

Газета "Денги" (10/2013)
www.rubnews.cz

Каково реальное качество продуктов в чешских магазинах?

В последнее время чешские СМИ несут репортажи о том, что качество продовольственных товаров в магазинах по всей стране настолько ухудшилось, что покупателям нужно быть постоянно начеку, потому что на прилавках лежат не только слегка испорченные фрукты и овощи, но и мясо с давно прошедшим сроком годности. Настолько ли ситуация безнадежна? Посмотрим, что говорит статистика.

Цифры указывают на то, что качество чешских продуктов находится на более высоком уровне, чем качество продуктов в соседних с Чешской Республикой странах. Чехия заняла 23 место в таком рейтинге (72,2 из ста возможных баллов), в то время как Польша набрала 69,9 балла, оставив позади Словакию и Венгрию. В список попало 107 государств. Его лидерами оказались США и Норвегия (более 86 баллов).

На результат, достигнутый Чехией, несомненно, повлияла система государственных органов, контролирующая качество продуктов, а также сами предприниматели, инвестирующие немалые денежные средства на постоянное усовершенствование способов и методов контроля продаж.

Нередко сами торгующие компании отслеживают путь продуктов от производителей до прилавки магазинов. К контролируемым критериям относятся, например, соблюдение температурного режима при транспортировке. Для этого используется специальный термометр, сохраняющий данные, который сделан из гнущегося материала с самоклеящейся

пленкой. В случае если температура превысит установленную границу, индикатор почернеет. Его преимуществом является простая установка и удобный контроль уровня температуры.

Предприниматели, торгующие продуктами, часто организовывают и специализированные отделы, занимающиеся исключительно проверками качества. Их работники проводят собственные лабораторные исследования в аккредитованных центрах. Но это может оказывать и негативное влияние на качество конечных продуктов,купаемых в чешских магазинах. Так, известно, что в скандале с кониной свою роль сыграли фиктивные результаты исследований состава мяса, которые непосредственно сами продавцы мяса представляли Государственной ветеринарной инспекции.

Так или иначе, предприниматели в вопросах качества продуктов действуют за границами чешского законодательства: пытаются сертифицировать свои магазины в соответствии с международными стандартами, призванными гарантировать покупателям то, что во время доставки товаров на прилавки поставщики придерживаются существующих правил и норм хранения продуктов.

Кроме того, предприниматели проявляют активность в вопросе повышения образования своих сотрудников и даже клиентов, которых они учат, как правильно интерпретировать информацию на упаковках и этикетках, на что нужно обратить внимание при покупке продуктов, включая рекомендации по их приготовлению. Например, совместно с поставщиками они

разрабатывают подробные ценники, размещаемые на вытриках (с указанием рекомендуемой температуре хранения и т.п.).

Что касается предпочтений покупателей, нужно отметить, что большую часть суммы, потраченной на питание, население Чехии тратит именно на свежие продукты (44%). После чистоты магазина это является самым важным критерием при выборе места покупок.

В магазинах продается только то, что покупается, поэтому в силах самих клиентов повлиять на ассортимент продуктов и его качество. Это значит, что жаловаться на гнилые овощи, продаваемые в небольших магазинчиках или на прилавках с товарами, срок годности которых подходит к концу, не всегда самый верный путь для изменения ситуации, ведь некоторые не гнишают такими продуктами.

Не так все просто и с избытком продуктов в магазине или торговом центре. В соответствии с существующими законами, предприниматели не могут раздать непроданное нуждующимся, так как обязаны все излишки ликвидировать. Более того, в случае дара необходимо заключать договор дарения, а также зафиксировать все оставшиеся продукты с указанием цен и страны производителя, а затем заплатить в полной мере НДС (у продуктов 15%). Наоборот, при ликвидации продуктов подоходный налог снизится на их стоимость, а НДС платить не нужно. Нетрудно догадаться, какой путь выберают предприниматели...

СОФИЯ РЫБАКОВА