Відомості.UA
№ 27 (615)
5 - 11 липня 2012 року
http://vidomosti-ua.com/

Чверть бюджетних місць у вишах віддадуть трієчникам

Принаймні так стверджують у Центрі моніторингу якості освіти. Адже умови вступної кампанії передбачають вступ поза конкурсом для восьми категорій пільговиків. Для цього достатньо 144 балів. У Департаменті вищої освіти пояснили, що ситуація, коли пільговики витісняють із рейтингу абітурієнтів із високим балом, повторюється з року в рік. Цього року, згідно з останніми законодавчими ініціативами Міносвіти, пільговикам віддадуть 13,5 тисячі місць.

60,9

стільки мільярдів гривень за півроку перерахувала до держбюджету Державна митна служба. Це майже на мільярд гривень більше від очікуваного. Про це йдеться у повідомленні відомства.

ДАІ «спустила» 1,3 мільярда гривень

Використання 1,3 мільярда гривень ДАІ в 2011-му та I кварталі 2012 року не сприяло забезпеченню безпеки дорожнього руху в Україні. Як розповіли в Рахунковій палаті, такими є результати аудиту ефективності використання бюджетних коштів, виділених на функціонування й розвиток ДАІ. Так, за даними ревізорів, понад 31 мільйон гривень бюджетних коштів витрачено ДАІ з порушенням чинного законодавства, ще 36,7 мільйона — неефективно.

Чи безпечні перші кавуни та дині

Досліджували «Відомості» разом зі спеціалістами

Масова торгівля кавунами та динями стартувала. Забувши про всі закони природи, споживачі накинулися на солодкі баштанні. А даремно, адже, за словами експертів, кавуни та дині зазвичай зріють у середині серпня. Тож лишається лише здогадуватися, чим обумовлене таке раннє дозрівання фруктів і чи не нашпиговані вони небезпечними для здоров'я хімікатами.

Завідувачка відділу ветеринарно-санітарної експертизи у Волинській регіональній державній лабораторії ветеринарної медицини Інна Вакульчук каже, що «нітратні» кавуни та дині не можуть потрапити на прилавки волинських ринків, позаяк уся продукція тут підлягає обов'язковій перевірці.

— Контроль за вмістом нітратів уведено у зв'язку із застосуванням у рослинництві неконтрольовано великої кількості найрізноманітніших пестицидів та азотовмісних добрив, — каже пані Інна. — Згідно з Законом України «Про безпечність і якість харчових продуктів», власники рослинних продуктів, призначених для продажу на ринку, зобов'язані подати їх для дослідження в державну лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринку. Придатність рослинних продуктів до споживання людиною підтверджується експертним висновком лабораторії. В разі, якщо у фруктах буде виявлено перевищення норми вмісту нітратів, їх заборонять продавати, а продавця змусять утилізувати небезпечну продукцію.

Цьогоріч дині в продажі з'явилися ще в середині червня, близько тижня тому почали продавати й кавуни. За цей час, як каже Інна Вакульчук, перевищення допустимого рівня нітратів у жодній партії баштанних не виявляли.

Завідувачка лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи Центрального ринку в Луцьку Тетяна Зарубайко розповіла, що нещодавно виявили дещо перевищений рівень нітратів у динях. За її словами, це була зовсім невелика партія (усього 10 кг), яку до продажу не допустили.

— Поки більше немає таких порушень, оскільки ранніми баштанними на Центральному ринку ще не дуже активно торгують, — каже Тетяна Василівна.

Зате продають ароматні кавуни та дині під самим носом Центрального — на вулиці Замковій і Глушець. Одначе ці торгові точки не входять до ринку, а отже, державній лабораторії не підконтрольні. Тож відкритим лишається питання: чи перевіряє хоч хтось цю продукцію?

Ми попросили продавців показати експертний висновок, який би ознайомив нас із рівнем нітратів у продукції. Та його, звісно, не отримали. У двох кіосках продавчині запевнили, що начебто такий документ, виданий підприємством, яке виростило ці баштанні, існує. Та побачити папірець таки не вдалося, оскільки той у господарів, а їх не було на місці.

Далі ми вирушили на ринок «Пасаж», де фрукти традиційно продають і вроздріб, і оптом. Тут баштанні з Херсонщини. Кавуни вартують 4 гривні за кіло, дині — 12-13 грн. Усі продавці, до яких ми навідалися, без проблем показали копію експертного висновку, виданого державною лабораторією ветсанекспертизи того ринку, де вони закупили продукцію. У документах ідеться, що в перевіреній продукції вміст нітратів не перевищений — 30-40 мг на 1 кг при допустимій нормі у 60 мг на кілограм для кавуна та 90 мг — для дині.

Крім того, в однієї з реалізаторок, яка привезла з Херсонщини більше тонни кавунів, було аж два експертні висновки — з місця, де придбала товар, а також із державної лабораторії ветсанекспертизи Завокзального ринку в Луцьку.

— Нам важливо знати, що продукт дійсно якісний, адже часто кавуни купують для діток, тому ми замовили експертизу ще й тут, у Луцьку, — каже продавчиня.

«Відомості» вирішили поцікавитись і в медиків, чи, бува, ніхто цьогоріч не труївся ранніми баштанними. В обласній інфекційній лікарні запевнили, що випадків отруєння від вживання овочів чи фруктів із перевищеним рівнем нітратів поки не зафіксовано.

— Але зараз розпочнеться сезон, то традиційно пацієнтів із ознаками отруєння нітратами побільшає, — каже лікар-ординатор інфекційного відділення для дорослих Волинської обласної інфекційної лікарні Людмила Зубко. — Звісно, ми не можемо стверджувати, що отруєння трапилося саме через кавун чи диню, бо для цього потрібно перевірити й сам продукт. Коли хворі кажуть, що вони три години тому скуштували кавун, а потім почалася блювота і погіршився стан, ми можемо лише припускати, що річ у надмірній кількості нітратів. До слова, ознаками отруєння нітратами є й посиніння губ і шкіри, підвищення температури, млявість і втрата свідомості.

Спеціалісти ветеринарної служби не рекомендують вживати кавуни та дині до середини серпня. Адже саме в цей час баштанні дозрівають на полях без надмірного підживлення хімікатами. Також наголошують, що краще уникати стихійних ринків, особливо тих, що розташовані при дорогах. Також радять не з'їдати кавун до самої шкірки, бо саме в ній накопичується найбільше нітратів.

Ольга УРИНА

Затримали лікаря за вимагання хабара від підлеглої

Правоохоронці Хмельниччини затримали головлікаря однієї з лікарень області, який вимагав від підлеглої хабара за надання відпустки за власний рахунок, повідомляє СЗГ УМВС України у Хмельницькій області.

Головний лікар однієї з центральних районних лікарень Хмельниччини вимагав та отримав 500 американських доларів хабара за надання відпустки за власний рахунок. Цей факт задокументували працівники управління Державної служби боротьби з економічними злочинами УМВС України у Хмельницькій області.

Грошову «винагороду» 57-річний лікар вимагав та отримав від 37-річної медсестри цієї ж лікарні у своєму службовому кабінеті. Працівниця медзакладу просила про зміну графіка виходу на роботу та надання їй короткострокової відпустки за власний рахунок. Правоохоронці затримали службовця під час отримання грошей і вилучили одержані кошти.

Стосовно головного лікаря ЦРЛ порушено кримінальну справу. За скоєння злочину посадовцеві загрожує покарання у вигляді позбавлення волі на строк від восьми до 12 років.

Орендарям водойм доведеться писати довгі звіти про рибу

В українському законодавстві ще з радянських часів було відсутнє будь-яке регулювання відносин у рибній галузі. Минулого року нарешті було прийнято Закон України «Про рибне господарство». Крім того, 21 червня цього року народні депутати проголосували за Закон «Про аквакультуру». Наразі він очікує на підпис Президента, але рибні інспектори уже тішаться появою такого документа.

За словами начальника Волиньдержрибоохорони Тараса Куньчика, цей закон нарешті поставить крапку в суперечках між орендарями. Він, зокрема, визначає, що будь-який користувач, який має бажання займатися розведенням, вирощуванням риби чи рибальством, повинен мати дозвільний документ — ліцензію.

— До цього часу ліцензії ніхто не вимагав. Рибна галузь виводиться з тіні, зараз є можливість простежити реальну картину обліку риби. Риба вирощується у кожній області, але через недосконалу систему звітності невідомо було, куди та риба зникає насправді, — каже Тарас Миколайович.

Якщо раніше кожен регіон мав власні договори оренди, що створювало проблеми для контролюючих служб, то Закон України «Про аквакультуру» встановлює єдиний типовий договір оренди водних об'єктів.

Крім того, згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства, кожен користувач водойми, складаючи річний звіт про свою діяльність, тепер повинен буде заповнювати до десяти актів, повідомляючи про те, як і в якій кількості він зарибнював водойму, чим годував рибу тощо.

Ірина КОСТЮК

На Волині проходять бліц-навчання власників готельно-ресторанного бізнесу

З 27 червня по 26 липня для роботодавців готельно-ресторанного бізнесу Волині триватимуть бліц-навчання, організатором та ініціатором яких є обласний центр зайнятості. До участі у навчаннях будуть залучатися представники Державної служби зайнятості, відділень Пенсійного фонду, Державної податкової служби, санітарно-епідеміологічних станцій, територіальної державної інспекції з питань праці в області, а також управлінь економіки, культури та туризму органів виконавчої влади та місцевого самоврядування. На одному з таких навчань, яке відбувалося у Луцькому районі на базі відпочинкового комплексу «101 кілометр», що у селі Піддубці, побувала кореспондент «Відомостей».

Варто зазначити, що схожі бліц-навчання центр зайнятості уже організовував для роботодавців деревообробної галузі та членів особистих селянських господарств. Саме на таких заходах представникам контролюючих і владних структур учасники можуть поставити найрізноманітніші запитання та дізнатися про найновіші зміни й доповнення у законодавстві України, що стосуються їхньої діяльності.

Цього разу власників готелів і ресторанів Луцького району найбільше цікавили проблеми дотримання протипожежної безпеки у їхніх закладах. Як повідомив головний інспектор відділу управління Держтехногенбезпеки у Волинській області Сергій Мірочнік, серед основних причин пожеж — несправність електромереж. Тому він закликав раз на рік обов'язково перевіряти опір ізоляції. Також наголосив на тому, щоб доїзд до будівель таких закладів був вільним. А ще, відповідно до вимог, у закладі має бути особа, відповідальна за протипожежний стан, яка пройшла навчання, має посвідчення і може проводити інструктажі персоналу на об'єкті. Саме заклади готельно-ресторанного бізнесу мають великий ступінь ризику виникнення пожеж, адже там і сауни, і кухні, і необачні відвідувачі, тому послухати поради представника Держтехногенбезпеки було особливо корисно, бо все ж таки йдеться про збереження майна.

Також цікавим був виступ начальника управління оподаткування фізичних осіб Луцької ОДПІ Ігоря Невара, який зупинився на проблемі необлікованих найманих працівників. Він зазначив, що законодавчо закріплена можливість проведення фактичних перевірок саме тоді, коли є інформація чи з органів державної влади, чи за зверненням громадян про використання необлікованих найманих працівників.

— Про фактичну перевірку об'єкт господарювання заздалегідь не повідомляється, як це робиться при плановій, — пояснив Ігор Валентинович. — Використання двох і більше необлікованих найманих працівників є підставою для порушення кримінальної справи. Багато хто використання праці приховує під цивільно-правовими угодами — це також є проблемою. Бо цивільно-правовий договір може бути тільки на виконання певного обсягу робіт одноразово, наприклад, аби розвантажити автомобіль. Але регулярне надання послуг офіціантом чи кухарем — це вже трудові відносини.

До Ігоря Валентиновича у присутніх також була купа запитань.

У свою чергу заступник начальника управління Держгірпромнагляду Віталій Кондратюк наголосив, що питання дотримання безпеки актуальні для соціально-культурної сфери, незважаючи на те, що тут нема виробництва, станків, обладнання. І навів приклади: загинув електрик у Ківерцівській районній лікарні, а також кухар у Маневицькій райспоживспілці. Він ознайомив присутніх зі змінами до закону про безпеку праці, зазначивши, що тепер штрафи за недотримання правил і вимог суттєво збільшено.

Директор Луцького районного центру зайнятості Ірина Овадюк та начальник відділу взаємодії з роботодавцями Олександр Тимчук ознайомили присутніх роботодавців із послугами Державної служби зайнятості. Заступник начальника відділу надання соціальних послуг центру зайнятості Сергій Янчук доповів присутнім про підготовку кадрів для готельно-ресторанного бізнесу через центри професійно-технічної освіти служби зайнятості. Зокрема, більш детально зупинився на можливостях навчання Рівненського центру професійно-технічної освіти Державної служби зайнятості, який розташований найближче до Волині. На сьогодні ліцензовані такі професії, як адміністратор, покоївка, майстер ресторанного обслуговування, є навіть фах чергового по поверху. Напевно, тепер власники ресторанів-готелів поповнять свої штати кваліфікованими та спеціально навченими кадрами.

Людмила ШИШКО