

Поздравляем читателей с приближающимся **ВСЕМИРНЫМ ДНЕМ СТАНДАР-ТОВ**, который ежегодно отмечается 14 октября и связан с созданием Международной организации по стандартизации — ИСО. Главной темой праздника в этом году будет **СТАНДАРТИЗАЦИЯ В ИНДУСТРИИ, СОЗДАЮЩЕЙ СРЕДУ ОБИТАНИЯ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА**. Обращаясь со словами приветствия к тем, кто связал свою трудовую деятельность со стандартизацией, руководитель Ростехрегулирования **Г.И.ЭЛЬКИН** в своем традиционном послании останавливается на роли стандартов и технических регламентов в строительстве.



Издание ФГУ «Омский центр стандартизации, метрологии и сертификации»

Качество и рынок

Для производителей, продавцов и потребителей

Издается с ноября 1996 г.

Сентябрь 2008 года

№ 8 (130)

<http://csm.omsk.ru>



ПЕРВЫЕ СРЕДИ ЛУЧШИХ

12 сентября в Доме Правительства состоялась церемония награждения лауреатов конкурса на соискание премий Правительства РФ 2007 года в области качества. Конкурс этот проводится уже в течение одиннадцати лет, но впервые высокое звание лауреата присвоено омскому предприятию — научно-производственному объединению «МИР».

Это тем более почетно, что в этом году всего СЕМИ российским предприятиям вручены Премии Правительства ЗА ДОСТИГНУТЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ И ВНЕДРЕНИЕ ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫХ МЕТОДОВ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА.

Если оглянуться назад и посмотреть, какие предприятия в прошлом были лауреатами, мы заметим, что сибиряки всего несколько раз удостоивались столь ценных наград. Ведь для того, чтобы стать лауреатом, мало выпускать продукцию самого высокого качества. Недостаточно иметь и сертифицированную систему менеджмента качества (у кого сегодня нет СМК!). Соискатель должен предъявить искушенным экспертам объективные доказательства каждого пункта отчета по девяти критериям премии.

Принимая в эти сентябрьские дни поздравления, генеральный директор НПО «МИР», заслуженный работник



А.Н.БЕЛЯЕВ (справа), главный инженер В.В.ВАЛИКОВ (в центре) и исполнительный директор А.И.РЕЙТЕР: «Вернулись из столицы не с пустыми руками!»

промышленности Омской области **А.Н.БЕЛЯЕВ** поясняет: «За последние годы мы немало сделали для того, чтобы слово **КАЧЕСТВО** стало для всего коллектива ключевым, но я считаю, что — по большому счету — «МИР» еще в начале пути к деловому совершенству. Знак лауреата такой престижной премии ко многому обязывает».

ОБ ОСНОВНЫХ ВЕХАХ ПУТИ НПО «МИР» К ВЕРШИНЕ МЫ РАССКАЖЕМ В МАТЕРИАЛЕ НА 3-Й СТР.

ТАНДЕМ МЕТРОЛОГИИ И МЕДИЦИНЫ

8-13 сентября Ростехрегулирование и ВНИИ оптико-физических измерений (ФГУП «ВНИИОФИ») проводил в Сочи Всероссийский научно-технический семинар «ПРОБЛЕМЫ МЕТРОЛОГИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ В ЗДРАВООХРАНЕНИИ И ПРОИЗВОДСТВЕ МЕДИЦИНСКОЙ ТЕХНИКИ».

Подобное мероприятие организуется в девятый раз, и на него приглашаются, главным образом, руководители технических служб предприятий здравоохранения и специалисты территориальных представительств Ростехрегулирования.

На семинаре рассматривались такие вопросы, как обеспечение единства измерений в медицинской практике, внедрение национальных стандартов в области лабораторной медицины и референтных измерений, использование в здравоохранении СИ, подлежащих поверке. Руководители и специалисты лабораторий ВНИИОФИ сделали обзор новых разработок института, рассказали о современных методах испытаний медтехники.

От нашего учреждения в семинаре принимала участие Н.Н.САВОСТИКОВА — начальник отдела поверки и калибровки СИ радиотехнических величин и ионизирующего излучения.

В следующем номере газеты читайте подробности о проблемах, поставленных семинаром.

Соб. инф.

Недавно нашим Центром приобретены рабочие эталоны для средств измерений (СИ) средней мощности и оптических рефлектометров в волоконно-оптических системах передачи (ВОСП). Это позволит проводить поверку оптических рефлектометров и тестеров, измерителей мощности, аттенуаторов, генераторов и источников оптического излучения в соответствии с типовыми методиками, гармонизированными с международными стандартами МЭК.

Современным СИ — достоиную поверку

Изначально оптико-волоконные системы создавались для кабельного телевидения и передачи видеосигнала. Сейчас они используются, главным образом, компаниями, занимающимися вещанием, для организации доступа в Интернет.

Оптико-волоконные кабели — наилучшие носители высокоскоростной передачи данных. Им свойственны очень низкие потери и невосприимчивость к помехам, поэтому они позволяют без использования ретрансляторов и усилителей передавать сигналы высокого разрешения на расстояния, превышающие в несколько тысяч раз те, по которым может передаваться информация проводами с медным сердечником.

В настоящее время множество национальных и международных организаций вовлечены в процесс стандартизации волоконно-оптических измерений.

Весь спектр измерений ВОСП можно разделить на два основных типа: системные и эксплуатационные измерения. Системные — определяют целостность волокна (например, при помощи оптического рефлектометра). Эксплуатационные — функционирование системы с позиций параметров передачи (измерение потерь, мощности). Для обеспечения работоспособности ВОСП и соответствия их проектным параметрам необходимо проводить множество как системных, так и эксплуатационных измерений, которые, в свою очередь, отличаются методикой и используемыми средствами измерений.

Приобретение нового поверочного оборудования, разработчиком и производителем которого является ВНИИ оптико-физических измерений, позволит Омскому ЦСМ тесно сотрудничать в этом направлении со многими предприятиями нашего города: ОАО «Связьтранснефть», ОАО «Российские железные дороги», ОАО «Сибирьтелеком» и другими.

Е.Швырова,
инженер отдела поверки и калибровки СИ радио-
технических величин и ионизирующего излучения

24 октября

ПРИГЛАШАЕМ специалистов пожарных служб промышленных и строительных предприятий, руководителей проектных организаций, строительных трестов и других учреждений различных форм собственности на научно-практическую

КОНФЕРЕНЦИЮ,
посвященную актуальным вопросам
технического регулирования.

В ПРОГРАММЕ:

- технический регламент «Общие требования к пожарной безопасности» и его внедрение на практике;
- технический регламент «О безопасности зданий и сооружений»;
- проект технического регламента «О безопасности строительных материалов».

В ходе конференции состоится КРУГЛЫЙ СТОЛ, где будут рассматриваться проблемы введения в Евросоюзе технического регламента *REACH* и его влияния на экспорт химических веществ из стран СНГ.

Конференция проводится Омским ЦСМ совместно с ГУ МЧС России по Омской области и Комитетом РСПП по техническому регулированию, стандартизации и оценке соответствия (Москва).

Справки по телефону 68-01-38.

О ЗЕРНЕ, И НЕ ТОЛЬКО...

В конце августа в комплексе «Иртыш» был организован семинар по проблемам хранения и переработки зерна урожая 2008 года.

Главный организатор мероприятия — Омский филиал ФГУ «Центр оценки качества зерна» — пригласил на него руководителей хозяйств и заведующих производственно-технологическими лабораториями предприятий, которые осуществляют деятельность по закупке и хранению зерна и продуктов его переработки.

Среди докладов, посвященных результатам контроля данной продукции, проблемам ее безопасности на омском рынке, селекционной работе и другим сельскохозяйственным темам, особняком стояло выступление специалиста Омского ЦСМ — ведущего инженера организационно-технического отдела по метрологии Е.М.КУЗНЕЦОВОЙ. Она проинформировала слушателей семинара о тех требованиях, которые необходимы при подготовке производственно-технологической лаборатории к аттестации:

— *Аттестация лаборатории позволяет оценить состояние измерений, проводимых в ней. В такой лаборатории результаты испытаний достоверны, они проведены по нормативным документам, прошедшим актуализацию. Средства измерений поверены в установленном порядке, испытательное оборудование аттестовано, персонал обучен...*

Объясняя участникам семинара значение метрологического обеспечения лабораторий, Елена Максевна сделала следующее уточнение:

— *Оценку качества зерна и продуктов его переработки с требуемой точностью и достоверностью можно сделать, используя только поверенные средства измерений (СИ). Поверку осуществляет Омский ЦСМ. Средства измерений должны быть утвержденного типа, занесены в Государственный реестр СИ и иметь методики поверки.*

Соб. инф.



СПЛАВ ТРАДИЦИЙ И НОВАЦИЙ

НПО «МИР» возникло на волне перестройки в самом начале 90-х годов. Продукция, которую начало выпускать предприятие — приборы и системы для автоматизации энергосбережения, сразу оказалась востребованной. Еще более она ценится сейчас, когда жизнь заставляет всерьез задуматься о ресурсосбережении не только отдельных потребителей, но и целые отрасли.

Так, автоматизированные системы НПО «Мир» позволяют предприятиям экономить до 25-30% затрат на электроэнергию. Около 200 таких систем работают во многих регионах России и ближнего зарубежья. Представительства и сервисные центры предприятия открыты в Москве, Новосибирске, Красноярске, Нижневартовске, Сыктывкаре...

— В ближайшие годы мы планируем вдвое увеличить объемы выпуска нашей наукоемкой продукции и высококвалифицированных услуг, — говорит генеральный директор научно-производственного объединения, заслуженный работник промышленности Омской области А.Н.БЕЛЯЕВ. — Излишне, по-моему, уточнять, что наши изделия соответствуют требованиям необходимых нормативных документов, а значит, всегда достойного качества.

Когда 17 лет назад Беляев и его коллеги (в основном, специалисты ВПК, где с советских времен понятие «качество» было не пустым звуком) начинали строить свое дело, с рекламациями от потребителей возвращалось каждое десятое изделие. «И дело было не в слабой компетенции ИТР, не в нерадивости рабочих, а, главным образом, в том, что из-за неимения средств мы вынуждены были использовать не лучшие комплектующие», — вспоминает Александр Николаевич.

Всерьез приступили здесь к решению проблем качества с началом XXI века. Начали с разработки СИСТЕМЫ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (КТ).

Небольшое отступление. Мы в газете в последнее время писали о том, что на ряде омских перерабатывающих предприятий делает первые шаги система ХАССП (в английской транскрипции *HACCP* — *Hazard Analysis and Critical Control Points* — «Анализ рисков и критические контрольные точки»). А в НПО «МИР» внедрили подо-

бие этой системы еще в 2002 году, причем разрабатывали ее самостоятельно, набивая шишки! Система КТ не требует расходов, в отличие от внедренной спустя два года системы менеджмента качества (СМК) по стандарту ИСО 9001:2000 (хотя без последней сегодня — никуда, это как бы визитная карточка каждого уважающего себя и своих потребителей предприятия).

Руководство фирмы считает, что именно благодаря системе КТ втрое уменьши-

На этом неординарном предприятии высоко чтут российские традиции, но не стесняются обращаться к опыту других стран. Так, здесь начали адаптировать японскую систему *кайдзен* применительно к условиям сибирского предприятия. Эта инновация получила символическое название «Луч»

— Наш «Луч» должен осветить такие стороны жизни НПО, как бережливое отношение к ресурсам на производстве, устранение неэффективных затрат и такое же бережное отношение к потребителям, — объясняет заместитель генерального директора по качеству Т.Н.БОБРОВСКАЯ, много труда вложившая в то, чтобы мечты о дипломе лауреата всероссийского конкурса качества стали реальностью.

...У нас в городе немало интересных, преуспевающих фирм, уровнем продукции которых могут гордиться омичи. Но «МИР» — совершенно необычное предприятие: со своей нетривиальной философией (корни которой уходят

в православие), детально разработанной корпоративной культурой... Теперь об этом хорошо знают и в столице, откуда в середине сентября вернулась делегация во главе с А.Н.БЕЛЯЕВЫМ — вернулась в статусе лауреата Премии, полученной ЗА ДОСТИГНУТЫЕ ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ И ВНЕДРЕНИЕ ВЫСОКОЭФФЕКТИВНЫХ МЕТОДОВ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА.

И.Жезмер

На правах рекламы



Административный корпус фирмы на улице Успешной

лось число отказов оборудования, показатели качества продукции в ведущих цехах выросли в четыре раза. Уже в 2004 году перед коллективом была поставлена цель: стать лучшим российским предприятием по показателям качества в своей отрасли. А 2006-й был объявлен здесь ГОДОМ КАЧЕСТВА.

К настоящему моменту в НПО «МИР» действуют уже шесть различных систем, каждая из которых так или иначе помогает поддерживать высокое качество: качество продукции, качество труда и, в целом, — КАЧЕСТВО ЖИЗНИ коллектива. Это уже упоминавшиеся СМК и система КТ, далее — ЕСПП (Единый Стиль Производственного Поведения), «Кристалл» — система рациональной организации труда, которая представляет собой вариант японской системы «5S». А еще — система экологического менеджмента по стандарту ИСО 14001 и система менеджмента в области профессиональной безопасности и охраны труда по стандарту OHSAS 18001.



3 сентября Государственная Дума РФ одобрила в первом чтении ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НА КОНДИТЕРСКУЮ ПРОДУКЦИЮ

Регламентом даются определения понятий «кондитерская продукция», «кондитерское изделие», «кондитерский полуфабрикат».

Кондитерские изделия подразделяются на 4 группы: шоколад, какао, сахаристые кондитерские изделия и мучные кондитерские изделия; при этом дается определение каждой группы. В частности, техрегламентом определяется, что шоколад — кондитерское изделие, в состав которого входит не менее 35 процентов сухих веществ какао-про-

его законное право на достоверную и полную информацию о характеристиках покупаемого им продукта. Именно поэтому идентификации кондитерской продукции посвящена отдельная глава регламента.

В документе четко прописаны требования к производству, маркировке, условиям хранения и транспортировке кондитерских изделий. Продукция, не соответствующая информации, указанной на этикетке и маркировке, будет квалифицироваться как фальсификат

сладостей вредит вашему здоровью». Жириновский напомнил о проблемах, связанных с таким заболеванием, как диабет.

Важнейший аспект регламента, с которым предприятия кондитерской промышленности связывают особые надежды, — оценка соответствия. Регламент устанавливает только две формы такой оценки: государственный контроль (надзор) и подтверждение соответствия исключительно в форме принятия производителем декларации

О «сладком» техрегламенте

дуктов, в том числе не менее 18 процентов какао-масла и не менее 14 процентов сухих обезжиренных веществ какао-продуктов. На практике это будет означать, что, скажем, шоколад, содержащий преимущественно сою, либо тот, где масло какао сверх меры заменяется более дешевыми жирами, впредь шоколадом называться не будет.

Шоколад хорошего качества не может быть дешевым в принципе — мировые цены на какаобобы стремительно идут вверх. Поэтому у недобросовестных производителей всегда будет соблазн добавлять в шоколад различные искусственные добавки.

Например, изготовители подделок часто используют вместо дорогого какао-масла дешевые гидрожиры. Благодаря им шоколад приобретает характерный «сальный» привкус и влезает на зубах.

В какао-напитке — «кондитерском изделии, состоящем из смеси какао-порошка и сахара», — какао-порошка может быть всего 25%.

К сахаристым кондитерским изделиям относятся конфеты (с описанием 12 различных типов кондитерских масс, из которых они могут состоять), карамель, драже, халва, мармелад, жевательная резинка и другие изделия.

Группа мучных кондитерских изделий, среди прочего, представлена печенем, пряничными изделиями, кексами, рулетами, тортами, пирожными.

Столь дробная классификация необходима для четкой идентификации соответствующих кондитерских изделий, сокращения объемов фальсификата на рынке. Естественно, это облегчит задачу выбора для потребителя и обеспечит



и изыматься из оборота. За нарушения правил «сладкого» техрегламента предусмотрена ответственность, как для производителей, так и для продавцов.

Представляя законопроект, заместитель председателя комитета Госдумы по бюджету и налогам Геннадий КУЛИК («Единая Россия») отметил, что в 2006 году производство кондитерской продукции в России составило 2537 тысяч тонн. Доля импорта готовой кондитерской продукции в том же году равнялась примерно 9 процентам рынка, а экспорта — 7 процентам. Объем производства составил 0,3 процента ВВП, добавил депутат.

В ходе обсуждения документа заместитель председателя Госдумы Владимир Жириновский (ЛДПР) обратил внимание депутатов на меры, связанные с последствиями потребления кондитерской продукции. Он предложил депутатам подумать над тем, чтобы в будущем на кондитерских изделиях появилась надпись «чрезмерное употребление

о соответствии. Таким образом, обязательная сертификация уходит в прошлое...

Принятие регламента может оказаться решающим стимулом для восстановления богатых традиций кондитерского производства в России на новых рыночных основаниях, когда государство гарантирует необходимый уровень безопасности и защищенности потребителя, а вопросы качества относятся к компетенции предпринимательского сообщества и регулируются через механизм спроса. Более того, есть все основания рассчитывать на то, что с принятием технического регламента само предпринимательское сообщество будет заинтересовано в реальном

обеспечении качества, практическим механизмом поддержания которого должно стать саморегулирование. Кстати, разработчиком проекта регламента является общественная организация, объединяющая квалифицированных производителей кондитерской продукции, — Ассоциация предприятий кондитерской промышленности.

Новый техрегламент вступит в силу только спустя 180 дней после официального опубликования. Сертификаты соответствия, выданные на данную продукцию до того момента, будут действительны до окончания установленного в них срока.

Подготовлено с использованием материалов газеты «Известия», «Российской Бизнес-газеты», портала buhnews.ru, сайтов www.gost.ru, www.rgtr.ru

ПОД КОНТРОЛЕМ — МАСЛОЖИРОВОЙ АССОРТИМЕНТ



Фирмам и индивидуальным предпринимателям, занятым производством и реализацией растительных масел, маргарина и различных кулинарных жиров, вскоре придется осваивать новые санитарные правила и нормы. Разработать их, согласно постановлению главы Роспотребнадзора от 1 августа 2008 г. № 46, профильные ведомства

обязаны до 10 октября. К тому же сроку должны быть готовы и поправки в действующее законодательство.

Все эти меры призваны обеспечить выполнение положений Закона от 24 июня 2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию», который вступает в силу 29 декабря текущего года.

Данный документ содержит не только обязательные требования к процессу изготовления, хранения, реализации вышеназванных товаров, но и правила их упаковки, маркировки, а также идентификации. Помимо этого, главный санитарный врач страны поручил коллегам усовершенствовать методы надзора за соблюдением норм нового техрегламента и предупреждения действий, вводящих в заблуждение покупателей.

**Подготовлено
с использованием материалов портала buhnews.ru**

ПРИКАЗ РОСТЕХРЕГУЛИРОВАНИЯ

В целях обеспечения выполнения положений пункта 9 статьи 16 Федерального закона от 27 декабря 2002 г. (№ 184-ФЗ) «О техническом регулировании» Ростехрегулирование приказом № 2804 от 01.09.2008 утвердило «Перечень национальных стандартов, в результате применения которых на добровольной основе обеспечивается соблюдение требований технического регламента «О требованиях к автомобильному и авиационному бензину, дизельному и судовому топливу, топливу для реактивных двигателей и топочному мазуту», утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 27 февраля 2008 г. № 118»

ПОМОЖЕТ «МОЛОЧНЫЙ» РЕГЛАМЕНТ

В конце этого года вступает в силу технический регламент на молоко и молочную продукцию. По мнению производителей этих товаров, он должен благотворным образом сказаться на сокращении ввоза в Россию продуктов из-за рубежа.

В первую очередь, техрегламент позволит в короткий срок сократить долю импортного масла и сухого молока, считает исполнительный директор Молочного союза России Владимир ЛАБИНОВ.

В общем объеме потребления молочных продуктов в России на долю импорта приходится в среднем 16 процентов, однако по отдельным категориям продуктов — сухое молоко, сливочное масло и сыр — зависимость от импорта достигает 40 процентов.

Специалисты полагают, что снизить импорт европейских сыров в ближайшие годы не получится, поскольку российские сыровары пока не готовы выпускать продукцию в широком ассортименте и высокого качества.

**По материалам
сайта www.rgtr.ru**

С 1 сентября введены новые гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. Связано это, в первую очередь, с реформой техрегулирования, в частности, с требованиями, предусмотренными техрегламентами, а также с гармонизацией российского законодательства в сфере производства продуктов с аналогичным — в странах Евросоюза.

Морепродукты, детское питание и всё-всё-всё

Так, содержание токсинов (ядовитых, вредных для здоровья веществ) в мясе, рыбе и птице должно соответствовать европейским нормам. По данным экспертов, превышение допустимого уровня содержания токсинов в организме человека может вызвать отравления различной степени тяжести. Кстати, сейчас большой популярностью пользуются различные морепродукты, употребляемые в сыром виде, а в них может содержаться большое количество вредных веществ. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) устанавливает, каким может быть предельное содержание таких веществ, например, в моллюсках и раках. Предельная «планка» установлена и для других продуктов животного происхождения: рыбы, мяса, творога.

Большой раздел в новых требованиях посвящен детскому питанию. Так, по санитарным нормам недопустимо содержание токсинов в творожной продукции. В ряде



продуктов для малышей запрещено использование кунжутного и хлопкового масел. Уровень сахарозы и фруктозы или же их сумма не должны быть выше 20 процентов от общего содержания углеводов в еде для юного поколения.

**Подготовлено
с использованием материалов «Российской газеты»**

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, ПОСТУПИВШИЕ В ОМСКИЙ ЦСМ В АВГУСТЕ-СЕНТЯБРЕ 2008 ГОДА

ГОСТ 31356–2007 Смеси сухие строительные на цементном вяжущем. Методы испытаний.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ 31357–2007 Смеси сухие строительные на цементном вяжущем. Общие технические условия.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ 31358–2007 Смеси сухие строительные напольные на цементном вяжущем. Технические условия.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 8.637–2007 ГСИ. Стандартные образцы для метрологического обеспечения средств неразрушающего контроля трубопроводов. Общие требования.

Дата введения – 2008-10-01

ГОСТ Р 8.641–2008 ГСИ. Государственная поверочная схема для средств измерений электрохимическими методами ионного состава водных растворов (средств измерений рХ).

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 8.642–2008 ГСИ. Метрологическое обеспечение измерительных систем узлов учета тепловой энергии. Основные положения.

Дата введения – 2008-10-01

ГОСТ Р 8.643–2008 ГСИ. Рефлектометры экстремального ультрафиолетового излучения в диапазоне длин волн 10–30 нм. Методика поверки.

Дата введения – 2009-02-01

ГОСТ Р 51317.4.34–2007 Совместимость технических средств электромагнитная. Устойчивость к провалам, кратковременным прерываниям и изменениям напряжения электропитания технических средств с потребляемым током более 16 А в одной фазе. Требования и методы испытаний.

Дата введения – 2008-07-01

ГОСТ Р 51318.16.1.3–2007 Совместимость технических средств электромагнитная. Требования к аппаратуре для измерения параметров промышленных радиопомех и помехоустойчивости и методы измерений. Часть 1-3. Аппаратура для измерения параметров промышленных радиопомех и помехоустойчивости. Устройства для измерения мощности радиопомех.

Дата введения – 2008-07-01

ГОСТ Р 52810–2007 Изделия макаронные. Методы идентификации.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ 52811–2007 Изделия хлебобулочные жареные. Общие технические условия.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52814–2007 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода *Salmonella*.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52818–2007 Изделия колбасные вареные из мяса птицы для детского питания. Общие технические условия.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52819–2007 Консервы из мяса птицы для диетического (профилактического) питания детей раннего возраста. Технические условия.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52820–2007 Мясо индейки для детского питания. Технические условия.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52825–2007 Продукты пищевые. Метод определения наличия синтетических красителей в пряностях.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52827–2007 Орехи кедровые очищенные. Технические условия.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52833–2007 Микробиология пищевой продукции и кормов для животных. Метод полимеразной цепной реакции (ПЦР) для определения патогенных микроорганизмов. Общие требования и определения.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52838–2007 Корма. Методы определения содержания сухого вещества.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52839–2007 Корма. Методы определения содержания сырой клетчатки с применением промежуточной фильтрации.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52846–2007 Батареи аккумуляторные свинцовые тяговые. Часть 1. Основные требования и методы испытаний.

Дата введения – 2008-07-01

ГОСТ Р 52859–2007 Подшипники качения. Общие технические условия.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52860–2007 Технические средства физической защиты. Общие технические требования.

Дата введения – 2008-07-01

ГОСТ Р 52897–2007 Банки стеклянные для пищевых продуктов рыбной промышленности. Технические условия.

Дата введения – 2008-09-01

ГОСТ Р 52898–2007 Бутылки стеклянные для пищевой уксусной кислоты и пищевых уксусов.

Дата введения – 2008-09-01

ГОСТ Р 52901–2007 Картон гофрированный для упаковки продукции. Технические условия.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р 52903–2007 Пакеты из полимерных пленок и комбинированных материалов. Общие технические условия.

Дата введения – 2008-09-01

ГОСТ Р 52911–2008 Топливо твердое минеральное. Метод определения общей влаги.

Дата введения – 2009-01-01

ГОСТ Р ИСО/ТУ 29001–2007 Менеджмент организации. Требования к системам менеджмента качества организаций, поставляющих продукцию и предоставляющих услуги в нефтяной, нефтехимической и газовой промышленности.

Дата введения – 2008-06-01

ГОСТ Р МЭК 60204-1–2007 Безопасность машин. Электрооборудование машин и механизмов. Часть 1. Общие требования.

Дата введения – 2008-07-01

Р 50.2.059–2008 Рекомендации по метрологии. ГСИ. Влагомеры пилотматериалов. Методика поверки.

Дата введения – 2008-08-01

ПЛОХАЯ ПОГОДА И ОБУВНАЯ МОДА

В этом номере мы вновь даем слово Елене ПАСЮРЕ — эксперту-координатору ООО «СОЭКС-Омск» (учредители — Омская торгово-промышленная палата и АНО «Союзэкспертиза» ТПП РФ). В Елене Владимировне, специалисте с большим производственным стажем, подкупает не только профессионализм, но и доброжелательное отношение к тем, кто обращается к ней за консультацией, будь то покупатель обуви или продавец этого товара. Сегодня она поможет нам выбрать осеннюю и зимнюю обувь.

— Наибольший процент (более 80-ти) обращений граждан в нашу службу приходится как раз на такую группу товаров, как обувь. На консультациях по поводу качества товара обязательно присутствуют обе стороны: и покупатель, и продавец — чтобы не возникало сомнений в объективности экспертизы.

Большинство обращений в «СОЭКС-Омск» касается обуви с дефектами производственного характера. Чаще всего к нам приходят по поводу критических недостатков — то есть таких, при наличии которых дальнейшая эксплуатация изделия невозможна. В прошлый раз мы говорили о таких критических недостатках, как отрывы или переломы каблучков.

Это еще более актуально для осенне-зимнего периода.

Сапоги с высокими тонкими каблучками по-прежнему пользуются большой популярностью у модниц. Мало того, что такие каблучки травмоопасны, особенно в зимнее время (строго говоря, их вообще рекомендуется носить в торжественной обстановке и кратковременно — об этом пишется во всех пособиях), покупательницы, приобретая такую обувь, должны быть готовы к тому, что долго они ее не проносят. Подобные каблучки чаще всего изготавливают из пластмассы, а она не выдерживает больших перепадов температур; эту обувь нельзя эксплуатировать при температуре ниже минус 15-ти градусов... Даже если



пластмасса хорошего качества, нередко переломы каблучков; однако практика показывает, что часто для изготовления каблучков берется материал сверххрупкий — а узнаешь об этом, только посмотрев его в разломе.

Наступившая осень — с неизбежными дождями и последующей гололедицей — не лучшее время года для обуви. Кожа, как правило, боится влаги, ведь это гигроскопичный материал, имеющий поры. Хотите, чтобы ноги и в сильный ливень оставались сухими, — носите непромокаемую резиновую обувь.

Если подошва у туфель или сапог прошита нитками, промокание неизбежно вдвойне. Поэтому часто в памятке-инструкции на обувь (теперь такой документ дается практически в каждом магазине) пишется: «Обувь не рекомендуется эксплуатировать в условиях повышенной влажности». Если

покупатель обратится с претензией на промокание такой обуви — к продавцу или (при несогласии последнего вернуть деньги) в суд, это будет не в его пользу. Так что, в магазине смотрите не только на внешний вид приобретаемой обуви и на то, как она «сидит» на ноге, но и на документы, которые вкладываются в коробку.

Сейчас в моде обувь с разнообразными декоративными эффектами (роспись, напыление и пр.) — а такие изделия требуют деликатной носки, особого ухода. Поэтому когда к нам обращаются потребители с жалобами типа «краска поблекла», «золото осыпалось», мы объясняем им, что все эти недостатки не оговариваются нормативными документами, а значит, их нельзя проверить лабораторным методом. Вывод: подобную обувь не носят в дождь и в грязь, необходимо использовать ее ПО НАЗНАЧЕНИЮ, т.е. либо — в сухую погоду, либо — в помещении.

В общем, будьте внимательны и осмотрительны при покупке обуви. Согласно Закону о защите прав потребителей вы имеете право поменять НОВУЮ, не бывшую в эксплуатации обувь. Если не будет нужного размера — продавец обязан вернуть вам деньги. Если же в обуви обнаружится при носке дефект — приходите в нашу службу (т. 23-19-52)!

Куда пойти подстричься?

В течение лета специалисты Управления Роспотребнадзора по Омской области проверили 128 парикмахерских. И выяснили, что практически на всех предприятиях — как в крупных салонах, так и в небольших парикмахерских — имеются нарушения.

Ряд проверенных объектов не имеет необходимого набора помещений: отсутствуют подсобные и бытовые комнаты, не выделены места для хранения уборочного инвентаря, занижены площади рабочих мест (это парикмахерские на ул.Бородина, 8, ул.Королева,12, ул.1-я Шинная, 60а, ул.Дмитриева,9, ул.70 Лет Октября, 20, пр.Мира,159). 90 процентов предприятий бытового обслуживания размещены на первых этажах жилых домов, где чаще всего не предусмотрена изолированная от жилых квартир вентиляционная система, а это вызывает обоснованные жалобы жильцов.

Но наибольшее опасение в работе парикмахерских вызывают многочисленные факты несоблюдения режима дезинфекции и стерилизации инструментов.

К примеру, для того, чтобы клиенты не подвергались опасности заражения гепатитом В и С или ВИЧ-инфекцией, инструменты для маникюра и педикюра обязаны выдерживаться в дезинфицирующем растворе не менее часа. Поэтому на одном рабочем месте должно быть минимум три набора инструментов. Как показала проверка, в большинстве случаев используется всего один набор (парикмахерские «РИЧ», «Визаж», индивидуальные предпринимателей Митрохина, Дворниченко и другие). Мастера маникюра повсеместно применяют одноразовые пилочки из картона или пластмассы, однако не утилизируют их после каждого клиента, как полагается,

а используют многократно. Обеззараживание и предстерилизационная очистка инструментов не проводятся даже в таких известных в городе салонах, как «Силуэт-Стиль», «Стела», «Персона», «Дуэт», не говоря уже о небольших парикмахерских.

В ходе рейда в 12 парикмахерских проведены лабораторно-инструментальные исследования: замерялась освещенность помещений, исследовались состав воздуха на рабочих местах, пробы водопроводной воды, смывы с инструментов... Выяснилось, что в каждой третьей парикмахерской воздух не соответствует нормируемым показателям, в больших количествах обнаружены плесневые и дрожжевые грибы...

По материалам пресс-службы Управления Роспотребнадзора по Омской области

Даже если для вас слова «школа», «колледж», «вуз» — давно забытые понятия, сентябрь с его Днем знаний заставляет вспомнить для кого сладостный, а для кого и с горчинкой **ВКУС УЧЕНИЧЕСТВА**. Поэтому мы решили в сентябрьском номере газеты поместить материал об учебных заведениях Омска — тех, кто принимал участие в региональном этапе конкурса «100 лучших товаров России» 2008 года.

Учебные заведения, в отличие от промышленных предприятий, проявили к конкурсу интерес только в последнее время. В этом же году — беспрецедентный случай: сразу 7 учебных заведений вышли в финал регионального этапа. Рассказать о них мы попросили главных специалистов Министерства образования Омской области Л.А.БУТОРИНУ и И.Н.ЛАРИОНОВУ, которые были членами экспертной комиссии конкурса.

— Во всех учебных заведениях, о которых мы сейчас будем говорить, работают профессионалы самого высокого уровня. Именно этим, в первую очередь, объясняются успехи дебютантов конкурса — омских колледжей.

Начнем с **Омского механико-технологического техникума**, который единственный среди учебных заведений выступил в номинации «Продукция производственно-технического назначения» — с учебными пособиями для профессионального образования. Эта инновационная модель, предложенная коллективом авторов, преподавателей колледжа, уже выставлялась на других конкурсах и на всероссийских выставках, везде получала самые высокие награды, и мы надеемся, что и на федеральном уровне ее оценят по достоинству.

Шесть других участников конкурса выступали в номинации «Услуги».

Омскому автотранспортному колледжу ваша газета посвятила целую статью в одном из прошлых номеров газеты. Поэтому мы не будем повторяться, говоря о сильных сторонах его деятельности. Нас как экспертов, конечно, тоже заинтересовал творческий подход коллектива преподавателей во главе с директором А.Г.Рядовым к учебным и воспитательным проблемам.



СЕМЕРО СМЕЛЫХ

Здесь для обучения учащихся азам профессии используется самая передовая техника, поэтому выпускники всегда востребованы на предприятиях города и области.

Омская банковская школа (колледж) Центробанка РФ сильна не только своим дружным коллективом, но и богатой материальной базой. Нам продемонстрировали возможности кабинета под названием «Учебный банк». Высокий уровень компьютеризации, оснащенности аудио- и видеотехникой, современный справочно-информационный отдел, одна из лучших в городе библиотек, где каждый учащийся может сделать заявку и очень быстро получить нужную литературу в электронном виде или на бумажных носителях... Прекрасный спортивный зал... Все это делает колледж настоящей *альма матер* для учащихся.

Медицинский колледж — одно из немногих омских учебных заведений, которое славится 100-процентным трудоустройством своих выпускников. Здесь есть забытая кое-где вечерняя форма обучения. Обучение ведется по девяти специальностям. Особым успехом пользуется специальность «Ортопедическая стоматология», хотя на нее идет набор только на коммерческой основе. В этом колледже нас порадовала хорошая лабораторная база: например, приобретено несколько автоматизированных учебных пособий, представляющих собой муляж человека. Такие муляжи позволяют будущим медикам отрабатывать навыки, полученные на теоретических занятиях.

Вообще, в колледжах, в отличие от вузов, главное — ориентированность на практику. Во всех учебных заведениях, где мы побывали как эксперты, это хорошо понимают и стараются подготовить таких специалистов, которые бы не растерялись в житейском море.

Омский колледж профессиональных технологий готовит специалистов различных специальностей, но их «конек» — образовательная программа «Физическая культура», с которой колледж и выступил на конкурсе. Коллектив колледжа — это энтузиасты, разработавшие проект двустороннего международного сотрудничества, который предусматривает, в частности, стажировку преподавателей и практику учащихся в Великобритании.

Еще одно учреждение, представившее на конкурс свои образовательные услуги, — **Учебно-производственный центр высоких технологий машиностроения**. Он создан совместно с АК «Омскагрегат» по указу губернатора для подготовки, если так можно выразиться, *рабочих-интеллектуалов*. Учащихся здесь обучают на дорогостоящем оборудовании по заявкам промышленных предприятий. Понятно, что такая структура востребована и просто *обречена на успех*.

И, наконец, единственный представитель высшего профессионального образования, принявший участие в конкурсе этого года, — **Омский институт (филиал) Российского государственного торгово-экономического университета**. Это не первое его участие в конкурсе «100 лучших товаров России». Сплоченный коллектив, по-хорошему амбициозный директор С.Е.Метелев, успешно действующая система менеджмента качества — все это помогает институту завоевывать высокие конкурсные баллы.

Теперь наша задача состоит в том, чтобы в конкурсе-2009 приняли участие и другие омские вузы.

Будем с надеждой ждать скорого подведения итогов федерального этапа!

Наш адрес: 644116, Омск, ул. 24-я Северная, 117А. Тел. 68-27-36. E-mail: info@ocsm.omsk.ru

Перепечатка или использование материалов только по согласованию с редакцией издания

Редакционный совет:

Д.М. Светличный (председатель, и.о. директора Омского ЦСМ),
Н.М. Шаповалов (зам. директора), Ф.М. Кельс (нач. отдела стандартизации), И.Д. Жезмер (редактор)

Печать: ООО «Омсбланкиздат»,
ул. Орджоникидзе, 34,
тел. 212-111
Тираж 999 экз.

Заказ № 120806