@USM!

Юрій ПОТАШНІЙ

Інакше – масло без молока, а ковбаса без м'яса

Виставка продуктів харчування, влаштована Укрметртестстандартом до Всесвітнього дня прав споживача, милувала око. Проте вживати ці наїдки не рекомендується. Чому? Бо, перевіривши продукти в лабораторіях, фахівці знайшли в них силу-силенну сторонніх речовин, що неабияк шкодять здоров'ю.

Отже, з виставкових полиць до рота просилися: виноград із метатіоном; свіжі зелень, яблука й апельсини з дурсбаном; сосиски з крохмалем і соєю; курага із сірчаним ангідридом; сушені білі гриби з цезієм-137 (норму перевищено в 20 разів); яблучний сік для дітей з підвищеним умістом оксиметилфурфуролу. Генетично модифіковані організми (ГМО) виявили в пельменях, сосисках, ріпаку, кукурудзі, сої, сухому молоці. У жовтку курячих яєць містилося недостатньо каротиноїдів. Для проведення аналізів лаборанти придбали також деревне вугілля, а в ньому – активний стронцій-90.

Генеральний директор Укрметртестстандарту Михайло МУРАХОВСЬКИЙ каже, що кількість продуктів із ГМО на магазинних прилавках зменшилася: якщо раніше генетично модифікованою була третина контрольної продукції, то нині – лише 5–8 відсотків. Проте якісні продукти в торговельних мережах та на ринках усе ще є рідкістю. Основна причина – недосконала законодавча й нормативна база.

2007 року разюче вдарив по праву споживача на якісні продукти Закон «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності». Якраз відповідно до цього документа контрольні органи мають попереджати виробника чи імпортера-оптовика про перевірку за 10 днів. За словами М. Мураховського, законодавство навіть найвідсталіших країн світу не містить схожої норми, а згідно з європейськими директивами всі перевірки мають бути несподіваними. Експерти звертали увагу законотворців на цей недолік, однак марно.

Ще одне новаторство згаданого закону: контрольні органи мають купувати й здійснювати випробування продукції за рахунок цільових бюджетних коштів. Ані в попередні роки, ані цьогоріч державний кошторис таких видатків не передбачав, тож перевірок не проводили. М. Мураховський вважає, що це робиться свідомо, аби паралізувати систему державного нагляду за якістю продукції. До речі, в Україні існує понад 53 тисячі технічних умов і близько 40 тисяч галузевих стандартів, діють також Державні стандарти України (ДСТУ), Міждержавні стандарти СНД.

З 1 липня 2011 року набирає чинності Закон «Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції», куди перенесено всі недоліки закону, яким регулюється сфера виробництва продуктів харчування.

Слід зауважити, що Міністерство охорони здоров'я не надто піклується про наше здоров'я, адже, затверджуючи показники безпечності, спирається ще на радянські нормативні документи від 1989 року. А вони геть не відповідають сучасним вимогам: містять чимало забруднювачів продуктів, котрі вже давно ніхто не використовує у виробництві, проте немає сотень пестицидів, гормональних препаратів, антибіотиків, мікотоксинів тощо, які нормуються в Євросоюзі. Байдуже, що Україна взяла на себе зобов'язання гармонізувати законодавство з міжнародним.

Коли якоїсь речовини немає в «чорному списку», вона не вважається забороненою. Виходить, виробники цілком легально додають у харчові продукти такі надзвичайно небезпечні домішки, як діоксини, бензапірен, трансізомери ненасичених жирних кислот, аклиламід тощо. Дозволяється труїти населення харчовими домішками, до складу яких входить технічна натрієва сіль карбоксиметилцелюлози (Е466). Змішавши її із соєвим білком, фальсифікатори отримують в'язку масу, яку потім продають як варену ковбасу – «Докторську» чи «Шкільну» залежно від упакування. У цивілізованих країнах Е466 використовують для виробництва шпалерного клею.

Лаборанти Укрметртестстандарту, окрім Е466, знайшли у ковбасах рослинні жири, стабілізатори, ароматизатори. Основним складником згущеного молока виявилися кокосова й пальмова олії. Аби заморському інгредієнту надати привабливого білого кольору, його підфарбовують двоокисом титану, який застосовують для приготування малярних білил.

Відповідно до Закону «Про дитяче харчування» (ухвалений 2006 року) їжу для малюків мають виготовляти з безпечної сировини, однак показників безпечності досі не затвердили. Нині нормативна база не враховує номенклатури нових антибіотиків, ветеринарних та гормональних препаратів. Водночас закон чітко забороняє використо-

вувати для виробництва дитячого харчування сировину з умістом, зокрема, гормональних препаратів.

Висока ціна не гарантує високої якості. У цьому повсякчас переконуються експерти Укрметртестстандарту. Так, 90 відсотків молочної продукції містять рослинні жири, яких відповідно до стандартів там не має бути. Аби уникнути державного регулювання цін, виробники вказують на товарних етикетках та в супровідних документах завищений уміст жиру в продукті: держава встановлює ціни на молоко коров'яче з масовою часткою жиру до 2,5 відсотка (пишуть 2,6), на сметану – до 20 відсотків жирності (пишуть 21), на масло вершкове – до 72,5 відсотка (пишуть 73). Водночас у молочній продукції різних ґатунків досить часто виявляють кишкову паличку, плісняву, інші не характерні мікроорганізми.

Відомо, що половину твердих сирів в Україні виготовляють не з молока, а з рослинних жирів. Це місиво цілком офіційно називається сирним продуктом. Проте навіть продавці в магазинах не знають, чим насправді торгують: лише оглянувши упакування, знаходять загадковий напис «Сир. прод. Російський». Що хочеш, те й думай.

Кореспондент «Віча» намагався з'ясувати в Укрметртестстандарті, чому до відповідальності не можна притягнути несумлінних виробників, залучивши правоохоронні органи, які доведуть їхню причетність до виготовлення фальсифікованої продукції. Ось що на це сказав **начальник науково-дослідного центру випробувань продукції Володимир СЕМЕНОВИЧ**:

– Такі судові процеси відбуваються, але вони малоефективні. У підсумку все завершується накладанням штрафу відповідно до статей Кодексу про адміністративні правопорушення – від 10 до 50 неоподатковуваних мінімумів доходів громадян, тобто 170–850 гривень. Виробник згоден щодня платити такі штрафи, отримуючи надприбутки від реалізації фальсифікованої продукції. Водночас чесному виробникові вижити дуже складно, бо він не витримує цінової конкуренції. Виходить, що держава заохочує виробника-фальсифікатора. У Євросоюзі за продаж неякісних товарів карають дуже суворо.

Яскравим прикладом неадекватності регуляторної політики в Україні є торішнє скасування сертифікації харчових продуктів. Нині Генпрокуратура судиться з Кабінетом Міністрів, вимагаючи заблокувати таке рішення уряду.

Вичерпавши репресивні можливості, Укрметртестстандарт

Масло вершкове

Назва продукту, виробник	Результати досліджень
«Клуб сиру», ВАТ «Канівський маслосирзавод», Черкаська обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 72,7% замість 73%
«Фаворит», ВАТ «Галіївський маслозавод», Житомирська обл.	Містить 85% молочного жиру й 15% рослинного; частка жиру 70,9% замість 73%
«Гайсинське», ТОВ «Гайсинський молокозавод», Вінницька обл.	Містить 70% молочного жиру й 30% рослинного; частка жиру 71,7% замість 73%
«Славія», ЗАТ «Баштанський сирзавод», Миколаївська обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 72,5% замість 73%
«Білоцерківське», ПАТ «ЖЛК-Україна», м. Біла Церква	Не містить немолочних жирів; частка жиру 72,7% замість 73%
«Натуральна живія», ТОВ «Молочна фабрика «Рейнфорд», м. Дніпропетровськ	Не містить немолочних жирів; частка жиру 71,8% замість 73%; виявлено кишкову паличку, дріжджі
«Злагода», ВАТ АК «Комбінат Придніпровський», Дніпропетровська обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 73,6% замість 72,5%; виявлено кишкову паличку
«Літній день», ВАТ «Кременчуцький міськмолокозавод», Полтавська обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 65,8% замість 72,5%; виявлено дріжджі
«Крем МилК», КП «Магдалинівський маслозавод», Дніпропетровська обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 69,7% замість 73%; виявлено мезофільні аеробні та факультативно анаеробні мікроорганізми
Масло солодковершкове вагове, придбане на ринку «Дніпро», м. Київ	На 100% складається з рослинного жиру
«Кагма», ЗАТ «Кагма», Київська обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 72,1% замість 73%; виявлено кишкову паличку, дріжджі, мезофільні аеробні та факультативно анаеробні мікроорганізми
«Щедрий вечір», ВАТ «Жашківський маслозавод», Черкаська обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 72,2% замість 72,5%; виявлено мезофільні аеробні та факультативно анаеробні мікроорганізми, дріжджі
«Вологодське», ЗАТ «Хмельницька маслосирбаза»	Містить 60% молочного жиру й 40% рослинного; частка жиру 79,5% замість 82,5%

Сир твердий

Назва продукту, виробник	Результати досліджень
Сир російський, **ВАТ «Звенигородський сиркомбінат»**, Черкаська обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 48,2% замість 50%
Сир російський, **ТОВ «ТоргДім»**, м. Київ	Не містить немолочних жирів; частка жиру 47,5% замість 50%; виявлено кишкову паличку
Сир російський, **ВАТ «Літинський молокозавод»**, Вінницька обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 45,4% замість 50%; масова частка вологи 43,6% замість 43%, виявлено кишкову паличку
Сир російський, **ВАТ «Борщівський сирзавод»**, Тернопільська обл.	Містить 50% молочного жиру й 50% рослинного
Сир російський, **ТОВ «Агропромсервіс»**, м. Київ	Не містить немолочних жирів; частка жиру 48,3% замість 50%; масова частка вологи 45,3% замість 43%, виявлено кишкову паличку
Сир російський, **ЗАТ «Баштанський сирзавод»**, Миколаївська обл.	Не містить немолочних жирів; частка жиру 44,8% замість 50%

Сметана

Назва продукту, виробник	Результати досліджень
Сметана, ПАТ «ЖЛК-Україна», м. Біла Церква	Не містить немолочних жирів, частка жиру 19,5% замість 20%, виявлено кишкову паличку
«Молочна компанія», ТОВ «Молочна компанія», Київська обл.	Містить 85% молочного жиру й 15% рослинного; частка жиру 12,5% замість 15%; виявлено кишкову паличку, дріжджі, плісняву
«Слов'яночка», ВАТ «Вімм-Біль-Дан», Київська обл.	Не містить немолочних жирів
«Простоквашино», ПАТ «Галактон Україна»	Не містить немолочних жирів

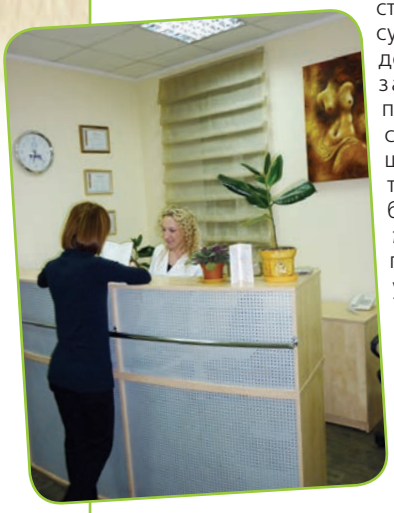
запропонував виробникам добровільно маркувати якісну продукцію спеціальним знаком – *CUSM*.

– Якщо на продукті чи на супровідній документації споживач побачить чотири букви *CUSM*, це свідчить, що товар пройшов лабораторні випробування й наші фахівці ознайомилися зі станом виробництва. Ми постійно контролюватимемо якість такої продукції, відбираючи для цього зразки в торговельних мережах, – розповів про новацію **перший заступник генерального директора Укрметртестстандарту Віктор РИМЕР**.

За відсутності державної системи контролю за якістю товарів та продуктів харчування поодинокі спроби окремих інституцій та громадських організацій приречені на невдачу. Сподіватися на сумління виробників тим паче не варто. Рятуймося натуральним господарством?

– дзеркало естетичної революції

Перший візит – до однієї з найпрогресивніших клінік столиці. Косметологічний центр *MedArt-clinic* (http://med-art.org.ua) використовує новітні методи для того, щоб повернути вашому тілу красу і здоров'я. Крім застосування комплексу ефективних сучасних процедур, сертифіковані доктори змушують ваш організм задіювати весь природний потенціал, щоб посилити й прискорити процеси омолодження шкіри. Однією з ефективних методик, які пропонують у центрі, є безін'єкційна мезотерапія (*needle-free treatment*) за допомогою устаткування *Viora Med*, що успішно бореться з пігментними плямами, зморшками, з акне й рубцевими змінами після запалень, а також активізує тонус шкіри (здійснюючи ліфтинг-ефект). Окрім того, *MedArt-clinic* використовує устаткування, сертифіковане Міжнародною організацією контролю якості *FDA*, має технології, що ґрунтуються на світловому, ультразвуковому, абразивному, хімічному, а також інших принципах впливу на шкіру. Серед найбільш популярних та ефективних процедур фотоомолодження – технологія омолодження шкіри із застосуванням високоінтенсивних джерел світла (*IPL*), що визнано одним із найперспективніших напрямів в естетичній медицині. У комбінації з алмазною мікродермобразією – шліфування шкіри (на яку *MedArt-clinic* пропонує найкращу ціну в Києві – 380 грн.) застосування методик *IPL* дає максимально ефективний і стійкий результат при лікуванні проблемної шкіри. *MedArt-clinic* щонайефективніше розв'яже проблему усунення глибоких зморщок, «судинної сітки», пігментних плям, слідів вугрової хвороби. Значний ефект стає помітним після здійснення процедур фотоомолодження шкіри, безін'єкційної мезотерапії, застосування мануальних методик, використання хімічних пілінгів, лазерної епіляції та фотоепіляції, і скільки процедур вам необхідно пройти – одну чи десять, залежить виключно від ваших особливостей. *MedArt-clinic* пропонує своїм клієнтам програму лояльності, що передбачає знижку 15% на процедуру хімічного пілінгу й лазерної епіляції, 50% – на першу процедуру антицелюлітного курсу й знижку 20% – на апаратний педикюр. Окрім того, після будь-якої 5-ї процедури ви одержите 5% дисконтну картку на всі послуги клініки, а після кожної 10-ї процедури, як ви вже, напевно, здогадалися, – 10% дисконтну картку на увесь асортимент процедур. І що мені, яка має досить великий букет подруг (а це, погодьтеся, краще, ніж букет діагнозів), особливо приємно – картку можна передавати в користування іншим особам. Висновок зрозумілий: усією юрбою моїх за зиму трохи зів'ялих, але, як і раніше, численних приятельок я записуюся на відновлювальний комплекс у *MedArt-clinic*.



Олександра ЛОЗЯНА.