



ВСЕ, ЧЕМ БОГАТО ПРИИРТЫШЬЕ

ФОРУМ ■ В регионе проходит Сибирская агротехническая выставка-ярмарка «АгроОмск-2018».

Крупный сельскохозяйственный форум проходит в нашем регионе уже в 16-й раз, он посвящен Году плодородия в Омской области, объявленному главой региона Александром Бурковым. Этой теме будет посвящен ряд семинаров и круглых столов. Новым на выставке станет и раздел «Сохранение и повышение плодородия почв». Его участники обсудят развитие мелиорации земель сельскохозяйственного назначения, рациональное применение минеральных и органических удобрений, техническую и технологическую модернизацию и развитие семеноводства и овощеводства.

16 – 17 июля на «АгроОмске-2018» работали спе-

циалисты, а с сегодняшнего дня и по 22 июля выставка открыта для всех омичей.

– Это главное аграрное событие региона, – считает министр сельского хозяйства и продовольствия Омской области Максим Чекусов. – Нашу агротехническую ярмарку посетят специалисты агропромышленного комплекса из Новосибирской и Курганской областей, Алтайского края, Казахстана, а 19 июля ожидается делегация из Китая. Деловая часть выставки обещает быть весьма насыщенной. Семинары пройдут для экономистов, финансистов, фермеров, мелиораторов. Также аграрии побывают в картофелеводческом хозяйстве в Таврическом районе. На выста-

вочных полях специалисты увидят в работе более 20 единиц техники. А хлеборобам покажут многолетнюю пшеницу, выведенную омскими селекционерами.

На площадке «АгроПрод» омичи смогут приобрести свежую продукцию от омских фермеров и компаний: от муки, зерна и овощей до мяса, меда и яиц. Посетители выставки также смогут увидеть северного оленя, племенных лошадей, кроликов, нутрий и декоративных птиц разных пород. Для детей будут работать интерактивные площадки, батуты, проводиться увлекательные квесты. Гвоздь программы – дегустация продукции товаропроизводителей Омской области.

Молоко прямо из-под коровы

■ ОПЫТ

Мясо-молочной лавке фермера Андрея Беккера, расположившейся на Амурском рынке, уже 22 года. А начинался торговый бизнес владельца КФХ из Омского района с бидона сметаны.

Татьяна ЛЕЛЯКИНА

Фото Максима Кармаева

– Но в то время всем заправляли перекупщики, которые нас, крестьян, на рынок попросту не пускали, – вспоминает Андрей. – А какой смысл что-то производить, если невозможно это продать? Поэтому я практически сразу для себя решил: попробую открыть свою небольшую лавку и буду там торговать. Далось это, конечно, нелегко, как всякое новое дело. Но как раз появилась государственная программа мясо-молочных лавок. И в эту программу попал. Я с 1996 года здесь торгую.

Ассортимент в фермерской торговой точке небольшой. Разливное фляжное молоко, сливки и сметана на вес. Летом, когда молока больше, а пьют его меньше, к этому перечню добавляется сливочное масло. А зимой – говядина, исключительно свежая, а не мороженая. Для реализации мяса в лавке в соответствии с санитарными требованиями существует отдельный прилавок с отдельным входом.

– Летом мы говядиной не торгуем. Потому что жара. Сегодня ты мясо разрубил – наутро оно уже потемнело. А покупатель сегодня требовательный, – поясняет Андрей Беккер.

За долгие годы у него сложился свой круг клиентов, которые ездят сюда с разных концов города: с

Московки, из Нефтяников. Как говорит Андрей, это покупатель, которым не нужно пакетированное молоко, а нужен исключительно крестьянский продукт. Кстати, фасовать свое молоко в пакеты фермер пробовал, но эта продукция, по его выражению, «зависала».

А вот фляжное молоко уходит влет. Только изредка потребители жалуются: оно две недели стоит в холодильнике и никак не скиснет, а им хочется простокваши.

– Но я ж не простоквашей торгую, – смеется сельчанин. Свой товар в торговую лавку фермер доставляет прямо с фермы.

– В пять утра у нас начинается дойка, – рассказывает он. – Подоили, охладили парное молоко до плюс четырех градусов, разлили во фляги – и в 10 часов оно уже на прилавке. Здесь же, на ферме, стоит сепаратор и установка по варке творога. Так что вся моя продукция цельная и целебная. Коровы летом пасутся на пастбище. Зимой едят сено, сенаж,

комбикорм. Все корма для животноводства наше хозяйство заготавливает на своих полях. Дважды в год мы подвергаем наше стадо ветеринарной проверке. И ежедневно образцы продукции сдаются на анализ в лабораторию при Амурском рынке. Кроме того, раз в 10 дней делается глубокий анализ в районной ветлаборатории. Я в этом заинтересован, потому что отвечаю за качество продукции перед своим покупателем.

Но над отлаженным бизнесом сегодня нависла угроза. Рядом с лавкой Андрея построили большой торговый комплекс. И теперь лавка – а это кирпичное сооружение – подлежит сносу, поскольку земля, на которой она стоит, фермеру не принадлежит. По словам Андрея, найти другое место для торговли – не проблема. Сейчас предлагается большой выбор мест. Но он не хочет терять своего покупателя, которого нарабатывал годами.

– Буду искать какой-то выход, – говорит фермер.



ИП Глава КФХ Беккер А.Э.
644123, Омская область, Омский район,
с. Халдеевка.
Тел. (3812) 28-38-84.

Проверьте качество продуктов!

■ БЕЗОПАСНОСТЬ



Каждый день с российских телеэкранов нам рассказывают как о пользе, так и о вреде продуктов питания. Циклы передач просят покупателей следить за качеством продуктов, которые они собираются употреблять в пищу. Но все равно изо дня в день выстраиваются очереди на стихийных рынках Омска.

Омичи покупают мясо, молоко, творог, рыбу, привезенные неизвестно откуда, без документов. Эти продукты не проходили ни одной проверки, их в антисанитарных условиях продает водитель машины, совершенно не предназначенной для перевозки скоропортящихся продуктов.

При приобретении товара покупатели не всегда смотрят на этикетку, а о сертификате соответствия на продукты вообще никто не заговаривает.

Немногие знают, а многие просто не хотят знать, что они употребляют в пищу и какого качества. А ведь можно провести соответствующие исследования продуктов питания. В Омске одной из ведущих лабораторий, специализирующихся на исследовании пищевой продукции, является лаборатория Омского референтного центра Россельхознадзора.

По мнению известных мировых ученых, основной причиной плохого состояния здоровья людей, особенно тех, кто живет в городах, является плохая экология продуктов. Их условно делят на два вида: растительного и животного происхождения. Для более быстрого роста и развития сельскохозяйственные культуры щедро сдобривают удобрениями, часто в неконтролируемом количестве. Большую роль играет и качество земли. На современных предприятиях и фабриках в произ-

водстве широко используют красители, консерванты, а также усилители вкуса и аромата. Исследования продуктов подтверждают негативное влияние всех этих добавок на организм человека, они способны вызвать заболевания различных органов. Поэтому контроль качества продуктов питания – обязательная мера.

В лабораториях Омского референтного центра Россельхознадзора ежедневно проверяется множество проб зерна, крупы, овощей и фруктов, продуктов животноводства на качество и безопасность. Его сотрудники с помощью новейших приборов определяют наличие тяжелых металлов и токсичных элементов (свинец, ртуть, кадмий, мышьяк), измеряют радиоактивность радионуклидов (цезий, стронций), проводят микробиологические и паразитологические исследования, исследования на остаточное количество

лекарственных препаратов в продукции животноводства.

– В наших лабораториях проводится большой спектр лабораторных испытаний, – рассказывает руководитель Испытательного центра Омского референтного центра Россельхознадзора Марина Шильд, – и не только пищевой продукции животного и растительного происхождения, а также почвы, воды, минеральных удобрений, семян и посадочного материала. Мы призываем граждан быть внимательными! Покупая продукты, семена, саженцы, обязательно требуйте предъявить документ, подтверждающий качество. Руководителям сельхозорганизаций мы предлагаем проверять в наших лабораториях качество своих и закупаемых семян, а перерабатывающим предприятиям – качество продукции в рамках своего производственного контроля.

ФГБУ «Омский референтный центр

Россельхознадзора»

644031, г. Омск, ул. 10 лет Октября, д.197

тел/факс (3812) 32-91-30, 32-90-38

e-mail: omstazr@rambler.ru

omskrefcentr.ru