасних виробів від фахівців Укрметртестстандарту: для їх виробництва слід використовувати м'ясо, а не сою, й зберігати готову продукцію за належної температури.

Із восьми досліджених зразків меду чотири містили доволі агресивну отруту гідроксиметил-фурфурол, що пригнічує нервову систему людини. Постійне вживання такого меду може призвести до паралічу. Гідроксиметил-фурфурол утворюється, коли продукт нагрівають до температури понад 50 градусів. Кількість цієї речовини регламентується в меді, соках тощо.

Широко розрекламований квас живого бродіння «Арсеніївський» замість натурального цукру містить підсолонджувач. Не годиться виробникам народного продукту, який здобув чимало медалей на виставках, ошукувати споживачів.

Хоч би скільки експерти Укрметртестстандарту розглядали під мікроскопом плавлені сирки, нічого зайвого в них не знайшли. А перевірили вони п'ять зразків: «Hochland» (країна-виробник Росія), «Звенигора» (Україна), «Президент «Ассорті» (Росія), «Весела корівка» (Україна), «Viola» (Фінляндія).

У шоколадно-горіхових пастах виявили надмір трансізомерів, у халві – бензопірен. Лаборанти констатували: продукція європейських і російських виробників значно чистіша за вітчизняну, адже на відміну від України там ці показники нормуються державою.

Небезпечні для здоров'я дітей – дині та кавуни, особливо так званий перший урожай. Уміст нітратів у них перевищує норму в декілька разів: харчові отруєння гарантуються. Овочі й фрукти перевіряли на наявність пестицидів і чимало знайшли. Проте в Україні досі діють норми пістолітньої давнини, в яких бракує більшості найменувань сучасних пестицидів. Виходить, що забруднені ними продукти можна вживати.

Неприємно здивувала лісова чорниця, куплена на ринках: не відповідала критеріям радіаційної безпеки, мала надмірну активність цезію і стронцію. Це може означати лише одне: ягоди зібрані на територіях, заражених викидами Чорнобильської АЕС.

Шкільна форма – головний біль напередодні 1 вересня не лише для батьків, а й експертів Укрметртестстандарту. Щороку вони перевіряють якість шкільного вбрання й щоразу розчаровано стинають плечима: тканина переважно штучна, а фарби неякісні.

Перший шар одягу, що прилягає до тіла, має очищати шкіру від поту та інших накопичень, а сама шкільна форма – регулювати тепловіддачу

о 2011 року за шкільні парти сядуть понад 416 тисяч першокласників.

о Станом на 1 вересня загальноосвітні школи забезпечені підручниками на 60–80 відсотків. Досі не розпочався друк підручників мовами національних меншин: планувалося випустити 24 тисячі книжок російською, румунською, угорською, молдавською та польською мовами.

о За підсумками серпневого опитування громадської думки Інститутом Горшеніна, 47,5 відсотка українців не задоволені якістю шкільної освіти. 53,8 відсотка громадян зазначили, що найчастіше батьки школярів стикаються з такою проблемою, як постійне збирання грошей на ремонт школи й подарунки вчителю; 39,1 відсотка мусили купувати підручники й навчальні матеріали; 26,2 відсотка вважають проблемою байдуже ставлення педагогів до дітей, а 24,9 – некомпетентність учителів. 51,5 відсотка опитаних підтримують упровадження єдиної шкільної форми, 40,1 – вважають, що вона взагалі не потрібна.

о У вересні відчинить двері 991 навчальний заклад професійно-технічної освіти різних типів. Серед них 871 – державний, 75 – навчальні центри при установах виконання покарань, 45 – структурні підрозділи ВНЗ.

о У закладах професійно-технічної освіти навчатиметься близько 400 тисяч осіб, зокрема 180 тисяч першокурсників. Дві третини учнів одночасно з професією здобуватимуть повну середню освіту. Половина отримає дві чи більше професій, що підвищить конкурентність випускників на ринку праці.

о В Україні здобувають освіту понад 48 тисяч іноземних громадян із 134 країн. Найбільше студентів прибуло з Китаю (6 тисяч), Туркменістану (5 тисяч), Росії (3,5 тисячі) та Індії (3 тисячі). Найчастіше іноземці вступають до медичних університетів.

о Завдяки навчання в українських ВНЗ іноземних студентів до держбюджету країни щороку надходить близько 800 млн. гривень.

о Наприкінці вересня 2011 року в Україні зберуться міністри освіти з усіх 50 країн Європи на міжнародний форум «Школа XXI століття. Київські ініціативи».



дитини в кімнатних умовах. З огляду на ці вимоги найкраще використовувати натуральні матеріали, наприклад, бавовну чи льон. Тоді й температура шкіри школяра триматиметься на рівні оптимальних 32–34 градусів.

– Постанова Кабінету Міністрів від 1996 року дозволяє як виняток наявність незначної кількості штучних і синтетичних волокон у шкільній формі. Проте нині з винятку зробили норму, тому батькам доволі важко знайти шкільний одяг із натуральних матеріалів, – каже **начальник центру сертифікації, стандартизації та випробувань продукції легкої промисловості Укрметрестандарту Наталія ПОПОВА.**

Згідно з нормами сорочки для хлопчиків і дівчаток можна шити із тканин, які не більш ніж на 40 відсот-

ків складаються з хімічних волокон. Дослідження виявили: деякі зразки були виготовлені зі 100-відсоткової синтетики. Різницю між натуральною тканиною й ненатуральною на око визначить не кожен, а написам на етикетках довіряти не слід. Тож, шановні батьки, вимагайте у продавця документи – сертифікат чи декларацію про відповідність. Необхідно ретельно обирати зошити, адже протягом останніх кількох років жоден виробник чи імпортер не отримав державної декларації (цей вид шкільної продукції не підлягає обов'язковій сертифікації).

Деякі шкільні ранці важили більше, ніж належить, – понад кілограм. Жоден із них не мав елементів, що відбивають світло; через це діти наражаються на небезпеку, особливо в сутінках.



68

### Ковбасні вироби

№ п/п	Назва продукту	Виробник	Вимоги	Результати випробувань
1.	Ковбаса варена вищого ґатунку «Дитяча екстра» торгової марки <b>«Фарро»</b>	«Кременчук'ясо», Полтавська обл., м. Кременчук	Масова частка білка, % – не менше 11,0 Наявність сої (не допускається) Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г – не більше 1,0 x10 <sup>3</sup>	9,9 виявлено 1,3x10 <sup>3</sup>
2.	Ковбаса варена вищого ґатунку «Дитяча» т. м. <b>«Тулчин»</b>	ТОВ «Тулчинм'ясо», Вінницька обл., м. Тулчин	Масова частка білка, % – не менше 12,0 Наявність сої	11,5 виявлено
3.	Ковбаса варена вищого ґатунку «Дитяча з вершками»	ТОВ «М'ясна фабрика «Фаворит», Дніпропетровська обл., смт Ювілейне	Масова частка білка, % – не менше 11,0 Сульфїтредукувальні клостридії (не допускається)	10,6 виявлено
4.	Ковбаса варена вищого ґатунку «Дитяча вершкова» т. м. <b>«Ятранчик»</b>	ТДВ «М'ясокомбінат «Ятрань», м. Кіровоград	Вимоги ті самі	цлком відповідає національним стандартам
5.	Ковбаса варена «Дитяча» вищого ґатунку	ТОВ «Алан», м. Дніпропетровськ	Масова частка білка, % – не менше 12,0 Наявність сої Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г – не більше 1,0x10 <sup>2</sup>	9,4 виявлено 1,9x10 <sup>3</sup>
6.	Сосиски варені вищого ґатунку «Дитячі з вершками» т. м. <b>«Добров»</b>	ТОВ «М'ясна фабрика «Фаворит», Дніпропетровська обл., смт Ювілейне	Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г – не більше 1,0x10 <sup>3</sup> Бактерії групи кишкових паличок (коліформи) – не допускається	1,6x10 <sup>4</sup> виявлено
7.	Сосиски вищого ґатунку «Малятко»	ТОВ «М'ясокомбінат «Ювілейний», Дніпропетровська обл., смт Ювілейне	Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г – не більше 1,0x10 <sup>3</sup> Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	1,5x10 <sup>4</sup> виявлено
8.	Сосиски вищого ґатунку «Дитячі» т. м. <b>«Премія»</b>	ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», Полтавська обл., м. Глобине	Масова частка білка, % – не менше 12,0 Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г – не більше 1,0x10 <sup>2</sup>	9,8 1,9x10 <sup>4</sup>
9.	Сосиски першого ґатунку «Віденські» т. м. <b>«М'ясна лавка»</b>	ТОВ «М'ясна фабрика «Фаворит Плюс», м. Дніпропетровськ	Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г – не більше 1,0x10 <sup>3</sup> Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	понад 3,0x10 <sup>4</sup> виявлено
10.	Сосиски першого ґатунку «Телячі» т. м. <b>«Скворцово»</b>	ТОВ «МПК Скворцово», Крим, Сімферопольський р-н, с. Скворцове	Масова частка білка, % – не менше 10,0 Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г – не більше 1,0x10 <sup>3</sup> Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	8,8 1,5x10 <sup>4</sup> виявлено
11.	Сосиски першого ґатунку «Франкфуртські» т. м. <b>«Колос»</b>	ПП «Колос», м. Чернівці	Наявність сої Кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г – не більше 1,0x10 <sup>2</sup> Бактерії групи кишкових паличок (коліформи)	виявлено 7,0x10 <sup>3</sup> виявлено

## Фрукти

№ п/п	Назва продукту	Виробник	Вимоги	Результати випробувань
1.	Виноград свіжий рожевий	Придбані в гіпермаркеті	Масова частка хлорпірифосу, мг/кг – не більше 0,05 Масова частка купродінілу, мг/кг – не регламентується Масова частка пенконазолу, мг/кг – не регламентується Масова частка триадименулу, мг/кг – не регламентується Масова частка іпродіону, мг/кг – не регламентується Масова частка азоксистробіну, мг/кг – не регламентується	0,016 0,010 0,012 0,012 0,010 0,076
2.	Виноград свіжий кишмиш		Масова частка хлорорганічних, фосфорорганічних пестицидів, симтриазинів, синтетичних піретроїдів, мг/кг – не більше 0,001	не виявлено
3.	Апельсини свіжі		Масова частка діметоату, мг/кг – не більше 0,4 Масова частка тіабендазолу, мг/кг – не регламентується Масова частка пентоату, мг/кг – не регламентується Масова частка імазалілу, мг/кг – не регламентується	0,250 0,44 0,036 0,120
4.	Яблука свіжі		Масова частка пентахлоранізолу, мг/кг – не регламентується Масова частка піримікарбу, мг/кг – не регламентується Масова частка купродінілу, мг/кг – не регламентується	0,0016 0,03 0,014
5.	Нектарини свіжі		Масова частка біфентрину, мг/кг – не регламентується	0,056
6.	Грейпфрути свіжі		Масова частка метамітрону, мг/кг – не регламентується	1,0

69



## Держспоживстандарт скасували

На зміну Держспоживстандарту прийшли дві інституції європейського типу: Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів і Державна служба технічного регулювання України. Інспектори першої працюватимуть «у полі», опікуючись якістю товарів, експерти другої засядуть у кабінетах, виробляючи стандарти.

На початку липня набрав чинності Закон «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції». Як зрозуміло з назви документа, контроль якості товарів переноситься в торговельні мережі – виробників інспектори більше не турбуватимуть.

– Наразі не створено належних умов для здійснення ринкового нагляду: немає ані організаційної структури, ані фахівців, – каже **перший заступник генерального директора Укрметрестстандарту Віктор РИМЕР**.

Ще одна біда системи захисту прав споживачів – брак державного фінансування. Потрібно чимало коштів, аби купувати для досліджень товари, зокрема такі дорогі, як, наприклад, телевізор чи холодильник. Відповідно до законодавства купівлю зразків не можна здійснювати за рахунок коштів з інших джерел, окрім державного бюджету. Тому вже кілька років держава не контролює якості продукції, що потрапляє на прилавки. Можливо, ситуація зміниться наступного року. Проте попередні сподівання досі не справджувалися.

Згідно з нещодавнім указом Президента України контроль за якістю всієї харчової продукції передано органам Державної ветеринарної та фітосанітарної служби. Водночас

діє Закон «Про безпечність та якість харчових продуктів», відповідно до якого такі повноваження має Міністерство охорони здоров'я. Унаслідок законодавчої плутанини в одних галузях харчової промисловості контроль дублюватиметься, а в деяких його взагалі не буде, кажуть в Укрметрестстандарті.

У країнах Європейського Союзу функції стандартизації, сертифікації, метрології, ринкового нагляду, акредитації й захисту прав споживачів розмежовано між різними інституціями, аби уникнути конфлікту інтересів. Замість державного контролю виробництва продукції там відповідні інспекції здійснюють ринковий нагляд за галузями економіки.

Україна взяла на себе зобов'язання перед Світовою організацією торгівлі до 2012 року реформувати національну систему технічного регулювання та захисту прав споживачів. Чи приживеться в Україні європейська система, стане відомо згодом.



## День

### 10 вересня – День фізичної культури і спорту України

Святкування цього дня припадає на другу суботу вересня (Указ Президента України від 29 червня 1994 року № 340/94).

Європейські види спорту, приміром, такі, як футбол і боротьба, поширювалися в Україні з кінця XIX сторіччя. Усій Європі було відоме ім'я українського борця греко-римського стилю Івана Піддубного.

Багато перемог здобули українські спортсмени, виступаючи в різних видах спорту у складі збірних команд СРСР. Легендами українського спорту є стрибун із жердиною Сергій Бубка, футболісти Олег Блохін та Ігор Беланов. Зіркою художньої гімнастики свого часу була Ірина Дерюгіна, а спортивної – Лариса Латиніна. До речі, Латиніна здобула 18 олімпійських медалей (це найбільше досягнення в історії олімпіад). А загалом українськими спортсменами здобуто понад чотириста олімпійських медалей.

Нині на спортивному небосхилі України сяють нові зірки. Боксерів Володимира та Віталія Кличків, плавчиню Яну Клочкову, гімнастку Ганну Безсонову, легкоатлетку Жанну Пінтусевич, тенісиста Андрія Медведєва, футболіста Андрія Шевченка й багатьох інших знають далеко за межами країни.

О. К.

