

## На Трійцю українці відпочиватимуть три дні

На Трійцю українці відпочиватимуть три дні: в суботу — 2 червня, неділю — 3 червня та понеділок — 4 червня. Згідно з частиною третьою статті 67 Кодексу законів про працю України, у випадку, коли святковий або неробочий день збігається з вихідним днем, вихідний переноситься на наступний після святкового або неробочого. Тому за графіком п'ятиденного робочого тижня з вихідними днями у суботу та неділю у 2012 році переносяться вихідні дні у неділю 3 червня — на понеділок 4 червня.

# 7

стільки мільйонів тонн харчових продуктів, згідно з підрахунками незалежних експертів, кожного року викидають на українські звалища. Вартість цих забракованих харчів становить 5,5 мільярда гривень.

## Патріарх Кирил завів сторінку на Facebook

У Патріарха Московського і всієї Русі Кирила з'явилася офіційна сторінка в соціальній мережі Facebook. Про це повідомляє ВВС. На сторінці вже вивішено близько сорока фотографій патріарха і кілька посилань на публікації про нього в російських ЗМІ. Передбачається, що сторінка буде оновлюватися в щоденному режимі. Восени 2010 року на порталі YouTube з'явився канал Російської православної церкви, на якому висвітлюються основні церковні події і служби за участю патріарха.

# 5

Відомості.UA  
№ 20 (608)

17 - 23 травня 2012 року  
<http://vidomosti-ua.com/>

## Події



## Ранні овочі треба споживати правильно

Щоб збагатити свій раціон поживними речовинами, сьогодні ми намагаємося готувати страви зі свіжих овочів. Адаже не так давно на прилавках ринків з'явилися «перші вітаміни». Наскільки безпечні вони для здоров'я, з'ясували «Відомості».

Як розповіла нам завідувачка відділом ветеринарно-санітарної експертизи у Волинській регіональній державній лабораторії ветеринарної медицини **Інна Вакульчук**, відтоді, як почали масово торгувати ранніми овочами на ринках області, а це приблизно місяць, перевищення вмісту нітратів у них не виявляли.

— З кожної партії продукції, яка надходить на ринок, наприклад, прибуло 20 тонн огірків однією машиною, у лабораторію беруть зразок для дослідження, — розповідає про механізм контролю **Інна Миколаївна**, — і проводять кількісний аналіз на вміст нітратів. Вони завжди є у рослині, але при неконтрольованому внесенні мінеральних добрив накопичуються. Якщо продукт не має перевищення допустимих рівнів нітратів (нормуються у державних стандартах, санітарних нормах і ГОСТах), то виписують експертний висновок і видають реалізатору. Щоб проконтролювати, що висновок виданий саме на цю партію продукції, кожна така партія реєструється у журналі певного стандарту. Власник кожної нової партії повинен підійти у лабораторію, хоч наші спеціалісти самі контролюють рух цієї продукції, і повідомити, що у нього новий завантажувач продукту, тоді спеціалісти відберуть зразок для аналізу. Вся продукція, що реалізується на ринку, досліджена. Лабораторія ветсанекспертизи тісно співпрацює з дирекцією ринку, з контролерами. І доти, доки не виданий висновок на проведення дослідження, контролер не виписує чека — дозволу на проведення торгівлі.

Якщо виявляються зразки з перевищенням вмісту нітратів, то, як запевнила пані Інна, їх відбирають повторно і направляють у міжрайонні чи регіональну лабораторію для підтвердження аналізу. Поки йде їх дослідження, продукція опломбовується і на ринок потрапити уже не може. У разі, коли з'ясували перевищення вмісту нітратів, усю партію засипають хлорним вапном, подрібнюють і утилізують у спеціально відведених місцях.

Варто зауважити, що контроль за якістю продукції рослинного походження покладено на службу ветеринарної медицини і його здійснюють спеціалісти лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи, що розміщені на ринках обласного і районного значення. У таку лабораторію для дослідження принести

### ■ ДОВІДКА

Шкідливі для здоров'я не самі нітрати, а продукти їхнього окислення — нітроти, що утворюються під дією високих температур (кип'ятіння), так і безпосередньо в організмі під впливом мікрофлори шлунково-кишкового тракту. До групи ризику в першу чергу потрапляють люди, особливо діти, зі зниженою кислотністю шлункового соку та хворі на гастрит з пониженою кислотністю — у цих груп населення процес іде більш інтенсивно.

При тривалому вживанні забрудненої нітратами води і овочів розвивається хронічна нітратна інтоксикація. В організмі виникає цілий ряд порушень: можливий розвиток хронічних гастритів, гастродуоденітів, виразкової хвороби, захворювань печінки і жовчовидільних шляхів, дистрофічні зміни в серцевому м'язі, захворювання і порушення функції нирок, порушення зі сторони нервової системи: дратівливість, швидка втомлюваність, зниження працездатності та розумової активності.

овочі може й сам споживач, якщо, скажімо, засумнівався у їх якості. Правда, аналіз на вміст нітратів буде платним. Єдиного тарифу немає, найдорожчий обійдеться у 36 гривень, а у середньому це 6-8 гривень.

— Виникає хибна думка, що ранні овочі продають тільки навесні чи на початку літа, — продовжує **Інна Вакульчук**. — Насправді вони є аж до вересня, тобто всі тепличні вважаються ранніми. А з вересня починається реалізація овочів уже з відкритого ґрунту. Небезпека полягає в тому, що у теплицях постійно на одному й тому ж місці вирощується одна і та ж культура, вносяться одні і ті ж добрива, які підвищують вміст нітрату. Також його накопиченню сприяє недостатня кількість світла.

— Та, мабуть, рослинна продукція може бути небезпечною й не тільки через нітрати, а й інші хімічні сполуки, наприклад, пестициди? — цікавимося у **Інни Миколаївни**. — Хто і де проводить аналізи на їх вміст?

— Можна досліджувати і на вміст пестицидів, але це дуже затратний і довготривалий процес, — відповідає спеціаліст. — Що стосується ринку, то висновок дається на основі органолептичних показників і за вмістом нітратів. Якщо продукція прийшла із зони радіоактивного забруднення, то проводиться аналіз на вміст радіонуклідів. Великі господарства, які займаються рослинництвом, великі оптові постачальники досліджують свою продукцію, залежно від виду, на вміст різних токсичних елементів, антибіотиків і так далі, але це не стосується ринку.

Такі господарства мають посвідчення про якість або сертифікат якості продукції. З-за кордону продукція теж приходить із якісними посвідченнями, а при розмитненні її піддають лабораторним дослідженням.

— Такі сертифікати мали б мати і продавці на підтвердження якості продукту, який реалізують?

— Не сам документ, а копію, — уточнює **Інна Вакульчук**. — І зазвичай ці документи у них є. Але у реалізаторів існує ще такий незрозумілий страх: «Від мене щось вимагають. Чому я повинен показувати ці папери покупцеві?». Навіть той висновок лабораторії вони приховують, аби зайвий раз його ніхто не побачив.

І це дійсно так. Адаже на ринку не всі продавці охоче погодились підтвердити якість свого товару. Однак усі запевняли, що регулярно проходять перевірки та постійно відбирають овочі для аналізу. А от щодо походження продукції то, як зізнався один із продавців, не варто вірити написам на цінниках, бо зазвичай на ринку всі помідори привозні — з Іспанії.

— Ну так, ми пишемо, що це Івано-Франківськ чи Львівська область, — каже продавчиня, — бо люди наше краще беруть. Але насправді наше буде дорожчим на п'ять гривень, тому не вигідно продавати. А от огірки — з Маяків, Боремеля Рівненської області, капуста — закарпатська.

— Що стосується нітратів, то самі вони не шкідливі для організму, а шкідливі продукти їх окислення, — розповідає про те, як правильно споживати ранні овочі, **Інна Вакульчук**. — У процесі засолювання на четвертий день вміст нітратів починає зменшуватися. Якщо протримати засолені овочі протягом 18 днів, нітрати взагалі не визначаються. У процесі соління, бродіння цей хімічний елемент зникає. Промити нітрати неможливо. Найкращий процес, який знижує і приводить до норми вміст нітратів, — це соління. Але ж ми хочемо споживати свіжі овочі. Тому треба пам'ятати, що нітрати мають здатність накопичуватися у шкірці або у крайній шарі біля шкірки. Тому рекомендується огірки, кабачки, баклажани, дині, кавуни не додати до самої шкірки, а залишити невеликий шар. У капусті нітрати більше накопичуються у качані. При кип'ятінні, високих температурах негативна дія нітратів, навпаки, збільшується. Запам'ятайте, що салат із овочів, який простояв більше шести годин, їсти не можна. Також не варто купувати надгнилі тепличні овочі. Часто люди, щоб зекономити, купують саме такі, а потім відрізають і споживають — так робити не можна.

**Людмила ШИШКО**

## ЗМІ не повинні відповідати за чужі висловлювання

Редакції видань та журналістів пропонують звільнити від відповідальності за оприлюднення висловлювань, якщо вони є дослівним відтворенням публічних виступів або повідомлень.

Відповідний законопроект у Верховній Раді зареєстрував Кабінет міністрів.

Згідно з документом, особа не підлягає відповідальності за розголошення інформації про правопорушення, щодо серйозної загрози здоров'ю чи безпеці громадян, довкіллю або іншої суспільно необхідної інформації.

Крім того, особа не може бути покарана, якщо вона керувалася благими намірами, не мала корисливих спонукань і була обґрунтовано переконана на момент розголошення в тому, що інформація

є достовірною та містить докази правопорушення або стосується відповідного громадського інтересу. Кабмін також пропонує ввести дисциплінарну, адміністративну та кримінальну відповідальність посадових осіб та громадян за безпідставне засекречування інформації, в тому числі з порушенням вимог закону «Про доступ до публічної інформації».

Крім того, законопроектом пропонується надати членам професійних об'єднань журналістів права та обов'язки, рівносильні правам журналістів, які є працівниками ЗМІ.

«Професійна приналежність журналіста може підтверджуватися документом, виданим професійним об'єднанням журналістів», — йдеться в законопроекті.

## Білоруські молокопродукти повертаються на український ринок

Державна ветеринарна і фітосанітарна служба України дозволила дев'ять молокопереробним підприємствам з Білорусі постачання продукції на український ринок. Як повідомляється на офіційному веб-сайті Держветфітослужби, таке рішення прийнято на підставі домовленостей, досягнутих в ході засідання україно-білоруської комісії 3 травня поточного року. Право постачати продукцію в Україну, зокрема, отримали ВАТ «Рогачевський молочно-консервний комбінат», «Мозирські молочно-продукти», ВАТ «Молочні продукти», «Агрокомбінат Снов», ВАТ «Савушкін продукт», ВАТ «Березовський сироробний комбінат», ВАТ «Бабусин глечик», ВАТ «Беллакт», ВАТ «Щучинський маслосирзавод». Як повідомлялося, з 1 березня 2012 року Держвет-



фітослужба України тимчасово призупинила ввезення молочних продуктів і свинини з Білорусі, оскільки, за заявою служби, в них був перевищений максимально допустимий рівень ветеринарних препаратів. Після цього перший заступник голови Держветфітослужби Володимир Горжеев заявив, що за умов надання гарантій контролю ситуації з молочною продукцією заборону знімуть.

## На будівництві волинських доріг чиновники привласнили гроші



Працівники управління Державної служби боротьби з економічною злочинністю УМВС України у Волинській області викрили службових осіб Служби автомобільних доріг у Волинській області. З'ясувалося, що вони в

2011 році завищили обсяг виконаних робіт із ремонту автомобільної дороги державного значення Київ — Ковель — Ягодин, унаслідок чого привласнили понад 191 тис. грн. бюджетних коштів.

За даним фактом правоохоронні органи порушили кримінальну справу за ознаками злочинів, передбачених ч. 4 ст.191 (Привласнення, розтрата майна або заволодіння ним шляхом зловживання службовим становищем) та ч. 2 ст. 366 (Службове підроблення) КК України.

Коментувати бюджетний злочин в обласному управлінні ДСБЕЗ поки відмовилися, оскільки триває досудове слідство.

## Українці вдвічі частіше за європейців купують дорогі позашляховики

Українці під час купівлі легкових авто стали все частіше обирати дуже дорогі позашляховики. У минулому році їх продали понад 53 тисячі, що на 34% більше, ніж у 2010 році. У загальному обсязі продажів легкових авто позашляховики становили 24%. Для порівняння, в Європейських країнах продаж позашляховиків займає тільки близько 10% ринку, переважає ТСН.

Також варто зазначити, що кожний тринадцятий проданий в Україні легковий коштує більше 368 тис. гривень. У минулому році українці придбали 26 авто класу Преміум, таких як Бентлі, Майбах



і Роллс-Ройс. Продажі цих машин в порівнянні з попереднім роком зросли приблизно в два рази. Загалом в 2011 році в Україні було розпродано 216 тисяч нових авто.