

В четвертое воскресенье июля свой профессиональный праздник отмечают представители самой массовой на сегодня профессии – работники торговли: продавцы и маркетологи, товароведы и повара, кондитеры и официанты. Поздравляем всех их с Днем работников торговли! ЧИТАЙТЕ МАТЕРИАЛЫ НА 3-й и 8-й страницах.



Издание ФГУ «Омский центр стандартизации, метрологии и сертификации»

Качество и рынок

Для производителей, продавцов и потребителей

Издается с ноября 1996 г.

Июль 2010 года

№ 5 (148)

<http://esm.omsk.ru>

Жара работе не помеха

Для кого-то июль – разгар отпускного сезона. А другие в начале этого месяца взялись за подведение полугодовых итогов работы.

В самом жарком месяце года по традиции подводятся итоги такого престижного проекта, как РЕГИОНАЛЬНЫЙ этап конкурса «100 лучших товаров России». В течение четырех последних месяцев специалисты предприятий, номинирующих товары и услуги на конкурс, а также члены рабочей группы по экспертной оценке продукции совместно со специалистами отдела стандартизации Омского ЦСМ напряженно готовили необходимые конкурсные документы.

В Региональную комиссию по качеству поступило 89 заявок от 43 предприятий Омской области — на 132 наименования продукции и услуг. Не все товары и услуги прошли строгий контроль экспертов: 14 заявок от девяти предприятий по разным причинам были отклонены. В итоге победителями регионального этапа конкурса стали товары и услуги 34-х предприятий.

По результатам рейтингового отбора члены Региональной комиссии рекомендовали представить на приз «ЛИДЕР КАЧЕСТВА» два предприятия: ОАО «Газпромнефть-ОНПЗ» и ОАО «Мясокомбинат «Омский». Оба предприятия являются лидерами в своих отраслях и восемь раз становились финалистами конкурса «100 лучших товаров России».

СТАТУС «НОВИНКА ГОДА» рекомендовано присвоить трем видам товаров: цифровой телевизионной приставке (ПО «Иртыш»), многофункциональному посевному комплексу МПК-12 (ФГУП «Омский экспериментальный завод Россельхозакадемии») и полуфабрикатам для шашлыка из деликатесных пород рыбы (ООО «Омская рыбопромышленная компания»).

На снимках: идет совещание Региональной комиссии по качеству Омской области; члены комиссии просматривают слайды, представленные предприятиями.



По новому техрегламенту

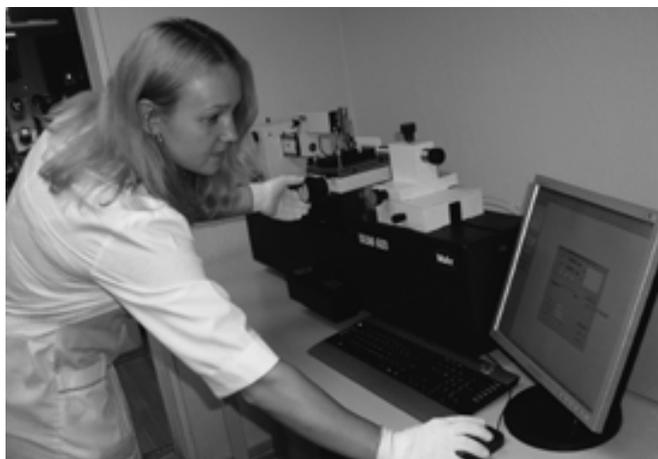
С 1 июля 2010 года вступил в силу **Федеральный закон от 30 декабря 2009г. №384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений».**

Действие технического регламента распространяется на все этапы жизненного цикла здания или сооружения. Федеральный закон устанавливает минимально необходимые требования к зданиям и сооружениям (в том числе к входящим в их состав сетям и системам инженерно-технического обеспечения), а также к связанным со зданиями и с сооружениями процессам проектирования (включая изыскания), строительства, монтажа, наладки, эксплуатации и утилизации (сноса).

В соответствии с частью 3 статьи 42 ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» Правительством Российской Федерации распоряжением от 21 июня 2010 г. утвержден перечень национальных стандартов и сводов правил, в результате применения которых на обязательной основе обеспечивается соблюдение требований закона.

По мнению экспертов Российского Союза строителей, для того, чтобы закон о техрегламенте заработал в полную силу, необходимо переработать более 160-ти технических документов в различных сферах строительства.

По материалам сайта www.inregion.ru



В Омский ЦСМ поступило новое высокоточное оборудование производства немецкой фирмы MAHR: длиномер «ULM-600».

Специалисты отдела поверки и калибровки СИ геометрических величин прошли стажировку по эксплуатации прибора, и сейчас предприятия города смогут поверять на длиномере гладкие и резьбовые кольца.

На снимке: инженер О.Ю.Кобец проводит поверку на длиномере.



«Противопожарный» СЕРТИФИКАТ

Федеральный закон Российской Федерации «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (№123-ФЗ) – один из первых федеральных законов в области техрегулирования. Принятый два года назад – в июле 2008 года – в прошлом году он вступил в силу, и теперь производители строительных веществ и материалов, средств обеспечения пожарной безопасности, электротехнических устройств и электрических приборов для реализации своего товара необходимо иметь сертификат соответствия требованиям №123-ФЗ от 22.07.2008 г.

В нашем регионе такой документ можно получить в Органе по сертификации (ОС) «ОМСКПОЖТЕСТ» (тел.: 57-55-80, 78-86-44, 78-86-45), при котором аккредитована Испытательная лаборатория.

Испытательная пожарная лаборатория создана более пятнадцати лет назад, но обязательной сертификацией на соответствие требованиям техрегламента она начала заниматься в последнее время. Так, недавно ОС «ОМСКПОЖТЕСТ» выдал сертификаты двум предприятиям из Иркутска: ЗАО «Жасмин-Байкал», выпускающему поливинилхлоридные изделия для внутренней отделки помещений (пластиковые панели), и ООО «Биозащита» – на огнезащитное средство для древесины.

После прошлогоднего пожара в пермском клубе к такой продукции – особое внимание, и омские производители должны знать, что в нашем городе они могут обратиться в Орган по сертификации «ОМСКПОЖТЕСТ». В его область аккредитации входят огнезащитные вещества и материалы, кабельная продукция и строительные материалы.

Соб.инф.

Инспектор выходит на проверку

С обзором итогов полугодовой работы выступает заместитель начальника **ОТДЕЛА ГОСНАДЗОРА ПО ОМСКОЙ ОБЛАСТИ СМТУ*** Ростехрегулирования А.В.ЧУРСИН.

– В течение первого полугодия 2010 года отдел провел 73 проверки. Почти в половине случаев выявлены нарушения.

На первый год под контролем наших инспекторов находятся учреждения здравоохранения. И мы постоянно видим здесь неуправляемые средства измерений. Назову одно из таких учреждений – Отделенческая клиническая больница на станции «Омск пассажирский» ОАО «Российские железные дороги». Здесь из 29 проверенных СИ – 70% оказались неуправляемы. Это анализаторы, тонометры, секундомеры. В конце июля мы в этой больнице проводим повторную проверку.

Неоднократно говорилось о проблеме КАЧЕСТВА ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ, а точнее – о соответствии электроэнергии, поступающей в квартиры, требованиям ГОСТ 13109–97 («Нормы качества электрической энергии в системах электроснабжения общего назначения»). В связи с этим в поле зрения инспекторов отдела попало ОАО «Энергосбытовая компания».

Началось всё с проверки, которая проводилась по жалобе одного потребителя. В его квартире была установлена соответствующая аппаратура, и в течение недели, как того требует вышеупомянутый стандарт, проверялось напряжение в сети. В результате было зарегистрировано превышение предельно допустимых значений отклонений напряжения, что может приводить к преждевременному износу бытовых электротехнических приборов.

После этого прошло еще несколько проверок. Составлялись протоколы, дело неоднократно рассматривалось в судах... В итоге разбирательств был вынесен вердикт: Энергосбытовая компания не несет ответственность за реализуемую ею электроэнергию.

На сегодняшний момент наш отдел разрабатывает план мероприятий по проведению проверок в сетевых организациях, осуществляющих транспортировку электроэнергии. Надеемся, что эти проверки все же помогут изменить ситуацию на рынке электрической энергии.

*СМТУ – Сибирское межрегиональное территориальное управление



Что имеем – не храним...

Разговор за чашкой чая

Беседа с предпринимателем Лидией СИНЕНЬКОЙ получилась не просто содержательной, но и очень приятной. Еще бы, не каждое интервью сопровождается чаепитием с вкуснейшими пирожными и печеньем!

По образованию торговый работник, чуть больше десяти лет назад Лидия Петровна организовала цех по производству кондитерских изделий. Продукция индивидуального предпринимателя

– В нашем ассортименте пять наименований пирожных. Хитом продаж сейчас являются заварные пирожные «Магия» и «Ретро»; наполнитель первого – взбитые сливки с добавлением творога, второго – вареное сгущенное молоко. Совсем недавно освоено выпущение пирожного «Фаворит» с плавленым сыром «Омичка», который мы закупаем на Омском заводе плавленых сыров. Заявки от торговых предприятий растут: потребители, познакомившись с новым вкусом, с удовольствием раскупают «Фаворит».

Производим также несколько видов сбивных конфет, в том числе восточные сладости – лукум. Популярностью пользуются и печенье – выпускается около 40 видов этого товара. Большая часть – из бисквитного теста с разнообразными наполнителями.

– Конечно, никакие описания не заменят нежный вкус теста, ощущение тающей во рту начинки, свежий аромат! Мне особенно понравилось вот это – в виде сердечка с розовым кремом...

– Называется «валентинка».

– А рецептуру вы сами разрабатываете?

– Да, совместно с технологами. Помогает общение с коллегами на различных семинарах и выставках. Никто, разумеется, не делится секретами своего производ-

теля Синенькой известна и торговым предприятиям, и омским сладкоежкам. И не только омским: она отправляется в города Тюменского Севера, Новокузнецк, Прокопьевск, Новосибирск. Сегодня эти пирожные и печенье начали выпускаться под торговой маркой «Вкуслада».

Однако предоставим слово самой Лидии Петровне, а я продолжу дегустировать то, о чем она рассказывает.

ства – тут необходим творческий подход.

– Вот что меня смущает. Во всем мире сейчас идет борьба с калориями. А «кондитерка» – это еще те калории!

– Определенный парадокс тут есть. Мы всеми силами стараемся сделать свои изделия вкусными. Чтобы этого добиться, надо использовать натуральные ингредиенты высокого качества. И именно они – сгущенное молоко, сливочное масло, яйца – главные «поставщики» калорий. С другой стороны, натуральные продукты не только вкуснее, но и полезнее всяких наполнителей с консервантами. Выход, по-моему, в разумном и умеренном рационе. Кстати, мы разработали и малокалорийное фитнес-печенье.

А еще скоро будем выпускать пироги из бисквитного теста – пока дело тормозится только тем, что еще не разработана индивидуальная упаковка.

Поговорим о качестве продукции, в частности, о качестве сырья. Этот вопрос для нас – самый важный. Мое мнение такое: надо использовать то, что нравится лично тебе. Что бы вы предпочли: изюм, который скрипит на зубах, с косточками и палочками, или...? Вот именно – «или». Такой и кладем в печенье. Сейчас продаются десятки видов кураги. Выбираем самую вкусную – чтобы наш потребитель сразу раскусил: это не повидло из кура-



ги, а настоящая измельченная курага! Все вокруг перешли на использование сухого яичного белка (это удобнее в производстве), а мы по старинке отделяем желток от белка и используем последний. Потому что вкуснее!

Многое для повышения качества продукции и культуры производства дает использование современного оборудования. Оно позволяет осваивать новые виды продукции, повышает производительность труда, значительно реже, чем старое, ломается.

– С какими омскими торговыми фирмами вы в контакте?

– За эти годы мы наладили сотрудничество с крупными торговыми сетями, например, «Астор», а также с супермаркетами Торгового центра «Омский», «Континент», «Флагман», с фирмой «Кондитер-оптторг». Вначале все они отнеслись к продукции нашего небольшого предприятия настороженно, ведь на кондитерском рынке достаточно жесткая конкуренция, но после первых же месяцев торговли заявки на поставку пирожных, печенья, конфет возросли в три-пять раз.

Очень важно, что мы всегда предлагаем наивсвежайшую продукцию. Это в нашей сфере, как, впрочем, вообще в пищевой промышленности, определяющий фактор. Спасибо нашей службе сбыта! В течение дня ее специалисты собирают заявки торговли, а с 6 часов утра следующего дня завскладом отпускает необходимое количество товара, и наши специализированные машины (теперь на них будет логотип «Вкуслада») развозят его по торговым точкам.

Кстати, у нас вообще нет складов-наполнителей, предназначенных для длительного хранения товара. Ночью производим – утром уже на прилавке.

– «Что имеем – не храним» – это про вас?

– Если говорить о продукции, то действительно так! Мы в своем коллективе (а это около ста человек) при разработке нового вида изделий дружно всё пробуем, обсуждаем, спорим, что-то отвергаем, но уж если берем в производство, строго следим: сколько, куда и какой продукции надо отправить. А хранить надо не продукцию, а любовь к своему делу!

И. Жезмер

На правах рекламы



На снимке: Л.П.Синенькая (слева) с кондитером Аленой Романовой
«Качество и рынок», 2010 г. № 5



Инновации и стандарты – основа роста бизнеса

Под таким девизом в этом году проходит конкурс «100 лучших товаров России»

НОМИНАЦИЯ «ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ»

ООО «Сибирский деликатес»

- Блинчики фаршированные замороженные: с мясом «Богатырские», с клубникой «Сюрприз», с вишней «Вишневый сад», с ветчиной и сыром
- Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие в тесте замороженные – пельмени: «Домашние», «Оригинальные», «Русские Премиум», «Пикантные»
- Вареники замороженные: «Любимые» с творогом, с картофелем; с картофелем и грибами, «Летние» с вишней

ОАО «Сладонез»

- Печенье овсяное с изюмом
- Вафельные трубочки: «Сгущенное молоко», «Сливочные»
- Печенье сдобное: «Гречишное»
- Вафли: «По-голландски» с вареной сгущенкой, «Шоколадно-молочные», «Сгущенное молоко», «Ирисо-сливочные»
- Печенье сдобное: «С отрубями»; сахарное «Полезное № 1»
- Конфеты пралиновые «Мышонок Хрумка» с воздушным рисом, «Ананасные», «Фундук в шоколадной глазури», «Трюфель сливочный»

ООО «Омская Рыбопромышленная компания»

- Полуфабрикаты из рыбы мороженые для шашлыка: из семги в белом и красном маринаде; из кеты в белом и красном маринаде
- Пресервы из сельди (филе-кусочки) в соусах и заливках: пресервы в масле «С огурцом и грибами»; «С огурцом и паприкой»; «Крит»; «Матъе»
- Пресервы из морепродуктов в соусах и заливках (кальмар): в майонезе с овощами и морской капустой «Праздничный»; в масле с пряностями «Дальневосточный»
- Салаты из морской капусты: с майонезом и овощами «Витаминный»; с маслом и овощами «Здоровье»; с майонезом и крабовыми палочками «Крабовый»; с майонезом и копченым лососем

ИП Тарасова Г.Н.

- Мороженое с растительным жиром: «Ореховая Горка», «Вишневая Горка», «Фестиваль вкуса» (пирог карамельно-ореховый; мороженое со вкусом «Птичье молоко»)
- Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие замороженные: пельмени «Сибирские по-домашнему», «Столичные»; манты «Императорские»; блины с мясом
- Биоюгурт фруктовый мдж 1,5% (персик, клубника, черника, абрикос)

ОНО «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности-Сибирь» Россельхозакадемии

- Сметана – мдж 20%, 30%
- Продукт кисломолочный ацидофильный «Биолакт-Д» с сахаром мдж 3,2%

ЗАО «Полимакс-Агро»

- Продукты яичные жидкие пастеризованные: белок, желток, меланж

ООО «Омский завод плавяных сыров»

- Продукт сырный плавяный «Специальный» термостабильный со вкусом сыра «Пармезан»
- Продукты сырные плавяные: «Омичка», колбасный копченый «Янтарный», «Гауда», «Российский»

ОАО «Омский бекон»

- Изделия ветчинные вареные: «Ветчина вареная из свиного окорока»
- Изделия колбасные вареные: сосиски «Сырные»

ООО ПО «Чудотворный источник»

- Вода питьевая поверхностных источников первой категории негазированная «Чудотворный источник»

ООО «Сибирский Запад»

- Мука пшеничная хлебопекарная высший, первый сорт

ООО «Сладоба»

- Изделия кондитерские пастильные: зефир «Бело-розовый»
- Мармелад, глазированный шоколадной глазурью «Железный формовой»
- Печенье глазированное и неглазированное с отделкой: «Елочка», «Вафельное»

НОМИНАЦИЯ «ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТОВАРЫ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ»

ООО «Сибарус»

- Куртки пуховые

ИП Наумов Б.Н.

- Школьные ранцы: С-266, С-261, С-252, С-249

ИП Бердникова Л.А.

- Сумки: «Фазтон Люрис», «Визит 2», «Голд», ранец «Почемучка»

ИТОГИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА

НОМИНАЦИЯ

«ПРОДУКЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

ООО «Научно-производственный центр «Динамика»

- Система компьютерного мониторинга для предупреждения аварий и контроля состояния КОМПАКС®
- Система стендовая КОМПАКС® - РПП
- Система вибродиагностическая переносная *Comracs-micro*
- Калибратор 8003
- Система диагностики электродвигателей КОМПАКС® - РПЭ
- Система стендовая КОМПАКС® - РПМ 7506
- Виброкалибратор 8001

ООО «Научно-производственное объединение «МИР»

- Счетчик электрической энергии трехфазный электронный МИР С-03
- Автоматизированная система технического учета электроэнергии (АСТУЭ)

ОАО «Газпромнефть-ОМПЗ»

- Газы углеводородные сжиженные для автомобильного транспорта ПА
- Топлива моторные. Бензин неэтилированный *Супер-Евро-98*
- Газы углеводородные сжиженные для автомобильного транспорта ПБА
- Бензол нефтяной высшей очистки
- Кокс электродный суммарный *Марка А*
- Кокс нефтяной прокаленный *КЭП -2*
- Топливо дизельное летнее *Л-0,05-62*
- Бензин автомобильный *Регуляр-92*

ЗАО «ГК «Титан»

- Метил-трет-бутиловый эфир, марка А
- Фенол синтетический технический, марка А
- Каучук синтетический бутадиен-метилстирольный *СКМС-30 АРКМ-15*
- Каучук синтетический бутадиен-метилстирольный *СКМС-30 АРК*, сорт первый, группа 2
- Ацетон (технический), сорт высший

ООО «Газпромнефть-СМ»

- Смазка *Литол-24*
- Масло трансмиссионное *Супер Т-3 SAE 85W-90, API GI-5*
- Масло моторное универсальное всесезонное марки *Экстра SAE 10W-40, API SL/CF*

ФГУП «Омское производственное объединение «Иртыш»

- Печь с вращающейся тележкой
- Приставки телевизионные цифровые «Иртыш»

ООО ПКТП «Транспорт»

- Установки регенерации *УРМПР-03, УРМПР-04*

ФГУП «Омский экспериментальный завод Россельхозакадемии»

- Агрегат почвообрабатывающий комбинированный «Степняк»
- Многофункциональный посевной комплекс *МПК-12*

ЗАО «ПО «Электроточприбор»

- Светильники *ССПО1*
- Измеритель сопротивления взрывной цепи *ХН2570П*

НОМИНАЦИЯ

«УСЛУГИ ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ»

БОУ Омской области «Центр-училище повышения квалификации работников здравоохранения»

- Инновации как фактор развития системы непрерывного профессионального образования специалистов со средним медицинским образованием

ООО «Кафе «Престиж»

- Услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий

ФГОУ СПО «Омский колледж торговли, экономики и сервиса»

- Услуги в системе начального и среднего профессионального образования

ФГОУ СПО «Омский автотранспортный колледж»

- Система комплексного мониторинга качества образовательного процесса на основе применения информационно-коммуникационных технологий

Омский институт (филиал) ГОУ ВПО «Российский государственный торгово-экономический университет»

- Образовательные услуги

АНО СПО «Омский колледж предпринимательства и права»

- Корпоративная культура как фактор становления конкурентоспособности выпускника колледжа

ОАО «Санаторий-профилакторий «Коммунальник»

- Лазерная терапия при лечении лиц пожилого возраста, имеющих противопоказания для физиобальнеотерапии

Омская региональная общественная организация «Общество «Милосердие»

- Медико-социальные услуги

ФГОУ СПО «Омский художественно-промышленный колледж»

- Образовательные услуги по профессии «Художник»: обучение урало-сибирской росписи и другим видам народного искусства

ИП Леонтьев В.И.

- Программа интенсивного усвоения информации «Каллиграф» – обучение каллиграфическому письму и коррекция почерка

НОМИНАЦИЯ «УСЛУГИ ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

ООО ЭТЛ «Монтажсервисцентр»

- Работы по монтажу внутренних инженерных систем и оборудования, наружных инженерных сетей и коммуникаций, технологического оборудования, пусконаладочные работы

ФГОУ ВПО «Омский государственный аграрный университет»

- Рекомендации по подбору субстратов для укоренения зеленых черенков плодовых и ягодных культур

Нормативные документы, поступившие в Омский ЦСМ в июле 2010 года

ГОСТ 12.2.019–2005 ССБТ. Тракторы и машины самоходные сельскохозяйственные. Общие требования безопасности.

Дата введения – 2010-07-01

ГОСТ 12.2.120–2005 ССБТ. Кабины и рабочие места операторов тракторов и самоходных сельскохозяйственных машин. Общие требования безопасности.

Дата введения – 2010-07-01

ГОСТ 9980.5–2009 Материалы лакокрасочные. Транспортирование и хранение.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ 31377–2008 Смеси сухие строительные штукатурные на гипсовом вяжущем. Технические условия.

Дата введения – 2010-07-01

ГОСТ 31387–2008 Смеси сухие строительные шпательовочные на гипсовом вяжущем. Технические условия.

Дата введения – 2010-07-01

ГОСТ Р 8.563–2009 ГСИ. Методики (методы) измерений.

Дата введения – 2010-04-15

ГОСТ Р 51318.16.2.2–2009 Совместимость технических средств электромагнитная. Требования к аппаратуре для измерения параметров промышленных радиопомех и помехоустойчивости и методы измерений. Часть 2-2. Методы измерений параметров промышленных радиопомех и помехоустойчивости. Измерение мощности радиопомех.

Дата введения – 2010-01-01

ГОСТ Р 53390–2009 Совместимость технических средств электромагнитная. Низковольтные источники питания постоянного тока. Требования и методы испытаний.

Дата введения – 2010-01-01

ГОСТ Р 53427–2009 Изделия парфюмерно-косметические в аэрозольной упаковке. Общие технические условия.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53477–2009 Машины и оборудование для пищевой промышленности. Машины тестовальцовочные. Технические условия.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53482–2009 Одежда на меховой подкладке. Общие технические условия.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53504–2009 Творог зерненный. Технические условия.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53505–2009 Простокваша мечниковская. Технические условия.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53507–2009 Консервы молокосодержащие сгущенные с сахаром. Общие технические условия.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53512–2009 Продукты сырные. Общие технические условия.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53522–2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения.

Дата введения – 2010-07-01

ГОСТ Р 53711–2009 Изделия электронной техники. Правила приемки.

Дата введения – 2010-09-01

ГОСТ Р 53755–2009 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Дата введения – 2011-01-01

ГОСТ Р 53769–2010 Кабели силовые с пластмассовой изоляцией на номинальное напряжение 0,66; 1 и 3 кВ. Общие технические условия.

Дата введения – 2010-07-01

С 1 декабря этого года в России начнет действовать первый национальный стандарт для **HDTV (High Definition Television)**. ГОСТ Р 53533–2009 называется «Цифровое телевидение высокой четкости. Основные параметры цифровых систем телевидения высокой четкости. Общие требования».

Опять «вперед планеты всей»

Разрабатывая стандарт HD-вещания, специалисты петербургского НИИ телевидения избрали уникальную пропорцию 15:9, нигде, кроме как в России, не существующую. *International Telecommunications Union (ITU)* предлагает для всех стран унифицированный формат кадра 16:9, но наши разработчики утверждают, что формат 15:9 оптимален для воспроизведения форматом 4:3, в котором снята основная часть российского телевизионного контента

Руководитель разработки ГОСТа Леонид ПОЛОСИН объясняет: «Если производить перевод на рекомендованный *ITU* формат высокой четкости 16:9, то весь архив в формате 4:3 приходится кашетировать, то есть обрезать. Чтобы этого не делать, мы предложили добавить к 1080 строкам, которые получаются при воспроизведении формата 4:3, еще 72 строки и сделать их видимыми. Тогда формат 4:3 можно воспроизводить в ТВЧ практически без искажений. А при вещании программ, снятых в формате 16:9, это дополнительное поле используется для субтитров, которые сейчас накладываются прямо на кадр».

Таким образом, наш стандарт оказывается уникальным по числу отображаемых элементов – у нас оно будет самым большим в мире.

«С точки зрения производства программ возможны сложности. Не уверен, что данный ГОСТ поддерживается оборудованием, производящим картинку, то есть камерами, видеомагнитофонами, монтажными. Тут нужна экспертиза», – говорит генеральный директор ФГУП РТРС «Российская телевизионная и радиовещательная сеть» Алексей МАЛИНИН.

Понятно, что переформатирование под новый ГОСТ будет означать дополнительные затраты.

По материалам сайта www.marker.ru

От Ростехрегулирования – к Росстандарту



Постановлением Правительства Российской Федерации от 9 июня 2010 года № 408 «О внесении изменений в Положение о Федеральном агентстве по техническому регулированию и метрологии» краткое наименование Федерального агентства «Ростехрегулирование» заменено на «Росстандарт». Полное наименование агентства осталось прежним.

Предложение по изменению названия было выдвинуто руководителем Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Г.И.Элькиным в янва-

ре этого года на заседании комиссии по модернизации российской экономики в Липецке и одобрено Президентом РФ Д.А.Медведевым.

Г.И.Элькин объяснил свою просьбу вернуться к названию «Госстандарт» (модернизировав его до «Росстандарта») тем, что агентство по техническому регулированию и метрологии является участником многих международных организаций.

«Госстандарт – это бренд. Давайте вернем название «Росстандарт». Это поддерживает и промышленность. Если слово «Ростехрегулирование» латинскими буквами написать, это не то что прочитать – увидеть сложно», – сказал глава ведомства.

www.gost.ru



Система ХАССП (в английской транскрипции HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points — «Анализ рисков и критические контрольные точки») является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в развитых государствах. В Европейском Союзе, США и Канаде внедрение этой системы в пищевой индустрии является обязательным; наличие ХАССП требуется при поставках продукции на Украину, в Казахстан и другие страны ближнего зарубежья.

На российских предприятиях работа по внедрению системы ХАССП началась около десяти лет назад, но в нашем регионе это случилось только в 2008 году, когда Омский центр сертификации и менеджмента — первым в Сибири! — получил

аттестат аккредитации по ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых

продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования», а также деловые игры по разработке производственных документов, обеспечивающих внедрение системы.

Так, я на семинаре узнала, что такое *валидация и верификация* (первое – проверка качества составленного документа путем проведения экспертизы и прочих действий; второе – проверка соблюдения требований документа).

Омская школа ХАССП

С 7 по 9 июля в региональном бизнес-инкубаторе шли семинарские занятия, организованные Омским центром сертификации и менеджмента. Семинар на тему «Разработка и внутренние проверки систем качества, основанных на принципах ХАССП и стандарте ГОСТ Р ИСО 22000-2007» вел главный эксперт ВНИИ сертификации (Москва) к.т.н. В.Л.АРШАКУНИ.

аттестат аккредитации ОРГАНА ПО СЕРТИФИКАЦИИ (руководитель ОС — эксперт Т.Г.Егизарян). В этом же году система была сертифицирована в ОАО «Калачинский мясокомбинат».

Сегодня нововведение под пятибуквенной аббревиатурой действует на нескольких омских предприятиях, но еще гораздо большее число руководителей начинает понимать, что в ближайшем будущем ХАССП станет главным пропуском не только на российский потребительский рынок, но и на рынок Таможенного союза.

Директор ООО «Омский центр сертификации и менеджмента» Л.Т.МУШТАЛЕРОВА так пояснила необходимость внедрения ХАССП:

– В 2010-2011 годах планируется введение в действие нескольких технических регламентов РФ по пищевой продукции (в частности, «О безопасности пищевых продуктов», «О требованиях к мясу и мясопродуктам, их производству и обороту», технические регламенты на пивоваренную и кондитерскую продукцию), а также технических регламентов Таможенного союза, причем одним из первых будет принят техрегламент по пищевым продуктам. Все эти документы содержат требования к производственному контролю, основанному на принципах ХАССП. Поэтому мы проводим подобные семинары, цель которых – актуализация знаний действующих координаторов и экспертов и обучение новых специалистов.

Программа семинара включала в себя лекционные занятия по изу-

чению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Общие требования», а также деловые игры по разработке производственных документов, обеспечивающих внедрение системы.

На мероприятии присутствовали специалисты разных уровней подготовки. Технологи Любинского молочноконсервного комбината, где система действует уже два года, и сотрудники ООО «Сибирский деликатес», внедрившего ее недавно, на семинаре пополнили свои знания, а были здесь люди, которые впервые узнали о многих профессиональных терминах из этой сферы. Однако В.Л.АРШАКУНИ, являющийся руководителем методического центра Системы добровольной сертификации ХАССП, построил свои лекционные занятия таким образом, чтобы обогатиться знаниями смогли все участники.

Но, конечно, специалистам-практикам важно было понять, какие виды документов надо разрабатывать при внедрении ХАССП, какие опасные факторы предстоит учитывать... Варос Леонович рассказал о требованиях к разработке программ обязательных предварительных мероприятий, основных типовых документированных процедур, плана ХАССП.

А главное – омские пищевики, прошедшие школу Аршакуни, в полной мере осознали, ДЛЯ ЧЕГО им эта система. ХАССП практически полностью обеспечивает безопасность выпускаемой продукции, а значит, повышает ее конкурентоспособность и уровень потребительского доверия, дает преимущества в тендерах и делает предприятие инновационно привлекательным.

И.Жезмер

Специалисты ООО «Сибирский деликатес» (фото справа)



В.Л.Аршакуни и Л.Т.Мушталерова (слева) – с участницей семинара О.А.Блинковой, технологом производства индивидуального предпринимателя Л.П.Синенькой

Удивить, объяснить, угостить

25 июля 1817 года открылась первая Нижегородская ярмарка, доказывающая каждым днем своего почти столетнего существования торжество крылатого выражения: «Торговля – двигатель прогресса». В этом году работники торговли отмечали свой профессиональный праздник, который официально празднуется в четвертое воскресенье месяца, как раз 25 июля. Символично! А накануне Дня работников торговли представители этого многочисленного профессионального сообщества выбрали «самых-самых».

Лучших представителей профессии определяли в нашем городе в пятый раз. В июне прошли окружные этапы конкурса «Лучший продавец года»: в них участвовало около 60 продавцов продовольственных и непродовольственных групп товаров, работники как крупных федеральных сетей, так и небольших магазинов. Победители, получив дипломы и ценные подарки, вышли в финал, который состоялся 16 июля.

Юбилейный конкурс собрал полный зал горячих болельщиков – с плакатами, флагами и шарами. Ведущий пошутил, что, наверное, сегодня в «Ленте» совсем не осталось продавцов. Возможно, в следующем году для наиболее активных болельщиков будет установлен специальный приз.

Большинство продавцов представляли торговые предприятия, не в первый раз участвовавшие в конкурсе. Но вот, например, специалист фирмы «Евросеть – Ритейл», реализующей сотовые телефоны, впервые вышел на сцену. Для команды студентов торгово-экономического колледжа не нашлось конкурентов в отборочном туре, и они выступили вне конкурса, но совсем не хуже опытных продавцов.

Битва шла по четырем традиционным номинациям, одна из которых была апробирована только в прошлом году: это испытание практических навыков продавцов методом «тайнственный покупатель».

Особенно понравился публике конкурс «Я рекомендую вам», в ходе кото-

рого продавцам нужно было разрекламировать определенный товар. В группе продавцов продовольственных товаров этот конкурс закончился дегустацией. Зал отведал и колбасу, и свежую выпечку, и фрукты, а также чай экзотических сортов и бифилокс.

В одной из номинаций разбирались реальные ситуации, складывающиеся в торговом зале, и судейская коллегия оценивала поведение соревнующихся продавцов очень строго. Так, гости праздника узнали, что покупатель может потребовать разрезать колбасу, зато не может потребовать разрезать хлеб массой менее 400 граммов.

Жюри было трудно уйти от субъективизма, ведь претенденты демонстрировали не только профессиональные знания, но и фантазию, артистизм, чувство юмора, вокальные и танцевальные таланты. В общем, старались всячески удивить аудиторию. Елена Бутченко, менеджер торгового отдела ООО «Сибирский агросоюз» (магазин «Дачник»), произвела впечатлительные демонстрацией большого количества вазонов с королевскими лилиями разных

сортов. Сергей Харинин, продавец ООО ТК «Панорама-центр», создал автомобиль из воздушных шаров...

И вот – итоги. Лучшим продавцом города в группе продовольственных товаров стала Анастасия ВЯЗОВСКИХ – продавец-консультант супермаркета «Сытная площадь» ТЦ «Омский». Второе место занял Сергей ПОКАЧАЛОВ, продавец-логист ООО «Лента», третье – Татьяна МОИСЕЕВА, продавец булочной-кондитерской «Лакомый мир» ООО «Хлебодар».

В группе непродовольственных товаров также лидировали продавцы Торгового Центра «Омский». Главный приз завоевала продавец-консультант Татьяна ЯНЧУК, покорившая доброжелательностью, оптимизмом и профессионализмом. Подарочный сертификат за второе место получила продавец-консультант ТЦ «Омский» Наталья ИВЛЕВА, а третье занял замруководителя секции ООО «Лента» Евгений БЕЛЯЕВ, очень убедительно прорекламирвавший блендер.

Победителей наградили дипломами и ценными призами – подарочными сертификатами на покупку электробытовой техники.

Лучшие продавцы года приглашены в мэрию на торжественный прием в честь Дня работников торговли.

По материалам сайта www.admomsk.ru



Татьяна Янчук



Сергей Покачалов



Начальник Управления развития предпринимательства, потребительского рынка и инвестиций департамента городской экономической политики М.Ю.Щелконогов поздравляет Анастасию Вязовских.

Фото С. Нугманова

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),
Г.П. Косенков, Н.М. Шаповалов, Ф.М. Кельс,
И.Д. Жезмер (редактор)

Печать: ООО «Омскбланкиздат», ул. Орджоникидзе, 34, тел. 25-02-37
Заказ № 159871. Тираж 999 экз. Бесплатно.
Подписано в печать 28.07.2010 г., время по графику - 15.00, время факт. - 15.00.