



Примем в ремонт вашу обувь в любом состоянии

Почему нужно ремонтировать обувь именно у нас?

Отвечает мастер по реставрации обуви:

— Кировская фабрика реставрации обуви — единственное специализированное предприятие в России. Мы принимаем от населения в ремонт все виды обуви уже более 10 лет. Профессиональное качество выполняемых работ и уникальное производство позволяют возвращать обувь в её первоначальное состояние. Спешите, только в течение одного дня наша фабрика будет осуществлять приём обуви от населения Перми! Готовую продукцию вы сможете получить уже через две недели.

Вместо того, чтобы покупать сапоги за 8–10 тыс. руб., принесите к нам старую обувь, и мы сделаем её как новую за 2 недели!
Сейчас самое время сэкономить деньги!

НАШИ УСЛУГИ:

- Замена подошвы с перетяжкой (смена изношенного меха, подносок, запяточников).
- Подгонка по полноте и размеру ноги (+/- 3 размера).
- Полная замена нижней части сапог на натуральную кожу, замшу, лак, велюр.
- Изменение фасона, высоты каблука, толщины подошвы.

реклама

У нас большое количество подошв, которые отвечают современным требованиям, любого размера и на любую ногу, в том числе нестандартную.

19 сентября — ДКЖ с 10:00 до 18:00, ДК ВОС с 11:00 до 15:00
20 сентября — ДК им. Ленина с 10:00 до 18:00, ДК г. Добрянки с 10:00 до 18:00

• ДОМ СОВЕТ

Всё, что нужно знать о ЖКХ

Пермяков приглашают посетить информационно-консультационные центры по вопросам ЖКХ.

Здесь можно получить информацию о содержании общего имущества домов, их капитальном и текущем ремонте, снижении задолженности за жилищно-коммунальные услуги и по ряду других вопросов. Кроме того, в пунктах проводятся бесплатные обучающие курсы для жителей Перми. Чаще всего учениками становятся граждане, которые представляют актив дома и могут донести полученную информацию до остальных жителей.

gorodperm.ru

Ни рыба, ни мясо?

• народный контроль

Журналисты газеты задались вопросом, можно ли в Перми купить качественные мясо и рыбу вне крупных торговых сетей

Газета «Пятница» начинает новый проект. Мы будем рассказывать о продуктах и товарах в торговых точках города, вместе с экспертами оценивать качество, сравнивать цены. На это нас вдохновили вы, уважаемые читатели, своими вопросами и рассказами о приобретённых продуктах, спорных ситуациях с продавцами.

Не так давно наши коллеги взяли пробы в пермских киосках, торгующих питьевой водой. Экспертиза показала наличие опасных бактерий в некоторых из них. А что с другими продуктами? Особенно с теми, которые врачи рекомендуют включать в рацион человека. Особняком в их ряду всегда стояли рыба и мясо. По информации Пермьстата, именно на эти продукты пермяки тратят больше всего денег из семейного бюджета — по 7¢ в месяц. На хлеб и «молочку», например, уходит меньше — по 3¢. При этом статистика показывает, что с начала года стоимость говядины, свинины и сырокопчёной рыбы в крае выросла в среднем на 9¢.

В период бабьего лета продолжается шашлычный сезон. По привычке, а также учитывая цены, многие покупают, где дешевле — в киосках и небольших торговых павильонах. Таких точек в городе более 700, они находятся в шаговой доступности почти всех домов в городе. А что там с качеством? Мы сделали контрольные закупки рыбы и мяса в разных частях города и отдали на экспертизу.

Выходим «на охоту»

Нас интересовали только официально работающие продавцы, которые при покупке дают не только кассовый, но и товарный чек. Как выяснилось, так делают далеко не все.

Например, печати для товарного чека не нашлось в мясном ларьке на мини-рынке «Парковый» в Дзержинском районе. На мини-рынке «Плехановский», как выяснилось, не выдают и сам товарный чек, а на мини-рынке «Ипподром» Индустриального района потенциальные покупатели при покупке вообще не получают никаких чеков — ни товарного, ни кассового.

Точек, торгующих с такими нарушениями, в городе оказалось достаточно много. Любопытно, что некоторых покупателей это мало беспокоит. По словам жительницы Паркового Валентины, она покупает мясо в точке на

мини-рынке, где не выдают товарный чек, уже больше года. Не травилась ни разу. Останавливаться не собирается, будет экономить, пока сама не почувствует проблем со здоровьем.

«Мясо нормальное, а что чек не дают — так их налагами душат, вот они и работают как бы из-под полы. Сейчас так делает каждый второй», — считает она.

В итоге за несколько дней «охоты» мы взяли восемь проб в разных частях Перми — Индустриальном, Ленинском, Дзержинском и Свердловском районах. Всего — три пробы копчёной рыбы и пять проб свежемороженого мяса самых «шашлычных» сортов — свинины и говядины. При этом мясо транспортировалось только в специальных холодильных камерах, каждый образец доставлялся на экспертизу в течение часа после покупки, как того и требуют правила. Само исследование проводилось независимыми экспертами — испытательной лабораторией ООО «Центр исследований и сертификации «Федерал», аккредитованной Федеральной службой аккредитации РФ.

Экспертный взгляд на «улов»

Результаты контрольной закупки оказались неутешительными. Из трёх проб рыбы только одна соответствует всем требованиям техрегламентов (технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»). Это рыба, приобретённая в киоске на ул. Мира в Индустриальном районе (недалеко от ул. Давыдова).

В двух других пробах — из второго киоска на ул. Мира (ближе к ипподрому) и из павильона на ул. Луначарского в Свердловском районе — экспертиза обнаружила превышение допустимого уровня микробиологических показателей безопасности. Речь, в частности, идёт о мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмах.

«Наличие таких микроорганизмов в пище может



и не вызвать у взрослого человека проблем со здоровьем. Но если организм ослаблен болезнью или речь идёт о ребёнке или человеке со сниженным иммунитетом, они могут стать причиной отравления, нарушения нормальной работы желудочно-кишечного тракта. Тем

продукции»). Таковой оказалась закупка в павильоне на ул. Карпинского в Индустриальном районе. Неплохие результаты дали исследования проб мяса, купленного в павильоне на ул. Пожарского в Дзержинском районе и в первом киоске на ул. Мира (недалеко от ул. Давыдова).

Причиной превышения допустимого порога патогенных организмов может быть несоблюдение в нестационарных торговых объектах условий хранения и гигиены пищевых продуктов

более если речь идёт о готовом продукте — сырокопчёной рыбе, которую можно употреблять в пищу сразу после покупки, без термообработки», — отмечает Галина Леготкина, руководитель испытательной лаборатории ООО «Центр исследований и сертификации «Федерал».

С мясом ситуация оказалась не лучше. Лишь одна проба из пяти полностью соответствует микробиологическим нормативам безопасности (технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и «О безопасности мяса и мясной

В них эксперты не обнаружили превышения допустимого уровня патогенных микроорганизмов (в том числе сальмонелл),

(листерий) и бактерий группы кишечных палочек. Но всё же имеется значительное превышение мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.

Ещё в двух пробах продуктов, приобретённых в Индустриальном районе, — из киоска на ул. Танкистов и киоска на ул. Мира неподалёку от ипподрома — обнаружили серьёзные нарушения. В первом случае это

превышение максимально допустимого уровня бактерий группы кишечных палочек, а во втором — листерий.

«Попадая в организм человека, листерия паразитирует внутри клеток, накапливаясь преимущественно в печени и селезёнке и вызывая опасные заболевания. Что касается бактерий группы кишечных палочек, то они могут спровоцировать инфекционно-воспалительные заболевания органов желудочно-кишечного тракта», — поясняет Галина Леготкина.

Как себя обезопасить?

«Определить, что именно в рассмотренных случаях стало причиной превышения допустимого порога патогенных организмов, довольно трудно. С одной стороны, в нестационарных торговых объектах могли не соблюдаться условия хранения и гигиены пищевых продуктов. С другой — проблема могла возникнуть ещё на производстве или при транспортировке продукции», — отмечает Галина Леготкина.

Есть и ещё один фактор риска: люди сами часто не соблюдают требования к транспортировке и хранению купленных продуктов. Термообработка мяса в случае недостаточного времени приготовления не является стопроцентной гарантией избавления от возможных проблем. Такие бактерии очень живучи и могут

остаться в глубоких слоях мышечных волокон. Более того, при изготовлении фарша из данного вида сырья, он будет полностью обсеменен бактериями, рассказала руководитель испытательной лаборатории.

Возникает вопрос: как же обезопасить себя и близких, приобретая мясо или рыбу?

«В первую очередь стоит обратить внимание на то, готовы ли в торговой точке вам дать товарный и кассовый чек. Если это так, значит, предприниматель имеет право вести такую деятельность, проходит контроль соответствующих органов. Если вас что-то насторожило, вы можете запросить у продавца документы, подтверждающие безопасность продукции, а именно: ветеринарно-справочные документы, декларации о соответствии, сертификаты соответствия. Во-вторых, важно правильно транспортировать мясную и рыбную продукцию. Так, охлаждённое мясо и рыбу желательно доставить домой как можно быстрее, а замороженную продукцию — до её разморозки. В-третьих, нужно соблюдать время термической обработки мяса и рыбы. К примеру, мясо лучше варить при слабом кипении, куски должны быть полностью покрыты водой, готовность определяют ножом: в сварившееся мясо он входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Степень готовности рыбы при термообработке определяется при помощи прокола мякоти вилкой. Если мякоть прокалывается легко и в месте прокола выступил прозрачный сок — значит, рыба уже готова к употреблению. При этом мякоть при пробе вилкой отделяется от позвоночника», — рекомендует Дарья Буракова, врач по общей гигиене испытательной лаборатории.

Итак — простой совет. Старайтесь приобретать мясо и рыбу в торговых точках, которые явно работают легально (есть информация о регистрации в контролируемых органах, указываются адрес и телефоны для потребителей), соблюдайте правила хранения и термической обработки продукции. Тогда вы будете точно уверены, что сделали всё, чтобы на вашем семейном столе оказалась безопасная и качественная мясная и рыбная продукция.

Юрий Заболотный