



В НОМЕРЕ:

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ЗЕЛЕННЫЕ ПЯТНА ТВОРОГУ НЕ К ЛИЦУ

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ЧАЙ: «МОНАРХ» ПОДВЕЛА ВЛАЖНОСТЬ

2 РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

ЗАПРЕЩЕН ВВОЗ ИРЛАНДСКОЙ СВИНИНЫ

2 ГОСНАДЗОР

В ПОИСКАХ МЕЛАМИНА, И НЕ ТОЛЬКО

3 СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ



В 2009 г. 17% ШКОЛЬНИКОВ БУДУТ ПИТАТЬСЯ БЕСПЛАТНО



19 декабря вступил в силу № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», а 29 декабря – № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»

МОЛОКО И МАСЛО – ПО РЕГЛАМЕНТУ!

стр. 4

В НОМЕРЕ:

СЕМЕНА ПРОДАВАЛИСЬ БЕЗ ДОКУМЕНТОВ

2

ЗНАКОМЬТЕСЬ – ЭТО «БОБРОФФ»!

6

РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ ОТ «РЕВАНШ-95»

8

ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



Помощь рядом!

- Если вы заказали мебель, а срок ее доставки давно истек,
 - Если вас отправляют в сервисный центр, вместо того чтобы удовлетворить ваши законные требования на месте,
 - Если вы купили товар дистанционным способом и не знаете, как его вернуть продавцу и получить назад свои деньги,
 - Если ваш отдых оказался испорченным по вине турфирмы,
 - Если приобретенный вами новый автомобиль вы вынуждены постоянно ремонтировать по гарантии,
 - Если у купленных вами зимних сапог через неделю сломался каблук, а продавец в этом обвиняет вас,
 - Если продавец вам продал товар ненадлежащего качества и отказывается вернуть деньги,
 - Если продавец не желает с вами разговаривать и отказывается вас даже слушать,
 - Если кто-то нарушил ваши права потребителя,
- ОБРАЩАЙТЕСЬ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКУЮ ОБЩЕСТВЕННУЮ ОРГАНИЗАЦИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ».**

Наши консультанты и юристы помогут защитить ваши права потребителя в досудебном, а если понадобится, и в судебном порядке.

**Наш адрес:
ст. м. «Балтийская»,
пер. Лодыгина, д. 1
(Рижский пр., д. 28).**

**Телефон горячей линии
251-72-22**

**ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО**

Учредители:
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,
НП «Общественный контроль качества»

Главный редактор –
Всеслод Вишневецкий

Корреспондент — Алина Савельева,
Дарья Дедова
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:
Людмила Боярицева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

И. В. Апанасова — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

С. К. Безкоровойский — генеральный директор ООО «АСТО»;

А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

И. Л. Гринштейн — начальник ИЛ РНЦ «Прикладная химия»;

Р. А. Даутов — генеральный директор ОАО «Лактис»;

И. С. Дю — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;

И. О. Замятин — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;

О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;

В. А. Романов — директор Государственного научно-исследовательского и проектно-конструкторского института «Гипрорыбфлот», профессор;

Е. Э. Сакован — директор Испытательного центра «Гамма-2»;

А. В. Тимченко — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;

А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлюпкина — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

– подписка: индекс — 38531;
– универсамы, универмаги и магазины города;
– торговые сети



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР. Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Адрес редакции и издателя:
190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26,
до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции (812) 251-9038

Тел./факс отдела рекламы:

(812) 251-7222, 251-9038

E-mail: pet_kach@tecom.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 25.12.2008 г.
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60,
лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-2288/13
Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.
Ежемесячный тираж 100 000 экз.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Открылись новые магазины пешеходной доступности

Так, в конце декабря прошлого года открылись два новых магазина по программе пешеходной доступности: в Приморском районе по адресу ул. Авиастроителей, д. 14 и в Красносельском районе по адресу ул. Маршала Захарова, 48.



Как сообщил заместитель председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли **Дмитрий Кобицкий**, вновь создаваемые магазины пешеходной доступности размещаются только там, где ощущается острая нехватка торговых площадей. Причем процесс ввода таких объектов в эксплуатацию достигает 1 года и больше. К тому же, определенную сложность представляет длительный процесс согласования проекта магазина, подключение его к инженерным коммуникациям, присоединение к электрическим сетям, сообщил Дмитрий Кобицкий. Он подчеркнул, что, согласно городскому законодательству, так как этот магазин расположен рядом со школой, в нем не ведется торговля алкоголем.

Дмитрий Кобицкий также сообщил, что вскоре планируется открытие еще 10 магазинов пешеходной доступности во Фрунзенском, Приморском и Красносельском районах Санкт-Петербурга. Из них 4 вновь построенные и 6 действующих торговых павильонов,

по которым приводится в соответствии с требованиями к магазинам пешеходной доступности ассортимент реализуемых товаров, подтверждение возможности аренды земельных участков на 10 лет. Таким образом, к концу года будут работать 25 магазинов пешеходной доступности. Реализация программы будет продолжена.

Реализация проекта создаст условия для достижения нормативов стандартов проживания в Санкт-Петербурге в области потребительского рынка. «Основными нормативами инфраструктурного стандарта проживания в Санкт-Петербурге в области потребительского рынка является обеспечение пешеходной доступности потребительских услуг, гарантируемое значение которого определено в пределах 500 метров от места жительства или ближайшей остановки общественного транспорта до объектов потребительского рынка. А также обеспеченность торговыми площадями на 1000 жителей, гарантируемое значение которого должно быть 770 м²», — подчеркнул заместитель председателя КЭРПИТ Дмитрий Кобицкий.

Кирилл ОРЛОВ

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Запрещен ввоз ирландской свинины

СОДЕРЖАНИЕ ДИОКСИНА В МЯСЕ ПРЕВЫШАЕТ НОРМУ В 200 РАЗ!

6 декабря 2008 г. государственный орган по безопасности пищевых продуктов Ирландии (FSAI) после лабораторных исследований кормов и образцов жира свинины, проведенных 1 сентября 2008 г., сообщил об обнаружении в них диоксинов с превышением допустимых уровней до 200 раз.

Корма, содержащие диоксины, производились ирландской компанией MILLSTREAM POWER RECYCLING LTD (г. Фена, графство Карлоу) и поставлялись на 9 свиноферм Ирландии и 9 свиноферм Северной Ирландии, а также 38 фермерских хозяйств, разводящих крупный рогатый скот.

Российская Федерация входит в число пяти крупных импортеров свинины и говядины из Ирландии. В 2007 г. экспорт мяса и мясопродуктов из Ирландии в Российскую Федерацию составил 8,8 тыс. тонн на сумму 12,1 млн евро, с января по июнь 2008 г. экспортировано около 3 тыс. тонн на сумму 4,8 млн евро, 75 % данных продуктов составляет свинина. Основные поставки ирландских мяса и мясопродуктов

осуществляются в Москву, Санкт-Петербург и другие крупные города. В настоящее время приостановили ввоз мяса и мясопродуктов из Ирландии Япония, Республика Корея, Сингапур и Китай.

В соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» допустимые уровни содержания диоксинов для говядины, баранины составляют 0,000003 мг/кг (в пересчете на жир), а для свинины 0,000001 мг/кг (в пересчете на жир).

В связи с полученной информацией **Геннадий Онищенко**, главный санитарный врач РФ, с 12 декабря 2008 г. запретил оборот мяса и мясопродуктов производства Ирландии до особого распоряжения, приостановил действие всех выданных санитарно-эпидемиологических заключений на мясо и мясопродукты производства Ирландии и дал указание усилить государственный контроль по выявлению мяса и мясопродуктов производства Ирландии в регионах.

Кирилл ОРЛОВ

ГОСНАДЗОР

В поисках меламина, и не только

Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в III квартале 2008 г. проведены проверки оптовых и розничных предприятий торговли, где выявлены факты реализации некачественной и фальсифицированной продукции.

В ЗАО «Денди» забракована и снята с продажи халва кунжутно-арахисовая в молочном шоколаде (изготовитель ОАО «Боровичская кондитерская фабрика», Новгородская обл., г. Боровичи) — по несоответствующей двойной маркировке, вводящей в заблуждение относительно состава глазури (в наименовании указано «в шоколаде», фактически жировая основа глазури — смесь растительных масел, что не является шоколадом.

Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу осуществляются мероприятия по исполнению указаний Роспотребнадзора по выявлению пищевых продуктов, содержащих меламина:

- организовано проведение контрольно-надзорных мероприятий предприятий пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли с целью выявления продукции производства КНР;
- за период с 24.09.2008 г. по 31.10.2008 г. проверено 418 предприятий. В филиале № 2 ОАО «Детский мир-центр» (г. Санкт-Петербург, Средний пр. В.О.,

д. 36/40) выявлено печенье бисквитное в объеме 10,62 кг, производства «Цзяньмень Сити Бинчи Фудж КО ЛТД», КНР, содержащее в своем составе сухое молоко. Постановком указанной продукции является ОАО «А.Арго», г. Москва. Продукция снята с реализации и подготовлена к возврату;

- из Федеральной службы Роспотребнадзора поступила дополнительная информация о выявлении меламина в сырых яйцах, производства Hanwei Poultry Co, (Далан Ляоинь), Китай и Select Fresh Brown Eggs (Extra Large) (6 Pieces) и крекере (Croley Foods Sunflower Crackers (Blueberry Cream Sandwich), Филиппины.

Роспотребнадзор запрещен ввоз и реализация вышеуказанной продукции.

Информация о выявлении меламина в пищевой продукции китайского происхождения доведена до сведения предприятий, занятых производством и оборотом пищевой продукции;

Пресс-служба Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу

**ПО ВОПРОСАМ
РАЗМЕЩЕНИЯ
РЕКЛАМЫ
ОБРАЩАЙТЕСЬ
ПО ТЕЛ.:**

251-72-22

251-90-38

ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ

Вакцину против гриппа запретили

Роспотребнадзор РФ сообщает, что вакцина гриппозная инактивированная расщепленная «Грифор» не прошла полноценный контроль по всем параметрам, необходимым для разрешения препарата к массовому применению. В связи с этим не допускается применение указанного препарата для профилактики гриппа. Главным государственным санитарным врачом по субъектам Российской Федерации предписано запретить использование вакцины «Грифор» в случае выявления фактов поставки ее в субъекты Российской Федерации.

Пресс-служба Роспотребнадзора РФ

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

580 ЦВЕТОВ НЕ ДОПУЩЕНО К ВВОЗУ В СТРАНУ

Специалистами в области карантина растений Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области задержаны несколько партий срезанных цветов, зараженных карантинным организмом — западным (калифорнийским) цветочным трипсом. 160 голландских хризантем, 120 колумбийских альстромерий и 130 израильских хелиантусов, следовавших в адрес петербургских фирм, уничтожены сжиганием. 174 горшечные хризантемы, зараженные белой ржавчиной, также уничтожены сжиганием.

ШРОТ И ЯЧМЕНЬ НАПРАВЛЕН НА ПЕРЕРАБОТКУ

Специалистами Управления направленные на переработку партия аргентинского соевого шрота массой 17 020 тонн и 3000 тонн французского пивоваренного ячменя. Причиной принятых мер стало обнаружение в партиях семян сорных растений — череды волосистой и амброзии полыннолистной. Переработка продукции будет осуществлена по технологии, лишаяющей жизнеспособности семена выявленных сорных растений.

СЕМЕНА ПРОДАВАЛИСЬ БЕЗ ДОКУМЕНТОВ О КАЧЕСТВЕ

Специалистами в области семенного контроля Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области проведены мероприятия государственного контроля в отношении ООО «Гринтаун» и ЗАО «Ай-Пи», осуществляющих оптовую и розничную продажу семян сельскохозяйственных растений. По результатам проверки юридические и ответственные должностные лица оштрафованы за продажу семян без сертификатов качества на сумму 5 тысяч и 1 тысяча рублей, соответственно.

НАША СПРАВКА:

Западный (калифорнийский) цветочный трипс (*Frankliniella occidentalis* Perg.) — вредитель растений, ограниченно распространенный на территории Российской Федерации. Вредит всем овощным культурам и большинству декоративно-цветочных растений.

Черда волосистая (*Bidens pilosa* L.) — на территории Российской Федерации не отмечена. Снижает урожай сельскохозяйственных культур, засоряет поля.

Амброзия полыннолистная (*Ambrosia artemisiifolia* L.) — однолетний яровой сорняк, ограниченно распространенный на территории Российской Федерации. Засоряет все полевые культуры, особенно пропашные и зерновые, а также огороды, сады, луга, пастбища, полевые лесные полосы. Приводит к резкому снижению, а то и полной гибели урожая. Также является сильным аллергеном, вредным для человека.

Белая ржавчина (*Puccinia horiana* Henn.) — возбудитель болезней растений, отсутствующий на территории Российской Федерации. Поражает не только хризантемы, но и другие растения: астры, гвоздики, пионы, лилии. Среди хризантем особенно поражаются сорта, культивируемые садоводами в теплицах. Распространяется белой ржавчиной срезом цветов, черенками, посадочным материалом, растительными остатками, ветром, дождем.

Пресс-служба
Управления Россельхознадзора
по СПб и ЛО



СОЦИАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Всего в Петербурге питание в школах получают 186 тысяч школьников и 26 тысяч учащихся ПТУ. Если в 2008 году из городского бюджета на питание учащихся выделялся 1,1 миллиарда рублей, то на 2009 год будет выделено 1,3 миллиарда. Принятый законопроект позволит увеличить стоимость школьных обедов до 60 рублей.

Часть детей (17%), как и раньше, будут питаться бесплатно, за счет городского бюджета. Это школьники, в семьях которых доход на одного члена семьи ниже прожиточного минимума, дети из многодетных семей, дети-сироты, инвалиды и другие социально незащищенные категории.

Вместе с тем вводится новая схема финансирования питания: 70% оплачивает бюджет, 30% – родители (390 рублей ежемесячно).

Губернатор **Валентина Матвиенко** отметила, что принятый законопроект усиливает защиту социально незащищенных семей, кроме того, введение принципа финансирования позволит родителям контролировать питание детей.

Напомним, что в конце 2008 года в сфере школьного питания произошли

В 2009 г. 17% школьников будут питаться бесплатно

СМОЛЬНЫЙ ПОДГОТОВИЛ СООТВЕТСТВУЮЩИЙ ЗАКОНОПРОЕКТ

Недавно на заседании городского правительства был одобрен проект закона «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий граждан по предоставлению на льготной основе питания в образовательных учреждениях Петербурга». Цель законопроекта – дальнейшее совершенствование питания школьников, а также повышение эффективности использования средств бюджета.

еще два важных события: с 24 сентября начал работать закон «О социальном питании в Санкт-Петербурге», а с 1 октября начали действовать новые Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА СТАЛИ ЗАКОНОМ

– Раньше рекомендации по питанию школьников не выделялись из общих правил общественного питания и носили только рекомендательный характер, – комментирует СанПиН 2.4.5.2409-08 начальник отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу **Светлана Колесникова**. – Теперь требования к организации школьного питания – это полноценный закон Российской Федерации.

По словам Светланы Александровны, Санкт-Петербург фактически по такому закону живет уже давно. Еще в 2004 году правительство города учло рекомендации Министерства здравоохранения, института питания РАМН и приняло постановление за номером 1127 «Об организации питания школьников и требованиях к ассортименту и качеству продуктов» – настоящую «конституцию» для всех, кто причастен к кормлению школьников и кто контролирует этот процесс. Полностью с текстом СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» можно ознакомиться на сайте Роспотребнадзора www.rosпотребнадzor.ru

Мы же сейчас познакомим вас с кратким содержанием документа, в котором прописаны все нюансы: от оборудования пищеблоков до составления меню. Например, в правилах сказано, что для школьников и учащихся ПТУ должно быть предусмотрено двухразовое питание. СанПиН перечисляет, что могут купить дети через автоматы. Список тут небольшой: соки и молочные напитки в упаковках не более 350 мл и питьевая вода без газа в бутылках объемом не более 500 мл. Никаких чипсов и сухариков!

Варить пищу из сухих концентратов (бульонных кубиков и суповых пачек) нельзя. Равно как и по несколько раз разогревать первое-второе и долго держать его на горячих прилавках. Готовить детское питание можно лишь щадящими способами: варить, готовить на пару, тушить или запекать.

Поскольку набегавшимся на перемене или на физкультуре мальчишкам и девчонкам всегда хочется пить, новые правила обязывают школьное руководство обеспечить своим учащимся «водопой»: администрация делает питьевые фонтанчики или обеспечивает доставку качественной бутилированной воды.

Из школьного меню нужно навсегда вычеркнуть целый список продуктов, например те, что содержат много острых специй и соли, или жаренные во фритюре. Здесь же – газированные напитки, сырокопченые мясные изделия, натуральный кофе – все, что способно вызвать раздражение слизистой желудочно-кишечного тракта и спровоцировать обострение хронических заболеваний.



На нестабильные по санитарно-эпидемиологическим критериям продукты (студни, макароны по-флотски, паштеты, пирожные с кремом, блинчики с творогом или мясом) тоже налагается табу. Ведь не во всех школах есть должные условия для их приготовления или транспортировки из базовых столовых в буфеты-раздаточные. А даже незначительные нарушения технологии приготовления или условий реализации могут привести к острым кишечным инфекциям. Поэтому судьбу лучше не испытывать и детским здоровьем не рисковать.

Посуда и все принадлежности для готовки должны быть чистыми, обеззараженными. В документе впервые четко сказано про санитарно-эпидемиологический режим пищеблоков: чем и сколько раз мыть посуду; как промаркировать разделочные доски для мяса, а как – для рыбы; сколько раковин для рук должно быть в столовой... Запрещено использовать алюминиевые столовые приборы, хотя раньше они вполне законно стояли на столах!

Понятие «правильное питание» (это уже касается не только обедов в школе, но и еды вообще) разработчики документа трактуют так. Мясо, масло, молоко и ржаной хлеб в рационе должны быть ежедневно. Рыба, яйца, творог и кисломолочные продукты не реже раза в 2–3 дня.

Полноценный завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка. Обед – из закуски, первого и второго, а также десерта. Идеальным дополнительным гарниром послужат овощи, а для аппетита прекрасно подойдут яблоки и сухофрукты. Овощи, творог, каша, мясное или рыбное блюдо – вот описание практически идеального ужина. А на ночь можно съесть булочку и выпить кефир.

ОБЕДЫ БУДУТ ГОТОВИТЬ ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА

Идейным вдохновителем и одним из главных разработчиков закона «О социальном питании в Санкт-Петербурге» выступило Управление социального питания правительства Санкт-Петербурга.

– Уже с 1 января 2009 года детей в школах и ПТУ будут кормить по принципиально новой схеме, – рассказывает начальник отдела технологии, стандартизации и контроля УСП **Светлана Пискарева**. – Сегодня питание школьников в городе организуют семнадцать фирм. Если раньше конкурс на организацию питания выигрывала та фирма, чьи услуги стоили дешевле, то теперь все претенденты должны сначала пройти обследование, которое будет проводиться комиссионно представителями уполномоченных органов на предмет соответствия требованиям объявленного конкурса.

Что это за требования? Наличие материально-технической базы,

холодильного оборудования для хранения скоропортящихся товаров, технологического оборудования для приготовления пищи, соответствующего автомобильного транспорта, квалифицированных кадров и т. д.

Затем межведомственная комиссия, в которую войдут представители Роспотребнадзора, нашего управления, Комитета финансов, Комитета по образованию, Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли, районных администраций и, конечно, школы, проведет квалификационный отбор. Кормить учеников поручат той организации, которая полностью соответствует этим требованиям.

Идеально, если у организации претендента будет своя лаборатория, где анализируются пищевые продукты и блюда.

В БУФЕТЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ЯБЛОКИ И БАНАНЫ

Во время проверок предприятия школьного питания Роспотребнадзор довольно часто выявляет нарушения правил приемки продуктов – без необходимых сопроводительных документов, которые подтверждают их качество и безопасность. Есть случаи нарушения правил мытья посуды и технологии приготовления пищи, некачественной уборки производственных помещений...

Специалисты Управления социального питания имеют право прийти в любой день в любую школу и посмотреть, чем там потчуют ребятню. Такие рейды проходят теперь ежедневно. Среди самых распространенных нарушений Светлана Пискарева называет неправильное оформление меню (помимо названия блюда должны быть указаны его вес, стоимость, содержание белков, жиров и углеводов), отсутствие информационных стендов (там содержится информация: кто кормит, как, куда жаловаться) и другие.

Кстати, жаловаться по делу действительно надо – такой метод помогает организаторам питания исправиться. Особенно если права ребенка возьмется защищать не один родитель, а целый родительский комитет.

Для увеличения реализации фруктов в школах уже проводится эксперимент: в пяти школах установлены аппараты по продаже бананов. Если будут положительные результаты, список школ расширится.

При наличии вопросов, замечаний, жалоб на питание можно обратиться в Управление социального питания (телефоны: 387-88-79, 387-87-86) или в отдел надзора за условиями воспитания и обучения Роспотребнадзора (764-11-56). Жалуйтесь! Это не мелочи, на кону – детское здоровье.

Ирина СОКОЛОВА

ПРИНЦЕССА НУРИ
Лауреат премии «Товар года» в номинации «Чай»
Самый популярный чай в России
Лидер розничных продаж*

Несколько ассортиментных направлений марки – Отборный, Высокогорный, Оригинальный, Кенийский, коллекция ароматизированного чая представляют разнообразные сорта высококачественного черного чая с плантациями Цейлона и Кении.

* По данным Nielsen, с 2005 года «Принцесса Нури» – лидер российского чайного рынка, в 2008 году доля марки составила 12,8%.

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Молоко и масло — по регламенту!

СУХОЕ МОЛОКО — НА ЧИСТУЮ ВОДУ!

Этот документ оказался настолько долгожданным, что центральные телеканалы поспешили его «ввести в действие» на два дня раньше положенного срока.

Что дает потребителю новый закон о молоке? Как сказано в законе, он принят в целях защиты жизни и здоровья граждан, а также в целях предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, и обеспечения достоверности информации о наименовании, составе и потребительских свойствах молока и молочной продукции.

Таким образом, отныне на упаковке должна быть четко прописана информация, определяющая происхождение молока или молочного продукта. И если в состав привычного доцеле пакета молока входит хотя бы 1% сухого молока, производитель обязан писать на упаковке «молочный напиток».

Да вот загвоздка. Оказывается в испытательных лабораториях, чьи эксперты и должны следить за тем, чтобы оно, не дай бог, не всплыло в молоке натуральном, нет методики определения сухого молока в продукте. Чем-то напоминает наши коммунальные службы, для которых снег зимой — всегда сюрприз.

По словам санитарного врача по гигиене питания ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии Ленинградской области» **Валентины Труновой**, все физико-химические показатели молочных продуктов, заявленные производителем, пока будут приниматься экспертами на веру. Правда, в Роспотребнадзоре уверяют, что они успешно могут обнаруживать присутствие сухого молока дегустационным методом. Вопрос: хватит ли дегустаторов, чтоб проанализировать поступающие

С 19 декабря вступил в силу Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», разграничивающий термины «молоко» и «молочный напиток».

в реализацию десятки и сотни наименований молочных продуктов?

По словам исполнительного директора Молочного союза России **Владимир Лабинова**, в настоящее время доля молока, изготовленного с использованием сухого молока, на рынке составляет 13%. «Сухое молоко тоже является натуральным продуктом с сохранением всех полезных веществ и витаминов», — подчеркнул он, заявив, что «надо прекратить дискредитацию термина «сухое молоко». Тем более что в России более 20 субъектов Федерации, где сырое молоко вообще не производят, возить его туда невыгодно и доля восстановленного молока в некоторых из них доходит до 100%.

Проблема еще и в том, что, по подсчетам специалистов, к 19 декабря переработчикам предстояло внести изменения в информацию на упаковке как минимум на 70 процентов ассортимента. Сделать это успели далеко не все. По словам главного специалиста-эксперта Роспотребнадзора по Ленинградской области **Елены Шапичевой**, искать выход из сложившейся ситуации переработчики должны самостоятельно — хоть от руки писать.

Вопрос: разберется ли потребитель? И даже не в почерке, а в терминологии. Судите сами. Если продукт содержит растительные заменители молочного жира или в его составе присутствует сухое молоко и тем более растительные жиры, то привычные для нас названия — «сметана», «масло», «творог» должны быть заменены на



Изображение знака обращения на рынке



другие, непривычные нашему глазу и слуху. К примеру, если в составе сгущенки имеется растительный жир, то теперь изготовитель должен будет написать «продукт переработки молока обогащенный восстановленным».

Обращаем внимание потребителей, что все молочные продукты, выпущенные 19 декабря и после, должны иметь информацию на этикетке о соответствии новому техническому регламенту. Молочные продукты, выпущенные до 19 декабря, имеют право находиться на реализации в торговой сети со старой маркировкой вплоть до истечения срока их годности. Также молоко и молочная продукция, выпущенная после 19 декабря, должна поступать в торговую сеть с сертификатами нового образца.

ЧТО НАПИСАНО В РЕГЛАМЕНТЕ, НЕ «ВЫРУБИШЬ ТОПОРОМ»

«Технический регламент на молоко и молочную продукцию» выделяет следующие группы молочной продукции: молочный продукт, молочный составной продукт, молокообразующий продукт, побочный продукт переработки молока.

Молочный продукт изготавливается из молока или его составных частей без использования немолочных жиров и белка, в составе могут содержаться только функционально необходимые для переработки молока компоненты (примеры молочных продуктов: молочный напиток, сливочное масло, кефир, творог, сметана, сливки).

Молочный составной продукт изготавливается из молока и (или) молочных продуктов без добавления или с добавлением побочных продуктов переработки молока, которые привносятся не в целях замены составных частей молока, в готовом продукте составных частей молока должно быть более 50%, в мороженом и сладких продуктах переработки молока — более 40% (например, творог с кусочками фруктов, кефир фруктовый, сыр плавленый с ветчиной).

Молокообразующий продукт изготавливается из молока и (или) молочных продуктов переработки молока и немолочных компонентов и (или) белков, с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах готового продукта не менее 20% (например, молочный соус, молочный кисель).

К побочным продуктам переработки молока относятся казеин, альбумин, пахта, молочная сыворотка и т. п.

В законе прописаны требования к безопасности молока и молочной продукции, процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также к терминологии, упаковке, маркировке молока и молочной продукции, включая требования к информации об их наименовании, составе и потребительских свойствах.

Фальсифицированными молоко и продукты его переработки признаются в том случае, если содержащаяся в сопровождающих документах и на этикетках информация о продукции не соответствует наименованиям и (или) показателям идентификации, установленным Техническим регламентом, а также если содержащаяся в сопровождающих документах и на этикетках информация о продукции является недостоверной.

Фальсифицированные молоко и продукты его переработки подлежат принудительному отзыву по решению суда. До принятия судом решения о принудительном отзыве фальсифицированных молока и продуктов его переработки должностные лица Роспотребнадзора имеют право приостановить производство и реализацию фальсифицированных молока и продуктов его переработки и проинформировать об этом потребителей через СМИ.

Как уверяют специалисты, Технический регламент должен заметно облегчить жизнь производителям молока. Он объединил воедино все разрозненные и подчас противоречивые требования нормативных документов в единое целое — закон Российской Федерации.

Технический регламент изучала Дарья ДЕДОВА

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

«Большая Кружка»: выгодно, удобно, практично

ОДИН ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ МОЛОЧНЫХ БРЕНДОВ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА «БОЛЬШАЯ КРУЖКА» ПРОИЗВОДИТСЯ НА КОМБИНАТЕ «ГАЛАКТИКА»

Открытие молочного комбината «ГАЛАКТИКА» состоялось в августе 2008 года. Уникальность проекта обусловлена полной автоматизацией предприятия благодаря установке комплекса новейшего оборудования, аналогов которому пока нет. На данный момент «Галактика» — это одно из самых современных производств в молочной отрасли не только на территории России, но и во всей Европе. Сегодня «Большая Кружка» радует жителей города новинками, ведь теперь в ассортименте не только молоко, но и кисломолочная продукция: ряженка, биокефир, кефир, сметана.

КЛАССИКА ВКУСА В НОВЫХ ФОРМАТАХ

Всем известно молоко «Большая Кружка» в полупорталитровой упаковке с крышкой — инновационный формат на рынке молока. Хозяйки по достоинству оценили его удобство, ведь одной пачки хватает на все.

Недавно на прилавках магазинов появилось молоко торговой марки «Большая Кружка» в двух новых форматах — 1 литр и 2 литра.

Зачем так много форматов молока? Ответ очевиден — «Большая Кружка» заботится о том, чтобы удовлетворить предпочтения каждого потребителя!

- 1 ЛИТР — традиционно: самый популярный формат, знакомый каждому покупателю, но с практичной крышкой-клапаном;
- 1,5 ЛИТРА — удобно: одной пачки хватит, чтобы всех напоить, кашу сварить, тесто замесить...

- 2 ЛИТРА — выгодно: покупая такую упаковку, вы экономите и время, и деньги.

ВСЕ ДЕЛО... В УПАКОВКЕ

На рынке появилась классическая кисломолочная продукция: кефир, биокефир и ряженка торговой марки «Большая Кружка».

«ГАЛАКТИКА» позаботилась о практичности «наряда» кисломолочных продуктов — они продаются в удобной упаковке с закручивающейся крышечкой. Закрывать и открывать кефир, ряженку и биокефир можно столько, сколько нужно. И не стоит беспокоиться, хватит ли места в холодильнике или нет — «Большую Кружку» можно ставить как угодно — не прольется ни капли. В дорогу, на работу и даже на отдых такой продукт брать очень удобно. Кроме того, материал, из которого сделана упаковка, защищает содержимое от негативных

воздействий окружающей среды и увеличивает сроки годности кисломолочных продуктов без использования консервантов.

ОСОБАЯ ТЕХНОЛОГИЯ «ULTRA CLEAN»

Ну и, конечно, нельзя не сказать о сметане «Большая Кружка». Выпускаемая по ГОСТу из высококачественных коровьих сливок, она отличается от продукции других компаний тем, что при ее производстве используется особая технология «Ultra Clean». Эта технология позволяет предотвратить прямой контакт продукта с внешней средой и увеличивает сроки его годности без использования консервантов.

Сметана «Большая Кружка» продается в двух форматах:

- СЕМЕЙНЫЙ — 450 граммов;
 - МИНИ-ФОРМАТ — 230 граммов. ◆
- «Большую Кружку» пробовала Дарья ДЕДОВА



Молочные продукты «Большая Кружка» — ощутимая польза для здоровья, и не только!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Зеленые пятна творогу не к лицу



Накануне вступления в силу технического регламента на молоко и молочную продукцию Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела независимую экспертизу образцов творога. Два из восьми исследованных образцов были признаны не соответствующими требованиям нормативных документов по органолептическим и физико-химическим показателям. Один образец, изготовленный компанией «Молочное дело», оказался настоящим фальсификатом.

Творог – незаменимый компонент полноценного и здорового рациона. Он богат кальцием и фосфором – витаминами, без которых невозможно полноценное формирование костной системы. Эти вещества необходимы беременным женщинам; при переломах, заболеваниях кровеносного аппарата, рахите, при гипертонической болезни, при заболеваниях сердца, при болезнях почек и многих других недугах.

На прилавках в магазинах этот кисломолочный продукт представлен очень широко и пользуется большим спросом у петербуржцев. Но всякий ли творог соответствует требованиям по качеству?

В поисках ответа на этот вопрос СПб ООП «Общественный контроль» комиссионно закупила в розничной торговой сети восемь образцов творога и направила на экспертизу в испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», входящую в структуру СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции) работ и услуг».

Творог «Снежок» из Великого Новгорода нареканий со стороны сотрудников лаборатории не вызвал. Мягкий, рассыпчатый, без посторонних вкусов и запахов он полностью соответствует техническим условиям по органолептическим показателям. Единственный нюанс – на упаковке заявлено, что массовая доля жира составляет 9%, фактически же творог содержит 10% жира. Но данный образец прошел главное испытание – идентификацию. Оно подтвердило, что продукция ЗАО «Лактис» действительно молочная: в жировой основе содержится 100% молочного жира.

Абсолютно стандартными признаны образцы творога «Простоквашино» (ОАО «Компания ЮНИМИЛК»), «Веселый молочник» (ОАО «Вимм-Билль-Данн»), а также творог «Пискаревский классический» (ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»). По всем показателям, включая идентификацию, эти образцы были безупречными.

Продукция ЗАО «Племенной завод «Ручьи» также прошла идентификацию, которая показала, что в жировой основе содержится 100% молочного жира. Органолептические показатели полностью соответствуют ГОСТу. Одно «но»: на упаковке указано, что творог 5% жирности, а фактически он содержит 13,5% жира.

У образца творога классического, выпускаемого ЗАО «Великолуцкий молочный комбинат» расхождение между фактической массовой до-

лей жира и заявленной на упаковке – минимальное – всего 0,5%, и все остальные показатели соответствуют требованиям ГОСТа.

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

А вот «творог классический 9% жирности» компании «Молочное дело» гордое название этого кисломолочного продукта носит незаконно. В его жировой основе всего 3% (!) молочного жира вместо 100%. Потребителю остается только догадываться, какой жир в качестве основного сырья использовал изготовитель для приготовления своего «продукта»: пальмовое, рапсовое, кокосовое или другие виды масел? Неудивительно, что этот творог оказался одним из самых дешевых в закупке: замена молочного жира на растительный – приличная экономия для изготовителя. Такой продукт имеет право на жизнь, только называться он должен не творогом, а как-то иначе. Использование традиционного названия для такого изделия – прямой обман потребителя. А согласно ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. продукт, состав которого умышленно изменен, является фальсифицированным.

Кроме того, «Молочное дело» вводит покупателя в заблуждение, сообщая, что их «творог» 9-процентной жирности. На самом деле массовая доля жира в этом образце в два раза больше – 18,5%. А ведь многие люди используют творог как диетический продукт, и им такая высокая жирность ни к чему.

ЗЕЛЕННЫЕ ПЯТНА ТВОРОГУ НЕ К ЛИЦУ

Огорчил и творог классический 5-процентной жирности «Старая Ладога». Не смотря на то, что он прошел идентификацию, и фактическая мас-

совая доля жира полностью совпадает с тем, что указано на упаковке, органолептические показатели оставляют желать лучшего. Вместо белого или с кремовым оттенком творога сотрудники испытательной лаборатории обнаружили на поверхности творога пятна зеленоватого оттенка, цвет творога оказался неравномерным.

Руководитель лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова считает, что полностью винить производителя за несоответствие внешнего вида творога ГОСТу нельзя. Ведь образец отбирался в торговой сети. И, возможно, изменение органолептических показателей произошло из-за несоблюдения условий хранения продукта в универсаме «Перекресток» (ул. Уточкина, д. 4), и не только в пункте реализации, но и во время транспортировки.

Такой же точки зрения придерживается и изготовитель. Сергей Иванов, генеральный директор ООО «Волховский Плюс», в своем письме на имя Санкт-Петербургской общественной организации «Общественный контроль» сообщает: «...Учитывая факт появления претензий в части цвета творога, производственной лабораторией усилен контроль за микробиологическими показателями по ходу всего технологического процесса производства творога. Нарушений не выявлено». Искренне желаем специалистам предприятия учесть замечания экспертизы и впредь не допускать подобных нарушений.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение экспертизы сахара ИЛ «ПЕТЭКС» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и лично его директора Александра Германа.

ЭТО ИНТЕРЕСНО...

Довольно долгое время творог на Руси называли сыром, а блюда из него – сырными (вспомните знакомые всем сырники). Известно откуда взялось такое название, но оно настолько прочно закрепилось за творогом, что не исчезло даже после появления в России твердых (сычужных) сыров. Творог всегда был одним из самых почитаемых продуктов у славян.

Его ели чуть ли не ежедневно. Исходным сырьем для приготовления творога служила обычная простокваша, горшок с которой ставили на несколько часов в не очень жаркую печь. Затем горшок вынимали и сливали его содержимое в полотняный конусообразный мешок. Сыворожку отцеживали, а мешок с творогом клали под пресс. Однако приготовленный таким образом творог не мог долго храниться, а холодильников тогда еще не знали.

В период, когда удои молока были хорошими, и особенно в посты творога у крестьян скапливалось довольно много. Чтобы он не пропал, народ придумал оригинальный способ его консервирования. Готовый (изпод пресса) творог снова помещали на несколько часов в печь, затем – опять под пресс, и так повторялось дважды. Когда творог становился совершенно сухим, его плотно укладывали в глиняные горшки и сверху заливали топленным маслом. В погребе такой творог мог храниться месяцами, его брали с собой и в дальнюю дорогу.

Данные результаты экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ТВОРОГА

Наименование продукции	Творог «Пискаревский» классический, 9% жирности	Творог «Веселый молочник», 5% жирности	Творог «Простоквашино», 9% жирности	Творог классический «Молоколамск» молочная столица» 5% жирности	Творог «Снежок», 9% жирности	Творог 5% жирности	Творог классический «Старая Ладога» 5% жирности	Творог классический, 9% жирности
Производитель	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский», Россия, СПб	ОАО «Вимм-Билль-Данн», Россия, Москва	ОАО «Компания ЮНИМИЛК», Россия, Москва	ЗАО «Великолуцкий молочный комбинат», Россия, Псковская обл., г. Великие Луки	ЗАО «Лактис», Россия, г. Великий Новгород	ЗАО «Племенной завод «Ручьи», Россия, СПб	ООО «Волховский плюс», Россия, с. Старая Ладога, Волховского р-на, Лен. обл.	Продукт компании «Молочное дело»
Дата изготовления	01.10.08	01.10.08	26.09.08	01.10.08	01.10.08	01.10.08	29.09.08	28.09.08
Масса нетто	250	250	220	200	250	200	400	200
Цена, руб.	33-90	31-00	40-90	32-80	37-99	28-80	67-61	29-30
Место закупки	«Карусель», Коломяжский пр., 17	«Карусель», Коломяжский пр., 17	«Карусель», Коломяжский пр., 17	«Карусель», ул. Савушкина, 116	«Лента», ул. Савушкина, 112	«Сезон», ул. Сизова, 28	«Перекресток», ул. Уточкина, 4	«Серебристый», ул. Испытателей, 13
Температура хранения	+2,8 °С	+2,8 °С	+2,8 °С	+2,8 °С	+5 °С	+5 °С	+3,6 °С	+5 °С
НД	TU 9222-020-05300008	TU 9222-016-00885079-2000	TU 9222-020-13605199-07	ГОСТ Р 52096-2003	TU 9222-034-00441187-05	TU 9222-180-00419785-04	ГОСТ Р 52096-2003	TU 9222-003-18715952-04
Внешний вид и консистенция	Мягкая, мажущаяся или рассыпчатая с наличием или без ощутимых частиц молочного белка							
Вкус и запах	Чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов							
Цвет по НД	Белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе							
Цвет фактически	Белый	Белый	Белый	Белый	Белый с кремовым оттенком	Белый	Не соответствует: цвет не равномерный, белый с пятнами зеленоватого оттенка	Белый
Кислотность (гр. Т); норма от 170 до 230 (по ГОСТ Р 52096-2003)	112,0±3,6	175,04±3,6	148,0±3,6	174,0±3,6	140,0±3,6	194±3,6	197,41±3,6	98,0±3,6
Массовая доля жира по НД, %	9	5,0	9	не менее 5,0	9	не менее 5,0	5,0	9 (данные маркировки)
Массовая доля жира фактически, %	9,00±0,30	5,00±0,30	9,00±0,30	5,50±0,30	10,00±0,30	13,5±1,0	5,00±0,30	18,50±3,0
Массовая доля белка, %; норма – не < 16% (по ГОСТ Р 52096-2003)	17,70±0,06	16,75±0,06	16,40±0,06	17,60±0,06	17,39±0,06	21,34±0,06	16,32±0,06	7,20±0,06
Массовая доля влаги, %; норма – не > 75,0 (по ГОСТ Р 52096-2003)	72,60±0,28	74,90±0,28	73,10±0,28	74,50±0,28	70,60±0,28	62,84±0,28	74,90±0,28	69,80±0,28
Идентификация по содержанию молочного жира	В жировой основе образца содержится 100% молочного жира	Содержание молочного жира в жировой основе образца не менее 95%	В жировой основе образца содержится 100% молочного жира	В жировой основе образца содержится 100% молочного жира	В жировой основе образца содержится 100% молочного жира	В жировой основе образца содержится 100% молочного жира	В жировой основе образца содержится молочный жир. Содержание молочного жира более 95% жировой основы	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе молочный жир. Содержание молочного жира не превышает 3% жировой основы.
Оценка ПК	отлично	отлично	отлично	отлично	хорошо	хорошо	не соответствует НД	не соответствует НД

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Один из крупнейших рыбопереработчиков Северной столицы, компания «АСТО», продолжает баловать россиян деликатесной продукцией высокого качества.

МАРЛИН — «РЫБА МИЛЛИОНЕРОВ» ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ!

С сентября в торговых сетях «Лента» и «О'Кей» любой петербуржец может «выловить» океанического жителя холодного копчения — марлина. И такая «рыбалка» придется по карману каждому, кто не прочь полакомиться деликатесной продукцией.

Ловля голубого марлина является одним из самых дорогих удовольствий во всем мире. Поймать его — большая удача. О том, как он упрям, силен и изворотлив, писал Эрнест Хемингуэй в повести «Старик и море».



Михаил Осевицкий (слева), вице-губернатор Санкт-Петербурга, и Александр Бабуркин, главный технолог ООО «АСТО», на торжественной церемонии награждения лауреатов конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Но, поверьте, никаких сил не жалко, чтобы выловить этого красавца из океанических глубин. Его мясо считается идеальным для приготовления пищи. Особенно хороша подкопченная нарезка из голубого марлина. И «АСТО» — одна из немногих компаний-переработчиков в России, а в Северной столице — единственная, которая выпускает марлина (филе-ломтики) холодного копчения.

Мясо марлина отличается мягким, ни с чем несравнимым вкусом. Несмотря на высокую энергетическую ценность продукта, жира в мясе этой рыбы практически не содержится — всего 2–3%. Он просто не успевает откладываться на синеватых боках скитальца-одиночки — в воде марлин развивает скорость до 100–130 км/ч. Режим поедания филе марлина холодного копчения от компании «АСТО» не менее скоростной.

Особая рецептура и фирменные ноу-хау, которые технологи предприятия раскрывать не спешат, заставили потесниться на прилавках деликатесы из уже знакомых нам красных рыб семейства лососевых. Теперь с ними отлично соседствует синий марлин.

Несмотря на свое недавнее появление в торговых сетях Петербурга, этот деликатес уже успел снискать заслуженную любовь покупателей. Признание рыба «Марлин» (филе-ломтики) холодного копчения получила и на одном из самых престижных конкурсов по качеству — «Сделано в Санкт-Петербурге — 2008». Океанический деликатес завоевал пальму первенства, а компанию ему составили пресервы «Салат из морской капусты с кальмаром».

«АСТО» — качество продукции на все сто!!!
Подготовила АЛИСА САВЕЛЬЕВА

ИСПЫТАТЕЛИ — ГОРОДУ

Независимая аккредитованная лаборатория «Полимертест» оказывает услуги предприятиям России, стран СНГ и иностранным фирмам по проведению различных видов испытаний продукции уже более 15 лет.

«ПОЛИМЕРТЕСТ»: ВЫСОКУЮ СТЕПЕНЬ НАДЕЖНОСТИ И ДОСТОВЕРНОСТИ РЕЗУЛЬТАТОВ ГАРАНТИРУЕМ

Сегодня «Полимертест» успешно конкурирует с другими организациями, работающими в сфере сертификационных испытаний. Подтверждением этому служит серебряная медаль, полученная ООО «Полимертест» по итогам одного из самых престижных конкурсов Северной столицы — конкурса на соискание Премии правительства Санкт-Петербурга по качеству 2008 года.

Этой премии ежегодно удостоиваются предприятия и организации города за производство и реализацию высококачественных, конкурентоспособных услуг, разработку и успешное внедрение на своих производствах современных систем управления качеством. Все это в полной мере относится к испытательной лаборатории «Полимертест».

Основные виды услуг, предоставляемых ООО «Полимертест»: сертификационные испытания, кодировка продукции и материалов по коду ТН ВЭД, определение наличия (отсутствия) в материалах озоноразрушающих элементов, идентификация различных видов пластмасс, проведение аналитических, физико-механических, электрических, климатических, санитарно-химических, органолептических и токсикологических испытаний.

Кроме того, специалисты «Полимертест» оказывают услуги в области стандартизации и



Ольга Дмитриева (слева), заместитель директора ООО «Полимертест», гордится заслуженной наградой. Елена Большакова (справа), руководитель химической лаборатории ООО «Полимертест», готова к любым испытаниям.

разработки нормативных документов, а также проводят экспертные и арбитражные испытания. Спектр деятельности лаборатории расширяется с каждым годом.

Постоянными заказчиками ООО «Полимертест» являются лидеры российской промышленности, качество продукции которых не вызывает сомнений: ОАО АПГ «Восточная Европа», пивоваренная компания «Балтика», Бумажная фабрика «Гознак», Деловая медицинская компания НДА, ООО «Дирол», ООО «Кэдбери» и многие другие известные фирмы. Услугами независимой лаборатории все чаще пользуются и государственные структуры.

Дарья ДЕДОВА

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Откройте для себя живое пиво «Боброфф»!



В 40 километрах от Архангельска, возле экологически чистого Ползунова озера, пять лет назад была открыта пивоварня, которая возродила на Поморском севере производство живого пива со сроком годности от 7 до 15 суток. С недавнего времени это пиво стало доступно и жителям Северной столицы.

ПИВО ПО ГОСТУ!

Знаете ли вы, что до 90% российского пива производят иностранные компании, которые выкупили наши пивоваренные заводы? Придя в Россию, предприимчивые иностранцы привезли с собой и современные технологии, позволяющие варить пиво быстро и дешево. Длительные сроки хранения такого пива понравились торговым сетям, которые затем приучили к ним и потребителей.

Еще в 1987 году Евросоюз разрешил использовать в пивоварении различные добавки. Среди них — ферменты, с помощью которых можно исправить различные нарушения технологического процесса пивоварения, сахароза, глюкоза, модифицированные сахара. В сусле разрешено было вводить пеногасители и пенообразователи. В воду для варки пива могут добавляться уксусная, молочная, фосфорная и серная кислоты. Допускается использование стабилизаторов, консервантов и т. д. Только будет ли пивом такой напиток?

«Наше бобровское пиво сварено по ГОСТу. — рассказывает Валентина СИНИЦКАЯ, генеральный директор пивоварни. — У нефilterованного срок годности 7 дней, у filterованного — 15. Место под пивоварню искали долго, а выбор пал на Боброво, потому что здесь вода очень хорошая. Пивовары знают: какая вода, такое и пиво. А вода заповедного Ползунова озера поистине уникальна. Ей даже особой технологической подготовки не требуется.

Пивоваренный завод использует немецкую технологию на венгерском оборудовании. Варку, как в старые добрые времена, ведет практически один пивовар. При производстве «Боброфф» из элит-



ного чешского и немецкого хмеля и ячменного солода на кристально чистой воде заповедного лесного озера строго следуют главной заповеди немецкого закона от 1516 года «О чистоте пива», гласящей, что в составе должны быть лишь вода, солод, хмель и дрожжи.

«ЗОЛОТОЕ», «ЯНТАРНОЕ», «МЕДНОЕ»...

Сегодня предприятие выпускает семь сортов живого пива.

БОБРОФФ «Золотое» — светлое пиво, имеет выраженную хмелевую горечь, полноту вкуса, мягкий аромат солода и золотой цвет.

БОБРОФФ «Янтарное» — полутемное пиво, обладает резко выраженным ароматом карамели, мягкой хмелевой горечью и насыщенным цветом янтаря.

БОБРОФФ «Медное» — темное пиво с уникальным вкусовым букетом, насыщенным медным цветом и неповторимым солодовым ароматом.

В 2006 году под Архангельском возродили старинный рецепт легендарного пива «Сарское». Пиво с таким названием варили еще при Петре. Это плотное темное пиво, приготовленное из четырех сортов элитного солода, обладает ярким вкусом и слегка уловимым ароматом хмеля. Густой коньячный цвет подчеркивает достоинство этого напитка. Употреблять его рекомендуется неохлажденным из коньячных бокалов, не закусывая. В отличие от других сортов пиво «Сарское» готовят не 21 день, а 45.

В пивоварне ряд сортов пива варят один раз в год, к особым датам и праздникам. Это «Рождественское», «Державное», «Маргаритинское».

Пиво «Рождественское» — светлое, с ярким насыщенным вкусом — варится раз в году к Новому году гуляньям.

К Дню защитника Отечества — «Державное» — для взрослой мужской компании, где общение размеренно, неспешно, обстоятельно.

«Маргаритинское» — к Маргаритинской ярмарке, ежегодно проходящей в городе Архангельске.

БОБРОФФ — НАГРАДА «ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЕ ПРИЗНАНИЕ».

В этом году на выставке «Покупайте Российское», проходящей в Москве, где впервые был учрежден конкурс «Потребительское признание», были представлены все сорта пива БОБРОФФ. И потребители признали... и заслуженно отдали приз за производство конкурентоспособной и высококачественной продукции любившемуся пиву.

У пива «БОБРОФФ» есть свой вкус и стиль, свое обаяние. И, конечно же, почерк пивоваров — особый, поморский.

В Санкт-Петербурге пиво «БОБРОФФ» пока можно найти только в двух фирменных магазинах по адресам: Гороховая ул., д. 75, и Каменноостровский пр., д. 13/2.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ПИВА МОЖЕТ ПОВРЕДИТЬ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ГОРЯЧИЙ ЧАЙ СОГРЕЕТ ДУШУ

Для этого восемь образцов черного листового чая комиссионно закупили в розничной торговой сети и доставили на проверку в испытательную лабораторию «Петербург-Экспертиза» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции) работ и услуг».

Из всех образцов только один был изготовлен по ГОСТу – чай черный крупнолистовой цейлонский «Монарх». Его органолептические показатели у сотрудников лаборатории не вызвали никаких вопросов: и вкус с ароматом приятные, и настой яркий и прозрачный, лист по правилам скрученный. Но вот массовая доля влаги у «Монарха» оказалась немного превышенной: 8,8% вместо «не более 8%». По физико-химическим показателям этот чай ГОСТу не соответствует. По словам начальника лаборатории Людмилы Гамовой, на содержание влаги в чае могут влиять условия хранения и другие факторы.

Остальные 7 образцов «согревающего душу» напиток были выпущены по техническим условиям. Как отмечает Людмила Гамова, в целом картина по испытываемым образцам чая ровная. У всех чаев яркие, насыщенные и прозрачные настои, нет изъянов во вкусе и аромате.

Дарья ДЕДОВА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение экспертизы сахара ИЛ «ПЕТЭКС» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и лично его директора Александра Германа.

Так говорили об этом популярном у россиян напитке в древнем Китае, откуда чай распространился по всему миру. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» впервые решила выяснить, чаем какого качества согреваются петербуржцы сегодня.



ЭТО ИНТЕРЕСНО...

Известная нам история чая насчитывает около пяти тысяч лет. Это значит, что чай – ровесник египетских пирамид. Но тут есть одно важное замечание: вся эта история не имеет отношения к черному чаю, который мы с вами пьем чаще всего. Черный чай, на который приходится до 95% всего потребления в России, получил распространение всего чуть больше ста лет тому назад.

Заварить черный чай несложно – нужно всего лишь разогреть заварочный чайник, положить туда по чайной ложке сухого чая на каждую чашку и еще одну ложку в качестве подарка самому чайнику, помешать, закрыть крышкой и дать пять минут настояться.

С белым, желтым, зеленым и красным чаями, созданными в Китае тысячелетия тому назад, все гораздо сложнее. Вот, например, список из восьми пунктов, которые необходимо соблюдать при заваривании красного чая.

«Белый журавль моет голову» – прополоскать чайник кипятком.

«Бодхисатва Гуаньинь входит во дворец» – положить чай в чайник.

«Струя греет чайник» – кипящей водой залить чай в чайнике.

«Весенний ветер обдувает лицо» – осторожно снять пену с поверхности воды.

«Начальник заставы объезжает крепость» – налить чай в чашку, а потом снова вылить его в чайник и подождать одну-две минуты.

«Полководец выбирает оружие» – разлить чай по чашкам.

«Впитать в себя краски утренней зари» – восхититься цветом настоя.

«Насладиться сладкой росой» – пить чай, наслаждаясь его вкусом и ароматом.

Попробуйте заварить и пить чай именно так, и вам откроется вся глубина красоты его вкуса.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЧАЯ

Данные результаты экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

Наименование продукции	Чай черный байховый листовый цейлонский В.О.Р.1 «АНМАД ТЕА»	Чай черный байховый цейлонский крупнолистовой «ТОТ САМЫЙ»	Чай цейлонский черный байховый крупнолистовой «Гринфилд Голден Цейлон», тм «GREENFIELD», сорт букет	Чай черный байховый крупнолистовой «Premium English Tea» Orange Pekoe, высший сорт тм «RISTON»	Чай черный байховый цейлонский крупнолистовой «АКВАР» Фиолетовый Александрит»	Чай черный цейлонский крупнолистовой «DILMAN»	Чай черный крупнолистовой байховый «МАЙСКИЙ», высший сорт	Чай черный крупнолистовой цейлонский «МОНАРХ», высший сорт
Производитель	Ahmad Tea Inc. Box 1193 46/10, Naban Mabata, Коломбо 2, Шри-Ланка	ООО «Московская чайная компания», Россия, г. Москва	ООО «НЕП», Россия, Лен. обл., Всеволожский р-н, пос. им. Свердлова	«George Stuart» & Co.Ltd. Colombo -2, Шри-Ланка	ООО «Яковлевская чаеразвесочная фабрика», Россия, Московская обл., Подольский р-н, Яковлево	ЗАО «Дистрибьюторская компания АВАЛОН», Московская обл., г. Химки	ОАО «Компания «Май», Россия, Московская обл., г. Фрязино	Монарх Фудз Интернешнл Лтд, Шри-Ланка
Дата изготовления	01.06.08	06.2008	08.2008	01.06.08	08.2008	25.02.08	17.06.08	12.2007
Масса нетто	250	200	200	200	250	250	200	250
Цена, руб.	71-40	55-90	40-39 (100г)	67-00	69-90	79-49	45-56	51-99
Место закупки	«О'Кей», ул. Савушкина, 119	«Перекресток», ул. Савушкина, 116	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Перекресток», ул. Савушкина, 116	«О'Кей», Богатырский пр., 13	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Лента», наб. Обводного кан., 118
НД	-	TU 9191-001-18406694-03	TU 9191-001-39420178-97	-	TU 9191-008-51291401-02	-	TU 9191-001-56843012-03	ГОСТ 1938-90
Аромат и вкус по НД	-	-	Приятный нежный аромат, терпкий вкус	-	-	-	-	Нежный аромат, приятный с терпкостью вкуса. Не допускается плесень, затхлость, кислотность, а также желтая чайная пыль, посторонние запахи, привкусы и примеси
Аромат и вкус фактически	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов
Настой по НД	-	-	Прозрачный, яркий, от «высшего среднего» до «среднего»	-	-	-	-	Яркий, прозрачный, «средний»
Настой, фактически	Яркий, прозрачный	Яркий, прозрачный, «средний»	Соответствует, средний	Яркий, прозрачный	Средний, прозрачный	Яркий, прозрачный, средний	Яркий, прозрачный, средний	Соответствует
Цвет разваренного листа по НД	-	-	В основном однородный, коричневый	-	-	-	-	Однородный, коричнево-красного цвета
Цвет разваренного листа фактически	Однородный, коричнево-красный	Однородный, коричневый	Соответствует	Однородный, коричнево-красный	Однородный, коричневый	Однородный, коричневый	Однородный, коричневый	Соответствует
Внешний вид чая (уборка) по НД	-	-	В основном ровный, скрученный и/или недостаточно скрученный с наличием типсов или без них	-	-	-	-	Ровный, однородный, хорошо скрученный
Внешний вид чая (уборка) фактически	Ровный, однородный, хорошо скрученный	Ровный, однородный, хорошо скрученный	Соответствует: в основном ровный, скрученный без типсов	Ровный, однородный, хорошо скрученный	Недостаточно ровный, скрученный, с наличием пластинчатого листа	Недостаточно ровный, чайники недостаточно скрученные с наличием пластинчатого листа	Недостаточно ровный, чайники недостаточно скрученные с наличием пластинчатого листа	Соответствует: в основном ровный, без типсов
Массовая доля влаги по НД, %	-	-	не более 11,0	-	-	-	-	не более 8,0
Массовая доля влаги фактически, %	8,70±0,28	7,80±0,28	8,70±0,28	9,10±0,28	8,80±0,28	8,90±0,28	7,90±0,28	8,80±0,28
Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ по НД, %	-	-	не менее 28,0	-	-	-	-	не менее 35,0
Массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ фактич., %	35,1±0,7	36,3±0,7	35,4±0,7	36,5±0,7	36,4±0,7	34,5±0,7	40,3±0,7	38,9±0,7
Оценка «ПК»	отлично	отлично	отлично	хорошо	удовлетворительно	удовлетворительно (соответствует 2-му сорту)	удовлетворительно (соответствует 2-му сорту)	не соответствует ГОСТу

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЧАЙНАЯ ПАУЗА

**ШРИ-ЛАНКА –
ОСТРОВ-СКАЗКА**

По словам Антуана де Сент-Экзюпери, «главная роскошь – это роскошь человеческого общения». Но еще более роскошным человеческое общение делает чашечка хорошего ароматного чая.

В России чай приравнивается к национальному напитку. Поговорить по душам, не выпив свежесваренного чая, просто невозможно. Особой любовью у россиян пользуется цейлонский чай, выращенный на Шри-Ланке.

Шри-Ланка – остров-сказка, чайный рай, где на изумрудных плантациях, окутанных мягким влажным туманом, выращивается более 300 миллионов килограммов чая в год. Страна специализируется преимущественно на производстве черного байхового чая, чье высокое качество подтверждено ведущими независимыми экспертами.

В XVII веке «цейлонец» по праву занял место придворного напитка в Англии. Его благородный вкус вдохновлял не одно поколение английских наследников. Первой, кто привнес в ритуальный быт английского двора обычай чаепития, была принцесса Катарина Браганцкая, супруга Карла II. С середины XVIII века цейлонский чай прочно укореняется во всей Европе. А через 200 лет признается самым популярным напитком в мире.

**ПОСТАВКИ В ПЕТЕРБУРГ –
БЕЗ ПОСРЕДНИКОВ**

Петербуржцам, чтобы насладиться его изысканным и полным вкусом, ехать на Шри-Ланку вовсе

«Сэр Кент» — английский джентльмен цейлонского происхождения

Высокое качество и насыщенный вкус чая «Сэр Кент» обеспечивают прямые поставки чайного листа из стран, где сама природа позаботилась об идеальных условиях его произрастания.



не обязательно. Ведь с 1995 года в Северной столице успешно работает **Северо-Западная чайная компания**. По счастливому стечению обстоятельств президентом компании является коренной житель Шри-Ланки (бывшего Цейлона) – Фернандо М.Г. Истинный ценитель чая,

он сделал все возможное, чтобы и россияне смогли оценить всю полноту вкуса цейлонского подарка богов, как называют чай на острове.

Большинству петербуржцев он хорошо известен благодаря торговой марке «Сэр Кент». Чай черный байховый «Сэр Кент» полностью

соответствует вкусовым предпочтениям большинства ценителей этого «душевного», как говорят в России, напитка. Привлекает и демократичная цена выходца из цейлонских гор. А все потому, что чайный лист поступает в Северо-Западную компанию без участия каких-либо посредников, что заметно сокращает затраты при производстве.

Здесь, в Ленинградской области, готовый купажируемый чай, фасуется в специальную металлизированную упаковку, которая надежно защищает нежные листочки от воздействий внешней среды.

В г. Всеволожске фасуется не только чай черный байховый «Крепкий», «Отборный» и «Высокогорный» торговой марки «Сэр Кент», но и ароматизированные чаи в индивидуальной упаковке: черносмородиновый, малиновый, персиковый, клубничный и традиционно востребованный покупателями чай с лимоном и бергамотом. А также пакетированные чаи «Элита», «Крепкий» и «Высокогорный».

**ЧАЙ, ОДОБРЕННЫЙ
ЭКСПЕРТАМИ**

Компания чутко реагирует на запросы рынка и стремится к оптимальному ассортименту. А потому здесь позаботились и о тех, кто предпочитает пить зеленый чай. В линейке «Сэр Кент» этот вкус-

ный и целебный напиток представлен зеленым классическим чаем и зеленым с добавлением натурального жасмина.

Прямые поставки зеленого чайного листа идут из Китая. Общеизвестный факт, что именно в этой стране произрастают самые лучшие сорта этого восхитительного эликсира.

Чай изначально был напитком, которым приятно делиться с другими, его пьют в кругу друзей и близких, предлагают в знак гостеприимства, желая продемонстрировать заботу о человеке, о его телесном здоровье и душевном благополучии. Специалисты **Северо-Западной чайной компании** строго следят за тем, чтобы ничто не могло нарушить особого душевного настроения во время чаепития. Технологи предприятия контролируют каждую партию чайного листа, поступающую на производство. И доверяют здесь только мнению высококвалифицированных независимых экспертов. Усилия не напрасны – лабораторные исследования, проводимые в испытательном центре «Петербург-Экспертиза», из года в год подтверждают высокое качество чая торговой марки «Сэр Кент».

Истинный английский джентльмен цейлонского происхождения – всегда желанный гость в доме, в офисе, на вечеринке и на отдыхе на природе.

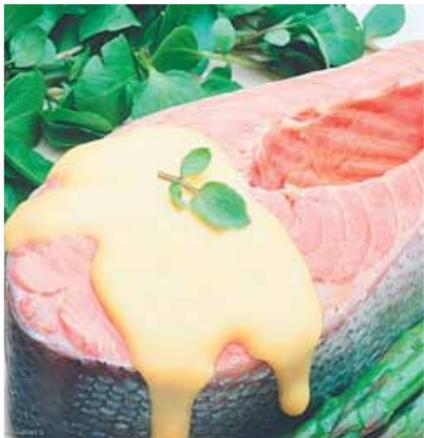
Дарья ДЕДОВА

ГОТОВИМСЯ К ПРАЗДНИКУ

Сегодня в активе компании шесть собственных предприятий по выращиванию и переработке радужной форели. Они расположены в Карелии на берегу Онежского озера, чьи воды по праву считаются одними из самых экологически благополучных в мире. Все производство оборудовано по последнему слову техники. В месяц хозяйства способны перерабатывать более 350 тонн свежей форели – это уникальная цифра для России, которую «Реванш-95» намерен только увеличивать.

Выращивание форели в Прионежье позволит со временем полностью исключить зависимость региона от иностранных поставщиков. Являясь активным участником национального проекта «Сельское хозяйство», предприятие уже в скором времени намерено отказаться от закупки лососевых мальков в Норвегии. Собственные инкубаторы, строительство которых ведется уже сегодня, даст возможность полностью замкнуть цепочку: инкубация – выращивание – переработка.

Продукция компании отличается высоким качеством. Об этом свидетельствуют результаты независимых экспертиз специалистов испытательного центра ФГУ «Гипрорыбфлот» – ведущего научно-исследовательского института российской рыбной промышленности.



Год Быка в календаре, значит, рыба — на столе!

**КОМПАНИЯ «РЕВАНШ-95» ЯВЛЯЕТСЯ ОДНИМ ИЗ ЛИДЕРОВ ПРОИЗВОДСТВА
ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫХ РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ В РОССИИ**



Из-за непревзойденных вкусовых качеств форели и популярности этой деликатесной рыбки семейств лососевых в большинстве европейских стран ее разведению уделяется самое пристальное внимание. Традиционно основными центрами форелеводства являются Дания, Франция, Италия и Норвегия. Но вот, теперь им, похоже, придется потесниться и уступить часть рынка российским форелевым хозяйствам. Крупнейшим из них на Северо-Западе России является ООО «РЕВАНШ-95».

На протяжении многих лет у его экспертов к деликатесам **ООО «Реванш-95»** нет претензий ни по внешнему виду, ни по вкусовым качествам, ни по микробиологии. А это говорит о том, что здесь используют только первоклассное и, заметим, собственное сырье. Кроме того, вкус по-настоящему качественной, свежей радужной форели обеспечивает и особая технологическая цепочка. Между процессом выемки живой рыбы и последующей ее переработкой, а также доставкой в торговые сети проходит минимальное количество времени. При этом цена красной рыбы остается доступной для всех категорий покупателей.

**РАДУЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ
ИЗ РАДУЖНОЙ ФОРЕЛИ**

Многие уже смекнули, что, встречая год Желтого быка, от мясных изделий на столе лучше отказаться, особенно от говядины. Астрологи, а вместе с ними и диетологи, советуют отдать предпочтение рыбе. Найти охлажденную выпотрошенную форель от «Реванш-95» сегодня

можно в торговых сетях «Перекресток», «Лента», «О'Кей», «Ашан», «Патэрсон», «Карусель»... Из свежей тушки красной рыбы, полностью освобожденной от костей, любой хозяйке удастся приготовить изысканное угощение.

ООО «Реванш-95» рекомендует попробовать следующий рецепт.

«ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ – ПЬЯНАЯ»

На одну порцию нам потребуется: 200 г филе форели, 150 г сухого красного вина, 75 г цветной капусты, 50 г тертого сыра пармезан, соус бешамель (можно заменить по своему вкусу на любой другой), веточка зелени. Для соуса понадобится сок одного лимона, 100 г жирных сливок и укроп.

Способ приготовления.

В кипящее красное вино аккуратно опускаем



Радужной форелью зовется из-за широкой цветной полоски вдоль боковой линии. Переливается она словно радуга: от фиолетового до ярко-оранжевого цвета.

подготовленную рыбу. Припускаем до готовности. Для приготовления соуса нам нужно смешать горячие сливки, сок лимона (следите за тем, чтобы в сок не попали косточки) и рубленый укроп. На гарнир к форели приготовим цветную капусту. Для этого ее нужно разобрать на соцветия, отварить, полить соусом бешамель, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Итак, на тарелку выкладываем форель, рядом – цветную капусту. Подливаем соус... Приятного аппетита!!!

«Рыбачила» Дарья ДЕДОВА