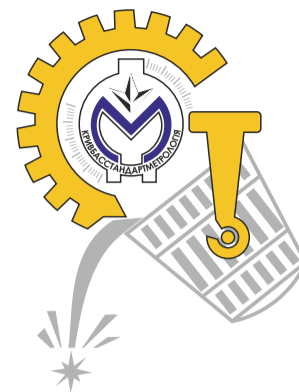




ВІСНИК ЯКОСТІ

За якістю майбутнє!



№4(21) 25 квітня 2015р.

www.krivbascenter.dp.ua

КОВБАСНІ ВИРОБИ

стор. 2

БУТИЛЬОВАНА ВОДА

стор. 3-4

ЩЕ РАЗ ПРО ПРАВА СПОЖИВАЧІВ:



Побудова в Україні соціально-орієнтованої економіки виводить на перший план фігуру людини - громадянина, тому забезпечення його прав стає основоположною цінністю в суспільстві. У зв'язку з цим підвищеної актуальності набувають питання захисту прав споживачів товарів, робіт, послуг. Не буде лишнім ще раз на сторінках нашого видання нагадати читачам про права - права споживачів.

Права споживача у випадку придбання ним товару неналежної якості (ст. 8 Закону України «Про захист прав споживачів») ч

У випадку виявлення в товарі протягом установленого гарантійного строку недоліків споживач, у порядку й у строки, які встановлені законодавством, має право вимагати:

- пропорційного зменшення ціни;
- безкоштовного усунення недоліків товару в прийнятний строк;
- відшкодування витрат на усунення недоліків товару.

У випадку виявлення протягом установленого гарантійного строку істотних недоліків, що виникли з вини виробника товару (продавця, виконавця), або фальсифікації товару, підтверджених при необхідності висновком експертизи, споживач, у порядку й у строки, установлені законодавством і на підставі обов'язкових для сторін правил або договору, має право за своїм вибором жадати від продавця або виробника:

- розірвання договору й повернення оплаченої за товар грошової суми;
- вимагати заміни товару на такий же товар або на аналогічний, із числа наявних у продавця (виробника).

У разі придбання споживачем продовольчих товарів неналежної якості продавець зобов'язаний замінити їх на товари належної якості або повернути споживачеві сплачені ним гроші, якщо недоліки виявлено у межах строку

придатності.

Звернутися із претензією про якість товару споживач має право на вибір або до продавця за місцем покупки товару, або до виробника або підприємства, що задовольняє ці вимоги по місцезнаходженню споживача.

Вимоги про безоплатне усунення недоліків товару мають бути задоволені протягом чотирнадцяти днів. При цьому на письмову вимогу споживача на час ремонту продавець, виробник (підприємство, що задовольняє вимоги) йому надають, з доставкою, товар аналогічної марки (моделі, артикулу, модифікації).

Висуваючи вимоги, передбачені з ремонту, заміни або повернення товару, обов'язково надавайте розрахунковий документ, а щодо товарів, на які встановлений гарантійний строк — технічний паспорт або інший документ, з оцінкою та датою продажу. У випадку ненадання вищевказаних документів продавець, виробник або інша уповноважена ними особа має повне право не розглядати вимоги споживача.

Для швидшого прийняття рішень з виявленого у товарі дефекту з мінімальними витратами часу необхідно звернутися до офіційного сервісного центру відповідного виробника (список сервісних центрів можна подивитися в гарантійному талоні).

У випадку виявлення в товарі істотного недоліку, підтвердженого висновком сервісного центру, магазин без зволікань повинен задовольнити всі вимоги споживача, передбачені законодавством України (повернути сплачені за товар кошти або замінити товар на такий же або аналогічний).

Звертаємо увагу на те, що у випадку відсутності передбачених експлуатаційними документами пломб, гарантійного талона або якщо товар вийшов з ладу з вини споживача (невиконання правил експлуатації), споживач втрачає право на гарантійне обслуговування.

Права споживача при придбанні товару належної якості

(ст. 9 Закону України «Про захист прав споживачів»)

Споживач має право обміняти непродовольчий товар належної якості на аналогічний у продавця, в якого він був придбаний, якщо товар не задовольнив його за формою, габаритами, фасоном, кольором, розміром або з інших причин не може бути ним використаний за призначенням.

Споживач має право на обмін товару належної якості протягом чотирнадцяти днів, не рахуючи дня купівлі, якщо триваліший строк не оголошений продавцем.

Обмін товару належної якості провадиться, якщо він не використовувався і якщо збережено його товарний вигляд, споживчі властивості, пломби, ярлики, а також розрахунковий документ, виданий споживачеві разом з проданим товаром.

Якщо на момент обміну аналогічного товару немає у продажу, споживач має право або придбати будь-які інші товари з наявного асортименту з відповідним перерахуванням вартості, або розірвати договір та одержати назад гроші у розмірі вартості повернутого товару, або здійснити обмін товару на аналогічний при першому ж надходженні відповідного товару у продаж. Продавець зобов'язаний у день надходження товару у продаж повідомити про це споживача, який вимагає обміну товару.

При розірванні договору купівлі-продажу розрахунки із споживачем провадяться, виходячи з вартості товару на час його купівлі. Гроші, сплачені за товар, повертаються споживачеві у день розірвання договору, а в разі неможливості повернути гроші у день розірвання договору — в інший строк за домовленістю сторін, але не пізніше ніж протягом семи днів.

Перелік товарів належної якості, що не підлягають обміну (поверненню)
Відповідно до Постанови КМУ № 172 від 19.03.1994р. «Про реалізацію окремих положень Закону України «Про захист прав споживачів» визначено перелік товарів належної якості, що не підлягають обміну (поверненню):

- продовольчі товари;
- лікарські препарати та засоби;
- предмети сангігієни;
- непродовольчі товари:
- фотоплівки, фотопластинки, фотографічний папір;
- корсетні товари;
- парфумерно-косметичні вироби;
- пір'яно-пухові вироби;
- дитячі іграшки (м'які, гумові, надувні);
- зубні щітки;
- мундштуки;
- апарати для гоління, помазки для гоління розчіски, гребенці та щітки масажні;
- сурдини (для духових музичних інструментів), скрипічні підборіддя;
- рукавички;
- тканини;
- тюлегардинні і мереживні полотна;
- килимові вироби метражні;
- білизна натільна;
- білизна постільна;
- панчішно-шкарпеткові вироби;
- товари в аерозольній упаковці;
- друковані видання;

-лінійний та листовий металопрокат, трубна продукція, пиломатеріали, погонажні (плінтус, наличник), плитні матеріали (деревоволокнисті та деревостружкові плити, фанера) і скло, нарізані або розкромлені під розмір, визначений покупцем (замовником);

- аудіо-, відеокасети, диски для лазерних систем зчитування з записом;
- вироби з натурального та штучного волосся (перуки);
- товари для немовлят (пелюшки, соски, пляшечки для годування тощо);
- інструменти для манікюру, педикюру (ножиці, пилочки тощо);
- ювелірні вироби з дорогоцінних металів, дорогоцінного каміння, дорогоцінного каміння органічного утворення та напівдорогоцінного каміння.

Права споживачів дуже багатогранна тема, дискусію на яку можна проводити вічно. Тому відповідно до Закону України "Про захист прав споживачів" можемо визначити головні права споживачів, які допоможуть захиститись. Споживач має право на: 1) державний захист своїх прав; 2) гарантований рівень споживання; 3) належну якість товарів (робіт, послуг), торговельного та інших видів обслуговування; 4) безпеку товарів (робіт, послуг); 5) необхідну, доступну, достовірну та своєчасну інформацію про товари (роботи, послуги): їх кількість, якість, асортимент, а також про їх виробника (виконавця, продавця); 6) відшкодування збитків, завданих товарами (роботами, послугами) нена належної якості, а також майнової та моральної (немайнової) шкоди, заподіяної небезпечними для життя і здоров'я людей товарами (роботами, послугами) у випадках, передбачених законодавством; 7) звернення до суду та інших уповноважених державних органів за захистом порушених прав; 8) об'єднання в громадські організації споживачів (об'єднання споживачів).

Але навіть знаючи всі свої права споживач кожен день, на жаль, залишається незахищеним від недоброякісної продукції, робіт чи послуг.

КОВБАСНІ ВИРОБИ



Ковбасні вироби — це харчові продукти, які виготовляють із м'ясного фаршу, що проходить термічну обробку або ферментацію, завдяки чому вони стають придатними для безпосереднього вживання.

На всі види ковбасних виробів розроблені, затверджені і діють національні стандарти України: ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси копчені та сиров'ялені. ЗТУ»; ДСТУ 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені. ЗТУ»; ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. ЗТУ»; ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. ЗТУ»; ДСТУ 4433:2005 «Ковбаси смажені. ЗТУ»; ДСТУ 4334:2004 «Ковбаси кров'яні. ТУ»; ДСТУ 4532:2006 «Ковбаси варено-копчені з м'яса птиці. ЗТУ».

У всіх ковбасних виробів обов'язково має бути сортність.

Для вищого ґатунку усіх видів ковбасних виробів не дозволяється заміна сировини м'ясного походження на крохмаловмісну сировину, забороняється використання стабілізаторів, емульгаторів, глутамату натрію та інших синтетичних добавок, окрім нітриту натрію, копильних препаратів та аскорбінової кислоти.

Для ковбасних виробів першого та другого ґатунків, окрім вищезазначених харчових добавок, дозволяється використання крохмаловмісної сировини, фосфатів та глутамату натрію.

Вміст м'ясної сировини незжилованої має становити: у ковбасах сирокочених та сиров'ялених вищого та першого ґатунків — 100%; у варено-копчених вищого ґатунку — 100%, першого ґатунку — 85%, другого ґатунку -75%; у напівкопчених ковбасах вищого ґатунку — 100%, першого і другого ґатунку — відповідно 85% та 75%; у ковбасах варених, сосисках, сардельках, хлібах м'ясних вищого ґатунку — 100%, першого ґатунку — 70%, другого ґатунку — 60%, третього ґатунку — 50% (субпродукти); у ковбасах смажених вищого ґатунку — 100%, першого — 85%.

Основні види ковбас та вимоги до них.

Сирокочені та сиров'ялені ковбаси, виготовляються за ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси копчені та сиров'ялені. ЗТУ». Сирокочена ковбаса — це ковбаса, яка у процесі виготовлення піддається після осадження холодному копченню при температурі (20 ±2) °С, минаючи процес варіння, а потім тривалому сушінню при температурі +12 °С. М'ясо піддається ферментації та зневодненню і в готових виробах масова частка вологи повинна складати від 25 до 35 %, а масова частка жиру — від 30 до 63%, у залежності від конкретного найменування. До сирокочених ковбасних виробів вищого ґатунку відносяться відомі вироби:

Святкова, Брауншвейгська, Особлива, Невська, Столична, Дніпровська і т.д.

Сиров'ялена ковбаса — це ковбаса, яка у процесі виготовлення піддається після осадження тривалому сушінню, минаючи процес варіння та копчення. У готових виробах масова частка вологи повинна складати від 28 до 35 %, а масова частка жиру — від 40 до 55%. До сиров'ялених ковбасних виробів вищого ґатунку відносяться наступні вироби: Суджук, Галинська; до першого ґатунку — Ювілейна, Дарницька і т. д. Строк придатності сирокочених виробів складає: при температурі зберігання не вище +15 °С — не більше 4 місяців, від мінус 2 до +4 °С — 6 місяців, а від -7 до -9 °С — 9 місяців. Істотно менший термін зберігання сиров'ялених ковбас: при вищезгаданих температурних режимах він становить відповідно 45 днів, 3 та 6 місяців.

Ковбаси варено-копчені, виготовляють за ДСТУ 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені. ЗТУ». Варено-копчена ковбаса — це ковбаса, яка проходить наступні технологічні процеси: осадку; первинне копчення при температурі 75±5°С протягом 1-2 годин; варку до температури в центрі батона 71±1°С, додаткове копчення та сушіння при температурі 11±1°С і відносній вологості повітря 76±2% до стандартної масової частки вологи у виробах. У готових виробах масова частка вологи повинна складати не більше 45%, а масова частка жиру — від 38% до 50%, залежно від рецептури. До варено-копчених ковбасних виробів вищого ґатунку відносяться наступні відомі вироби: Сервелат, Московська, Делікатесна; першого ґатунку — Любительська, Бараняча. Строк придатності ковбас варено-копчених складає: при відносній вологості повітря від 75% до 78% та за температури зберігання не вище +15 °С, — не більше ніж 15 днів; за температури не вищої ніж 6 °С — не більше 1 місяця; за температури від мінус 7 °С до мінус 9 °С — не більше 4 місяців.

Ковбаси напівкопчені, виготовляють згідно з ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. ЗТУ». Напівкопчена ковбаса — ковбаса, яка у процесі виготовлення піддана, після осаджування, обжарюванню, варінню, копченню і сушінню. У готових виробах масова частка вологи повинна складати від 44% до 64%, а масова частка жиру — від 30% до 45%. До напівкопчених ковбасних виробів вищого ґатунку відносяться наступні всім відомі вироби: Краківська, Дрогобицька, Полтавська, Львівська та інші; до першого ґатунку — Одеська, Черкаська, Українська та інші. Строк придатності ковбас напівкопчених складає: при відносній вологості повітря від 75% до 78% та за температури зберігання не вище +12 °С не більше ніж 10 днів — для ковбас вищого та першого ґатунків; не більше ніж 5 днів — для ковбас другого ґатунку. Строк придатності ковбас за температури не вищої ніж + 6 °С — не більше 15 днів — для вищого та першого ґатунків; не більше 10 днів — для другого ґатунку.

Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні, виготовлять згідно з ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. ЗТУ». Варені ковбасні вироби проходять наступні технологічні процеси: подрібнення сировини на кутері, формування виробів на автоматах - шприцах, осадка в холодильних камерах, обсмаження (у деяких виробах відсутня), варка до температури в центрі виробів 71±1°С та охолодження. У готових виробах масова частка вологи повинна складати: не більше 70% — для вищого ґатунку; не більше 74% — для першого та другого ґатунків і не більше 75% — для третього ґатунку ковбасних виробів, сосисок, сардельок і м'ясних хлібів, а масова частка жиру — від 32% до 35%, залежно від сорту та виду виробів. До традиційних назв варених ковбасних виробів вищого ґатунку відносяться: Лікарська, Любительська, Столична, Останкінська та інші, до першого ґатунку — Молочна, Столова, Оболонська та інші. Сосиски вищого ґатунку: Шкільні, Вершкові, Особливі; першого ґатунку — Яловичі, Молочні, Російські та інші. Строк придатності ковбас варених складає: при відносній вологості повітря від 75% до 78% та за температури зберігання від 0°С до +6 °С — не більше ніж 72 години — для ковбас варених і м'ясних хлібів вищого ґатунку; не більше 48 годин — для ковбас варених і м'ясних хлібів першого і другого ґатунку, сосисок, сардельок; не більше ніж 24 години — для ковбас варених третього ґатунку.

Ковбаси смажені, виготовляють згідно з ДСТУ 4433:2005 «Ковбаси смажені. ЗТУ». Ковбаса смажена це — ковбаса, яка в процесі виготовлення, після обшпарювання паром або гарячою водою, піддана смажінню.

До традиційних назв смажених ковбасних виробів вищого ґатунку відносяться: Українська, Донбаська; до першого ґатунку — Луганська та інші. Строк придатності ковбас смажених складає: при відносній вологості повітря від 75% до 78% та за температури зберігання від 0 °С до +6 °С — не більше ніж 5 днів.

Ковбаси кров'яні, виготовляють згідно з ДСТУ 4334:2004 «Ковбаси



кров'яні. Ту». Ковбаси кров'яні — це ковбаси, які виготовлені з додаванням до фаршу харчової крові. Ковбаси кров'яні випускають вищого, першого, другого та третього сортів. До традиційних назв кров'яних ковбасних виробів вищого ґатунку відносяться: кров'яна з сиром; до першого ґатунку — Полтавська, Українська та інші. Строк придатності ковбас кров'яних вищого, першого та другого сортів складає: при відносній вологості повітря від 75% до 78% та за температури

зберігання від 0 С до + 6 °С — не більше ніж 48 годин; ковбас третього сорту — не більше ніж 24 години.

Ковбаси варено-копчені з м'яса птиці виготовляються згідно з ДСТУ 4532:2006 «Ковбаси варено-копчені з м'яса птиці. ЗТУ». Ковбаса варено-копчена з м'яса птиці — це ковбаса, яка складається з м'яса птиці не менше ніж на 50% та яка піддана під час виготовлення осаджуванню, копченню, варінню та додатковому копченню і сушінню. У готових виробів масова частка вологи повинна складати не більше 45% — для вищого ґатунку та не більше 50% — для першого ґатунку, а масова частка жиру — не більше 25% та 40% відповідно.

Строк придатності ковбас варено-копчених з м'яса птиці складає: при відносній вологості повітря від 75% до 78% та за температури зберігання не вище ніж +15 °С — не більше ніж 15 діб.

Але необхідно відмітити, що у кожному з вищезазначених стандартів вказуються лише конкретні традиційні загальновідомі назви ковбасних виробів, а це від 7 до 15 найменувань для кожного стандарту. А виробники бажають виготовляти асортимент продукції набагато ширше і зі своїми фірмовими назвами. Так, у торгівельній мережі з'явилась лєвова частка ковбасних виробів, виготовлена за технічними умовами. Даний стандарт у жодному разі не погіршує якість продукції. Якість ковбасних виробів погіршується у процесі виробництва: заміною м'ясної сировини на рослинну, крохмалевмісну; заміною дорогої сировини на дешеву і не завжди якісну, у даному випадку мова іде про фальсифікацію.

Деякі поради при виборі ковбасних виробів. Купуючи м'ясні і ковбасні вироби, потрібно орієнтуватися перш за все, на ті продукти, в яких основний компонент м'ясо, а не жир, крохмаль або хімічні добавки. Чим натуральніший продукт, тим він кращий і корисніший для організму. Згідно з вимогами нормативних документів кожен батон ковбасних виробів обов'язково повинен бути маркованим датою виготовлення від виробника. Якщо вона відсутня, то ковбасу краще не брати — терміни зберігання такого виробу встановити неможливо. Звертайте увагу на те, як продукт зберігається в магазинній вітрині, оптимальна температура зберігання ковбас і м'яса від 0 до 6 °С. Звертайте також увагу на склад ковбасного виробу. Так, у складі продукту повинна зазначитися загальна кількість м'ясної сировини у відсотках та вид використаного м'яса (свинина, яловичина, птиця і т.п.). Поверхня ковбаси повинна бути чистою, сухою, без пошкоджень, проколів, напливів фаршу. Оболонка — штучна або натуральна — не повинна відходити від продукту. Подібний недолік говорить про те, що, швидше за все, порушувався процес виробництва даного продукту, або ж ковбаса просто не свіжа.

Існує думка, якщо ковбасні і м'ясні вироби мають яскраво-рожевий колір, то вони свіжіші. Це не так, колір їм додають різні барвники, нітрит натрію і усілякі добавки. Це далеко не корисні добавки, але виробники традиційно застосовують їх у невеликих дозах, щоб привернути споживача. Набагато корисніші ковбаси і м'ясні вироби сіруватого кольору — це природний колір м'яса після переробки.

Відмовлятися від продуктів з м'яса не можна, оскільки вони є кращим джерелом деяких незамінних амінокислот, заліза і вітамінів групи В. Наприклад, залізо дуже важко одержати в достатніх кількостях з рослинних продуктів. Прийнято вважати, що хорошим джерелом заліза є яблука, гречка і гранат, але такі речовини з рослинних продуктів дуже погано засвоюються.

Дієтологи радять вживати продукти з м'яса не з картоплею, макаронами або кашами, як це прийнято у нас, а з будь-якими овочами — тушкованими, смаженими, вареними, приготованими на пару, з салатами і зеленню. Таке поєднання продуктів найбільш оптимально не тільки з погляду роздільного харчування, але і з позиції класичної медицини. Тож, смачного!

БУТИЛЬОВАНА ВОДА



Якість води завжди бажає бути кращою. З кранів наших квартир нерідко ллється коктейль з H₂O і нітратів, пестицидів, нафтопродуктів, солей важких металів, кишкової палички, патогенних мікробів, холерних вібріонів і т.д. Ситуація зараз з нормами по воді змінилася: ввели норми окремо на водопровідну воду, окремо на артезіанську і окремо на бутильовану воду, але це принципово нічого не змінило. Так само як нічого в нашій країні не змінить, наприклад, введення конституції або законодавства успішної країни, до тих пір поки ми не змінимося самі.

Сьогодні на Ваш розсуд ми пропонуємо дві протилежні думки щодо води

яку ми споживаємо. За і проти! Отже, чи небезпечна або фінансово недоцільна купівля води в пластикових пляшках або бутлях, називайте, як хочете?

Перше - це фальсифікація, за статистикою на першому місці за фальсифікацією питна вода. Зверніть увагу, що найпростіше підробляти не горілку, коньяк, наркотики і золото, а питну воду. І це вже має насторожити того хто збирається замовити доставку питної води додому або в офіс. У світовій практиці було безліч скандалів, найгучніший з яких з кока-колою у Великобританії, коли перевірка питної води в пляшках показала, що якість її нижче ніж, якість води в Британському водопроводі. У результаті цього була знята з прилавків вся вода компанії Кока-Кола.

Друге - це тара, в яку розливають питну очищену воду або інші напої. Практично всі розливають воду в пластикові пляшки. А конкуренція змушує багато фірм закуповувати дешевий пластик, часто навіть не харчовий (харчовий повинен мати гігієнічний висновок), який надалі наситить вашу воду такими речовинами як: стирол, сурма, естроген і т.д., але й «якісний» пластик вас не врятує. Пластик буває різним, наприклад полівінілхлорид, в Європі його вже давно визнали небезпечним для здоров'я і заборонили до використання, а в Україні використовувати даний пластик можна. У харчовій промисловості України виробництво питної, мінеральної та солодкої газованої води дозволено з застосуванням тари з полівінілхлориду - небезпечного для здоров'я, але тільки в Європі, а не у нас.

Третє - це тривале зберігання води в домашніх або офісних умовах. Що рекомендують при використанні води в 19-літрових бутлях? Не зберігати бутлі під прямими сонячними променями, це сприяє появі водоростей, може призвести до крижкості бутлів або знебарвлення полікарбонату. Кращою антирекламою для використання води у бутлях є інструкція з експлуатації та зберігання пластикових бутлів. Досить прочитати її і стає ясно, що їх не можна використовувати, особливо так як їх використовує більшість споживачів. Стояти вони повинні в темному прохолодному місці, оскільки вода це лінза і при попаданні сонячних променів ця лінза починає зсередини нагрівати пластик. Температура плавлення пластику дуже низька і цього вже достатньо, щоб пластик повільно почав розчинятися в чистій воді. Можна довго продовжувати ... Якщо Вам читати інструкцію лін, то ось кілька пунктів:

Не зберігайте порожні бутлі в місцях з великим скупченням пилу. Пил - основна причина проникнення водоростей всередину.

Уникайте використання дизельних виделкових автотранспорту поблизу заповнених або порожніх бутлів.

Не зберігайте бутлі поблизу речовин з різким запахом (хімічних), полікарбонат вбирає навіть самі незначні запахи навколишнього середовища. Джерело неприємних запахів потім дуже важко встановити, саме тому необхідно

дотримуватися рекомендованих правил зберігання бутлів (зберігати на складах, призначених тільки для їх зберігання).

Мова вже не йде про одноразові пляшки, в яких більшість носить і зберігає воду з джерел, бюветів і автоматів із розливу води. Створена ця тара для одноразового використання і багаторазове використання такої тари просто небезпечно для життя.

Давайте простежимо весь шлях води до нас. Іноді її везуть одразу по магазинах, але здебільшого на склади. Часто продукцію везуть на оптові ринки. Літня спека, стовпчик термометра сягає позначки 30 - у тіні, значить, на сонці - під 50. Таку температуру не витримає навіть якісний пластик - вимушені визнати і виробники продукції. Висока температура може призвести до деструкції ПЕТ-матеріалу. Ця речовина буде джерелом нових смаків. А ще під дією високої температури і сонячних променів пластик починає випаровуватися. Він розчиняється у воді, насичує її шкідливими речовинами. Теж саме відбувається з пластиком і при низьких температурах. Хто з нас не відчував у воді присмаку пластику? В Інституті екогігієни і токсикології ім. Л.І. Медведя - ЕКОГІНТОКС визнають - немає абсолютно безпечної пластикової упаковки. З будь-якої пластмаси виділяються отруйні речовини.

З бутильованою водою в кулерах, що знаходяться в приміщенні, справи йдуть набагато гірше, оскільки це все той же пластик, використання якого багато разів - небезпечно. Вода, що знаходиться у бутлях контактує з повітрям, а вам будь-який хімік скаже, що присутність повітря і підвищених температур прискорює всі процеси, в тому числі і процеси деструкції та міграції токсичних речовин з будь-якого пластику, навіть самого «безпечного». Наприклад, недавні

дослідження, проведені в Німеччині професором, доктором медичних наук Люппо Еллерброком з Німецького інституту ризиків, шокували всю Європу. Вчені взяли на аналіз воду з тисячі кулерів і були неприємно здивовані: у кожному третьому опинилися небезпечні бактерії, кишкові палички, фекальні бактерії, псевдомонади і навіть найпростіші водорості.

Після цього дослідження в Німеччині прибрали всі кулери з громадських місць. Слідом за Німеччиною від кулерів відмовилися ще в ряді європейських країн. І не тільки в країнах Європи, а й в усьому світі, зараз проводять серйозні дослідження води у пластиковій тарі. А в Україні вода в балонах стає все більш популярною. Хоча наші вчені цілком і повністю підтверджують шокуючі результати досліджень німецьких колег, і б'ють на сполох, адже автомати з водою у нас на кожному кроці: в офісах і магазинах, лікарнях і квартирах. "Вода в пластиковому бутлі може бути цілком чистою, але тільки до тих пір, поки закупорка герметична", - говорить Наталія Цимбаліста, гігієніст Українського науково-дослідного інституту харчування.

І чим довше кулер використовується, тим більше він забруднюється небезпечними мікроорганізмами. Ще один шлях, яким заносяться в балон з водою всякі гидоти - наші з вами руки. Ну, наприклад, якась не зовсім охайна людина сходила до вбиральні, чи просто не вимила руки, потримала ними краник кулера. Бактерія тут же потрапила на фільтр, а звідти - у воду. У балоні вона не проточна, тепла - найкраще місце для розмноження. Вгамувавши спрагу такою водичкою з ураженого бактеріями кулера, ми ризикуємо підчепити сальмонельоз або серйозне захворювання шлунково-кишкового тракту. А в кращому випадку можна відбутися розладом шлунка, блювотою і коліками в животі. І, погодьтеся, опинившись в лікарні, навряд чи станемо нарікати на кулер з водою. Адже ми впевнені, що в балонах вода куди чистіше, ніж з-під крана.

Тепер робимо вибір, пити воду з пластикової пляшки або фільтрувати вдома самому. Можливо краще купити фільтр і хоч приблизно знати, що ти п'єш? Якість води ми залишаємо на совісті виробників, ми її не побачимо і самі не перевіримо. Найшкідливіше у воді якраз оку і не видно. Залишається довіряти...



Ми продовжуємо знайомити наших читачів з підприємствами - виробниками, які увійшли до проекту «Марка якості «Криворіжжя», що був упроваджений у нашому місті у 2012 році за сприяння виконкому Криворізької міської ради, реалізація якого спрямована на підвищення якості та безпеки продуктів харчування, а також підтримку місцевих товаровиробників. На сьогоднішній день до проекту увійшло 73 види продукції 17 підприємств міста про одне з таких -ТОВ «Геліос ЛТД» - сучасне, розвинене підприємство з виробництва очищеної води та безалкогольних напоїв, сьогодні наша публікація У 1999 році фірма "Геліос ЛТД" уперше в Кривому Розі почала виробництво бутильованої води глибокого очищення, при використанні американського обладнання системи "Тотем", яке здатне очищати воду методом зворотного осмосу до консистенції талої води (зворотний осмос - це спосіб поділу розчинів шляхом їх фільтрування під тиском через напівпроникні мембрани, які здатні пропускати розчинник і затримують молекули або іони розчинених речовин). Розливають воду у 19-літрові бутлі з екологічно чистого полікарбонату. Якість продукту і тари відповідає світовим і європейським стандартам, про що свідчать численні сертифікати якості міського, регіонального та українського рівня. Уже з перших місяців своєї появи на ринку, чиста вода "Геліос" стала популярна серед мешканців Кривого Рогу, в першу чергу, серед людей, які ведуть здоровий спосіб життя. На сьогоднішній день фірма "Геліос" - це сучасний завод з виробництва очищеної води та безалкогольних напоїв. Це мережа фірмових салонів "Чиста вода" з налаштованою службою доставки води в будь-який куточок регіону. Вода "Геліос" має попит не тільки в Кривому Розі, але і за його межами: Одеса,

Миколаївська та Дніпропетровська області. На даний момент завод "Геліос" виробляє 19 найменувань безалкогольних напоїв, це класична група - "Лимонад", "Тархун", "Дюшес", "Квас" тощо, 5 видів соковмісних напоїв: "Апельсин", енергетичний напій "Гуарана" та інші. Вся продукція виробляється на основі підготовленої, очищеної води, натуральних компонентів і натурального цукру. За час існування фірма не отримала жодної реклами. Уже кілька років "Геліос" приймає участь у міських та регіональних конкурсах якості і незмінно займає призові місця. У 2005 році фірма "Геліос" брала участь у Всеукраїнському конкурсі-виставці "Кращий вітчизняний товаровиробник року", де її продукція була визнана кращим товаром в Україні. Протягом 2005 - 2013 рр. фірма "Геліос" брала участь у Всеукраїнському конкурсі-виставці "100 кращих товарів України" де ставала фіналістом та лауреатом Конкурсу. У 2012 році приєдналася до Проекту "Марка якості "Криворіжжя" з продукцією "Вода очищена негазована "Геліос" 0,5л, 5,0 л, 2,0 л, 1,5 л. Потрібно зауважити, що якість продукту взагалі — цілковито питання підприємства. Якщо продукція неякісна — буде втрачено позиції на ринку, конкуренти отримають перевагу. Саме тому керівник підприємства Олена Володимирівна Бела велику увагу приділяє якості продукції, і як результат у 2011 році ТОВ «Геліос» стало переможцем Всеукраїнського конкурсу-виставки «Кращий вітчизняний товар», а Бела О.В. нагороджена орденом «Хрест пошани України» та орденом «Бізнес Слава» за професійне управління підприємством та вагомий внесок у розвиток економіки України. ТОВ «Геліос ЛТД» невтомно працює, вдосконалюється і сміливо йде в ногу з часом!