Илья Мельников

С продавцом на равных. Как не быть обманутым на рынке

Илья Валерьевич Мельников

С продавцом на равных. Как не быть обманутым на рынке

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=184472

Аннотация

В книге читатель найдет информацию о правах покупателя и требованиях Закона к продавцу, способах обмана, которыми пользуются недобросовестные производители товаров и мошенники на рынке, а также советы – как своевременно обнаружить обман, не стать жертвой фальсификаторов.

Содержание

ЧТО НАДО ЗНАТЬ ДО ВСТРЕЧИ С ПРОДАВЦОМ 4
КАК ОПРЕДЕЛИТЬ НАТУРАЛЬНОСТЬ И КАЧЕСТВО МЕДА 6
ЭМУЛЬГАТОРЫ, ВРЕДНЫЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ 13
КАК ПОКУПАТЬ МОЛОКО И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ 15
Конец ознакомительного фрагмента. 18

С ПРОДАВЦОМ НА РАВНЫХ. КАК НЕ БЫТЬ ОБМАНУТЫМ НА РЫНКЕ

ЧТО НАДО ЗНАТЬ ДО ВСТРЕЧИ С ПРОДАВЦОМ

В России нельзя продавать продукты питания без упаковки. Можно вернуть бракованную вещь, не имея на нее чек, а ссылаясь только на свидетельские показания.

Нельзя продавать продовольственные товары с доставкой покупателю на дом, по месту работы и учебы, в транспорте или на улице. Исключение составляют только мороженое, безалкогольные напитки и пиво, кондитерские и хлебобулочные изделия в специальной упаковке. Также в разнос нельзя торговать лекарствами, изделиями из драгоценных металлов и камней, оружием и патронами к нему.

Разносчик-продавец должен иметь прейскурант, заверенный печатью и подписью руководителя, в котором указываются наименования и цены товаров. Покупателю на улице тоже обязаны выдавать товарный чек. Кроме того, продавцы обязаны информировать покупателя об имеющихся в товаре

недостатках. Причем не только в устной, но и в письменной форме (на ярлыке товара, товарном чеке или еще каким-нибудь способом). А торговцы на рынках, продающие продукцию собственного приготовления, должны по первому требованию покупателя предоставить ветеринарное свидетельство на свой товар. Нерасфасованные и неупакованные продовольственные товары продавать запрещено.

В так называемых секонд-хэндах или комиссионных магазинах запрещено продавать бывшие в употреблении изделия медицинского назначения, лекарства, предметы личной гигиены, парфюмерию и косметику, бытовую химию, швейные и трикотажные бельевые изделия, чулочно-носочные изделия и посуду разового использования.

При покупке книг, брошюр, альбомов, картографических и нотных изданий, календарей, буклетов и изданий, воспроизведенных на технических носителях информации, клиент имеет полное право ознакомиться с содержанием данного непериодического издания и проверить его качество. Для этого продавец обязан иметь соответствующую аудио-, видео– или компьютерную аппаратуру.

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ НАТУРАЛЬНОСТЬ И КАЧЕСТВО МЕДА

Для определения натуральности и качества меда применяются органолептические и лабораторные методы, разумеется, последние для рядового покупателя недоступны. Поговорим об органолептическом методе, при котором определяют цвет, аромат, вкус и консистенцию меда.

Цвет меда определяют визуально при дневном освещении. По цвету мед подразделяют на следующие группы:

Бесцветный (прозрачный, белый) – белоакациевый, кипрейный, хлопковый, малиновый, белоклеверный, белодонниковый.

Светло-янтарный – липовый, красноклеверный, желтодонниковый, шалфейный, эспарцетовый, полевой, степной.

Янтарный (желтый) – горчичный, подсолнечниковый, тыквенный, огуречный, кориандровый, люцерновый, луговой.

Темно-янтарный (темно-желтый) – гречишный, вересковый, каштановый, табачный, лесной.

Темный (с различными оттенками) – некоторые виды падевого, цитрусовый, вишневый и др.

Отметим, что по цвету мед может быть отнесен не к од-

ной, а к двум-трем группам. Например, подсолнечниковый мед может иметь цвет от светло-желтого до желтого, а цитрусовый – от светлого до темно-коричневого и т.д.

По цвету можно судить (до некоторой степени) о ботаническом составе меда и качестве. К лучшим сортам относят мед, имеющий светлую окраску. Темный цвет меда говорит о наличии в нем пади. При длительном хранении он приобретает более темную окраску.

Однако цвет меда не является стабильным признаком, на основании которого можно судить о качестве. На цвет меда оказывают влияние факторы, не снижающие его качество. Мед, собранный с одних и тех же медоносов, может иметь разную окраску.

Аромат является наиболее объективным показателем при определении качества меда органолептическим методом. При отсутствии аромата или его недостаточной выраженности желательно пробу меда слегка подогреть. Делают это обычно в водяной бане, при этом проба меда должна находиться в плотно закрытой посуде. Нагревают до 40-45±С в течении 10 мин. После этого снимают крышку и определяют аромат.

Аромат может быть слабым, сильным, нежным, тонким, с приятным и неприятным запахом. Некоторые сорта (клеверный, ивовый, вересковый и др.) издают запах цветов, с которых мед собран.

Аромат служит основанием для браковки меда и отказа

от покупки. Если мед имеет не свойственный ему запах, не покупайте его. (Исключение составляет падевый мед, который может обладать даже неприятным запахом.)

Вкус меда. Натуральный цветочный мед всех сортов имеет сладкий вкус и оказывает раздражающее действие на слизистую оболочку ротовой полости и глотки – ощущается терпкость разной интенсивности. Этими свойствами не обладает искусственно инвертированный (расщепленный) сахар, сахарный мед.

Привкус меда может быть разный. Слабогорький привкус встречается в каштановом, ивовом, табачном и падевом меде. При брожении меда возникает кисловатый и кислый вкус. Неприятный вкус может объясняться наличием в цветочном меде определенного количества пади или других веществ, иногда собираемых пчелами вместе с сахаросодержащими продуктами.

Вкус меда – объективный показатель качества. Мед должен быть сладким, приятным на вкус, без посторонних привкусов. Горький, кислый, карамелизованный, плесневый и др. подобные показатели

– достаточное основание для отказа от покупки.

Консистенция (вязкость) меда. Наиболее точно определяется при температуре меда 20±С. Ложка (шпатель) погружается в мед, затем поднимается. Оценивают характер стекания меда. По этому признаку мед подразделяют на:

а) жидкий – на шпателе остается небольшое количество

меда, который стекает мелкими, частыми каплями (белоакациевый, клеверный, кипрейный, а также мед, содержаший более 21% воды);

б) вязкий – на шпателе остается большое количество меда, который стекает редкими, вытянутыми каплями (большинство сортов цветочного меда);

в) очень вязкий – на шпателе остается значительное количество меда, который при стекании образует длинные тяжи (падевый и цветочный в период кристаллизации);

г) плотная консистенция – шпатель погружается в массу под давлением.

Свежеоткачанный мед обычно жидкой или вязкой консистенции. Через 1-2 месяца он кристаллизуется, консистенция становится более плотной. При кристаллизации меда образуется салообразная, мелко и крупнозернистая масса. В незрелом меде, содержащем более 21-22% воды, кристаллизация проходит иначе. В нем образуются два слоя: жидкий верхний и плотный нижний. Расслаиваться может и зрелый мед при хранении его в герметически закрытой таре. Такой мед можно приобретать после его перемешивания.

О механических примесях. Их подразделяют на естественные желательные (пыльца растений), естественные нежелательные (части тела пчел, кусочки сот, личинки) и посторонние. Покупать можно только чистый мед (с пыльцой растений). Мед с естественными нежелательными примесями очищают, а с посторонними – бракуют.

Как определить зрелость меда?

Зрелость меда определяется при температуре 20±С. Мед перемешивают ложкой, затем ложку поднимают над поверхностью меда и вращают. Если мед стекает с ложки, его считают незрелым, а если "навертывается" на ложку – зрелым.

В незрелом меде содержание воды превышает 22%. При таком количестве воды он начинает бродить. Признаки брожения – активное вспенивание массы и выделение газов со специфическим ароматом. Забродивший мед покупать не следует.

Поговорим об уловках, к которым прибегают недобросовестные медоторговцы.

Для создания видимости кристаллизации меда, указывающей на его натуральность, в мед добавляют муку или крахмал. При этом вкус и аромат ухудшаются. (Напомним: вкус и аромат – показатели качества, которые покупатель может оценить всегда сам.)

Для повышения вязкости меда в него добавляют желатин. Признаки те же: ухудшение вкуса и аромата продукта.

Нередко перед продажей мед нагревают для прекращения в нем брожения, а также для придания продкту жидкой консистенции и при различных фальсификациях. Надо иметь в виду, что в меде, подогретом выше 60±С, разрушаются ферменты, что снижает его качество. Признаки: мед темнеет, ослабевает аромат, появляется привкус карамели.

Некоторые торговцы добавляют в мед сахарную (свекло-

вичную) или крахмальную патоку. В этом случае о фальсификации меда говорит снижение его органолептических показателей – появляется запах патоки, мед становится очень вязким.

Наиболее часто фальшивый мед встречается в упаковках, даже если они самые экзотические, вроде бочонка или туеска. Поэтому обращайте внимание на наличие на упаковке внятного товарного знака производителя или предприятия-фасовщика, его точного адреса, а также на то, указан ли на ней год сбора, дата фасовки и с каких растений мед собран, обозначен ли стандарт. У настоящего меда не бывает осадка.

В то же время не всякий упакованный жидкий мед непременно фальшивка. Жидким он остается потому, что мед пропускают через фильтры, чтобы придать продукту товарный вид и предотвратить засахаривание.

Особенно критически специалисты советуют относиться к импортной продукции. За рубежом натуральным называют экспрессный лекарственно-витаминный мед, который получают путем переработки пчелами сахарного сиропа, смешанного с экстрактами трав, фруктовых соков, медикаментов. Такой промышленный мед производить чрезвычайно выгодно: пчелы, никуда не летая, из 1 кг сахара очень быстро приготавливают такое же количество меда. А подмешанные компоненты дают ту самую запрограммированную нотку. Отсюда и возникают тыквенный, морковный, антибиотический

или женьшеневый мед, которых в природе не существует. Сахар все больше подсовывают пчелам и у нас. А вместе с ним добавляют обычные древесные опилки, муку, крахмал, мел, картон, песок, отруби, крупу, патоку, известку (для веса и цвета).

Чтобы обнаружить подставу, надо растворить ложку меда в дистиллированной воде. Посторонние примеси выпадут в осадок или всплывут. А если капнутый в раствор меда йод посинеет, а уксус вспенится, значит, в мед (а скорее, в сахарный сироп) добавили муку, крахмал или мел. Иногда в искусственный продукт для придания ему натуральности вводят розовое или иное косметическое масло и для верности бросают несколько мертвых пчел и кусочки сотов.

Безошибочно обнаружить сахарный мед, не прибегая к анализам, сложно, но можно.

Для выявления сахарного меда используйте следующие показатели: аромат (запах старых сотов), вкус (пресный, пустой), консистенция (у свежеоткачанного она жидкая, при хранении – густая, клейкая, студенистая), кристаллизация (салообразная).

Что касается оценки меда с помощью химического карандаша – метода, с помощью которого якобы выявляют повышенное содержание воды, фальсифицированный мед и т.д. отметим следующее. Проверка этого способа показала его непригодность для определения и оценки натуральности и качества меда. Не выявляет он и содержание воды в меде.

ЭМУЛЬГАТОРЫ, ВРЕДНЫЕ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

На Западе одна и та же компания может производить до трех категорий одного и того же продукта: для внутреннего использования; для экспорта в другие страны; для экспорта в развивающиеся страны. К третьей категории относятся 80% продуктов питания и напитков, экспортируемых из Северной Америки и Западной Европы в страны Восточной Европы и СНГ, а также во многие государства Азии, Африки, Латинской Америки. По данным продовольственной комиссии ЕС, некоторые западные фирмы расширяют производство и экспорт не только экологически опасных, но и запрещенных в развитых странах продуктов.

Запрещены для использования в развитых странах следующие консерванты и продукты, обозначенные символами:

от Е-102 до Е-105 – опасные для здоровья;

Е-110 – Е-111 – опасные для здоровья;

Е-120 – Е-127 – опасные и очень опасные;

Е-130 – Е-131 – опасные;

Е-141 – подозрительный;

Е-142 – ракообразующий;

Е-150 – подозрительный;

Е-152 – опасный;

Е-171, Е-173, Е-180 – подозрительные;

Е-210 – Е-217 – ракообразующие;

Е-230 – Е-232, Е-238 – вредные для кожи;

Е-240 – ракообразующий;

Е-241 – подозрительный:

Е-311 – Е-313 – вызывающие сыпь;

Е-330 – ракообразующий;

Е-477 – подозрительный;

Е-221 – Е-224, Е-226 – вызывают растройство функции кишечника;

Е-250 – Е-251 – вызывают расстройство давления;

Е-320 – Е-321 – повышают содержание холестерина;

Е-322, Е-338 – Е-341, Е-407, Е-450, Е-461 – Е-463,

Е-465 – Е-466 – вызывают расстройства желудка.

Все перечисленные эмульгаторы приводятся на упаковках для иностранцев, находящихся в странах третьего мира. Если на упаковке продукта указан любой из этих символов, покупать его не следует.

КАК ПОКУПАТЬ МОЛОКО И КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

При покупке молока можно определить, добавлена в него вода или

нет. Капните каплю молока на ноготь большого пальца и

понаблюдайте. Если капля сразу растекается, значит, в молоке

присутствует вода, если молоко удерживается целой каплей,

значит, молоко не разводилось.

Свежая сметана имеет однородную густую консистенцию, белый или желтоватый цвет, кисловатый вкус. Перемерзшая и оттаявшая сметана становится невкусной, комковатой, на ее поверхности образуется сыворотка.

Несвежая сметана горчит, имеет затхлый запах, дает отстой.

Понятно, что покупать молоко и молочные продукты на рынке рискованно – можно наткнуться на недоброкачественную продукцию без сертификата. Однако и приобретая в магазине упакованный по всем правилам товар, можно горько разочароваться.

Молочные продукты в упаковке – коварная вещь. Черст-

вый хлеб или залежалую колбасу можно пощупать и понюхать прямо в магазине, а вот узнать, какого качества сметана, вы сможете только дома, открыв упаковку. Конечно, на упаковке указана дата, до которой данный продукт рекомендуется употребить, но часто она не дает никакой гарантии, что товар свежий. Например, можно купить сметану, срок годности которой истекает аж через восемь дней, а по ГОСТу больше семи ее в принципе хранить нельзя. То есть, и через неделю эта упаковка со сметаной будет считаться вполне годной, а когда ее на самом деле выпустили, – остается только гадать.

Однако и до указанного срока молоко (если оно не длительного хранения) и молочные продукты могут испортиться, если при их производстве был допущен брак или их неправильно хранили в магазине. Купили вы такой продукт, принесли домой, открыли – и хоть выливай. Самое правильное в таких случаях – отнести товар в магазин. Но тут часто и начинаются проблемы.

Некоторые продавцы вообще отказываются вернуть деньги, утверждая, что товар годный ("Посмотрите на дату!"). Если покупатель настаивает, ему советуют отвести продукт туда, где его произвели или отдать на экспертизу за свой счет. Ясно, что никто из покупателей заниматься этим не станет, махнет рукой и все. По закону продавцы должны без всяких отговорок продукт принять и деньги вернуть. Плохой он или хороший и кто виноват – производитель или магазин – ре-

шит экспертиза и не за счет покупателя. В магазине должны знать эти правила. В противном случае покупателю нужно обращаться в Госторгинспекцию.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.