

СРАВНИТЕЛНО ИЗСЛЕДВАНЕ НА КРЕНВИРШИ

Малотрайните колбаси са традиционно разпространен и ползван продукт в България. През последните няколко години кренвиршите са и доста агресивно рекламирани. Поради това предлагаме на вашето внимание сравнителен тест на кренвирши, закупени от търговската мрежа.

Какво съдържат кренвиршите?

Обескостяване на месо

В идеалния кренвирш, като потребители, бихме искали да има чисто месо. Но ако имаше само месо, името на продукта нямаше да е "кренвирш", а друго. Когато се произвеждат кренвирши, те се правят по най-различни

рецепти. В някои се добавят повече подправки, в други сланина или пуешко месо. Затова е трудно да се направи анализ на всички кренвирши на пазара без те да се групират по определени критерии.

Машинно обезкостеното месо е една от стандартните съставки на кренвиршите на пазара. Машинно обезкостеното

месо се нарича още "прат" (месокостен хомогенат, сепарат) и "баа-дер" (едно изцедено месо на късове). Има различни видове машинно обезкостено месо:

- ❖ механично обезкостено месо (MDM)
- ❖ механично обезкостена тъкан (MDT)
- ❖ механично сепарирано месо (MSM)
- ❖ механично сепарирана тъкан (MST)
- ❖ механично отстранено месо (MRM)

Месокостните хомогенати (MRM) се добиват от предварително ръчно обезмесени кости от птици или топлокръвни кланич-



ни животни с помощта на машини. В резултат на обработката от механично пресованите кости се отделят няколко фракции:

Продължава на 2 стр.

КАК ДА ПРЕДОТВРАТИМ ХРАНИТЕЛНОТО НАТРАВЯНЕ?

Практически съвети

Идеята, че вечерята може да разболее някого, е не само неприятна, но и доста плашеща. За щастие има много начини да предпазите семейството, гостите и себе си. Трябва само да спазвате основните правила за безопасност на храните.

Предпазването от хранително натравяне започва с пазаруването!

- ❖ Избирайте опакованата и консервираната храна.
- ❖ Не купувайте храна в

консерви, които са издути или нацърбени или от буркани, които са спукани или с разхлабени или издути капачки.

❖ Не яжте сурови миди и използвайте само пастьоризирано мляко, сирене и пастьоризирани или обработени джусове и сокове, особено ако имате здравословен проблем, свързан с имунната система.

❖ Избирайте яйца, които се съхраняват в хладилник. Преди да ги сложите в количката, проверете чисти ли са и има ли сред тях счупени.

❖ Избирайте замразе-

ните храни и такива, които са подлежащи на разваляне (пиле, риба) последни. Винаги слагайте тези продукти в отделни найлонови торби, защото капките кръв могат да заразят другите продукти в количката.

❖ Не купувайте замразени морски дарове, ако пакетите са отворени, скъсани или смачкани по краищата.



Продължава на стр. 6

В БРОЯ:

- Опасните автомобилни гуми

стр. 8-9



- Компютрите - полезни и опасни

стр. 11



- Когато купуваме фризер...

стр. 15





Едната фракция са пресованите механично раздробени кости - "костен шрот". Тази фракция не се използва за храна на човека. Втората и третата фракции съдържат основно костен мозък и определено количество разрушена мускулна или съединителна тъкан. В тази фракция попада и значително количество фино раздробена костна тъкан.

Месокостните хомогенати представляват смес от остатъчно към костите месо, съединителнотъканни образувания, костен мозък и дребни костни частици. Проблем при ползването им се оказва възможността за зараза със спонгиозфор-

мен енцефалит (Кройцфелд-Якобс синдром, известен като болест "Луда крава"), но това е регулирано от директиви 64/433/ЕЕС и 77/99/ЕЕС на Европейския съюз.

MRM се характеризира с относително ниска цена и поради това през последните години е навлязъл в употреба и в България.

"Месокостните хомогенати (MRM) не са подходящи за производство на една широка гама месни продукти, тъй като тяхната консистенция няма изискваното качество за влагане в по-качествени месни продукти." (Доц. д-р Костадин Василев, катедра "Технология

на месото и рибата", публикация на АМБ/2004)

В кренвиршите се влага и механично сепарирано месо (MSM, баадер). MSM се определя като богато на мазнини, когато е произведено от свинско месо, и богато на сухожилия, когато е произведено от птиче и говеждо месо. При неговото производство силно се нарушава целостта на месото (тъкани и клетки) и качеството на продукцията силно се понижава. Добрата практика препоръчва ползването на MSM да не е повече от 20% в крайния продукт.

❖ **Оцветители** - това са пигменти, които се добавят за постигане на търговски вид.

❖ **Пълнители** - някои от тях се слагат, за да задържат вода, т.е. изкуствено повишават теглото на продукта, абсорбирайки повече вода.

❖ **Сол** - в някои случаи се добавя в завишени количества, за да се удължи срока на годност.

❖ В някои случаи се добавя лой, мас, сланина, кожи и т.н, което не се счита за добра практика.



Не можем да се спрем на всичките видове машинно обработено месо, тъй като ще навлезем в научни и технически терминологии, а целта ни е масовият потребител да разбере сравнителния тест на кренвиршите.

Добавки и пълнители в кренвиршите:

❖ **Соя** - по БДС в кренвиршите може да има до 3% соя (соев концентрат или изолат).

❖ **Нишесте** - ползва се царевично, картофено или пшеничено.

Микробиологична опасност

Както всяко друго месо, така и пилешкото, свинското и говеждото, което се влага в кренвиршите, е обект на гнилостни процеси - ако не са спазени санитарно-хигиенните изисквания за производство и съхранение на продукцията. Ако на някакъв етап от производството има неизпълнение на добрите практики в кренвиршите могат да се установят патогенни микроорганизми от родовете *Salmonella*, *E. coli* O157:H7, *Listeria*, *Yersinia*, *Staphylococcus* и *Pseudomonas*.



Съдържание на мазнини в кренвиршите

След лабораторните изследвания на кренвиршите, закупени от търговската мрежа, се установиха следните резултати за

съдържанието на мазнини като процент от сухото вещество в продукта. Най-общо кренвиршите са разделени на две групи - пилешки и говежди/свински, като резултатите са сортирани по нарастване на количеството мазнини.

ГОВЕЖДИ/СВИНСКИ	Общи мазнини [% от сухото в-во]
Месоцентрала Монтана	28.82
Елко	32.82
FF-вкус	33.79
Коко-Д	35.41
Браво	36.50
Тандем	42.40
Сачи	46.78
Леки	49.56
Кен	49.90
Мити ООД	51.52

ПИЛЕШКИ	Общи мазнини [% от сухото в-во]
Селена	17.62
Градус	28.11
Соларис	28.29
Браво	42.88

Потребителската гледна точка

Според БНАП, колкото по-малко мазнини има в един продукт, толкова той е по-полезен за здравето. Проблемът е, че често е трудно да се определи кой продукт е по-качествен само по един или два показателя. Причината е, че всичко зависи от начина, който е ползван за производството на кренвиршите. Например даден метод може да ползва месо с ниско съдържание на мазнини, но самото месо да е нискокачествено и богато на колаген, което да го прави негодно за храна.

Разсъждавайки от потребителска гледна точка, за нас е важно колко

плащаме за водата, добавена в продукта при производството. Тя не вреди по никакъв друг начин на потребителя, освен икономически. Въпреки това, пак трябва да направим забележката, че това не може да е единственият параметър, по който да оценим един месен продукт.

Притеснително е наличието на все повече производители, ползващи различни методи за намаляване на загубите, чрез производство на кренвирши от нискокачественото месо, което остава по костите. По този начин потребителят се заблуждава, че яде месо, отделно рекламните му твърдят агресивно, че някои кренвирши са "истински", в тях "има ме-

Съдържание на вода в кренвиршите

След лабораторните изследвания на кренвиршите, закупени от търговската мрежа, се установиха следните резултати за съдържанието на вода в продукта. Кренвиршите са сортирани по нарастване на процента водно съдържание. Забелязва се тенденцията пилешките кренвирши да са с по-високо водно съдържание, но вероятно това се дължи на

технология, рецепта или консистенцията на самото месо.

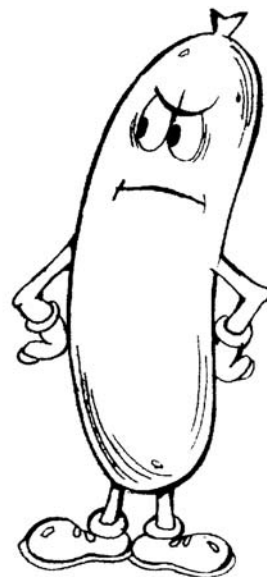
Колкото по-ниско е водното съдържание в кренвиршите, толкова по-висока хранителна стойност имат. Това може най-просто да се илюстрира със следния пример: кренвирша има еднакъв обем и с намаляването на водата в него се увеличава сухото вещество (месо, соя, мазнини и т.н.).

ГОВЕЖДИ/СВИНСКИ	Водно съдържание [%]
Леки	54.35
Сачи	55.81
Браво	58.03
Мити ООД	59.34
Кен	59.57
Елко	61.40
Коко-Д	61.58
Тандем	62.41
FF-вкус	62.66
Месоцентрала Монтана	66.00

ПИЛЕШКИ	Водно съдържание [%]
Браво	59.42
Соларис	65.70
Градус	66.79
Селена	73.27

со". Но реалността е друга - когато "месото" не е от мускулна тъкан, а има съдържанието на нокът, копито, рог или сухожилие (които можем да обединим под "колаген"), то не се усвоява от организма на човека.

Следващият тест, който планираме, ще бъде по отношение на вида обезкостяване на месото, съдържанието на патогенни микроорганизми и колаген. Надяваме се, той да установи, че всички добри практики и стандарти важат и България.



ИМАТ ЛИ ШАНС БИОЛОГИЧНИТЕ ХРАНИ НА БЪЛГАРСКИЯ ПАЗАР?

След няколко кризи в областта на храните в Европа през последните години и все по-нарастващата употреба на най-различни нездравословни технологии при производството и предлагането на храни в глобален мащаб, търсенето на биологични храни в Европа и у нас се засилва все повече. България изостава в тези тенденции, но от гледна точка на потребителите, това изоставане трябва да се навакса, колкото е възможно по-бързо. Какво трябва да се направи, за да може българските потребители да се радват на богато разнообразие на предлагане и достъпност на биологично произведени храни?

В няколко поредни броя ви представяме част от резултатите от проучване сред експерти, проведено в рамките на проект на тема "Устойчиви нагласи и поведение по веригата на доставките на биологични продукти в България", разработен от научен колектив от катедра "Стокознание" и катедра "Агробизнес" при Университета за национално и световно стопанство - гр. София, осъществен с финансовата подкрепа на фонд "Научни изследвания" към Министерство на образованието и науката.

Проблеми по веригата на доставки на биологични продукти в България

Описаните от експертите участващи в проучването проблеми по веригата на доставки могат да бъдат обобщени по следния ред:

На етап производство:

❖ Биологичните продукти се произвеждат в малки количества и беден асортимент. Това, заедно с липсата на ритмичност на доставката, е една от причините тези продукти да не се предлагат в големите търговски вериги;

❖ Липса на мотивация сред производителите за увеличаване на биологичното производство, в резултат на ниската популярност и слабото търсене на биологични продукти на

пазара, както и на недостатъчната държавна подкрепа в тази област;

❖ Контролните (сертифициращи) органи и акредитираните лаборатории за анализ на биологични храни са недостатъчни в страната.

На етапите дистрибуция и търговия на дребно:

❖ В търговската мрежа биологичните продукти не се разграничават и се предлагат на едно и също място, заедно с конвенционалните, дори и с продукти, съдържащи генетично модифицирани съставки. В голяма част от случаите това е резултат от непознаването на биологичното производство от дистрибуторите, търговците на едро и дребно. Всички те се нуждаят от

допълнителна информация и обучение за същността на биологичното производство и различията на продуктите от обикновените;

❖ Дистрибуцията на биологични продукти в страната не е развита добре. Търговците на дребно зареждат малки количества, което е свързано с оскъпяване на продукта. Разходите за това, в голяма част от случаите, са за сметка на производителя;

❖ Вносителите също са изправени пред проблема да осигурят ефективна логистика за малки количества продукти, а това повишава цената на им.

На етап продажба:

❖ Българските потребители не познават биологичните продукти и като следствие търсенето им на пазара е слабо. В тази

връзка, те също се нуждаят от допълнителна информация и обучение;

❖ Култура на хранене, свързана с използване на биологичните продукти в България все още не е създадена и затова употребата на такива храни е изключително малка;

❖ Потреблението на биологични продукти се свързва с по-високи доходи. Малко са потребителите в страната, имащи финансовата възможност за такава покупка;

❖ Липсата на контрол и злоупотребата с определенията "еко" или "био" води до намаляване на доверието на потребителите в биологичния продукт и неговите предимства;

❖ Липсва интерес от страна на медиите и рекламата на биологичните продукти.



ЕВРОПА СПИРА ПРОДАЖБАТА НА БЕЗАЛКОХОЛНИ НАПИТКИ В УЧИЛИЩАТА

Фирмите, произвеждащи такива продукти, прекратяват всякакъв вид реклама за деца под 12 години



В усилието си да спазят законодателството на Европейския съюз, дистрибуторите на безалкохолни напитки се ангажират да прекратят рекламирането за деца до 12 години и да ограничат продажбите на тези продукти в училищата.

Маркус Киприану, европейският комисар по здравеопазването и защита на потребителите, е предупредил рекламодателите една година по-рано да развият саморегулаторни мерки за спиране на рекламата на нездравословните храни и подпомагане борбата със затлъстяването при децата или да се изправят срещу новите строги закони.

Сега дистрибуторите предлагат ангажименти към това, което законодателите описват като "платформа за здраве, диетично хранене и физи-

ческа активност", към която се присъединяват компании, произвеждащи хранителни продукти, здравни организации и медиите.

Европейската кампания да се ограничат дистрибуторите ще има последиствия не само за европейските страни, твърди Шефан Лоерке, изпълнителен директор на Световната федерация на рекламодателите, със седалище в Брюксел. "Законодателите следят действията на своите колеги, за да видят какви подходи се приемат".

Наскоро UNESDA, Съюзът на европейските асоциации на производители на безалкохолни напитки, изрази своя ангажимент към платформата на ЕС. Според организацията, чиито членове включват корпорациите Кока-Кола, Пепси, Европейски напитки Кадбъри

Швепс и Юниливър, членовете ѝ няма да използват маркетингова комуникация, която се изразява в излъчване, отпечатване и публикуване в Интернет и е насочена към деца под 12 години. Те изцяло ще премахнат автоматите за напитки от основните училища и ще предлагат всички видове безалкохолни напитки в средните училища, като увеличат броя на нискокалоричните напитки, твърди UNESDA.

В Европа няколко компании и страни чрез националното си законодателство вече са приели свои собствени правила за рекламирането насочено към деца. Някои скандинавски страни изобщо забраняват рекламирането за деца. Преди две години Кока-кола заявява, че няма да рекламира за деца под 12 години на европейския континент.

В Съединените щати и Кока-кола, и Пепси имат утвърдени политики за ограничаване продажба-

та на безалкохолни напитки на деца до 12 години. Подложени на напрежение заради таргетирането на децата в училищна възраст, миналата година дистрибуторите изменят политиките си за това какви продукти могат да бъдат продавани в автоматите в сградите на училищата.

Компаниите и законодателите наблюдават Франция, където тази година според новия закон разпространителите на хранителни продукти или трябва да прибавят здравословно послание към рекламите за всички произведени храни или напитки, с изключение на водата, или да платят данък в размер на 1.5 % от годишния си бюджет за реклама, който да се събира от национален институт за кампании и промотиране на по-здравословното хранене. Четирите редуващи се здравословни послания трябва да заемат 7% от екрана или друга повърхност, включително при магазинните реклами.



❖ Избягвайте пакети, които са извън линията на замразените храни във фризера на магазина. Ако пакетът е прозрачен, гледате за следи от скреж или лед. Това може да означава, че рибата е била съхранявана дълго време или е размразявана и след това замразявана повторно.

❖ Проверявайте дали чандът за риба, месо и салати е чист. Например, сготвени скариди, лежащи на същия лед със сурова риба, могат да бъдат заразени.

❖ Купувайте риби, миди и всякакви морски дарове от магазини, които ги получават от одобрени източници, стойте далече от продавачи, които продават стоката на пътя или от камион. Ако планирате да ги ловите сами, внимавайте с предупрежденията за безопасността на водата.

❖ Носете си хладилна чанта, за да запазите замразените и лесно развалящите се храни студени, ако ще ви отнеме повече от час да ги занесете вкъщи.

Безопасно съхранение

❖ Първото правило за съхранението в дома е лесно развалящата се храна веднага да се сложи в хладилника или фризера.

Температурата на хладилника трябва да е 5°C, а на фризера -18°C. Периодично проверявайте хладилника и фризера с цифров или живачен термометър за хладилник/фризер.

❖ Пилето и месото могат да се съхраняват в найлоновата опаковка, в която са купени за ден-два в хладилника. Ако само част от месото или пилето ще се използват веднага, могат да бъдат опаковани и съхранявани в хладилника, но се уверете, че кръвта не може да тече и да зарази другите храни.

❖ Опаковайте стегнато храните за фризера. Ос-

татъците трябва да се съхраняват в здраво затворени кутии.



❖ Съхранявайте яйцата в картоната им в хладилника, вместо на вратата на хладилника, където температурата е по-висока.

❖ Морските дарове трябва да стоят в хладилника или фризера до приготвянето им.

❖ Не претъпквайте хладилника, за да може въздухът да циркулира. Всеки ден проверявайте дали остатъците в покритите чинии и торбите за съхранение не са развалени. Ако нещо изглежда или мирише подозрително, веднага трябва да се изхвърли.

❖ Сигурен знак за разваляне е мухъл, който се образува дори в хладилника. Въпреки че не е главна заплаха за здравето, мухълът може да направи храната неприятна. Повечето мухлясали храни трябва да се изхвърлят. Може да спасите мухлясващите сирена, салами, твърди плодове и зеленчуци, ако изрежете не само мухъла, но и голяма част около него. Отрязването на голяма част около мухъла е важно, защото много от растежа му е под повърхността на храната.

❖ Винаги проверявайте етикетите на консервите и бурканите, за да определите как трябва да се съхраняват. Много продукти, освен прясното месо, зеленчуците и дневните продукти трябва да се държат на

студено. Например кетчупът и майонезата трябва да стоят в хладилника след отварянето им. Ако сте съхранявали продуктите небрежно, най-добре е да ги изхвърлите.

❖ Някои мерки ще ви помогнат да се уверите, че храните, които могат да се съхраняват на стайна температура, са безопасни. Картофите и лукът не трябва да се съхраняват под мивката, защото течовете от тръбите могат да ги увредят. Картофите не трябва и да стоят в хладилника, дръжте ги на хладно и сухо място. Не съхранявайте храна близо до домакински почистващи продукти и химикали.

❖ Проверявайте дали консервираните стоки са лепкави. Това може да сигнализира за теч. Скоро купените консерви, които текат, трябва да се върнат в магазина, а търговците от своя страна трябва да уведомят производителя или инспекторите по хигиена.

Пазете чисто

Първото правило за приготвянето на безопасна храна вкъщи е: дръжте всичко чисто!

Правилото за чистотата важи за мястото, където се приготвя храната и най-вече за готвача.

❖ Мийте ръцете си с топла вода и сапун в продължителност на поне 20 секунди преди да започнете да приготвяте ястията и след като пипате сурово месо или пиле.

❖ Покривайте дългата коса с мрежа или шал и бъдете сигурни, че всички рани или порязвания на ръцете са покрити. Ако раните или порязванията са инфектирани, стойте далеч от кухнята.

❖ Пазете мястото за работа чисто и подредено. Мийте кухненските плотове с разтвор от 1 чаена лъжичка хлорирана белина и четвърт вода или почистващ препарат за кухня, разтворен според инструк-

циите на продукта. Те са най-ефективни срещу бактериите.

❖ Освен това се убедете, че кърпите за чиниите са чисти, защото когато са мокри, те могат да приютят бактериите и да помогнат за разпространението им. Перете кърпите всяка седмица с топла вода в пералнята.

❖ Дезинфекцирайте канала на кухненската мивка с разтвор от 1 чаена лъжичка белина и четвърт вода или с разтворен почистващ препарат за кухня. Части от храна могат да заседнат в канала или отвора и да създадат идеална околна среда за разпространението на бактерии.

❖ Използвайте гладки дъски за рязане, направени от дърво или непропусклив материал. Избягвайте дъски от мек и пропусклив материал. Мийте дъските с гореща вода и сапун, използвайте четка. След това ги дезинфекцирайте при миене в съдомиялна машина или с разтвор от 1 чаена лъжичка хлорирана белина и четвърт вода.

❖ Винаги мийте и дезинфекцирайте дъските след употреба на сурови храни, като морски дарове и пиле, и преди да ги използвате за готови храни. Използвайте една дъска само за храни, които ще се готвят като сурова риба и друга само за готови храни като хляб, пресни плодове и сготвена риба.



❖ Винаги използвайте чисти прибори и ги мийте преди да режете различни храни.

❖ Мийте капачите на консервираните храни преди да ги отворите, за да не се замърсява храната.

❖ Измивайте също отварачката след употреба. Миксерите трябва да се разглобяват и чистят след всяко използване.

❖ Не слагайте сготвено месо в неизмита чиния или в такава, в която е стояло сурово месо.

❖ Мийте пресните плодове и зеленчуци на течаща вода. Не използвайте сапун или други препарати. Ако е необходимо и възможно, използвайте малка гъба или четка, за да премахнете замърсяванията.

Подходяща температура

Второто важно правило за безопасното приготвяне на домашна храна е: пазете горещите храни горещи и студените храни - студени!

❖ Използвайте термометър, за да се уверите, че месата са напълно сготвени. Поставете термометъра в средата на храната и изчакайте 30 секунди, за да се уверите, че измерването е точно. Говеждото, агнешкото и пилешкото трябва да се приготвят на температури от 63°C нагоре. Свинското и телешкото над 77°C, а пилето и ребрата над 74°C.

❖ Яйцата трябва да се варят докато се втвърдят. Избягвайте храни, съдържащи сурови яйца, като домашно приготвени сладолед, майонеза, яйчен крем, тесто за бисквити, блатове за торта, защото има опасност от саламонела. Промислено приготвените такива не носят риск, защото при тях се използват пастеризирани яйца. Приготвянето на продуктите, които съдържат яйца, на вътрешна температура над 71°C ще убие бактериите.

❖ Морските дарове трябва да се готвят на вътрешна температура над 63°C. Рибата, която е олющена трябва да се приготвя на температура над 68°C, а пълнената риба поне на 74°C.

Ако нямате термометър, преценете дали храната е готова по други знаци. Например:

❖ Рибата е готова, когато най-твърдите ѝ части станат матови и рибата се лющи, когато е набодена с вилица.

❖ Скаридите могат да врят от 3 до 5 минути, докато черупките станат червени.

❖ Мидите се задушават във вряща вода, докато черупките се отворят (от 3 до 5 минути). След това трябва да варят още 3 или 5 минути.

❖ Стридите трябва да бъдат задушавани, печени или варени докато се отпуснат, около 5 минути.

Пазете храната от заразяване след приготвянето и я консумирайте бързо!

❖ Сготвената храна не трябва да стои на кухненската маса или плот за повече от два часа. Бактериите, причиняващи болести, се разпространяват при температура между 4 и 60°C. Сготвените храни, които са били на тези температурни граници за повече от два часа, не трябва да се ядат.

❖ Ако яденето ще се сервира горещо, преместете го от печката на масата възможно най-бързо. Храните трябва да се претоплят до температура над 74°C. Дръжте студените храни в хладилника или на лед до сервирането. Много е важно тези правила да се спазват през летните месеци.

❖ След ядене остатъците трябва да се сложат в хладилника възможно най-бързо. (Без значение е дори този интересен разговор по време на вечерята!) Ме-

сата трябва да се режат на парчета. Всички храни трябва да се съхраняват в плиткути, за да се ускори охлаждането. Уверете се, че сте извадили пълнежа от печената пуйка или пиле и го съхранявайте отделно. Дребнолите също трябва да се съхраняват отделно. Остатъците трябва да се използват до три дни.

Има още няколко съвета, за да бъдат любимите ви ястия безопасни.

❖ Не размразявайте месо и други замразени храни на стайна температура. Вместо това ги преместете от фризера в хладилника за ден-два или ги раз-

мразете в студена вода. Може да ги размразите в микровълнова фурна или по време на готвенето. Гответе храната веднага след размразяването в микровълнова фурна или в студена вода.

❖ Никога не опитвайте храна, която мирише или изглежда странно или е била в тежко увредени консерви или буркани с течачи капачки.

Въпреки че всички тези правила изглеждат обременяващи, помнете, че ако искате да сте здрави за безопасността на храните не важи максимата "Правилата са създадени, за да бъдат нарушавани".

КАКВИ СА СИМПТОМИТЕ НА ХРАНИТЕЛНО НАТРАВЯНЕ?

Симптоми

Общите симптоми на хранителното натравяне включват диария, болки в корема, треска, главоболие, повръщане, изтощение и понякога кръв или гной в изпражненията. Въпреки това, симптомите се различават в зависимост от вида на бактериите и от количеството на заразената храна.

В редки случаи, симптомите могат да се появят рано, до половин час след приемането на заразената храна, но обикновено не се появяват до няколко седмици след заразяването. Симптомите обикновено изчезват до един-два дни, но в някои случаи могат да продължат от седмица до десет дни. За повечето здрави хора хранителните натравяния не са продължителни или застрашаващи живота. Въпреки това, могат да бъдат опасни за малките деца, възрастните хора и за хората с някои заболявания и специфични състояния.

Тези състояния включват:

❖ Чернодробни заболявания в следствие на злоупотреба с алкохол, вирусни хепатити и други причини.

❖ Хемомеланоза

❖ Диабет

❖ Стомашни проблеми, включващи предишни операции на стомаха и ниско ниво на стомашни киселини (например при употреба на противоокислителни)

❖ Имунни нарушения, включващи HIV вирус

❖ Продължителна употреба на стероиди

❖ Астма или артрит

Когато симптомите са тежки, трябва да се потърси лекарска помощ. Това е много важно за тези, които са най-уязвими. При леките случаи трябва да се поемат много течности, за да се избегне дехидратация.

ОПАСНИТЕ АВТОМОБИЛНИ ГУМИ

За нещастие отдавна вече сме свикнали с пазарното явление "менте". Що се отнася до автомобилните гуми обаче тази класификация не е съвсем точна. Производството на подобен фалшив продукт изисква огромни средства - за строеж на завод, мощности, разработки и изследвания. Всичко това предполага инвестиции, които не си струват разходването за създаване на фалшива стока. Скъпото производство няма сметка да бъде имитирано. Проблемът на малките производители на гуми е именно финансов. Техните могъщи конкуренти влагат огромни суми в развитие на технологии и усъвършенстване на важния автомобилен елемент.

Ментето в автомобилните гуми се крие в друг аспект. С любовта си към далаверата ние сами създаваме явлението "менте".

ГУМИТЕ ВТОРА УПОТРЕБА

е враг номер едно на безопасното шофиране. Обувайки автомобиля си с гуми втора ръка, ние залагаме огромни рискове.

Защо гумите са изхвърлени от предишния собственик?

Не съществуват гуми,

които се свалят, за да бъдат препродавани или да продължат да изпълняват функцията си след изчерпване на потенциала си.

При какви условия е експлоатирана гумата втора ръка?

Никога не можем да получим истинския отговор на този въпрос. За нас остават тайна и щетите, нанесени върху каучуковото изделие. Дори външно да изглежда читава, без уред не би могла да бъде преценена точната амортизация.

Защо решаваме, че можем да рискуваме безопасността си - дали гумата ще гръмне по време на движение, дали няма да спрем при опасна ситуация, дали при мокра настилка ще попаднем в аквапланинг... За съжаление, българският клиент най-често прави максималния компромис - с гумите.

НЕПОДХОДЯЩИТЕ ГУМИ

Друг враг на безопасността са неподходящият вид комплект гуми за автомобила. Не са рядко случаите, когато собственици на скъпи возила предпочитат да спестят от "обуването" на луксозната си лимузина или джип.

Търсят "нещо по-евтинко" и монтират гуми, които не отговарят на изискванията за съответния автомобил. Известно е, че всеки производител предвижда и

скова ситуация на пътя.

Некоректният търговец е третият фактор, оформящ явлението "гуми-менте". Когато върху гумата



препоръчва определен вид гуми за моделите си. Неслучайно каучуковата стока е обозначена с индекс, между които са скоростен и товарен. Свикнали сме да търсим и купуваме гуми като се водим само по един показател - размера. Малко са хората, които отчитат факта, че един и същ размер може да бъде произведен за различни автомобили. Килограмите, които може да понесе съответната гума, както и скоростта, при която тя функционира безопасно, са критерии, които са изключително важни, но малко известни.

Разликата между скъпата и евтината гума може да бъде фатална. Високите динамични и технически характеристики на мощните коли изискват "прецизни" гуми. Десет метра разлика в спирачния път могат да бъде решаващи за изхода от ри-

част от маркировките са изтрети, това е сигурен сигнал за съмнение и повишено внимание. Нечетите индекси подсказват, че търговецът прикрива нещо нередно. Случва се завод да произведе гуми с дефект. Вместо да бъдат унищожени те се изкупуват за ползване от селскостопански машини, каруци или други превозни средства, които не предполагат движение с висока скорост. По сложните пазарни пътища обаче тази стока често се връща в сервисите и се препродава за леки автомобили като нова. Задължително условие за производителя е при реализиране на дефектна стока да я обозначи с траен индекс, който уточнява за какво натоварване е подходяща. Нелоялният търговец обикновено изтрива точно тази маркировка, за да пласира изделието като ново.





ЗА ВСЕСЕЗОННИТЕ ГУМИ

се носят два типа легенди. Често търговецът в желанието си да продаде стоката разказва на клиента, че всяка гума е всесезонна. Това е и най-разпространената неистина. Втората е, че няма такъв тип гуми. Това също не отговаря на реалността.

Дори търговец на гуми да отсеке "такова нещо няма", трябва да сте наясно, че продуктът не само съществува, а и се развива както концептуално, така и технологично. Производители, които не предлагат подобен продукт

(Pirelli, например), вече го правят. Като говорим за всесезонни гуми и легендата за това, че "няма такава неща", визираме леките коли и сегмента на SUV автомобилите. Някой замислял ли се какви са гумите за камиони, например? Всички те са всесезонни. Разбира се, има и зимни, но те отново са предназначени за страни с по-суров климат.

Всесезонните гуми са изключително подходящи за конкретни райони в Европа, предвид целогодишните температури, рядко падащи под 0 C°. Такива са Гърция, южната част на Италия, Испания, Потругалия, повечето от районите

в северната част на Стария континент, които са в близост до големите водни басейни.

Разликата с "чисто" летните гуми е основно в компонентния им състав и протекторната рисунка. Съществуват и високотехнологични всесезонни гуми, разработени от специален състав в различните части на протекторната рисунка. Модерните всесезонни гуми намират място в класациите дори за зимните продукти. Разбира се, те не се характеризират с по-добри показатели от чисто зимната или чисто лятната. Но предвид условията на експлоатация (климатични особености, пробег, вид/тип автомобил) са изключително подходящи за част от потребителите на българския пазар.

АВТОМОБИЛИТЕ СЪС ЗАДВИЖВАНЕ 4X4

са пригодени за всякакви условия. Движението на всяко МПС се осъществява чрез контакта на гумите с пътя. Мощността, динамиката, ходовата част - пълният потенциал може да се реализира единствено с подходящи гуми. Автомобилите 4x4, предназначени за движение по и извън пътища, се оборудват от производителя предимно с всесезонни гуми за първоначално вграждане. Обикновено се означават с M+S, а основната им спецификация е, че те са за On/Off road каране (по и извън пътя).

С развитието на автомобилната индустрия и особено на сегмента SUV все повече показателите на гумите се доближават до тези на леките коли от високия клас. Тези возила от висок клас със сериозни динамични показатели се оборудват най-често с високоскоростни летни гуми от производителя, въпреки че са със задвижване 4x4. Затова съвременните SUV-автомобили имат сериозната необхо-

димост от зимни гуми за съответния сезон като се вземат предвид тяхното тегло, център на тежестта, обем и пр.

РЕГЕНЕРАТ

Съвременният регенерат се произвежда във високотехнологични заводи, които използват най-модерните мощности за производство на качествени гуми. При възстановената гума (регенарат) се използва тялото на използваната, върху което се поставя нов протектор, изработен за съответния размер и приложение. Регенератът притежава качества, не по-лоши от средно или икономично ниво на новите гуми. Единственият проблем, който може да провокират, е въпреки



строгий преглед на състоянието на каркаса, е възможно да са пропуснати повреди. Заради това, че тялото е понесло амортизация в "предишния си живот" регенерираната гума може да се износи по-бързо.

Има два вида регенерат - студен и топъл, изхождайки от температурата, при която гумата се обработва по време на поставянето на протектора. При гуми за леки автомобили се използва технология, наречена топъл регенерат. Този вид възстановяване може да се прави само еднократно. Вторият вид регенерат е студеният. Използва се за възстановяване на гуми за товарни автомобили.



БИОДИЗЕЛЪТ - АЛТЕРНАТИВНОТО ГОРИВО

Плюсовете му са както технически, така и екологични

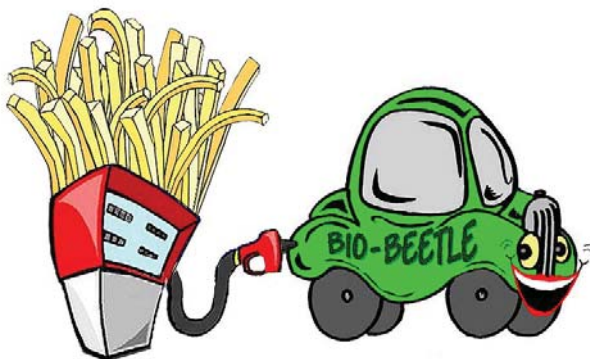
От години учени и инженери правят опити да намерят алтернатива на основните видове горива. Автомобилните компании харчат милиони долари за най-различни проекти - от хибриди (двигател с вътрешно горене, подпомаган от електромотор), возила с горивни клетки, соларомобили до биодизел.

Биодизелът все повече се превръща в хит и много компании с нях не искат да пропуснат този доходоносен пазар на бъдещето. Предимствата му са безспорни както от техническа гледна точка, така и от екологична. Голямото му преимущество пред останалите горива е, че суровините от които се добива са обновяеми и неизчерпаеми. Това са екстракти от маслодобивни растения като соя, слънчоглед, рапица, палмови плодове, кокос, царевича, ленено и памучно семе, които се смесват с метанол. По този начин се оползвотворят селскостопански излишъци и се стимулира развитието на запустели земеделски райони.

Биодизелът безспорно е по-екологичен от бензина и дизела. При изгарянето му драстично намаляват емисиите на изгорели газове и най-вече на въглероден двуокис. Освен това при използването на горивото се намалява риска от ракови заболявания и на увреждания на плода при бременни. Друг плюс е, че горивото е екологично за съхранение и е безопасно, защото има висока температура на запалване. Техническата му структура е сходна с тази на цетана (дизелово гориво).

Една от причините светът да обръща очи към биодизелът е намаляването на залежите от петрол и природен газ. Нефтът, който се добива от района на Северно море ще стигне за още десетина години, а на природния газ - за около 20 години при сегашните темпове на експлоатация на залежите. 78 на сто от пе-

тролните кладенци и 39 на сто от газа са в райони на ОПЕК, предимно в Близкия изток. Тласък за развитието на масовото производство на биодизел предизвика и войната в Персийския залив, по време на която цените на горивата на световния пазар достигнаха своя пик.



Цената на биодизела е по-висока от тази на нефтения дизел, зависи от суровината и от това как се обработва. В момента в целия свят се продават около 900 хиляди тона биодизел, като 850 хиляди са в Европа и 50 хиляди в САЩ. Най-големият производител е Германия с около 400 000 тона, следвана от Франция - 330 000 и Италия - 75 000 т.

Германия държи първенството и по продажби на биодизел. През м.г. в страната са били изтъргвани кръгло 350 000 тона гориво. От тях 100 хиляди е трябвало да бъдат внесени от Италия, Франция и Белгия, тъй като производството в Германия не е било достатъчно. Пет са били фабриките за производство на биодизел, а през следващите години се очаква да се удвои броя на предприятията, където ще се произвежда горивото. Магдебург също е включен в програмата. Само в Саксония-Анхалт през 2001 г. е имало 23 бензиностанции с колонки за гориво, добито от рапица. Цената му е била 1,50 DM.

Според експерти средно около 5 на сто от всички нужди за дизелово гориво

ще бъдат покривани от биодизел. Според нарочни разчети от 1 хектар, засят с рапица, се добива 1 тон биодизел. От 2003 г. пък Германия произвежда 1 млн. т биодизел, но за експорт на гориво не може да се мисли, уточняват експерти. Биодизелът не е натоварен с данъци за го-

леми промени за работа с новото гориво. Производителите на автомобили осигуряват гаранция и на автомобили, които работят на биодизел. На някои от двигателите се поставят подгреватели, тъй като това гориво има тенденцията да се "слепва" при по-ниски температури и да образува бучки. По тази причина и при студено време двигателите се пускат с обикновено дизелово гориво. За съжаление още няма гаранция, че всички производители на биодизел ще дадат на купувачите високо качество от своя продукт.

Производството на биодизел поставя въпроси, като например въздействието на цилиндричната група при изгарянето му. Смята се, че все още има проблеми, повишаващи износването на буталните пръстени.

Съвети при работа с биодизел:

- * Сменяйте филтъра след 2 зареждания с горивото, за да се разтворят утайките на дизела
- * Обърнете внимание маркуите и гумени уплътнения, защото стават частично неустойчиви
- * Избягвайте контакт между биодизел и лак
- * Първо сменяйте маслото, а след това зареждайте с биодизел, защото е възможно неизгоряло гориво да попадне в моторното масло

Области на приложение на биодизела:

- * лесничейства
- * водозащитни зони
- * природни паркове
- * райони за туризъм
- * ски писти
- * рудници
- * водоеми, корабоплаване - вътрешно и брегово
- * общини, загрижени за околната среда
- * урбанистични центрове
- * селскостопански райони

рилата. Държавата е освободила този продукт от налози за горивата и по този начин то става по-конкурентноспособно и способно за развитието на местното производство. Горивото е подходящо за всички дизелови мотори. Използват го автобусите от градския транспорт, леки автомобили и дори трактори и други селскостопански машини.

У нас въпросът също е в ползрението на различни инстанции.

Не един от семинарите по проблемите на биодизела като перспектива за екологично земеделие и заместител на бензина и дизела бе лансирано мнението, че България има потенциал да произвежда горивото, тъй като е селскостопанска страна. Значително по-лесен е въпросът за продажбите му, като могат да се направят заявки от Столична община например, под чиято шапка се намира голяма фирма като "Градски транспорт". Може да се мисли и за колонки за биодизел по големите бензиностанции.

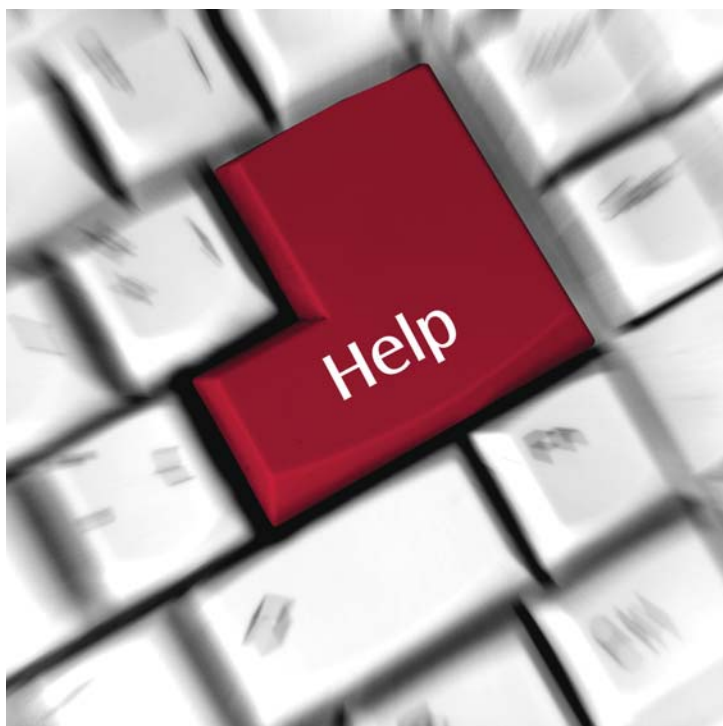
Дизеловите двигатели не се нуждаят от особено

КОМПЮТРИТЕ - ПОЛЕЗНИ ЗА ИНТЕЛЕКТА, ОПАСНИ ЗА ЗДРАВЕТО

Вероятността нова компютърна игра или дори нов компютър да бъдат първото желание на детето ви за предстоящия рожден ден или ваканция, е твърде голяма. И родителите лесно се съгласяват да направят подобен подарък, водени от мисълта, че компютърът става все по-важен за обучението и образованието на децата. Но с бума на продажбите и намаляването на средния живот на компютъра до едва две години, това се превръща в една скъпа инвестиция за нашите реалности. Инвестиция, която също така носи рискове не само за околната среда, но и за нашето здраве. Поради тези причини повечето родители не без основание са оправдани за дълбокия размисъл, в който изпадат преди покупката на нов компютър. Ако все още нямате домашен компютър и не ви се ще да отделите пари за това, проверете дали детето ви не може да използва такъв в училище.

Това, което не се споменава в ръководството за употреба на компютрите, са токсичните химикали и тежки метали, които се използват за производството на компютри, както и отпадъците, които генерира направата им. До момента няма официални доказателства, че тези отрови вредят на децата, но последните изследвания върху възрастни, които интензивно използват компютри, показват възможни рискове за здравето. И определено се натрупват доказателства, че замърсяването на водата и въздуха от производството на компютри и отпадъците от него заплашва здравето на обществото като цяло, както и здравето на работниците

в индустрията на високите технологии. В Калифорнийската Силиконова долина се намират най-много източници на замърсяване в сравнение с всеки друг щат. Регистрирано е трикратно нарастване на вродените дефекти в областите, където химикалите са замърсили водоснабдителната мрежа.



"Повечето хора не искат да научат за количеството отровни химически вещества, които се използват при производството на компютри, и които се превръщат в реален проблем, когато устройството излезе от употреба", казва Тед Смит, изпълнителен директор на Коалицията за отровни вещества на Силиконовата долина, основана през 1982 г. след разкриване на замърсяване на местните подпочвени води от химикали, използвани при производството на полупроводникови чипове. "От приблизително 1000 различни вещества включени

в типичния компютър, всеки компютър съдържа от 2,5 до 4 килограма олово", казва той. Въздействието на оловото и други отровни градивни елементи като меркурий, кадмий и някои пластмаси може да увреди мозъка, да наруши хормоналните функции, да причини рак или да засегне репродуктивните функции.

Три епидемиологични изследвания досега са установили зачестилите аборт при жени, които са заети в производството на полупроводникови чипове. Вещества, които възпрепятстват горенето, но които могат да причинят рак, са открити в кръвта на работещите в рециклирането на компютри при нива 70 пъти над средната норма. Съществуват много по-безопасни алтернативи на тези вещества" казва Смит.

Химикалите в компютрите могат да засегнат и хората, които интензивно ги използват. Веществата,

възпрепятстващи горенето също се оказват в нива, по-високи от нормалните при чиновници, които работят цял ден пред мониторите. Някои потребители на компютри страдат от главоболие, хрема и запушване на носа, когато мониторите излъчват друго вещество, възпрепятстващо горенето - трифенил фосфат, тъй като по време на употребата им те се нагряват.

И именно там, където свършва животът на компютъра, възникват най-широкоразпространените заплахи за здравето. Тъй като производителите не приемат по-голяма част от компютрите за рециклиране само 14 % от над 24 милиона компютри, изхвърлени през 1999 г. в САЩ, са рециклирани или унищожени по правилата. Останалите изпускат токсини, тъй като са изхвърлени в открити сметища или са изгорени в специални пещи за изгаряне на отпадъци. В края на 2004 г. в САЩ има около 315 милиона стари компютри. При унищожаването им те биха отделили около 450 хиляди тона олово, 900 хиляди тона пластмаси, 850 хиляди тона кадмий и 181 хиляди тона меркурий в околната среда.

През април 1999 г. Масачузетс стана първият щат, който забрани изхвърлянето на монитори на открити сметища и отвори центрове за събирането им за рециклиране. През месец юни 2000 г. Европейската комисия предложи да се изисква от производителите обратно изкупуване и безопасно унищожаване на електронните продукти и постепенно изваждане от производство на най-отровните компоненти.

ПРИМЕРИ ОТ ЕВРОПА: НЕКОРЕКТНО ЦЕНООБРАЗУВАНЕ

Твърде вероятно е на 1 януари 2007 г. България да стане член на Европейския съюз. Подготвени ли са българските граждани за членство е въпрос, който се поставя все по-често в нашето общество по най-различни поводи.

Настоящата рубрика има за цел да представи пред българската общественост различни казуси от съдебната и административна практика на страните-членки на ЕС по потребителски проблеми. Случаите представляват интерес за България, тъй като показват как на пръв поглед абстрактното европейско право навлиза в живота на отделния гражданин и му дава възможности да защитава пълноценно своите лични права и интереси. Изложената аргументация е приложима и в България, тъй като страната ни е длъжна не само да въведе на хартия европейските изисквания, но и институциите ѝ да ги прилагат активно и по еднакъв с останалите държави от ЕС начин.

Пример: Некоректно ценообразуване

Осъден по следния случай за некоректно ценообразуване и обявяване на цени е не друг, а самият превозвач Lufthansa AG. Фирмата предлага самолетни полети до различни

точки на земното кълбо като обявява продажна цена, в която не са включени данъци, летищни такси, застраховки и други разходи. Същите са обявени допълнително под формата на марж на увеличение от 10%.

Съдът счита, че този начин на обявяване на цените е недопустим. За дружеството е пределно ясно какви са отделните разходи за всеки един полет и не е проблем те да бъдат включени в общата цена на услугата. Чрез порочно обявяване на цената, фирмата си създава недопустимо конкурентно предимство като привлича клиенти с привидно по-изгодни цени от тези на конкурентите, които включват въпросните разходи в цената на билета.

Според съда, фактът, че въпросните плащания отиват в полза на трети лица, не е достатъчен, за да обоснове отделното им обявяване, тъй като потребителят ги заплаща на търговеца. В случая ста-

ва дума за пряко свързани с въздушния превоз разходи, които търговецът би следвало да калкулира в цената.

Съдът не приема възразението на Lufthansa, че по-голямата част от хората са запознати с обстоятелството, че авиокомпаниите заплащат летищни такси, поради което те не считат последните за част от цената на услугата. Фактът, че все повече хора познават особеностите на въздушния превоз, не означава автоматично, че потребителите очакват летищните такси да се начисляват отделно от цената на билета. Това е видно не на последно място и от обстоятелството, че останалите авиокомпаниите включват същите такси в цената на услугата.

ПРИМЕР ОТ БЪЛГАРИЯ: НЕКОРЕКТНИ ПОТРЕБИТЕЛИ - 2

На всекиго неведнъж се е случвало да е недоволен от качеството на някакви стоки, от услугите или от обслужването. И много хора търсят своите права, преследват интересите си като се обръщат директно към търговците или към съответните контролни органи. За да стимулираме активното потребителско мислене и да насърчим потребителите да защитават своите интереси, решихме в тази рубрика да ви представяме конкретни случаи от българската потребителска практика.

РЕКЛАМАЦИИ БЕЗ ОСНОВАНИЕ - 2

Много често се случва потребителите да прибягват до услугите на приятели и познати, за да отстранят повреда на дадена стока. "Помощникът" не успява да отстрани

повредата, и когато потребителят се обърне към сервиза, от там отказват гаранционно обслужване и предлагат ремонтът да се извърши за сметка на потребителя съгласно гаранционните условия. Такъв е случаят на г-жа Румяна Шумоли-

нова, която е закупила климатик, който се поврежда. Тя се обръща към сервиза, от където се ангажират със случая, но ѝ обясняват, че ремонтът ще бъде извършен за нейна сметка, тъй като гаранцията не покрива този вид ремонт (смяна на пластмасова перка на външното тяло). Сервизът прави поръчка за въпросната перка, но след няколко дни синът на г-жа Шумолинова отива в сервиза и казва, че се отказва от услугите им. Съответно служителите в сервиза отказват поръчаната перка.

Няколко месеца по-късно г-жа Шумолинова пуска жалба за това, че сервизът не е изпълнил молбата ѝ и не е извършил ремонта и подмяната на повредената перка. При последвалото посещение на техниците се установява, че външното тяло на климатика е смъкнато на земята - очевидно опит за домашна поправка с подръчни средства.

При такива и подобни случаи, потребителите нямат право да настояват за гаранционно обслужване.

ВНИМАНИЕ - ОПАСНИ СТОКИ!

Продукт/Търговска марка:

Електрическа кана за гореща вода с отделяща се основа, с възможност за присъединяване на 360° CONEGLIANO, модел XD 2328

Опасност/риск, свързани с употребата на продукта:

При употреба има опасност от топлинно изгаряне и увреждане от токов удар.

Резултати от проверката и изпитванията:

Липсва обявено напрежение, обявена често-

та и обявена входна мощност върху уреда; В инструкцията за употреба липсва текст в смисъл: "Каната трябва да се използва само с предвидената поставка"; Захранващият шнур е по-дълъг от допустимите 0,75 m.

Предприети мерки:

Забрана на разпространението и изтегляне от пазара

Лице, пуснало продукта на пазара и/или в действие:

ЕТ "КОНЕЛИАНО-Георги Кръстев" - вносител



Продукт:

Разтърсващ телбод (шоков телбод) - "Лоша шега" Стоката не може да се употребява по предназначение - като телбод!

Описание и размери на стоката и опаковката:

Предлаган в картонена опаковка с надпис "SHOCK STAPLER Praktikal joke JB 50522, made in China"

Обявен производител:

"Pe Toys" Ltd., China.

Опасност/риск, свързани с употребата на продукта:

Опасност за живота и здравето на потребителите. Не отговаря на изискванията по отношение на т.7 Маркировка и инструкции и т.8 Защита срещу достъп до части под напрежение.

Опасност за живота и здравето на потребителите. Не отговаря на изискванията по отношение на т.7 Маркировка и инструкции и т.8 Защита срещу достъп до части под напрежение.

Резултати от проверката и изпитванията:

1. Съществува рязко противоречие между инструкциите за употреба на вносителя на български език и тези на производителя на английски език. Производителят указва, че уредът може да бъде

използван само от лица на възраст от 14 до 50 г. без проблеми със сърдечно-съдовата система, а вносителят посочва, че уредът е подходящ за деца над 3 год.

2. При задействане уредът възпроизвежда ток със стойност, която надвишава с повече от 2 пъти допустимата безопасна норма.

Принудителни мерки:

Заповед за забрана реализацията на пазара, за изтегляне от пазара. Задължение за информиране на потребителите.



Актуален списък с всички опасни стоки, забранени за реализация на българския пазар, може бъде намерен в интернет страницата на Комисията по търговия и защита на потребителите на адрес:

<http://www.ktzp.bg/modules.php?name=OpStoki>

и Държавна агенция по метрологичен и технически надзор

<http://www.damtn.government.bg/page.html?pageID=22&partID=59>

КАК ДА ИЗПОЛЗВАМЕ БЕЗОПАСНО КОЗМЕТИКА?

За да изглеждат добре и ухаят приятно, не само жените, но и голяма част от хората по принцип ползват различни козметични продукти. Тези продукти могат да варират от сенки за очи до дезодоранти. Козметичните продукти следва да се продават със съответните тестери и да отговарят на определени стандарти.

Не е рядкост обаче дадени козметични продукти да причинят кожни проблеми. Значително част от хората имат алергия към козметика. Като начало кожата може да получи зачервяване и възпаление. Но проблемът може да бъде далеч по-сериозен. Трябва да бъдем особено внимателни към продуктите, които използваме за кожата си.

Как започват алергиите?

Може да сте използвали даден продукт в голямо количество. Нещо в него може да е несъвместимо с особеностите на вашия организъм. Алергиите може да се проявят и във времето. Може да сте използвали продукта в течение на години без проблеми и те да възникнат по-късно.

Какво означава терминът АНА?

АНА е съкращението за алфа-хидроксикиселини. Производителите на козметика твърдят, че АНА намалява бръчките. Те ни убеждават, че АНА видимо заличава белезите от възрастта. Тези твърдения може би са верни...

Доколко безопасни са АНА?

Много хора имат кожни проблеми след употреба на АНА. Регистрирани са оплаквания като:

- ❖ зачервяване
- ❖ възпаление
- ❖ изгаряне



- ❖ мехурчета
- ❖ кървене
- ❖ обриви
- ❖ сърбеж и дразнене
- ❖ промяна в цвета на кожата

Мога ли да използвам продукти с АНА безопасно?

За да използвате безопасно продукти, използващи АНА, трябва:

- ❖ Защитете кожата си от слънцето.
- ❖ Прочетете внимателно етикета, за да разберете какво точно се съдържа в продуктите.
- ❖ Купувайте продукти с АНА до 10 % или по-малко.
- ❖ Купувайте продукти с рН над 3.5.
- ❖ Направете тест на малък участък от кожата.
- ❖ Спрете да използвате продукта, ако получите сърбене, изгаряне, възпаление или други проблеми.
- ❖ Консултирайте се с дерматолог, ако имате проблеми.

Какъв е срокът на годност на козметичните продукти?

Продуктите за очи имат по-кратък срок на годност от другите козметични средства. Не е лошо да сменяте спиралата за мигли на всеки три месеца, тъй като можете да получите инфекции на клепачите. Ако спиралата е засъхнала, не добавяйте вода. Това може да доведе до развитието на бактерии.

Безопасни ли са тестерите в магазините за козметика?

Тъй като тестерите в магазините се използват от много хора, твърде вероятно е в тях да има бактерии. Продуктите, които държите в дома си е малко вероятно да имат бактерии. Ако все пак искате да тествате продукта в магазина, използвайте нов памучен тампон.

Важни ли са етикетите?

ДА! Винаги ги четете внимателно. Етикетът ви казва:

- ❖ Какво се съдържа в продукта.
- ❖ Как да използвате продукта безопасно.
- ❖ Дали продукта, който твърдят, че действа по-добре, е различен от другите.

Термини, които трябва да знаем

Не съдържа спирт: Продуктите не съдържат етилов спирт. Продуктът може да съдържа други спиртове.

Без жестокост: "Без жестокост" твърди, че при производството на този продукт не са пострадали животни. Но повечето продукти на определен етап от разработването им се тестват върху животни.

Не съдържа аромати: Продуктът няма никакъв аромат. Но от друга страна ароматите могат да се използват и за прикриване на

миризмата на химикалите.

Хипоалергичен: Този термин твърди, че вероятността продуктът да причини алергии е много малка. Това твърдение няма никаква научна основа. Етикетите съдържат много твърдения, че продуктите не причиняват кожни проблеми, но всеки продукт може да се причини такива.

Натурален: Продуктът е растителен или животински произход. Няма никакво доказателство, че натуралните продукти са по-добри за кожата от другите продукти.

Срок на годност: Тези дати се основават на емпирични опити. Продуктите трябва да се съхраняват и използват правилно. В противен случай те могат да станат негодни за употреба много преди посочената дата.

Препоръки за безопасност

- ❖ Съхранявайте гримовите добре затворени, когато не ги употребявате.
- ❖ Мийте винаги ръцете си преди полагане на грим.
- ❖ Не се гримирайте докато шофирате.
- ❖ Не позволявайте друг да използва гримовите ви.
- ❖ Не добавяйте вода към гримовите.
- ❖ Спрете да използвате грим, при появата на каквато и да е кожна реакция.
- ❖ Изхвърлете гримовите, ако цветовете са променени.
- ❖ Изхвърлете гримовите, ако се появи някакъв мирис.
- ❖ Не използвайте грим, ако имате конюнктивит.
- ❖ Съхранявайте гримовите извън обсега на слънчевите лъчи.
- ❖ Не използвайте спрей в близост до източници на топлина. Това може да причини пожар.
- ❖ Не използвайте флакони със спрей докато пушите, това също може да причини пожар.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ, КОГАТО КУПУВАМЕ... ФРИЗЕР

Когато купувате фризер трябва да се съобразите както с навиците си на пазаруване, така и с броя на членовете в домакинството ви. Друго важно нещо е да се уверите, че фризера, който купувате, е енергийно ефективен, за да не трупате излишно големи сметки за електричество. Това може да стане, като обърнете внимание на етикета, означаващ консумацията на електроенергия и други ресурси, които се поставят върху всеки уред. Най-ефективни са уредите от клас А, а най-неефективни съответно са тези от клас G. Днешните фризери с енергиен клас А използват по-малко от 25% от енергията, изразходвана от фризерите произведени преди 15 години.



Охлаждащ агент

CFC (Хлоро флуоро въглерод) е газ, който преди е бил широко използван като охлаждащ агент, но за щастие вече не се употребява поради вредите, които нанася на озоновия слой. Сега се използват обаче други охлаждащи агенти, които не вредят на озоновия слой, но за съжаление допринасят за парниковия ефект. Все повече производители започват да използват естествени газове, като Изобутана (R600A) за охладители. Естествените газове са за предпочитане от екологична гледна точка, тъй като не оказват вредно въздействие нито върху озоновия слой, нито върху глобалното затопляне.

Енергийно етикетиране

Както вече споменахме, **всички фризери трябва да носят етикет означаващ количеството използвано електричество** съотнесено към обема на уреда. Не забравяйте - за предпочитане са уредите от клас А. Те са малко по-скъпи, но ако изчислите парите, които ще спестите от сметките за ток ще се убедите, че си заслужава.

Размер

Размерът зависи от това, къде възнамерявате да поставите фризера, както и от необходимата ви вместимост. Трябва да се опитате да прецените колко голям фризер ви е необходим,



като вземете предвид какво държите в камерата си в момента и какво още бихте искали да съхранявате. Опитайте се да не купувате прекалено голям за вашите нужди фризер, тъй като всяко неизползвано пространство е равнозначно на пари за електричество хвърлени на вятъра.

Капацитет на замразяване

Това е показател за количеството, което фризерът може да замрази за 24 часа, като обикновено е означено в килограми.

Температура

Повечето фризери поддържат температурата от -18°C и имат възможност за бързо замразяване при -26°C . Бързото замразяване позволява свежата храна да запази максимал-

но количество от полезните си вещества. Препоръчително е да поддържате уреда на постоянна температура, защото всеки градус под 18°C увеличава разходите за електричество с 5%.

Какво да правите със стария си фризер?

Ако имате стар фризер, от който искате да се отървете, не бива просто да го изхвърлите до кофите за боклук или директно зад блока. Фризерът ви може да съдържа вече споменатите Хлоро флуоро въглероди (CFC), които са вредни за околната среда, а и за хората, които трябва да изхвърлят стария ви уред. Поинтересувайте се дали някой не изкупува такива вещи стоки или пък потърсете специално сметище за стари електрически уреди.

Национална здравноосигурителна каса

НЗОК осигурява и гарантира свободен и равнопоставен достъп на осигурените лица до медицинска помощ, чрез определен по вид, обхват и обем пакет от здравни дейности, както и свободен избор на изпълнител (лекар), сключил договор с районна здравноосигурителна каса.

Националната здравноосигурителна каса с дейността си цели подобряване на здравните резултати и качеството на живота, регулиране и повишаване на социалната, здравната и икономическата ефективност на здравните разходи, подобряване качеството на предоставените услуги и равнопоставеността при тяхното използване, въвеждане на механизми за достойно заплащане на медицинските

специалисти и положителна промяна в отношенията между лекар и пациент.

Национален телефон на НЗОК за консултации на граждани - 0800 14 800

Приемна на НЗОК за консултации на граждани:
София 1407, кв. Лозенец, ул. "Любата" №15, Сектор "Права на пациентите" - 9659 121; 9659 159; 9659 387

Благоевград 2700
пл. "Георги Измирлиев" 9
тел.: 073/ 88 300 475
e-mail: blagoevgrad@nhif.bg
url: blagoevgrad.nhif.bg

Бургас 8018
Парк "Езеро", п.к. 60
тел.: 056/ 80 66 66
e-mail: burgas@nhif.bg
url: burgas.nhif.bg

Варна 9004
бул. "Цар Освободител" 76-Г
тел.: 052/ 68 90 72
e-mail: varna@nhif.bg
url: varna.nhif.bg

Велико Търново 5000
ул. "Ивайло" 2
тел.: 062/ 61 12 52
e-mail: tarnovo@nhif.bg
url: veliko-tarnovo.nhif.bg

Габрово 5300
ул. "Отец Паисий" 25
тел.: 066/ 819 526
e-mail: gabrovo@nhif.bg
url: gabrovo.nhif.bg

Добрич 9300
ул. "Независимост" 5, ет. 4
тел.: 058/ 60 06 62 (63)
e-mail: dobrich@nhif.bg
url: dobrich.nhif.bg

Плевен 5800
ул. "Асен Халачев" 7,
п.к. 340

тел.: 064/ 88 25 11
e-mail: pleven@nhif.bg
url: pleven.nhif.bg

Пловдив 4003
ул. "Христо Чернопеев" 14
тел.: 032/ 60 30 65
e-mail: plovdiv@nhif.bg
url: plovdiv.nhif.bg

Разград 7200
бул. "България" 36, п.к. 105
тел./факс: 084/ 66 06 83
e-mail: razgrad@nhif.bg
url: razgrad.nhif.bg

Русе 7000
ул. "Райко Даскалов" 16
тел.: 082/ 88 61 73
e-mail: ruse@nhif.bg
url: ruse.nhif.bg

Ямбол 8600
ул. "Д-р П. Брънеков" 1
тел.: 046/ 68 50 68
e-mail: iambol@nhif.bg
url: jambol.nhif.bg

Координати на БНАП

София 1000
ул. "11 Август" № 10
тел. 989 01 06
тел./факс 989 01 07
E-mail: bnap@bnap.org

Варна 9000
ул. "Ал. Малинов" 23
тел. 052/612443
E-mail: varna@bnap.org

Русе 7000
ул. "Отец Паисий" № 4 Б, ет. 2
тел./факс 082 / 82 40 79
E-mail: ruse@mail.bg

Разград 7200
ж.к. "Освобождение" 34, П.К. 237
тел. 084/66 16 94
факс: 084/66 06 68
E-mail: bafe@ngo-rz.org

Габрово 5300
пл. "Възраждане" 5, ет.5, офис 11
тел.: 066/ 809138
E-mail: cregab@abv.bg

Благоевград 2700
ул. "Тодор Александров" 23, ет 7
тел.: 073/882309
E-mail: tsvhristova@abv.bg

Бургас 8000
ул. "Ал. Велики" 3 ет. 2
Тел.: 056/827636
Факс: 056/825577
E-mail: mira_sd@yahoo.com

Сливен 8800
Ул. "Александър Стамболийски" 1
КОМПЛЕКС „ПЕЧ“, ет. 5, стая 6
Тел.: 044/500403
Факс: 044/626156
E-mail: bsr_plamen@abv.bg

Интернет:
<http://www.bnap.org>



Издание на
Българска национална асоциация на потребителите.
София 1000, ул. 11 Август №10, тел. 989 01 06,
e-mail: bnap@bnap.org

Редакционен екип
Василена Чонова, Богомил Николов, Еленка Миндова,
Николай Златев, Асен Ненов, Иван Минков

Настоящото издание е изготвено със съдействието на Европейския съюз. Отговорност за съдържанието на тази публикация носи единствено БНАП и по никакъв начин не може да се счита, че то изразява Възгледите на Европейския съюз.

Издава се с финансовата подкрепа на Европейския съюз.
Програма ФАР "Развитие на гражданското общество"
2002