

КАЧЕСТВО



АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



«С ПОМОЩЬЮ НОВЫХ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ И ДЕЙСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НАДО ОГРАДИТЬ НАШИХ ГРАЖДАН ОТ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ».

Владимир ПУТИН, председатель правительства РФ
(из выступления на XI съезде партии «Единая Россия»)

Призыв премьера уже услышали депутаты Законодательного собрания Санкт-Петербурга и создали рабочую группу по качеству товаров и услуг.

стр. 8-9

В НОМЕРЕ:

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СТУДЕНЬ – ГОВЯЖИЙ,
ПАЛОЧКА – КИШЕЧНАЯ



7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КОЛБАСНЫЙ БЕСПРЕДЕЛ
ПО ГОСТУ



13 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

НЕКАЧЕСТВЕННЫЕ
АВТОСТЕКЛО-
ОЧИСТИТЕЛИ
ТЕКУТ
ИЗ МОСКОВСКОГО
РЕГИОНА



11 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



ФАЛЬШИВУЮ
СГУЩЕНКУ
ОСУДИЛИ И
ЗАПРЕТИЛИ

В НОМЕРЕ:

ИМПОРТНЫЕ ИГРУШКИ
ОПАСНЫ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

2

МЯСО:
В ПОИСКАХ БЕЛКА

6

СУММЫ ШТРАФОВ
ВОЗРОСЛИ В 7 РАЗ!

9

БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ

С Новым годом!

Для тех, кто любит рыбу!

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –
Всеслав Вишневецкий

Корреспонденты — Алиса 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;

С. К. Безкоровый — 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»;

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

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

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

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 ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

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. Шлюкова — 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) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 324-25-88

E-mail: petkach@mail.ptl.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 11.12.2009 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-3207/4

Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Тираж номера 50 000 экз.

РОСПОТРЕБНАДЗОР ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Наибольший процент изъятых из оборота игрушек по отношению к проверенным зарегистрирован в Республике Хакасия (53,7%), Ленинградской области (89,3%), Камчатском крае (66,5%), Ивановской области (63,3%), Тверской области (59,3%), Самарской области (59,3%), Свердловской области (57,2%), Приморском крае (54,0%).

Основными причинами изъятия игрушек из оборота явились отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность игрушек; нарушение требований по маркировке товаров и несоответствие игрушек требованиям безопасности по санитарно-химическим, токсикологическим показателям, по превышению уровня звука.

Лабораторные исследования игрушек, отобранных из торговой сети, показали несоответствие их нормативам в 37% исследованных образцов (по органолептическим, санитарно-химическим, токсикологическим показателям, стойкости защитно-декоративного покрытия к действию слюны, пота и влажной обработке, уровню звука).

На территории Российской Федерации увеличилось количество

В 2009 году учреждениями Роспотребнадзора было проверено 92 337 игр и игрушек, из которых снято с реализации 21 111 (22,9%) на общую сумму 2 887 067 руб., их них 18 741 (88,8%) игрушка иностранного производства, преимущественно КНР.

Импортные игрушки опасны для здоровья детей

предприятий среднего и малого бизнеса, занимающихся производством детских игр и игрушек (214) по сравнению с 2006 годом (130). Однако на российском рынке по-прежнему игрушек отечественного производства реализуется всего порядка 10%, китайского — около 70%, и 20% приходится на европейские страны: Польшу, Германию, Бельгию, Японию, Македонию, Испанию.

При проведении контрольно-надзорных мероприятий установлено, что все игрушки, не соответствующие гигиеническим требованиям, — это игрушки импортного производства.

Санитарно-эпидемиологическая оценка игрушек показала высокую степень их химического загрязнения,

что свидетельствует об использовании низкокачественного сырья и нарушении технологии при производстве детских игр и игрушек. Из всех исследованных образцов 16,5% не соответствуют требованиям санитарного законодательства по санитарно-химическим показателям.

Приоритетным загрязнителем является фенол. Кроме того, отмечен большой удельный вес исследованных игрушек, не соответствующих установленным гигиеническим нормативам по уровню миграции альдегидов и фталатов.

По выявленным нарушениям в 2009 году назначены 1216 наказаний в виде наложения административных штрафов на сумму 2 181 413 руб.

Кирилл ОРЛОВ

Кирилл ОРЛОВ

ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

Сертификацию заменят декларированием

Министерство промышленности и торговли РФ планирует ввести административную ответственность органов по сертификации за выдачу сертификатов и регистрацию деклараций соответствия на продукцию, не соответствующую требованиям безопасности.

Заместитель министра промышленности и торговли РФ Владимир Саламатов заявил, что в ближайшее время будут установлены обязательные требования безопасности в важнейших сферах деятельности. «В Российской Федерации формируется блок технических регламентов, позволяющих установить обязательные требования безопасности к более чем 50% видов потенциально опасной продукции до 2012 года, с учетом сроков вступления технических регламентов в силу», — отметил Владимир Саламатов.

Правительственной комиссией по техническому регулированию по-

ставлена задача достижения согласованной политики в области принятия технических регламентов ЕврАзЭС и Таможенного союза. Запланирована разработка и внесение в Государственную думу Российской Федерации законопроекта, предусматривающего упрощение процедуры принятия технических регламентов.

По результатам анализа установления обязательных требований к отдельным группам продукции (в том числе пищевой продукции и продукции легкой и текстильной промышленности) определена возможность перехода на ее 100-процентное де-

кларирование. При этом Минпромторг России обратил внимание комиссии на необходимость принятия не позднее первого квартала 2010 года изменений в Кодекс об административных правонарушениях, устанавливающих ответственность не только за нарушение обязательных требований, но и введение ответственности органов по сертификации за выдачу сертификатов и регистрацию деклараций соответствия на продукцию, не соответствующую требованиям безопасности.

Законопроект, содержащий указанные предложения, направлен Минпромторгом России 5 ноября 2009 года на согласование в заинтересованные федеральные органы исполнительной власти и в Правительство Российской Федерации.

Кирилл ОРЛОВ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



Очередная «Карусель» открыта на пр. Просвещения, 60. Она стала 56-м гипермаркетом компании в России. Гипермаркет расположен на собственной площадке: общая площадь магазина — 6300 кв. м, площадь торгового зала — 3625 кв. м и 370 кв. м — площадь арендных площадей. Ассортимент насчитывает 33 562 позиции, из которых доля непродовольственных товаров (поп-

X5 расширил свое присутствие в Санкт-Петербурге

В конце ноября компания X5 Retail Group N. V., крупнейшая торговая компания в России по объему продаж, открыла в Северной столице 15-й гипермаркет «Карусель» и 300-й магазин «Пятерочка» в Северо-Западном федеральном округе.

food) — 13,5%, остальное — продовольственные (food) и сопутствующие товары. В магазине установлено 29 кассовых узлов. Перед торговым комплексом расположена парковка на 280 машино-мест. Благодаря открытию нового гипермаркета работу получили 250 человек.

Новый торговый комплекс, как и все уже работающие гипермаркеты,

которые развивает X5, соответствуют самым высоким стандартам качества обслуживания покупателей. В гипермаркете работают собственные цеха по обработке мясной и рыбной продукции, пекарни, кондитерские, салатные производства, что обеспечивает постоянное наличие в продаже свежих и разнообразных продуктов и готовых блюд. Кроме того, во всех

«Каруселях» проводятся распродажи, промо-акции, а также действуют скидки, дисконтные карты постоянного покупателя.

Еще более интенсивно развивается формат «Пятерочка». После того как компания взяла курс на снижение цен, за последние шесть месяцев общий приток новых покупателей, по данным компании, составил 25 млн человек, в СЗФО — 4,7 млн человек. В X5 отмечают, что рост розничных цен в сети «Пятерочка» в октябре 2009 составил 3,3%, в то время как продовольственные товары, по данным Росстата, в октябре 2009 г. по сравнению с аналогичным месяцем 2008 г. подорожали на 7,6%.

Кирилл ОРЛОВ

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»



Поздравляем с Новым годом и приглашаем за покупками!

Наш адрес: пр. Просвещения, 74

ЧИТАТЕЛЬ-ГАЗЕТА

Налоговый вычет сэкономит семейный бюджет

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, куда нужно обращаться?» Екатерина Семенова, коммерческий директор.

Итак, если за последние три года вы оплачивали:

- свое лечение или лечение членов своей семьи,
- обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключили договора добровольного страхования, в том числе пенсионного,

и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм! Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

А вот группы товаров, которые вызывают больше всего нареканий со стороны потребителей, остались неизменными. Первое место прочно удерживают продукты питания (мясные и рыбные консервы – лидеры в этой продовольственной группе). На втором месте по популярности стоит некачественная обувь, замыкает тройку бытовая техника.

ПЕТЕРБУРЖСКИЙ РЫНОК
ОТМОНИТОРИТ

До конца года Центр контроля качества по заказу Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли проведет масштабный мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, реализуемых торговыми предприятиями Санкт-Петербурга. До конца года сотрудники Центра должны исследовать 480 образцов продукции восьми разных групп и видов. В каждой группе должно быть представлено семь производителей.

ПРОДУКЦИЯ ПОДДЕЛНА,
НО БЕЗОПАСНА

По словам Германа, первый этап уже завершен. В ходе его реализации упор был сделан на продукцию местных производителей. Опасных для здоровья образцов выявлено не было, но зафиксированы факты фальсификации.

Так, в тушенке и колбасе эксперты испытательного центра «ПЕТЭКС» помимо заявленного на этикетке мяса обнаружили сою и другие скрытые от глаз потребителя добавки. А говяжий фарш, к примеру, в ряде случаев оказался смесью свинины и мяса птицы.

«Выявление фальсификата на нашем рынке – главная задача мониторинга, – говорит Александр Герман. – Особенно это актуально

«Потребитель сегодня брошен на произвол судьбы»

...ЗАЯВИЛ НЕДАВНО ДИРЕКТОР СПБ ГУ «ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ (ПРОДУКЦИИ), РАБОТ И УСЛУГ» АЛЕКСАНДР ГЕРМАН НА ВСТРЕЧЕ С ЖУРНАЛИСТАМИ

По его словам, сегодня значительно изменилась структура жалобщиков. Если раньше это были старушки, которые считают каждую копейку и располагают достаточным свободным временем для обращений в отдел контроля качества, то сегодня это в основном работающие граждане в возрасте от 25 до 50 лет.



Александр Герман

в период экономического кризиса. Когда производитель, чтобы вписаться в отведенную ему ценовую категорию, начинает приобретать более дешевое, а значит, и более низкого качества сырье, а зачастую идет на прямой подлог.

По словам Германа, производители, особенно из других регионов, очень болезненно реагируют на информацию о том, что их продукция забракована по тем или иным показателям. Наиболее популярный ответ – это не наше, подделка, контрафакт. И доказать обратное очень сложно.

СЕРТИФИКАЦИЮ
УБИЛА КОММЕРЦИЯ

По данным ЦКК, сегодня своей нормативной документацией не соответствует порядка 10% продукции (по данным Роспотребнадзора, эта цифра достигает 70%. – Прим. авт.). И в большинстве случаев речь идет как раз о намеренном изменении состава продукта в корыстных целях производителя. На вопрос, а как же сертификаты соответствия, которые выдает в том числе и Центр контроля качества, Александр Герман отвечает так:

– Сертификация в том виде, в котором она пребывает сегодня, вредна для рынка. А все потому, что ее убил коммерческая составляющая. Не секрет, что производитель платит за получение сертификата. В эту сумму входит проведение лабораторных испытаний, работа эксперта и т. д. У меня, как у руководителя Центра, в голове не укладывается, как можно получить сертификат соответствия за три тысячи рублей. У нас эти средства уйдут только на покупку реактивов для исследований. За счет чего сертификационные органы умудряются так кардинально сокращать свои издержки?

Ответ напрашивается один – они выдают документы просто так. Сейчас обостряется конкуренция между Москвой и Питером, но не в плане, кто лучше, а кто ниже упадет в цене. Сегодня в столице можно получить (купить – Прим. авт.) сертификат соответствия на вино всего за полторы тысячи рублей! Проблема в том, что российское законодательство на сегодняшний день допускает выдачу сертификатов частными организациями – всевозможными ООО, ОАО, АНО и т. п.

ЧТО ТАКОЕ ХОРОШО,
НЕ ПРОВЕРИТ УЖ НИКТО

– Спасет ли ситуацию декларирование?

– Оно может только усугубить ситуацию. Если сегодня сертификационный орган проверяет добросовестность своего клиента на предмет соответствия выпускаемого им продукта нормативной документации хотя бы раз в полгода, то декларирование отменит и эти редкие встречи. Коммерсант заявляет, что делает хорошие котлеты. И все. Бояться ему нечего. Соответствует ли заявление производителя действительности, остается на его совести. Такая форма защиты предпринимателя государством приведет к плачевным последствиям.

Потребитель и так брошен на произвол судьбы, «благодаря» вступлению в силу Федерального закона от 26 декабря 2008 года № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». Чтобы прийти на проверку по жалобе, необходимо обратиться в Роспотребнадзор, тому, в свою очередь, в прокуратуру за разрешением. А та еще подумает: обосновано ли заявление.

И НИКОТО КОММЕРСАНТУ НЕ УКАЗ

– Более того, сегодня начало предпринимательской деятельности носит уведомительный характер, – продолжает Александр Герман. – Допустим, я хочу открыть пельменную. Для этого

мне надо написать письмо в Роспотребнадзор и работать себе спокойно. А если открытие пришлось на ноябрь-декабрь, когда только формируется список предприятий, на которые Роспотребнадзор имеет право выйти с проверкой, то от встречи с его специалистами я застрахован минимум на полтора года. И в этот период реально могу творить все, что захочу.

ОСТАНЕТСЯ ЛИ БРАК НА ПОЛКЕ?

– В октябре вы заключили соглашение с торговыми сетями Санкт-Петербурга о возможности проводить работу по жалобам потребителей. Есть ли результаты?

– За это время случаи обращений были единичными. Но, по имеющейся информации, после проведения лабораторных исследований, подтвердивших обоснованность жалоб, некачественные товары удалялись из сетевой матрицы.

– Удалены, значит, утилизированы? Вы отслеживаете, действительно ли забракованные товары уничтожаются?

– Это не в наших полномочиях. К сожалению, вариант, что спустя какое-то время товар вернется на полки, не исключен. Так было, когда Центр занимался реализацией специальных защитных мер по алкоголю. Мы могли забраковать партию и отказать ей в возможности присутствия на петербургском рынке, но тогда предприниматели реализовывали ее либо в области, либо в других регионах.

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

ИМПЕРИЯ ВКУСА

Уходящий 2009-й год принес универсаму «ТАЛЛИНСКИЙ» заслуженную победу в системе конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», документально подтверждающую, что продукция предприятия – одна из лучших в Северной столице.



Добро пожаловать в универсам «Таллинский»!

Уже сейчас кулинары универсама принимают заказы любой сложности, чтобы ваш стол был самым вкусным и красивым. Рождественские гуси и утки, молочные поросята, запеченные цыплята и множество другой праздничной снеди, приготовленной варами «Таллинского», освободят вас от хлопот и забот в новогодние дни.

Встречу Нового года сложно представить без бокала искрящегося шампанского или еще чего-нибудь покрепче. «Таллинский» предлагает широчайший выбор элитных вин и коньяков практически со всего света. Элегантная бутылочка станет не только дополнением к вашему столу, но и отличным новогодним подарком.

Ведь независимо от рода деятельности под Новый год всем приходится примерять на себя роль Деда Мороза и заниматься покупкой подарков для многочисленной родни и друзей. Опытные «Дедушки» спешат в универсам «Таллинский». Ведь именно здесь они смогут дать волю фантазии и приобрести все то, чего душа пожелает: на любой вкус и кошелек.

Специально для самых маленьких покупателей «Таллинского» в предновогодние дни предусмотрена развлекательная программа. Не забыты и взрослые. В праздничные дни будет действовать широкая система скидок. Предусмотрена она и для посетителей кафе «Старый Томас», где ждут ваших заявок на проведение корпоративных вечеринок и семейных торжеств. Тел.: (812) 750-78-71.



Юрий Арефьев, генеральный директор ЗАО «Универсам Таллинский» и его заместитель Наталья Ефимова на торжественной церемонии награждения лауреатов конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» в Смольном.

Новый год – это семейный праздник, и руководство универсама позаботилось, чтобы он был таким и для ребят из Воспитательного дома на ул. Стойкости, которые лишились опеки родителей. По доброй традиции, «Таллинский» приготовил для них замечательные сладкие подарки.

Всем жителям Санкт-Петербурга и гостям города сотрудники универсама желают счастливого нового года, семейного благополучия, сердечного тепла и удачных покупок!

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

Универсам «Таллинский»: пр. Ветеранов, 89

ООО «АСТО»

WWW.ASTOFISH.COM



ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

В городе появился «100% хлеб»



ХОРОШАЯ НОВОСТЬ

ХЛЕБ СТАЛ БЛИЖЕ

Хлебный завод «Арнаут» предложил решение этой проблемы: запустил новый проект – уличную фирменную торговлю под брендом «100% хлеб». Сегодня уже успешно работают два павильона шаговой доступности по адресам: станция метро «Петроградская», наб. реки Карповки, 10, и на Введенской улице, 30/1 (на пересечении с Большим проспектом В. О.). С нового года ОАО «Хлебный завод «Арнаут» планирует охватить фирменной торговлей весь город.

ЧЕТЫРЕ ПЛЮСА ФИРМЕННОЙ ТОРГОВЛИ

Преимущества фирменной торговли очевидны. Во-первых, за качество товара отвечает сам производитель, а не торговая сеть. Во-вторых, хлеб будет только первой свежести. В-третьих, цена хлеба будет ниже, чем в магазине. В-четвертых, потребитель получает такой ассортимент хлебобулочных изделий, какой он не найдет ни в одной сети.

Для работы в проекте «100% хлеб» отбирались грамотные,

профессиональные сотрудники. Они всегда помогут советом, расскажут о новинках, сориентируют потребителя по ассортименту продукции.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Одна из задач проекта «100% хлеб» – изучение покупательского спроса. Продавцам поставлена задача оперативно передавать на завод все замечания и предложения покупателей. Так, бла-

годаря обратной связи недавно серия пирогов «Зять на пороге» пополнилась новинкой – пирогом с картофелем и грибами.

А еще на полках павильонов «100% хлеб» появилось печенье «Дюймовочка». Его рецептура также была разработана на основе пожеланий покупателей, следящих за своей фигурой. Результат не заставил себя долго ждать: Хлебный завод «Арнаут» выпустил печенье с низким содер-

Продукция ОАО «Хлебный завод «АРНАУТ» хорошо известна петербуржцам. Вкусную и ароматную выпечку компании всегда можно найти во многих торговых сетях, где она пользуется неизменным спросом. Но иногда так не хочется заходить в крупный магазин, толкаться среди покупателей и отстаивать длинную очередь у кассы из-за одной, пусть и желанной, ватрушки или батона.



жанием сахара и с минимальным количеством калорий.

Фирменная торговая сеть позволяет не только более тесно общаться с покупателями, но и помогает

потребителю лучше узнать производителя.

Где, как не в павильоне фирменной торговли, потребителю расскажут не только о технологии хлебопечения, но и о составе изделий, богатых витаминами и микронутриентами.

Наверное, именно благодаря запуску проекта «100% хлеб», в книгах отзывов и предложений все чаще стали появляться такие теплые слова:

«Я покупаю продукцию Хлебного завода «Арнаут» потому, что полностью доверяю производителю. Это надежное предприятие с давними традициями. И я рада, что теперь могу купить любимейший нам хлеб и сладкую сдобу по пути домой, не тратя времени и нервов в вечерних очередях.»

С уважением,
Светлана Бобрышева.
Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО



ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ



Если провести анализ вкусовых предпочтений россиян, то можно подумать, что в числе наших предков были... белки. Ведь если покупателя поставить перед выбором: купить обычную булочку или с ореховой посыпкой, в большинстве случаев он выберет второй вариант.

«АНТИКС»: орехи со знаком качества

ОРЕХИ ПОВСЮДУ

Хлебопеки, кондитеры и даже мясopереработчики сегодня предлагают потребителю разнообразнейшие продукты, щедро сдобренные орешками. Это и мясные рулеты, и хлебные изделия, восхитительные торты и пирожные, и тающее во рту мороженое. Орехи добавляют в йогурты, салаты и даже супы. Словом, практически ни одна пищевая отрасль сегодня не обходится без орехов.

ГДЕ ЖЕ ВЗЯТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ ОРЕХИ?

...Вопрос совсем не праздный. Ведь всего один прогорклый или пережаренный орешек, попавший на зубок потребителя, может испортить настроение и подорвать доверие к производителю. Поэтому пищевые предприятия очень тщательно отбирают поставщиков орехов. Одним из лидеров Северо-Западного рынка по праву считается Торговый Дом «АНТИКС».

Смешная белка в шапке-ушанке в качестве логотипа компании появилась в 2004 году. И «АНТИКС» быстро зарекомендовал себя на продовольственном рынке как надежный поставщик ингредиентов для пищевой промышленности. А уже летом 2008 года в пос. им. Свердлова было запущено собственное производство по промышленной переработке различных видов орехов.



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД К КАЖДОМУ КЛИЕНТУ

...Для сотрудников предприятия это не просто слова. На «АНТИКСЕ» учитываются все пожелания заказчика: и степень обжарки, и цветность орешка, его влажность и другие показатели. Кому-то орехи нужны целые, кому-то – дробленые. Современная испанская линия позволяет выполнять заказы практически любой степени сложности, причем в короткие сроки и на высочайшем уровне. Гибкая ценовая поли-

тика, развитая служба доставки – все это делает ТД «АНТИКС» привлекательным партнером.

К услугам компании «АНТИКС» прибегают не только петербургские производители, но и пищевые предприятия Москвы, Екатеринбурга, Новосибирска, Пензы. Серьезные заказы поступают из Белоруссии. География поставок постоянно расширяется, растет и объем производства. За несколько лет работы на рынке мощность предприятия увеличилась в 10 раз.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА АУДИТ

Двери «АНТИКСА» всегда открыты для технологов предприятий-заказчиков. Они в любое время могут собственными глазами посмотреть, как осуществляется производственный контроль и санитарные требования, каким образом происходит выполнение заказа.

«Каким бы изысканным и вкусным ни было поданное вам блюдо, вы вряд ли станете есть его из грязной тарелки, – говорит руководитель Торгового Дома «АНТИКС» Виктория АНТИПОВА. – Точно так же и на производстве: добропорядочному пищевому предприятию, будь оно кондитерским или мясным, не все равно, в каких условиях выработаются компоненты их будущей продукции».

СИСТЕМА КАЧЕСТВА ДЕЙСТВУЕТ С ПЕРВОГО ДНЯ

Зайти в цех предприятия без бахил, халата и шапочки невозможно. Перед тем как при-

ступить к работе, сотрудники в обязательном порядке должны посетить душевую и обработать открытые участки тела специальным дезинфицирующим раствором. По ходу движения в цехе только и видишь сплошь и рядом прикрепленные графики температурного режима, проветривания, уборки и дезинфекции.

Высокотехнологичное автоматизированное оборудование прекрасно справляется с поставленными задачами: обжарки, очистки ядрышков от шелухи, дробления и фасовки орехов. Ручной труд применяется только во время переборки орешков.

Сегодня в ТД «АНТИКС» полным ходом идет подготовка документов для получения сертификатов международных систем качества ИСО и ХАСПП. В 2010 году компания планирует полностью внедрить их на предприятии. Но можно с уверенностью говорить, что уже с первого дня работы здесь четко соблюдались и соблюдаются жесткие стандарты качества, регламентирующие каждый этап производства. Подтверждением тому служит победа компании в конкурсе по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

Тел.: +7(812) 600-07-27

E-mail: Antikk@pochta.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Студень говяжий — палочка кишечная

Половина образцов не прошла тест на безопасность: в четырех пробах было обнаружено превышение допустимых значений бактерий группы кишечной палочки. Две трети изготовителей не предоставили потребителям полной и достоверной информации о своих кулинарных изделиях.

«СТУДЕНЬ» И «ХОЛОДЕЦ»: В ЧЕМ ОТЛИЧИЕ?

Общественная закупочная комиссия строго в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» приобрела 15 октября 2009 г. семь образцов холодцов и студней в розничной торговой сети. Все они были доставлены в испытательный центр Всероссийского научно-исследовательского института жиров (ВНИИЖ).

Чем же отличается студень от холодца? Как рассказала заведующая отделом сертификации продукции и услуг ВНИИЖ **Наталья Фролова**, холодец в отличие от студня — более плотное блюдо, иногда загущается, как и желе для заливного, желатином. Но сегодня разница между этими понятиями исчезла. Тем более что ГОСТа на эту продукцию не существует, и студни, и холодцы выпускаются по техническим условиям.

Оценивая органолептические показатели, специалисты испытательного центра опирались на общие требования и нормы. Без замечаний не обошлось. Так, у студня говяжьего весового от ООО «Приморское» (универсам «Сезон») вкус и запах оказались слабовыраженными, а мясные продукты — суховатыми и жестковатыми.

Аналогичные замечания были сделаны в адрес студня, изготовленного ООО «Онега лимитед». Возможными причинами такого несоответствия могли быть либо некачественное сырье, либо нарушение технологии и несоблюдение рецептуры.

СТУДЕНЬ ВАРИМ, С ИНФОРМАЦИЕЙ НЕ ЛАДИМ!

Только два образца исследованной кулинарии соответствовали требованиям к информации для пищевых продуктов, предусмотренных ГОСТ Р 51074-2003 и Законом «О защите прав потребителей».

Так, многие изготовители вместо термина «срок годности» неправомерно указывают «срок хранения». Именно так поступило, в частности, ООО «Онега лимитед». Кроме того, компания неверно сформировала и указала номер своих технических условий. Согласно указанному изготовителем цифровому коду, обозначающему группу, к которой относится продукт, это вовсе не студень, а... овощная продукция.

Но есть замечания и посерьезнее. Так, у всех предприятий сетевой торговли, где были закуплены студни и холодцы отсутствует значимая информация о продукции (информация о сертификации, в ряде случаев не указан состав, а также документ, в соответствии с которым продукт изготовлен, и т. д.).

СТУДЕНЬ БЕЗ ПАСПОРТА

Сети настаивают на том, что они, реализуя продукцию собственных кулинарий, работают как предприятия общепита, а потому им достаточно ссылки на сборник рецептур, по которому они изготавливают студень или холодец, — рассказывает Наталья Фролова. — Но это в корне неверно.

Торговая сеть, изготавливающая пищевые продукты, становится производителем и обязана иметь все необходимые документы, регламентирующие показатели качества и безопасности, то есть технические условия! Ссылки на сборники рецептур здесь просто неуместны! Если до сих пор нет технического регламента на кулинарную продукцию, это не означает, что производитель может выпускать продукцию кулинарии, как ему хочется. По салатам этот вопрос уже закрыт. Те же «Лента» и «О'Кей» по настоянию Роспотребнадзора разработали соответствующую документацию по установленной форме. Теперь очередь за студнями и холодцами, — считает Наталья Фролова.

КУЛИНАРИЯ — БИЧ ТОРГОВЛИ

Продукция кулинарии, имеющая короткие сроки годности (от 6 до 120 часов) традиционно находится в зоне основных потребительских рисков из-за несоответствия продукции требованиям СанПиН. Увы, результаты этой экспертизы наглядно говорят не в пользу кулинарных изделий, вырабатываемых в том числе в цехах крупных гипермаркетов.

По словам специалистов ВНИИЖ, даже если съесть студень, не соответствующий санитарным нормам и правилам, риск расстройства желудка минимален, но все-таки есть. Поэтому к выбору и покупке продукции кулинарии надо относиться особенно тщательно.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Получив результаты экспертизы, СПб ООП «Общественный контроль» немедленно проинформировала о них изготовителей и предприятия торговли. На сигнал общественников отреагировал только универсам «Сезон» (ООО «Приморское»), прислав отчет «о проделанной работе над ошибками». Генеральный директор Н. Печенкина в своем письме от 25.11.2009 г. сообщила, что проведена не только дополнительная санитарная обработка производственных помещений и инвентаря, но и «усилен контроль за санитарно-гигиеническим состоянием продавцов и поваров».

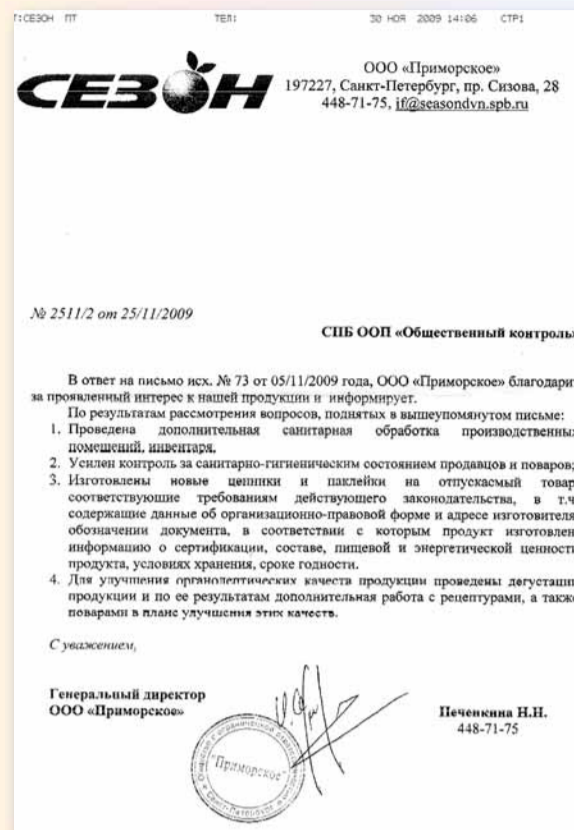
Более того, в магазине «изготовлены новые ценники и наклейки на отпускаемый товар, соответствующие

требованиям действующего законодательства, в т. ч. содержащие данные об организационно-правовой форме и адресе изготовителя, обозначении документа, в соответствии с которым продукт изготовлен, информации о сертификации, составе, пищевой и энергетической ценности продукта, условиях хранения, сроке годности. Для улучшения органолептических качеств продукции проведены дегустации и по результатам — дополнительная работа с рецептурами, а также поварами в плане улучшения этих качеств».

То, что Н. Печенкина действительно знает, как надо вести дела, мы верим, это видно из письма. Хотелось только, чтобы свои теоретические знания предприятия торговли применяли бы еще на практике.

В «Общественном контроле» уже было поверили слову руководителя торгового предприятия, но все-таки решили лично убедиться в том, что нарушение действительно устранено и спустя две недели, т. е. 10 декабря, наведались в «Сезон», что на Московском проспекте, 97.

Закупив небольшую порцию студня, общественники первым делом стали из-



учать этикетку, которая должна была быть существенно дополнена. Увы, чуда не произошло: генеральный директор ООО «Приморское» в очередной раз ввела в заблуждение потребителей, а заодно и общественную организацию. Получается, что письмо Н. Печенкиной было обычной грамотно составленной отпиской, да и только.

Все же мы не теряем надежду, что после этой публикации ООО «Приморское» все-таки встанет на путь исправления. А «Общественный контроль» в ближайшее время опять отправится в универсам «Сезон» и проверит, есть ли реакция на выявленные замечания. Также визит будет нанесен в те торговые точки, которые ответили молчанием на сигнал «Общественного контроля».

На наш взгляд, их молчание — не что иное, как красный стоп-сигнал для потребителей, голосующих рублем за свое здоровье и безопасность.

Подготовила Дарья ДЕДОВА
Редакция благодарит руководителя ОС ВНИИЖ Наталью Фролову за проведенные исследования.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СТУДНЕЙ ГОВЯЖЬИХ И ХОЛОДЦОВ

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

| Наименование | Русский холодец говяжий фасованный | Холодец говяжий фасованный «Вита» | Студень домашний фасованный | Студень говяжий весовой | Студень говяжий фасованный | Студень говяжий весовой | Студень говяжий весовой |
|--|---|--|---|---|--|--|---|
| Производитель | ООО «Холодные закуски», СПб | ООО «Вита-салат», СПб | ООО «Влад», СПб | ООО «Лента», СПб | ООО «Онега Лимитед», СПб | ООО «Сезон», СПб | «О'Кей», СПб |
| Масса, г | 400 | 500 | 500 | 440 | 200 | 320 | 310 |
| Цена за 1 кг, руб. | 236 | 320 | 190,6 | 280 | 260 | 229 | 229 |
| Место закупки | «Семья», Варшавская ул., 59 | «Продукты», 1-я Красноармейская ул., 2 | «Лента», наб. Обводного кан., 118, лит. А | «Лента», наб. Обводного кан., 118, лит. А | Продовольственный магазин, Лермонтовский пр., 40 | «Сезон», Московский пр., 97 | «О'Кей», Московский пр., 137 |
| Дата закупки - 15.10.09 | 13.10.09, 10 час. | 15.10.09, 9 час. | 15.10.09, 9 час. | 15.10.09, 10 час. | 15.10.09, 6 час. | 15.10.09, 11 час. | 15.10.09, 9 час. |
| Срок годности | 20.10.09 | 72 часа | 7 суток | 12 часов | 72 часа | - | 12 часов |
| НД | СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003, ТУ 9213-005-13866646-2004 | СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003, ТУ 9213-009-54318856-2003 | СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003, ТУ 9213-007-47968335-2002 | СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003 | СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003, ТУ 9165-009-58290557-2005 | СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003 | СанПиН 2.3.2.1078-01, ГОСТ Р 51074-2003 |
| Информация для потребителя, норма | Наименование продукта; наименование и адрес изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии); масса нетто в г или кг; состав продукта; пищевая и энергетическая ценность; условия хранения; дата и час изготовления; срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым продукт изготовлен; информация о сертификации | | | | | | |
| Информация для потребителя, фактически | Соответствует | Соответствует | Не указан наименование продукта — по ТУ «Студень говяжий «Домашний» | Не указан документ, в соответствии с которым продукт изготовлен | Вместо «срока годности» приведен «срок хранения», номер ТУ сформирован неверно | Не указаны: организационно-правовая форма и адрес изготовителя; состав; пищевая и энергетическая ценность продукта; условия хранения; СРОК ГОДНОСТИ; обозначение документа, в соответствии с которым продукт изготовлен; информация о сертификации | Не указаны: организационно-правовая форма и адрес изготовителя; обозначение документа, в соответствии с которым продукт изготовлен; отсутствует информация о сертификации |
| Внешний вид, норма | Поверхность после вскрытия потребительской упаковки чистая, не подсохшая, без плесени. Мясные продукты, измельченные на кусочки, в желе, без заметных частиц соединительной ткани, без пустот и свободного бульона | | | | | | |
| Внешний вид, фактически | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует |
| Вкус, норма | Выраженный, соответствующий набору сырья, умеренно соленый, с привкусом пряностей, без посторонних привкусов | | | | | | |
| Вкус, фактически | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Слабовыраженный | Соответствует | Соответствует |
| Запах, норма | Выраженный, соответствующий набору сырья, без посторонних запахов | | | | | | |
| Запах, фактически | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Слабовыраженный | Соответствует | Соответствует |
| Консистенция, норма | Желе: консистенция упругая. Мясные продукты — сочные, мягкие. | | | | | | |
| Консистенция, фактич. | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует |
| КМАФАнМ, КОЕ/г | 1,0x10 ³ | 30 | 1,5x10 ³ | 1x10 ² | 2,0x10 ³ | 2,0x10 ³ | 80 |
| БГКП, в 0,1 г продукта | Не обнаружено | Не обнаружено | Не обнаружено | Не обнаружено | Обнаружено | Обнаружено | Обнаружено |
| Норма: не допускается | S. aureus, сульфитредуцирующие клостридии, L. Monocitogenes, патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы) в исследованных образцах не обнаружены (норма: не допускаются). | | | | | | |
| Соответствие НД по показателям безопасности и качества | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует |

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

ВСЯ ПРАВДА О КОЛБАСЕ

— Подскажите, как потребителю с небольшим доходом правильно выбрать колбасу, копченую корейку и т. д., чтобы этот самый животный белок был качественным и достаточным по объему?

— Понимаете, мы можем запугать потребителя: красители, стабилизаторы, эмульгаторы. Что ж вы едите-то?! Окститесь! Но на сегодняшний день никак по-другому производитель поступить не может, иначе ему не сделать продукт доступным для массового потребителя. И доступный ассортимент формируется как раз за счет применения функционально-технологических добавок.

— Расшифруйте, пожалуйста...

— Рассмотрим на примере колбасы. Любой колбасный фарш состоит из трех фракций: жир, вода, белок. Жир — это жир, вода — это вода, белок — это мясо. Идеальной считается пропорция, когда на две части белка приходится одна часть воды и 0,7 частей жира. Это то, что раньше называлось ГОСТом. Но соблюдать эту пропорцию производителю сегодня очень накладно, поэтому в основном работа ведется по техническим условиям (ТУ). А если мы в целях удешевления продукта меняем пропорцию, то без функционально-технологических добавок не обойтись.

КОМПОНЕНТЫ «БЕДНОЙ»
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КОРЗИНЫ

— Как именно это происходит?

— Учтите, что самый дорогой компонент — это белок, производитель будет стремиться удешевить именно его и вместо хорошего мяса использует, к примеру, мясные обрезки. Но для того чтобы привести их в общую коллоидную систему (получить нормальный красивый мясной фарш), он вы-

Мясо: в поисках белка

Животный белок, который содержится в мясе, — важнейший строительный материал нашего организма. В нем содержится 8 аминокислот, которые ни при каких условиях не синтезируются у человека. Их нехватка ведет к истощению и является предтечей нарушений обмена веществ. Казалось бы, вывод прост: ешьте мясные продукты. Благо, от них полки в магазинах просто ломятся. Но, как говорит декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского университета низкотемпературных и пищевых технологий профессор Александр ИШЕВСКИЙ, сегодня российский потребитель должен понимать, что полноценный мясной белок — кусок хорошего мяса — такой же элитный и дефицитный продукт, как черная икра.

нужден прибегать к помощи эмульгаторов, которые отвечают за создание стабильной эмульсии, которая бы не расслаивалась на компоненты: вода, жир, белок. Его использование влечет за собой использование следующего реагента — стабилизатора.

Стабилизатор стабилизирует полученную эмульсию, чтобы она успешно прошла по технологической цепочке, превратившись в упругую и приятную по консистенции колбасу.

Далее идут красители. Наш потребитель привык, чтобы колбаса была розового цвета. Хотя на самом деле вареный кусок мяса может быть только белым. К примеру, качественные мюнхенские сосиски из «богатой» потребительской корзины имеют белый цвет и, на взгляд российского покупателя, вид имеют неприглядный. Нам добавят нитрит натрия, который и придает колбасе, сосискам, сарделькам розовый оттенок.

Последний ингредиент — это консервант, повышающий сроки хранения продукции. Он необходим для увеличения сроков реализации продукции. Товарный рынок мясопродуктов насыщен, и основная проблема — даже не произвести, а продать готовую колбасу. С одной стороны, продукты с

длительными сроками хранения не нужны ни потребителю, ни производителю, т. к. нарушают товарооборот рынка, а с другой — монополизация продовольственного рынка торговыми гиперсетями заставляет производителей увеличивать сроки годности продукции.

Да, можно использовать специальные упаковки — хранение продукта в определенной газовой-модифицированной среде азота или углекислого газа. Но это дорого. Консервантов же добавляется сотые доли от общей массы. И обходится этот вариант производителю намного дешевле.

МЯСО-РАСТИТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

— Сейчас все чаще на этикетке можно увидеть наличие углеводных наполнителей. О чем речь?

— Углеводные наполнители — это мука, соя, крахмал — все, что поможет заменить животный белок растительным. Но производитель обязан указывать на упаковке процентное содержание растительных компонентов в продукте. Если такая информация имеется, речь идет уже не о мясном продукте, а о мясо-растительном. Вот почему, как бы производителю ни хотелось, он не может сделать колбасу из одной лишь

сои, потому что это будет уже не колбаса, а растительный продукт.

КОГДА МЯСУ СТАВЯТ УКОЛЫ...

— А что можно сказать о шприцевании мяса? Хорошо это или плохо?

— При шприцевании производитель преследует две цели. Первая — улучшить качество мяса, чтобы оно было сочным, мягким и нежным. Кроме того, во время этого технологического процесса в мясо вносятся специи, которые равномерно распределяются. А вот вторая цель — увеличить выход (массу) конечного продукта. Влил в килограмм мяса литр рассола — и получил два килограмма. Экономия налицо.

Но мясо больше, чем оно может, рассола не возьмет. А потому не редкость, когда мясо плавает в вакуумной упаковке не в собственном соку, а в вытекшем из него рассоле. Это первый признак жадности производителя.

Я считаю, что на упаковке необходимо указывать: отшприцовано на столько-то процентов, как это принято на Западе. Нормальной считается инъекция в диапазоне от 10 до 50%. Потребитель должен быть информирован об объеме инъекций.



КАЧЕСТВО СТОИТ ДЕНЕГ

— Александр Леонидович, несет ли потребление продуктов с функционально-технологическими добавками вред нашему организму?

— Вопрос философской категории. Сегодня, пожалуй, нет ни одного продукта, где бы не было добавок. Но пища — это лишь крохотный компонент окружающего мира. Еще есть вода, которую мы пьем, воздух, которым мы дышим. И эти факторы — особенно в условиях мегаполисов, к которым относится и Санкт-Петербург, — могут реально нанести ощутимый вред здоровью.

Скажу так: на крупных пищевых предприятиях работает система контроля качества продукции. По крайней мере, эта продукция безопасна. А дальше — дело вкуса. Но надо иметь в виду, что если сегодня кило говядины стоит около 300 рублей, а вы покупаете полукилограммовую банку тушенки за 30 рублей, это о чем-то говорит. Хотим мы этого или нет, но цена определяет качество.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ВПРОК

ОТ ОВОЩЕЙ К МЯСУ

Изначально завод проектировался под переработку овощей и фруктов. Те, кто постарше, наверняка помнят кабачковую икру, клюкву, протертую с сахаром, в модной в 70-х годах пластиковой коробке, чей вкус ничем не отличался от домашних заготовок.

Гранулированная перестройка, а затем и развал СССР вызвали острый дефицит продуктов питания, что потребовало от заводчан наладить выпуск мясных консервов.

Лужская тушенка сразу завоевала доверие не только ленинградцев, но и жителей других регионов страны. Продукция предприятия для большинства потребителей сразу стала синонимом слова «качество». Не случайно первое, что сегодня приходит на память при словах «Луга» или «лужский», — тушенка Лужского консервного завода.

Сегодня в ассортименте имеются мясные консервы, изготовленные не только по ГОСТу, но и по техническим условиям — собственной оригинальной рецептуре. Консервы предприятия всегда изготавливали только на основе натурального сырья, и цена продукции на все 100% соответствует ее качеству.



В наступающем 2010 году Лужский консервный завод отмечает свое 45-летие. Подводя некоторые итоги, можно смело сказать, что все эти годы завод неустанно совершенствовал свою технологическую базу, осваивал выпуск новой востребованной потребителями продукции, неизменно сохраняя верность традициям качества.

Изготовитель,
которому доверяютИ В РЮКЗАКЕ,
И НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ

Когда на заводе объявили конкурс среди домохозяек на лучший рецепт из тушенки, сотрудники предприятия были приятно удивлены и даже поражены обилием блюд, приготовляемых российскими хозяйками из этого, казалось бы, скромного продукта. Это и всевозможные пиццы, мясные закуски и салаты, итальянские супы и омлеты, не говоря уже о традиционных борщах и макаронах по-флотски.

Поэтому немудрено, что продукция предприятия занимает почетное место не только в рюкзаке туриста, охотника или дачника, но и на праздничном столе.

БЕЗ УСИЛИЙ И ХЛОПОТ
СТОЛ ГОТОВ НА НОВЫЙ ГОД!

Особой популярностью в эту праздничную пору пользуются лужские паштеты. Нежные, воздушные, с традиционным печеночным вкусом домашнего паштета с добавлением натурального сливочного масла, изготовленные в точном соответствии с требованиями ГОСТа или изыскан-

ные, с французской ноткой паштеты из мяса птицы.

К новогодним торжествам лужане выпустили новый продукт «Ветчина лужская». Удобная упаковка (с ключом) позволяет быстро нарезать и подать продукт на стол. Это поистине праздничное блюдо источает волшебный аромат мяса и специй, возбуждая аппетит самого капризного гурмана.

Тем, кто планирует отмечать Новый год на природе, продукция Лужского консервного завода особенно пригодится. Обязательно возьмите с собой тушенку, паштеты и ветчину. С лужскими мясными консервами накормить большую компанию друзей и родственников не составит большого труда.

РЕКОНСТРУКЦИЯ
И РАЗВИТИЕ

Сегодня Лужский консервный завод — высокотехнологичное, динамично развивающееся предприятие пищевой промышленности Ленинградской области. В ходе ре-

ализации плана реконструкции завода было модернизировано мясное производство, что позволило увеличить ассортимент и объем выпускаемой продукции до 25 млн банок высококачественных мясных консервов в год.

Построено и новое производство по выпуску натуральных фруктово-ягодных наполнителей для йогуртов, мороженого, начинок для хлебобулочных и кондитерских изделий. Мощность цеха позволяет производить до 400 тонн продукции ежемесячно.



ЛЕТО КРУГЛЫЙ ГОД

Джемы и конфитеры торговой марки «Северное лето» с удовольствием берут не только промышленные предприятия, но и обычные покупатели. Ведь ведерки потрясающе вкусного натурального джема из абрикосов, малины, вишни, апельсинов и черной смородины сегодня можно купить в розничной торговле. Ими можно не только лакомиться за чашечкой чая, но и делать «летние» бутерброды, добавлять в молочные коктейли, начинать выпечку, использовать вместо крема для тортов. Словом, джемы из Луги поистине универсальны и незаменимы как в будни, так и в праздники!

Лужский консервный завод от души поздравляет всех с наступающим Новым годом и желает, чтобы на вашем столе всегда была самая вкусная, полезная и здоровая продукция от лучших производителей!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Колбасный беспредел по ГОСТу

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела беспрецедентный по своим масштабам мониторинг качества вареных колбас и сосисок, задействовав при этом сразу две государственные лаборатории, аккредитованные в системе ГОСТ Р — ФГУ «Тест — С.-Петербург» и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

Всего было закуплено и исследовано 40 образцов продукции разных отечественных изготовителей, представленных в крупных торговых сетях Санкт-Петербурга.

Сегодня мы публикуем результаты исследований 20 образцов вареных колбас и сосисок, проведенных ФГУ «Тест — С.-Петербург». В следующем номере «ПК» до потребителей будут доведены результаты испытаний еще 20 образцов вареных колбас и сосисок, проведенных в ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

Согласно протоколам испытаний, только три образца продукции соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2003, остальные 17 образцов (85% от общего количества) выпущены с нарушениями ГОСТа «различной степени тяжести». В очередной раз стабильность качества демонстрирует петербургская компания ООО «Мясные деликатесы» (ТМ «Шеф-Повар»): колбаса «Докторская» и сосиски «Молочные» этого предприятия не вызвали никаких вопросов у специалистов ФГУ «Тест — С.-Петербург». Успешно прошли тест на ГОСТ и сосиски «Молочные» от ОАО «Великоновгородский мясной двор».

Остальные изготовители — кто во что горазд: и соя, и крахмал, и камедь с кар-

рагиномом (это загустители такие), и влага с солью превышена, и белок занижен. «Многие изготовители перестали контролировать качество выпускаемой продукции, экономят на испытаниях, никто их за это сегодня не наказывает. Мы уже ничему не удивляемся», — комментирует протоколы Людмила Серажудина, начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФГУ «Тест — С.-Петербург».

Тем не менее среди общей массы забракованных колбас и сосисок есть «особо выдающиеся» образцы. Взять хотя бы колбасу «Докторская» от ООО «Озерские колбасы» (Московская область). Когда закупочная комиссия, состоящая из представителей ФГУ «Тест — С.-Петербург» и СПб ООП «Общественный контроль», 23 ноября 2009 года закупила в одном из гипермаркетов сей «чудесный» образец, обнаружила, что дата изготовления на этикетке стоит уже завтрашняя — 24.11.2009 г. Причем дата заводская, а не переклеенная магазином. «Колба-

са будущего» — так окрестила озерецкое «чудо» телеведущая Пятого канала Ника Стрижак, когда в прямом эфире ноябрьской программы «Открытая студия» зашла речь о качестве продовольствия в Санкт-Петербурге.

Но это еще не все «сюрпризы» от госты из Подмосквы: на оболочке колбасы «Докторская» указан ГОСТ 23670-79, отмененный уже много лет назад! «Колбаса из прошлого» — каламбур напрашивается сам собой. Неудивительно, что качество этой колбасы, как говорится, ни в какие ворота не лезет: значительно превышена влага, в составе фарша обнаружены камедь, животный белок (это значит, что помимо мяса колбаса состоит из шкуры, жил и других отходов производства), срез колбасы «мыльный». К тому же заявленный в составе кардамон (впрочем, как и само обозначение «ГОСТ») не выражен.

Совсем комичной выглядит опечатка на оболочке колбасы «Любительская» от ООО «Мясокомбинат «Павловская Сло-

бода» опять-таки из Московской области (ТМ «Велком»): в составе вместо термина «аскорбиновая кислота» указано «аскорбиновая колбаса». Правда, вот о камеди и каррагинане, не предусмотренных рецептурой ГОСТа, но обнаруженных специалистами ФГУ «Тест — С.-Петербург» в образце, изготовителю почему-то умолчал. Впрочем, как и о том, что длина шпика в колбасе превышает допустимые нормы в 2 раза! Действительно, такая колбаса — только на любителя!

А вот фразу «Без соли!», гордо наклепленную на упаковку сосисок «Молочных» тем же ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» (ТМ «Велком»), опечаткой признать уж никак нельзя. Это настоящая реклама, побуждающая потребителя выбрать именно эту упаковку сосисок, а не чью-нибудь другую. Но реклама, как видно из протокола испытаний, — не добросовестная, а попросту лживая. В составе сосисок «Молочных», изготовленных якобы по ГОСТу, обнару-

жен не только растительный белок — соевый изолят, но еще и животный белок! Гнать таких заезжих гастролеров нужно из торговых сетей Санкт-Петербурга, а не полки им предоставлять для сбыта продукции сомнительного происхождения и качества.

К сожалению, большинство колбасных изделий питерского производства ничуть не уступают по «качеству» инородным «шедеврам». Но все же есть у нас еще изготовители, которые, несмотря на общую тенденцию к снижению качества, дорожат своей репутацией и уважением потребителей. И за это им наше потребительское спасибо!

СПб ООП «Общественный контроль» просит считать данную публикацию обращением в адрес Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу, иных контрольно-надзорных органов, а также уважаемых торговых сетей, которые по незнанию доверили свои полки недобросовестным поставщикам.

Также по итогам данной совместной проверки будут подготовлены и направлены в суды целый ряд исков о прекращении действий изготовителей, нарушающих права и законные интересы неопределенного круга потребителей.

Кирилл ОРЛОВ
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные испытания ФГУ «Тест — С.-Петербург» и лично его генерального директора Владимира Окрепилова.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ВАРЕНОЙ КОЛБАСЫ И СОСИСОК

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

| Наименование продукта | Колбаса вареная «Докторская» | Сосиски «Молочные» | Сосиски «Молочные», первый сорт | Колбаса вареная «Телячья», высший сорт | Колбаса вареная «Докторская», высший сорт | Сосиски «Молочные» | Колбаса вареная «Русская», высший сорт | Колбаса вареная «Любительская», высший сорт | Сосиски «Молочные», первый сорт | Колбаса вареная «Докторская», высший сорт |
|---|--|---|---|--|---|---|--|--|--|--|
| Производитель | ООО «Мясные деликатесы» | ООО «Мясные деликатесы» | ОАО «Великоновгородский мясной двор» | ОАО «Великоновгородский мясной двор» | ООО «Иней» | ООО «Иней» | ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» | ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» | ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» | ООО «Озерские колбасы» |
| Дата изготовления | 24.11.2009 | 24.11.09 | 16.11.09 | 19.10.09 | 19.11.09 | 23.11.09 | 05.11.09 | 20.10.09 | 19.11.09 | 24.11.09 |
| Масса, г | 400 | 300 | 350 | 500 | 500 | 1250 | 500 | 550 | 540 | 1400 |
| Розничная цена | 110-10 | 81-80 | 84-40 | 141-30 | 92-90 | 159-99 за 1 кг | 157-00 | 170-00 | 192-00 | 311-90 за 1 кг |
| Место закупки | «Дикси», Краснопутиловская ул., 12 | «Дикси», Краснопутиловская ул., 12 | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «Агроторг», магазин № 349 | «Лента», наб. Обводного кан., 118 | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «Карусель», Пулковское ш., 19А |
| Внешний вид, консистенция | Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая, сочная | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая |
| Цвет и вид фарша на разрезе, по НД | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый, равномерно перемешан, содержит кусочки шпика белого цвета или с розоватым оттенком размером сторон не более 4 мм, языка не более 6 мм | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан |
| Цвет и вид фарша на разрезе, фактически | Соответствует | Соответствует | Соответствует | темно-розовый, размер сторон кусочков языка от 1 до 10 мм | фарш слоистый | Соответствует | Соответствует | светло-розовый фарш с наличием мелкой пористости, содержит кусочки шпика белого цвета размером сторон до 10 мм, отдельные кусочки до 12 мм | Соответствует | Соответствует |
| Запах и вкус по НД | Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, вкус в меру соленый | | | | | | | | | |
| Запах и вкус фактически | Соответствует | Соответствует | Соответствует | ярко выраженный чесночный, не свойственный колбасе данного наименования | Соответствует | Соответствует | преобладает ярко выраженный чесночный запах и вкус | Соответствует | Соответствует | свойственные данному виду продукта со слабо выраженным ароматом пряностей (кардамон, заявленный на этикетке, не выражен) |
| Масс. доля влаги, % Норма/факт | не >65,0/64,2±0,7 | не >65,0/58,0±0,7 | не >65,0/59,2±0,7 | не >60,0/61,6±0,7 | не >65,0/62,7±0,7 | не >65,0/67,9±0,7 | не >65,0/62,2±0,7 | не >62,0/60,9±0,7 | не >65,0/60,7±0,7 | не >65,0/71,5±0,7 |
| Масс. доля поваренной соли, %, норма/факт | не >2,1/1,84±0,14 | не >2,0/1,75±0,14 | не >2,1/1,81±0,14 | не >2,4/1,81±0,14 | не >2,1/1,93±0,14 | не >2,0/1,55±0,14 | не >2,4/2,07±0,14 | не >2,4/1,81±0,14 | не >2,0/1,67±0,14 | не >2,1/1,63±0,14 |
| Масс. доля жира, % Норма/факт | не >22,0/17,6±0,7 | не >28,0/24,6±0,7 | не >28,0/22,4±0,7 | не >30,0/19,1±0,7 | не >22,0/18,3±0,7 | не >28,0/15,3±0,7 | не >28,0/24,0±0,7 | не >28,0/24,8±0,7 | не >28,0/24,1±0,7 | не >22,0/11,7±0,7 |
| Масс. доля белка, % Норма/факт | не <13,0/13,7±0,9 | не <11,0/11,8±0,9 | не <11,0/12,8±0,9 | не <12,0/12,3±0,9 | не <13,0/13,5±0,9 | не <11,0/11,3±0,9 | не <12,0/11,0±0,9 | не <13,0/10,9±0,9 | не <11,0/12,6±0,9 | не <13,0/11,8±0,9 |
| Масс. доля нитрита натрия, % Норма: не >0,005 | 0,0013±0,0003 | 0,0031±0,0003 | 0,001 | менее 0,001 | 0,0026±0,0003 | 0,0025±0,0003 | 0,0018±0,0003 | 0,0016±0,0003 | 0,0022±0,0003 | менее 0,001 |
| Соответствие состава фарша ГОСТ Р 52196-03 | Соответствует ГОСТ | Соответствует ГОСТ | Соответствует ГОСТ | Соответствует ГОСТ | Соответствует ГОСТ | Не соответствует ГОСТ: в составе фарша обнаружен растительный белок - соевый изолят, загуститель - камедь | Не соответствует ГОСТ: обнаружен загуститель - камедь и каррагинан | Не соответствует ГОСТ: обнаружены загуститель - камедь и каррагинан. Вместо термина «аскорбиновая кислота» указано «аскорбиновая колбаса» | Не соответствует ГОСТ: обнаружены растительный белок - соевый изолят, животный белок, загуститель - камедь | Не соответствует ГОСТ: в составе фарша обнаружен животный белок, загуститель - камедь |
| Соответствие ГОСТ Р 52196-03 | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует |

| Наименование продукта | Колбаса вареная «Молочная», первый сорт | Колбаса вареная «Молочная», первый сорт | Колбаса вареная «Докторская», высший сорт | Колбаса вареная «Докторская», высший сорт | Колбаса вареная «Докторская», высший сорт | Сосиски «Сливочные» | Колбаса вареная «Докторская», высший сорт | Колбаса вареная «Докторская», высший сорт | Сосиски «Молочные», первый сорт | Сосиски «Молочные», первый сорт |
|---|--|--|---|--|--|---|---|---|--|---|
| Производитель | ОАО «Черкизовский МПЗ» | ООО МПК «Атяшевский» | ЗАО «Стрелец СПб-Б» | ОАО «Парнас-М» | ООО «Пит-Продукт» | ООО «Пит-Продукт» | ОАО «Великолукский мясокомбинат» | ЗАО «Микояновский мясокомбинат» | ЗАО «Микояновский мясокомбинат» | ОАО «Мясокомбинат «Клинский» |
| Дата изготовления | 18.10.09 | 05.11.09 | 20.11.09 | 20.11.09 | 10.11.09 | 17.11.09 | 08.11.09 | 17.11.09 | 17.11.09 | 20.11.09 |
| Масса, г | 400 | 500 | 400 | 380 | 380 | 360 | 400 | 500 | 300 | 1500 |
| Розничная цена | 92-90 | 99-50 | 107-00 | 129-60 | 110-90 | 99-90 | 86-00 | 159-00 | 74-40 | 263-99 за 1 кг |
| Место закупки | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2 | «О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2 | «Карусель», Пулковское ш., 19А | «О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2 | «О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2 | «О'Кей», Пулковское ш., 17, к. 2 |
| Внешний вид, консистенция | Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батоны с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая | Батончики с чистой сухой поверхностью, консистенция упругая |
| Цвет и вид фарша на разрезе, по НД | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан | розовый или светлорозовый, равномерно перемешан |
| Цвет и вид фарша на разрезе, фактически | Соответствует | фарш с небольшим количеством мелкой хрящевой ткани | Соответствует | Соответствует | фарш с наличием мелкой пористости, единичных пустот, заполненных желеобразной массой, и мелкой хрящевой тканью | фарш с наличием мелкой пористости, единичных пустот, заполненных желеобразной массой | фарш с наличием мелкой пористости, единичных пустот и мелкой хрящевой ткани | Соответствует | Соответствует | Соответствует |
| Запах и вкус по НД | Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, вкус в меру соленый | | | | | | | | | |
| Запах и вкус фактически | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | вкус чрезмерно сладковатый, несбалансированный, преобладает вкус пряностей | Соответствует | Соответствует | Соответствует |
| Масс. доля влаги, % Норма/факт | не >67,0/65,9±0,7 | не >67,0/63,4±0,7 | не >65,0/69,7±0,7 | не >65,0/66,5±0,7 | не >65,0/61,9±0,7 | не >70,0/60,7±0,7 | не >65,0/64,3±0,7 | не >65,0/63,1±0,7 | не >65,0/63,0±0,7 | не >65,0/60,6±0,7 |
| Масс. доля поваренной соли, %, норма/факт | не >2,2/1,98±0,14 | не >2,2/2,21±0,14 | не >2,1/2,36±0,14 | не >2,1/2,21±0,14 | не >2,1/2,07±0,14 | не >2,0/1,81±0,14 | не >2,1/2,04±0,14 | не >2,1/1,57±0,14 | не >2,0/1,79±0,14 | не >2,0/1,70±0,14 |
| Масс. доля жира, % Норма/факт | не >22,0/16,5±0,7 | не >22,0/22,3±0,7 | не >22,0/14,9±0,7 | не >22,0/19,8±0,7 | не >22,0/18,3±0,7 | не >25,0/21,8±0,7 | не >22,0/15,7±0,7 | не >22,0/21,3±0,7 | не >28,0/19,3±0,7 | не >28,0/21,5±0,7 |
| Масс. доля белка, % Норма/факт | не <12,0/13,2±0,9 | не <12,0/10,3±0,9 | не <13,0/10,4±0,9 | не <13,0/9,4±0,9 | не <13,0/12,1±0,9 | не <10,0/12,7±0,9 | не <13,0/11,1±0,9 | не <13,0/13,3±0,9 | не <11,0/13,3±0,9 | не <11,0/14,4±0,9 |
| Масс. доля нитрита натрия, % Норма: не >0,005 | менее 0,001 | менее 0,001 | 0,0026±0,0003 | 0,0029±0,0003 | 0,0019±0,0003 | 0,0020±0,0003 | 0,0025±0,0003 | 0,0019±0,0003 | 0,0014±0,0003 | 0,0016±0,0003 |
| Соответствие состава фарша ГОСТ Р 52196-03 | Не соответствует ГОСТ: обнаружен загуститель - камедь и каррагинан | Не соответствует ГОСТ: обнаружен загуститель - камедь и каррагинан | Не соответствует ГОСТ: обнаружен растительный белок - соевый изолят, загуститель - каррагинан | Не соответствует ГОСТ: обнаружен загуститель - камедь и каррагинан | Не соответствует ГОСТ: в составе фарша обнаружен растительный белок - соевый изолят, загуститель - каррагинан | Не соответствует ГОСТ: в составе фарша обнаружен растительный белок - соевый изолят, загуститель - каррагинан | Не соответствует ГОСТ: в составе фарша обнаружен загуститель - камедь | Не соответствует ГОСТ: в составе фарша обнаружены крахмал, загуститель - камедь | Не соответствует ГОСТ: в составе фарша обнаружен крахмал, загуститель - камедь | Не соответствует ГОСТ: в составе фарша обнаружен растительный белок - соевый изолят, загуститель - камедь |
| Соответствие ГОСТ Р 52196-03 | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует | Не соответствует |

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ТЕМА НОМЕРА



ВОПРОС НАЗРЕЛ

Ежегодно в Санкт-Петербурге реализуется около 300 тысяч тонн мяса и мясопродуктов, контроль безопасности и качества которых осуществляют несколько государственных надзорных органов: Управление Россельхознадзора по СПб и ЛО (на стадии ввоза через границу), Управление Роспотребнадзора по СПб (в розничной торговой сети) и Управление ветеринарии правительства Санкт-Петербурга (на мясоперерабатывающих предприятиях).



Александр Ольховский

Александр Ольховский, председатель постоянной комиссии по промышленности, экономике и собственности отметил, что до настоящего времени не исключены случаи реализации пищевых продуктов, качество которых не соответствует требованиям нормативных документов. Это и подтверждают результаты последних проверок, проведенных СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Доля некачественных мясопродуктов на потребительском рынке города достигает 30%.

По данным Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», полученным в 2008–2009 гг. в ходе мониторинга безопасности и качества пищевых продуктов, вырабатываемых из мяса, 80% консервов мясных «Говядина тушеная», высший сорт не соответствуют требованиям ГОСТ 5284-84. Основные нарушения: занижена массовая доля мяса и жира, занижена массовая доля белка, завышена массовая доля жира, наличие соевого белка, наличие грубой соединительной ткани и кровеносных сосудов, наличие кусочков мяса менее 30 г.

Примерно такая же картина наблюдается и по вареным колбасам (ГОСТ 52196-2003) традиционных наименований («Докторская», «Молочная», «Русская», «Диабетическая»), 70% которых не соответствуют указанному ГОСТу. Основные нарушения: занижена массовая доля белка, завышена массовая доля жира, завышена массовая доля влаги, наличие соевого белка, наличие крахмала, крахмалсодержащих компонентов, камеди — гелеобразователя растительного происхождения, не предусмотренных рецептурой ГОСТ 52196-2003.

По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», ослабление государственного надзора и контроля за качеством пищевых продуктов приводит, во-первых, к недобросовестной конкуренции на рынке. У добросовестных изготовителей сегодня практически не остается ресурсов сопротивляться общим тенденциям на рынке. С одной стороны, государство позволяет изготовителям заниматься фальсификацией пищевых продуктов, закрывая глаза на различные нарушения, с другой — диктат сетей заставляет изготовителей не повышать цены, то есть экономить на том же качестве.

Во-вторых, ослабление контроля государства за качеством пищевых продуктов привело к значительному ухудшению структуры питания населения. По данным Российской академии медицинских наук, население страны испытывает дефицит 1 млн тонн бел-



Всеволод Вишневецкий

Колбасу и сосиски — под депутатский контроль!

В Законодательном собрании Санкт-Петербурга при постоянной комиссии по промышленности, экономике и собственности создана рабочая группа по качеству и безопасности товаров и услуг. Первое заседание рабочей группы, которую возглавил депутат от «Единой России» Вадим Войтановский, состоялось 26 ноября 2009 г. и было посвящено качеству и безопасности мяса и продуктов его переработки.



Заседание рабочей группы по качеству и безопасности товаров и услуг объединило депутатов из разных фракций (слева направо): Вадим Войтановский, депутат ЗакС Санкт-Петербурга («Единая Россия»), руководитель рабочей группы, Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль», Алексей Ковалев, депутат ЗакС Санкт-Петербурга («Справедливая Россия»).

ка животного происхождения, что приводит к преждевременной смерти ежегодно около 700 тыс. человек. Продолжительность жизни россиянина сегодня самая низкая в Европе.

ПУТИН ПОСТАВИЛ ЗАДАЧУ

Выступая на XI съезде партии «Единая Россия», Владимир Путин заявил: «С помощью новых технических регламентов и действенного контроля надо оградить наших граждан от некачественной продукции».

Однако для того чтобы контроль стал действенным, по мнению Всеволода Вишневецкого, необходимо:

1. На государственном уровне поставить интересы потребителей выше интересов изготовителей и торговли. Только в этом случае будет обеспечен справедливый баланс интересов потребителей и бизнеса, законы будут исполняться, а качество жизни населения расти.

2. Создать четкие механизмы исполнения уже принятых законов, в частности ФЗ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ № 2300-01 от 07.02.1992 г «О защите прав потребителей».

В частности, до сих пор отсутствует отлаженный механизм отзыва некачественных товаров с рынка. Федеральный судья, принимающий решение о противоправности действий изготовителя и о прекращении таких действий, обязан запустить механизм неотвратимости наказания, удаления продукции с рынка.

3. Запустить систему постоянного мониторинга безопасности и качества пищевых продуктов, в основе которого должны быть независимые экспертизы безопасности и качества пищевых продуктов. Причем такой мониторинг по заказу государства должны осуществлять в том числе и независимые негосударственные организации, не оказывающие бизнесу платных услуг по оформлению санэпидзаклучений, сертификатов соответствия, другой разрешительной документации. Цель такого мониторинга — доведение до потребителей полной и достоверной информации о качестве и безопасности пищевых продуктов, представленных на потребительском рынке Санкт-Петербурга

4. Обязать чиновников раскрывать всю информацию о результатах контрольно-надзорных мероприятий и публиковать ее на своих официальных сайтах.

Нельзя считать контрольно-надзорное ме-

роприятие законченным, если информация о его результате не доведена до потребителя. Потребитель, как слабая сторона на потребительском рынке, имеет право знать, кто нарушает его права и каким образом их защищает государство. Не имея этой информации, потребитель лишен возможности эффективно защищать свои права на рынке.

5. Значительно повысить ответственность изготовителей за выпуск продукции, не соответствующей требованиям нормативных документов. Сегодня минимальный штраф — 3 000 руб., максимальный — 50 000 рублей. Такой уровень ответственности не только не стимулирует бизнес исполнять законы, уважать права потребителей, а наоборот, позволяет на законных основаниях извлекать прибыль за счет выпуска некачественной продукции.

6. Установить ответственность органов по сертификации продукции и услуг за выдачу сертификатов соответствия на продукцию и услуги, не отвечающую обязательным требованиям нормативных документов.

Сертификат соответствия давно перестал быть документом, гарантирующим потребителю качество продукции. Сегодня через Интернет за небольшую сумму можно купить любой разрешительный документ. Сертификация как система больше не выполняет своей защитной функции. Кроме заработка для сотрудников этих структур, никакой пользы от их деятельности нет.

7. Проводить общественную экспертизу нормативно-правовых актов, затрагивающих права и законные интересы потребителей.

Речь идет в первую очередь о Технических регламентах, которые сегодня вносятся с учетом интересов бизнеса, а не потребителей.

8. На законодательном уровне повысить статус общественных организаций потребителей, что предусмотрено Постановлением Правительства РФ от 26 августа 1995 г. №837.

Необходимо внести ряд поправок в Закон «О защите прав потребителей», позволяющим общественным организациям потребителей эффективно защищать интересы потребителей, а именно: уравнивать в праве выбора подсудности потребителя (как физического лица) и общественной организации потребителей, а также ввести штраф за нарушение бизнесом прав неопределенного круга потребителей.

Василий Захарьящев, депутат Государственной думы РФ:

— Одна из угроз здоровью населения — использование в изготовлении пищевых продуктов трансжиров — специфического вида ненасыщенных жиров, полученных искусственным путем посредством частичной гидрогенизации растительных масел (они содержатся, в частности, в маргарине, спредах, мягких маслах, миксах сливочных и растительных масел, майонезе, кетчупе и т. п.). Установлено, что употребление в пищу трансжиров связано с повышенным риском для здоровья, в первую очередь — для сердечно-сосудистой системы.

Сегодня на прилавках российских магазинов содержание трансжиров в пищевых продуктах может достигать 39%, хотя не должно превышать 1%. При этом вредные для здоровья компоненты присутствуют сегодня даже в детском питании.



Василий Захарьящев



Игорь Риммер

Игорь Риммер, депутат, председатель профильной комиссии по транспортному комплексу Законодательного собрания Санкт-Петербурга:

— Сегодняшний россиянин максимально не защищен от произвола недобросовестного товаропроизводителя. Контроль предприятий пищевой промышленности находится на недопустимо низком уровне, в том числе и из-за несовершенства российского законодательства.

Алексей Ковалев, депутат Законодательного собрания Санкт-Петербурга:

— Проблема — в отмене ГОСТов. В результате под одним и тем же названием разные производители выпускают продукцию, которая несхожа ни по составу, ни по органолептическим характеристикам.

Кроме того, сегодня производителям и продавцам невыгодна продукция с короткими сроками хранения. Следовательно, в тех же мясных продуктах увеличивается содержание консервантов, в частности нитрита натрия.



Алексей Ковалев



Галина Дмитриева

Галина Дмитриева, начальник отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по СПб:

— Только на 14 из 187 мясоперерабатывающих предприятий города имеются собственные производственные лаборатории. А все пото-

му, что это требование не прописано ни в одном из нормативных документов. О какой организации производственного контроля может идти речь?!

Серьезно осложняет нашу работу ФЗ № 294 от 26 декабря 2008 г. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного надзора (контроля) и муниципального контроля». Мы можем выйти на плановую проверку предприятия не чаще, чем раз в три года, и не раньше, чем через 3 года с момента открытия предприятия. И только с разрешения органов прокуратуры. При такой системе многие организации и вовсе могут избежать проверок, постоянно переименовываясь: сегодня это «Василек», а завтра – «Ромашка».

Людмила Гамова, руководитель ИЛ «ПЕ-ТЭК» (СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг):



Людмила Гамова

— В связи с экономическим кризисом очень многие предприятия сознательно идут на снижение контроля качества. Бизнес пошел по пути наименьшего сопротивления и сокращает соответствующие службы: отделы качества, лаборатории; на тех предприятиях, где отсутствуют собственные лаборатории, сокращаются объемы финансирования на проведения исследований в испытательных центрах, а модные ныне системы качества (ХАССП, ИСО и др.) существуют во многих организациях только на бумаге. Результат — 28,5% мяса и мясных продуктов, исследованных в ИЛ «ПЕТЭК» за 10 месяцев текущего года, не соответствуют требованиям нормативных документов.

Александр Ишевский, декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского университета низкотемпературных и пищевых технологий, профессор:

— Под прицелом контроля должны быть те пищевые продукты, которые могут позволить себе купить большинство россиян. С другой стороны, требовать в нынешних условиях от производителя качества продукта дешевого сегмента, все равно, что заставлять пчел лететь собирать пыльцу за несколько километров, когда рядом с ульем стоит разведенный сахар.

Татьяна Вингерт, генеральный директор ООО «Мясные деликатесы»:



Татьяна Вингерт

— Сегодня стоимость «Докторской» колбасы, изготовленной по ГОСТу, не может быть дешевле 275 руб. за килограмм. Более низкая цена должна заставить покупателя задуматься, что же ему на самом деле предлагают купить под видом ГОСТа? Необходимо строго наказывать тех изготовителей, которые торгуют подделками под ГОСТ, вводят потребителя в заблуждение. Поддерживаю предложение о создании системы независимого мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов с доведением его результатов до населения.

Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии администрации Санкт-Петербурга, главный ветеринарный врач Санкт-Петербурга:

— По результатам проведенных Управлением в 2008 году проверок было изъято и отправлено на утилизацию 360 тонн продукции животного происхождения, за истекший период 2009 года — 331 тонна.

Сертификация сегодня не решает проблемы качества, поскольку недобросовестные



производители могут привести на сертификационные лабораторные испытания соответствующую всем требованиям продукцию, а затем, получив сертификат, выпустить партию ненадлежащего качества с измененным составом, не соответствующим заявленному на этикетке. В российское законодательство необходимо ввести норму, согласно которой недобросовестные поставщики должны будут уходить с рынка безвозвратно.

Наталья Лапеко, начальник Управления агропромышленного комплекса Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли:

— Количество потребления петербуржцами мяса и мясных продуктов снизилось с 49 кг в год на душу населения (начало 2009 г.) до 45 кг (конец 2009 г.). Кроме того, в 2009 г. на 20% упали объемы производства мясных и колбасных изделий. Сократилось производство именно деликатесной группы товаров, которая в связи с кризисом стала меньше востребованной потребителями, которые стараются экономить.

Алексей Гурьев, руководитель аграрного крыла партии «Единая Россия»:

— Одним из возможных вариантов выхода из создавшегося положения является повышение материальной ответственности бизне-

са. В развитых странах последствия выпуска и реализации некачественной продукции очень серьезны, вплоть до банкротства предприятия.

Доработка Кодекса об административных правонарушениях (КоАП РФ), в котором до сих пор отсутствует само понятие «технический регламент», является одной из первоочередных задач.

Александр Ольховский, председатель постоянной комиссии по промышленности, экономике и собственности Законодательного собрания Санкт-Петербурга:

— Городу нужен закон о продовольственной безопасности. Его проект уже подготовлен и находится на обсуждении. Также необходимо создать постоянный мониторинг и единую информационную базу данных о качестве и безопасности пищевых продуктов, внести в разрабатываемый технический регламент на мясо и мясные продукты требование о необходимости наличия лабораторий на мясоперерабатывающих производствах. С окончательным текстом решения рабочей группы по качеству и безопасности товаров и услуг можно будет ознакомиться на сайте Законодательного собрания Санкт-Петербурга: www.assembly.spb.ru.

Подготовили Дарья ДЕДОВА, Кирилл ОРЛОВ

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА

В рамках контроля выполнения ветеринарно-санитарных правил при импорте, экспорте, внутрироссийских перевозках и перевозках между странами СНГ ветеринарные специалисты Управления осмотрели 144 тысячи партий подконтрольных госветнадзору грузов общим весом 4,2 млн тонн, что составляет 78% от объема грузов, осматриваемых за аналогичный период 2008 года, а также 3,2 млн голов животных.

С начала года задержано и приостановлено к ввозу в РФ 3145 партий грузов животного происхождения общим весом 58,6 тыс. тонн. Из данного количества 1050 партий грузов общим весом более 400 тонн и 7 спортивных лошадей не допущены к ввозу на территорию РФ и возвращены отправителям.

По результатам проведенных на государственной границе контрольно-надзорных мероприятий вынесено 228 постановлений об административных правонарушениях, наложены штрафы на общую сумму около 1,8 млн. рублей.

С целью предотвращения ввоза на территорию Российской Федерации недоброкачественной и опасной продукции референтным центром Управления ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» проведены лабораторные исследования около 23 тысяч проб импортной продукции животного происхождения. При мониторинговых исследованиях в 523 пробах выделены возбудители группы кишечной палочки, в 123 -- сальмонеллы, листерии и стафилококки, еще в 553 пробах выделены другие микроорганизмы, опасные для здоровья человека. Кроме того, в 258 пробах лабораторно подтверждено превышение содержания кадмия, ртути, антибиотиков и дрожжей.

При осуществлении контроля безопасности ввозимой на территорию страны импортной продукции выявлена 431 партия общим весом 17,2 тыс. тонн некачественного и опасного мясного сырья.

Проводятся проверки в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения. С начала года некачественной и опасной признана пищевая продукция в объеме 1780,5 тонны. Из них 536,6 тонны переработано на мясокостную муку, еще на 303,4 тонны получено разрешение Россельхознадзора на

Суммы штрафов возросли в семь раз!

УПРАВЛЕНИЕ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО САНКТ-ПЕТЕРБУРГУ И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ПОДВЕЛО ИТОГИ СВОЕЙ РАБОТЫ ЗА 9 МЕСЯЦЕВ 2009 ГОДА.

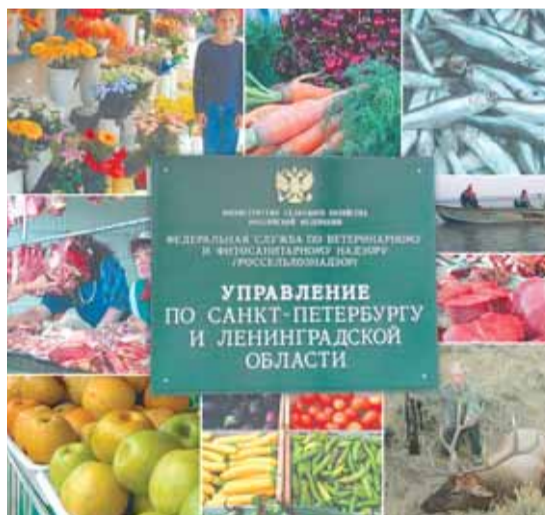
утилизацию, 940,5 тонны разрешено использовать в корм непродуктивным животным.

Продолжается работа по контролю соблюдения технического регламента на молоко и молочную продукцию. С начала года проведены проверки пяти молочно-товарных комплексов -- производителей сырого молока. Выявлено 23 нарушения, выдано 3 предписания. Основные нарушения, выявленные в ходе проверок, касаются наличия и функционирования ветеринарно-санитарных объектов -- дезинфекционных барьеров, ветеринарно-санитарных пропускников, навозохранилищ и т. п., что в первую очередь зависит от экономического состояния хозяйств, поэтому по данным нарушениям Управление пока ограничивается выдачей предписаний.

В СФЕРЕ ФИТОСАНИТАРНОГО НАДЗОРА.

За девять месяцев 2009 года специалистами в области карантина растений осуществлен контроль 909,7 тысячи транспортных средств, 77,9 тысячи из которых поступили с подкарантинными грузами и материалами. При этом на пунктах по карантину растений на государственной границе РФ проконтролирован ввоз 2,4 млн тонн импортных грузов и 147,3 млн штук подкарантинных грузов и материалов, 90 % из которых составили срезы цветов. 77% ввезенных грузов поступили в Санкт-Петербург и Ленинградскую область и были вторично проконтролированы в местах получения и использования.

Общий объем проконтролированных подкарантинных грузов при импорте, экспорте и внутрироссийских перевозках составил более 4 млн тонн, 2,5 млн штук и более 4 млн куб. метров. При проведении контрольно-надзорных меро-



приятий выявлено 4174 случая нарушений и несоответствий требованиям законодательства в сфере карантина растений.

При проведении контрольно-надзорных мероприятий, досмотра и мониторинга подкарантинной продукции выявлено 16 видов карантинных объектов в 456 случаях обнаружения. 60 партий подкарантинных грузов общим весом 75 000 тонн направлено на обеззараживание или переработку. Не допущено к ввозу на территорию страны или уничтожено 405 партий подкарантинных грузов весом 5000 тонн.

Управление контролирует соблюдение предписаниями Петербурга и Ленинградской области Федерального закона «О карантине растений». В результате проверок в текущем году составлено 1157 протоколов об административных правонарушениях. Общая сумма наложенных штрафов составила 8,5 млн рублей.

При осуществлении государственного надзора в области семеноводства сельскохозяйственных растений специалистами Управления проведено 76 мероприятий по контролю производства, хранения и реализации семян. Проверено 13 000 партий семян, при этом установлено, что 51 % партий хранились и реализовывались с нарушениями законодательства о семеноводстве. К административной ответственности привлечено 46 хозяйствующих субъектов, сумма наложенных штрафов составила 170,5 тыс. рублей.

При осуществлении государственного контроля качества и безопасности зерна, комбикормов и компонентов для их производства, а также побочных продуктов переработки зерна проведено 14 контрольных мероприятий на предприятиях города и области. Совместно с Санкт-Петербургским филиалом ФГУ «Центр оценки качества зерна» проверены 110 партии подконтрольных материалов общим весом 9,5 тыс. тонн. Нарушений законодательства не выявлено. При проверке пшеницы, закупленной для закладки в Госрезерв, выявлено 4 партии зерна общим весом 272,2 тонны, не соответствующих требованиям Госстандарта по показателю зараженности вредителями хлебных запасов.

Основным показателем результативности Управления в текущем году можно считать рост эффективности работы по выявлению административных правонарушений во всех подконтрольных и поднадзорных сферах. За девять месяцев выявлено 8026 нарушений, вынесено 2295 постановлений об административном правонарушении, сумма наложенных штрафов составила более 13,5 млн рублей, что в 7 раз превышает аналогичный показатель прошлого года. Сумма неналоговых поступлений от Управления в бюджетную систему России всех уровней составила 10,6 млн руб.

Алиса КОБЗУН

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Чем ближе главный праздник страны — Новый год, тем красочнее и наряднее становятся витрины магазинов. Однако гирлянды и огни не должны отвлекать внимания потребителя от главного — безопасной и качественной продукции. А найти ее можно только в тех магазинах, которые не на словах, а на деле соблюдают правила торговли, внимательно и уважительно относятся к покупателям.



Новогоднее изобилие в «Пулковском»

Яркий пример — универсам «Пулковский», один из старейших в городе. Посетив его отдел кулинарии, вы поймете, почему этот магазин славится на весь город высокой культурой обслуживания. Здесь вам предложат всевозможные салаты и закуски, полуфабрикаты, которые только что и останутся поставить в духовку или поджарить на сковороде. А каких гусей, уток и молочных поросят готовят пулковские повара! Главное — оформить на них заказ заранее, иначе можно остаться без главного новогоднего блюда.

Хотите блеснуть кулинарными талантами самостоятельно? Опять же: добро пожаловать в «Пулковский»! Здесь вы всегда найдете све-

желе мясное, вяленый окорок черного кабана, лягушачьи лапки или фуа-гра?

Редкий праздник обходится без сладких блюд. Специально из Москвы в «Пулковский» доставлены итальянские торты, десерты и мороженое. А кондитеры собственной пекарни универсама создали уникальные шоколадные игрушки в виде главных праздничных персонажей. И конечно же, здесь рады предложить всем сладкоежкам восхитительные торты и пирожные, изготовленные по собственным оригинальным рецептам.

Уже сейчас в «Пулковском» принимаются индивидуальные и корпоративные заказы на составление и оформление новогодних корзинок. Поверьте, около 40 тысяч наименований товаров, представленных на торговой площади универсама, удовлетворят самые взыскательные вкусы.

Кроме того, круглый год в универсаме «Пулковский» действует накопительная система скидок по картам постоянного клиента. Для пенсионеров — специальное предложение: с 9.00 до 15.00 по будням 5-процентная скидка на все товары!

С Новым годом! И хороших вам покупок в универсаме «Пулковский»!

Римма ВИКУЛИНА



Славится «Пулковский» и своей винной картой. Так что вам не составит труда выбрать напиток, который подчеркнет вкус праздника и прибавит новогоднего настроения.

Всевозможные сыры, балыки, колбасы и другие изысканные деликатесы ждут своих покупателей. Скажите, ну где еще вы сможете приобрести испанский хамон

Режим работы с 9 до 23 час., а с 29 на 30 и с 30 на 31 декабря — с 9 до 2 часов ночи.

Пулковское шоссе, д. 3. Тел.: 722-45-45, 7-921-349-01-64, заказ тортов 722-23-17

БЕЗОПАСНОСТЬ — ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

Риск — дело благородное, но не в сфере потребления пищевых продуктов. Учитывая приближающиеся новогодние каникулы, сопряженные с усиленным питанием, к выбору готовых блюд в торговых сетях необходимо подходить со всей осторожностью. Помните: кулинария — это бич современной торговли.

КУЛИНАРИЯ — ТОЛЬКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ!

Приобретать кулинарную продукцию, будь то салаты, студни или иные блюда, лучше всего в промышленной упаковке. Торговые сети свою кулинарию фасуют в обычные контейнеры или в пленку. В промышленной упаковке, гарантирующей безопасность продукта, продаются изделия предприятий, специализирующихся на выпуске кулинарной продукции. Одно из них — петербургская компания «Вита-салат».

«ВИТА-САЛАТ»: БОЛЬШАЯ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ

Компания «Вита-салат» с самого первого дня своего основания позиционировала себя

как производитель натуральных блюд домашней кухни. А это значит, никаких консервантов и улучшителей вкуса. Тот же холодец готовится только из качественного мяса без добавления желатина, чеснок не сушеный, как принято нынче, а самый что ни на есть натуральный.

В каждое блюдо, будь это кура или рыба в кляре, котлетка или мясной рулетик, вложена частичка души и сердечной теплоты дружного трудового коллектива, который практически не претерпел изменений со дня основания ООО «Вита-салат».

УКРАСЬТЕ СТОЛ «ВИТА-ТОРТОМ»!

Специально к Новому году предприятие разработало свое праздничное меню. Его изюминка — необычные «вита-торты». Это тот же салат, но выполненный в виде кондитерского изделия, да так, что не отличишь, селедка ли это под шубой или «Наполеон» с взбитыми сливками.

Еще один сюрприз — «вита-эклеры». Внешне они похожи на всеми любимые пирожные. Однако внутри вместо сливочного или заварного крема вы найдете начинку из популярных салатов: с сыром и ветчиной, картошечкой и грибами и т. д. Не правда ли, оригинально!

Прекрасным украшением вашего праздничного стола станут и печеночные торты, а также салаты «Прага», «Черепашка», «Искушение».

Счастливого Нового года и Рождества! И, пожалуйста, не рискуйте своим здоровьем в новом году!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



НЕ ОПОЗДАЙ!

Выход есть! Можно встретить Новый год за городом: отправиться на любимую дачу или на базу отдыха. Тем более что синоптики обещают в преддверии праздников снежную и безветренную погоду. А значит, катание на лыжах или сноубордах, как и игры в снежки и лепка снежной бабы обеспечены.

Хозяюшки заворчали, что придется опять готовить гору снеди да еще и везти все это за тридевять земель?! Спокойно! Можно продумать отдых таким образом, чтобы больше времени провести на воздухе, вода хорошеет вокруг елки, а не у кухонной плиты.

Любители отдыха на природе советуют брать с собой консервы. Да-да! Не удивляйтесь! Именно консервы! С одной поправкой: эти блюда должны быть от

Лучшая говядина для желтого Тигра!



Уходящий год в современной истории будет именоваться не иначе, как «кризисный». Финансовые неурядицы спутали многим петербуржцам планы, в том числе и новогодние. Так что отдыхать на Мальдивы или другие теплые острова поедут разве что единицы. Неужели опять придется встречать Новый год перед телевизором, борясь со сном после обильных возлияний и калорийных блюд?!



проверенного производителя, качество продукции которого не вызывает сомнений. Например, богатейший ассортимент мясных консервов предлагает сегодня петербургская компания «Консервпром».

УДОБНО, ВЫГОДНО И ВКУСНО!

Продукция ООО «Консервпром» — неоднократный участник независимых экспертиз, которые неизменно признавали тушенку предприятия соответствующей нормативам. В уходящем году ей было присвоено высокое звание «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга».

Признанием и любовью пользуются мясные консервы и у покупателей. Современные хозяйки с удовольствием покупают консервы компании «Консервпром» просто потому, что это удобно, выгодно и вкусно. Для них они являются неотъемлемым компонентом многих блюд. Особенно сегодня, когда время стало одной из основных ценностей человека, а ведь именно тушенка значительно ускоряет и облегчает процесс приготовления вкусной и питательной пищи.

ДЕД МОРОЗ, СНЕГУРОЧКА И... ТУШЕНКА?

Самые продвинутые и активные потребители покупают сейчас тушенку для того, чтобы встретить Новый год в кругу друзей на природе. Весело, романтично и со вкусом, добавим: с приятным вкусом!

С тушенкой любой гарнир пойдет на ура! Особенно хороша рассыпчатая картошечка, да с хрустящим огурчиком и маринованным грибочком, да еще и стопочкой водочки...

А всевозможные каши с мясом от «Консервпрома» — сытнее и вкуснее еще никто не придумал!

Как останете хорошеет водить и в снежки играть, ваши силы восстановит еда покорителей Аляски, говядина с фасолью. Можно и рассыпчатого плова разогреть — сытнее не бывает.

Не забудьте про закусовые деликатесы. Консервированный язык в желе производства компании «Консервпром» незаменим во время застолья. Главное — свой от восторга не проглотить.

ВНИМАНИЕ: АКЦИЯ!

Кроме мясных консервов предприятие выпускает и овощные. Так, «Консервпром» совместно с сетью гипермаркетов «Карусель» делает петербуржцам подарок: с 16 по 31 декабря включительно вы можете приобрести зеленый горошек торговой марки «Овощная долина» по специальному ценам. Салат оливье с таким горошком получается очень вкусный. Кстати, вместе с зеленым горошком можно сразу купить и языки, и тушенку!

Сотрудники компании поздравляют всех петербуржцев с наступающим Новым годом и Рождеством и желают, чтобы у вас всегда было только хорошее настроение! Вместе с продукцией ООО «Консервпром» любой праздник будет в радость!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



Фальшивую сгущенку осудили и запретили

Поводом к подаче искового заявления в суд послужили результаты мониторинга качества сгущенки, накопленные общественной организацией за два года.

Так, 13 января 2008 г. специалистами СПб ООП «Общественный контроль», действующими в интересах неопределенного круга лиц, была произведена закупка консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром», произведенных ООО «Веневский консервно-молочный комбинат», Тульская обл. (торговая марка «Веневская буренка») 11 октября 2007 г.

Далее образцы были направлены в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» на предмет их соответствия ГОСТ 2903-78.

В соответствии с протоколом испытаний № 2372-П от

Ленинский районный суд Санкт-Петербурга удовлетворил иски о признании недействительными требований Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» к ООО «Веневский консервно-молочный комбинат» (Тульская обл.) о признании действий изготовителя противоправными в отношении неопределенного круга потребителей и запрете производства и реализации консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром», не соответствующих ГОСТ 2903-78. Решение вступило в законную силу 20 ноября 2009 г. Из продажи «Веневская буренка» исчезла. Надолго ли?

16.06.2008 г. образец «Консервы молочные: Молоко цельное сгущенное с сахаром «Веневская буренка» по органолептическим показателям (консистенция, цвет) и физико-химическим показателям (массовая доля влаги, идентификация по содержанию молочного жира) не соответствовал требованиям ГОСТ 2903-78. Жировая основа образца содержала смесь жиров и масел, в том числе пальмового масла, масла лауриновой

группы и молочный жир. Содержание молочного жира — не более 7% жировой основы. В то время как норма содержания молочного жира по ГОСТ 2903-78 — 100%. Таким образом, 93% продукта состояло из растительных жиров неизвестного происхождения.

Через год, 4 февраля 2009 г., «Общественный контроль» повторил проверку качества сгущенки ООО «Веневский консервно-молочный комбинат», закупив образцы, изготовленные 21 июля 2008 г.

В соответствии с протоколом испытаний № 394-П от 12.02.2009 лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» образец «Консервы молочные: Молоко цельное сгущенное с сахаром «Веневская буренка» по органолептическим показателям (консистенция, цвет) и физико-химическим показателям (массовая доля влаги, идентификация по содержанию молочного жира) не соответствовала требованиям ГОСТ 2903-78.

Жировая основа образца содержала смесь жиров и масел, в том числе пальмовое масло, масла лауриновой группы и молоч-

ный жир. Содержание молочного жира не превышало 1% жировой основы. В то время как норма содержания молочного жира по ГОСТ 2903-78 — 100%. Таким образом, 99% продукта состояло из растительных жиров неизвестного происхождения.

Поскольку состав указанного продукта не соответствовал ГОСТ 2903-78, то есть он умышленно изменен, такой продукт согласно ФЗ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» является фальсифицированным (ст. 1) и не может находиться в обороте (ст. 3, 24).

Как видно из протоколов испытаний, ООО «Веневский консервно-молочный комбинат» в течение ряда лет выпускал фальсифицированную продукцию, нарушал законы «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Согласно ст. 10 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечиваю-

щую возможность их правильного выбора; информация о товарах в обязательном порядке должна содержать наименование технического регламента или иное установленное законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и свидетельствующее об обязательном подтверждении соответствия товара обозначение; сведения об основных потребительских свойствах товаров, а в отношении продуктов питания — сведения о составе.

Изучив все материалы дела, суд решил удовлетворить иски о признании недействительными требований СПб ООП «Общественный контроль» к ООО «Веневский консервно-молочный комбинат» в защиту прав и законных интересов неопределенного круга лиц. Суд признал действия изготовителя противоправными по производству и реализации сгущенки «Веневская буренка» с датами выпуска 11.10.2007 г. и 21.07.2008 г., как не соответствующей требованиям ГОСТ 2903-78, и запретил предприятию производство и реализацию сгущенки с нарушением ГОСТа.

В ходе судебного следствия выяснилось, что пока шел суд (август-ноябрь), ООО «Веневский консервно-молочный комбинат» вступило в стадию ликвидации. Если называть вещи своими именами, речь идет о смене юридического лица.

Перерегистрация — очень удобная форма заметания следов. Ведь завод и люди никуда не исчезнут. Зато сменится вывеска, и претензии за «старые грехи» будет предъявлять уже не к кому. Но изменится ли при этом качество выпускаемой продукции — это еще большой вопрос. Ответа на него ждать осталось недолго — очередной мониторинг сгущенки общественники решили провести в первом квартале будущего года.

Кирилл ОРЛОВ



Для Вас и Для Ребенка

3 Поросятка

ООО «Рус Фуд Менеджмент»
тел.: +7 (495) 589-14-86; факс: +7 (495) 589-14-87; www.rfm.ru
Производственное подразделение ООО «Райпотребкооперация»
тел.: +7 (812) 467-13-05

ЗА РУЛЕМ

«ТРИОЛ-АРОМА»: кристально чистая репутация



Уже семь лет как Санкт-Петербургская общественная организация «Общественный контроль» проводит независимые экспертизы безопасности и качества автомобильных стеклоочистителей. И еще ни разу не обходилось без забавок: то метиловый спирт всплывет, то температура кристаллизации окажется выше заявленной на этикетке. Пожалуй, один из немногих автостеклоочистителей, чья репутация осталась незапятнанной все эти годы, — «ТРИОЛ-АРОМА», ныне принадлежащий компании «Карат-Авто».

Продукция этой торговой марки хорошо известна автолюбителям и экспертам. Безупречное стабильное качество «Триол-арома» отмечено международным сертификатом и медалью «Европейское качество», дипломом «Петербургское качество. Проверено и одобрено». В 2005 году автостеклоочиститель «Триол-Арома-25» одержал победу в конкурсе «100 лучших товаров России».

продукцию таких известных торговых марок, как «Castrol», «Shell», «Esso», «Mobil». В ассортименте есть и отечественные бренды, соответствующие европейскому уровню качества: «Лукойл», «Роснефть», «Luxe», «Oil Right». Кроме того, на протяжении многих лет предприятие имеет статус эксклюзивного дистрибьютера ОАО «Химик» (г. Луга) по Северо-Западному региону РФ.

«КАРАТ-АВТО» — ЕВРОПЕЙСКИЙ УРОВЕНЬ КАЧЕСТВА

«Карат-Авто» — один из крупнейших в Санкт-Петербурге поставщиков продукции автотехники. Вся продукция, реализуемая компанией, более 10 лет входящей в группу компаний «Карат», имеет все необходимые разрешительные документы и пользуется неизменным спросом у автолюбителей.

Компания является официальным дистрибьютером всех производителей, чью продукцию реализует, а это более пяти тысяч наименований автотехники, автocosметики от ведущих отечественных и зарубежных компаний, сопутствующие товары, смазочные материалы, охлаждающие жидкости, щетки, фильтры и т. д.

«Карат-Авто» поставляет на потребительский рынок Санкт-Петербурга

«Карат-Авто» — это гарантия качества продукции и вашей безопасности на дороге!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

ЖЕЛТЫЙ ТИГР ЛЮБИТ МЯСО И ПОДЖАРЕННЫЙ АРАХИС

Шампанское, оливье, мандарины — это традиционные новогодние продукты! Но нельзя забывать, что каждый новый год — особенный, и по восточному календарю находится под покровительством какого-либо животного. Поэтому, чтобы весь последующий год удался, нужно в новогоднюю ночь задобрить «хозяина» года, угостив его любимыми лакомствами.

Поскольку грядущий 2010 год пройдет под знаком Тигра, новогодняя пирушка потребует от вас наличия мяса во всех его видах: нарезки, мясные салаты, пирожки с ливером, шашлык, мясо-гриль, мясо в горшочках, дичь, отбивные и много чего другого...

На гарнир можно приготовить любые блюда из картофеля, моркови и свеклы, а лучшего десерта, чем поджаренный арахис, для желтого металлического Тигра и придумать нельзя!

РЕЦЕПТЫ ОТ «ДИЕТЫ»

Однако самое подходящее блюдо в год металлического Тигра — мясо, зажарен-

Вот и еще один год подходит к концу. Для кого-то он был удачным, кто-то ждал от него большего. Но, так или иначе, провожать старый год и встречать новый будут все. А следом за Новым годом и Рождество подоспеет. И конечно, какой же праздник без хорошего застолья!

Хочешь Тигра ублажить — мясо поспеши скорее купить!



ное на шампурах, то есть **шашлык, или мясо, приготовленное на гриле.**

Особое внимание уделяем приправам. Нам потребуется по щепотке сушеных базилика, тимьяна, красного острого перца, зиры, черного свежемолотого перца, сухой аджики и 2 щепотки сушеного томата.

Мясо режем небольшими кусками 3,5×3,5 см, сало — кусками 1×1×0,5 см. Мелко шинкуем лук. Все складываем в кастрюлю, добавив туда же смесь из приправ. Заливаем содержимое кастрюли пивом и ставим ее в холодильник на 1,5–2 часа. Затем насаживаем куски мяса на шампуры не очень плотно, перемежая их с кусочками сала. Солим — и на мангал.

Если захотите приготовить курочку, то воспользуйтесь следующим рецептом: 1 курица, 2–3 зубчика чеснока, 1 чайная ложка готовой приправы для курицы, 2–3 чайные ложки молотой паприки, 5 столовых ложек сметаны, 18 картофелин, чайная ложка приправы для картофеля, 4 столовые ложки майонеза и соль по вкусу.

Сначала натираем курицу солью и приправой для курицы, нашиваемываем ее чесноком (под кожу и внутрь). Насыпаем на противень паприку, наливаем сметану и укладываем курицу. Затем противень нужно накрыть фольгой и запекать курицу полчаса.

Следующий этап: обкладываем тушку разрезанными пополам картофелинами, посыпанными приправой. Опять закрываем все фольгой и запекаем в течение 20–30 минут. Последний шаг — снять фольгу и запекать курицу еще минут 10–15, периодически смазывая ее майонезом.

ТОСТ ЗА ТИГРА!

Что касается напитков... Учитывая боевой раскрас хозяина года, на столе приветствуются напитки желтых и красных тонов. Злоупотреблять спиртным не стоит, иначе вы рискуете потерять человеческое лицо и стать похожим на Обезьяну — извечного врага Тигра, а это полосатый хищник вряд ли вам простит.

«ДИЕТА» ПРИДЕТ НА ПОМОЩЬ!

Стол должен ломиться от яств, угощения должны быть самыми разнообразными — Тигр непременно отметит ваше гостеприимство и отблагодарит: весь год вы ни в чем не будете испытывать недостатка.

А если вы все-таки не захотите готовить, то в магазинах сети «Диета» всегда сможете приобрести готовые мясные блюда и полуфабрикаты, а также салаты, пироги, свежие овощи и фрукты, гастрономию и многое, многое другое.

С НАСТУПАЮЩИМ!!!

Диета
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ
ГРУППА

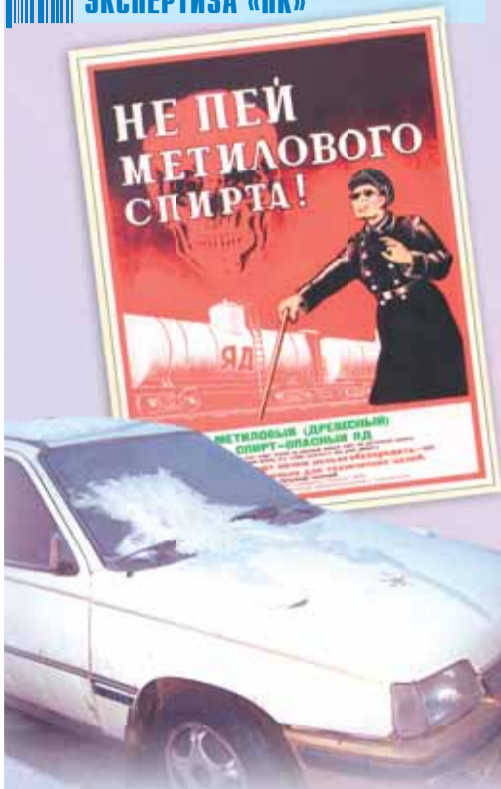
АДРЕСА МАГАЗИНОВ «ДИЕТА-18»:

- Садовая ул., 38;
- пр. Стачек, 96;
- Софийская ул., 39;
- Б. Зеленина ул., 16;
- Лиговский пр., 44;
- ул. Савушкина, 15;
- наб. р. Екатерингофки, 25;
- Лиговский пр., 212.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

АВТОСТЕКЛООЧИСТИТЕЛИ: НЕКАЧЕСТВЕННЫЕ ЖИДКОСТИ ТЕКУТ ИЗ МОСКОВСКОГО РЕГИОНА

НЕЗАВИСИМАЯ ЭКСПЕРТИЗА АВТОСТЕКЛООЧИСТИТЕЛЕЙ ВНОВЬ ВЫЯВИЛА В НИХ НАЛИЧИЕ ЗАПРЕЩЕННОГО МЕТИЛОВОГО СПИРТА, ОДНАКО УЖЕ В МЕНЕЕ ОПАСНЫХ КОНЦЕНТРАЦИЯХ. В ТО ЖЕ ВРЕМЯ ТЕМПЕРАТУРА КРИСТАЛЛИЗАЦИИ БОЛЕЕ ПОЛОВИНЫ ОБРАЗЦОВ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ЗАЯВЛЕННОЙ НА ЭТИКЕТКЕ



Безопасность на дороге — это не только соблюдение правил дорожного движения всеми его участниками, но и, как показывают регулярные экспертизы «Общественного контроля», использование качественных незамерзающих жидкостей, которые с наступлением зимнего сезона становятся у автомобилистов очень востребованными.

Залил в бачок омывателя ветрового стекла некачественную жидкость, та неожиданно замерзла и не очистила стекло в нужную секунду — вот вам аварийная ситуация. А если эта жидкость содержит еще метиловый спирт, вред здоровью вам обеспечен: пары метанола попадают в салон автомобиля и оказывают негативное влияние на глаза.

По результатам независимых тестов прошлых лет, лишь единицы этой продукции удовлетворяли требованиям безопасности и качества. Наличие опасного метилового спирта в значительных концентрациях и несоответствие фактической температуры кристаллизации (точки замерзания) заявленной на этикетке — типичные нарушения прошлых лет, начиная с 2002 г.

Однако в этом году на рынке автостеклоочистителей произошли качественные изменения в лучшую сторону. И это обнадеживает.



Эта продукция, содержащая опасный яд метанол, была забракована в ходе экспертизы.

ДЕШЕВО И ЯДОВИТО

Использование метанола при производстве автостеклоочистителей в России строго запрещено с 2007 года постановлением Роспотребнадзора РФ № 47 от 11.07.2007 г. «О прекращении использования метилового спирта в средствах по уходу за автотранспортом». Но далеко не все производители вняли этому распоряжению. В погоне за прибылями теневые коммерсанты не брезгают ничем. Ведь метанол — самое дешевое сырье для производства «незамерзаек», а то, что по совместительству оно является настоящим ядом на ветровом стекле, их мало волнует.

Напомним, что метанол, или метиловый (древесный) спирт, — это растворитель, бесцветная жидкость со слабым спиртовым запахом. Используется в производстве пластмасс и сложных эфиров. Вместе с тем это и сильный нервный и сосудистый яд. Механизм его воздействия на организм заключается в параличе сосудов, особенно типичны поражения зрительного нерва и сетчатки глаза. Прием внутрь 5–10 мл этого вещества может привести к слепоте, а 30 мл являются смертельной дозой.

Экспертизы автостеклоочистителей прошлых лет выявляли образцы продукции, в которых доля метилового спирта достигала 40, а то и 50%! При этом надо отметить, что работа контролирующих органов, видимо, возымела действие, как и обличительные публикации газеты «Петербургское качество». В этом году впервые из 9 «незамерзаек», протестированных в испытательной лаборатории

«Аналит», только в двух образцах было обнаружено присутствие метанола.

МЕТАНОЛ ПОШЕЛ НА УБЫЛЬ

Ядовитый спирт был обнаружен в образцах «Севера» (Москва) и «Ирбиса» (Московская обл.). При этом массовая доля метанола варьировалась от 1 до 1,5%, соответственно.

По словам начальника испытательной лаборатории «Аналит» **Любови Васильевой**, столь незначительные концентрации метилового спирта в образцах продукции говорят, скорее всего, об отсутствии производственного контроля на предприятиях, выпускающих автомобильные стеклоочистители, нежели о злом умысле со стороны производителя. Ведь денег на таких мини-машинациях не заработаешь, а репутацию подорвешь.

Напомним, что правильная «незамерзайка» должна быть на основе этанола или изопропанола. Только эти виды спиртов разрешены государством как сырье для незамерзающей жидкости.

ЗАМЕРЗШИЕ «НЕЗАМЕРЗАЙКИ»

Второй риск для автолюбителя при выборе автостеклоочистителей — чисто техническая подделка, когда жидкость никоим образом

не выдерживает указанных параметров. К примеру, на упаковке уже знакомом нам «Севера» (ООО «Корона-М») значится, что точка замерзания —30 °С, а на самом деле «ледяное мыло» в бачке стеклоомывателя образуется уже при —20 °С.

Образец «Ирбиса», забракованного из-за содержания в нем метилового спирта, также не прошел испытания и по определенной температуре кристаллизации. Вместо заявленных —30 °С «незамерзайка» выдерживает только —21 °С.

Не соответствовали данным этикетки образцы: «Автобанчик» (ЗАО «Центрспирт-промпереработка»), «HOLTS» (ООО «Русхолтс») и «ROSA» (ООО «Химик»).

А вот образцы продукции ООО «Тосол Синтез», ООО «Карат-Авто», ООО «PM» прошли тестовые испытания с большим запасом прочности. К примеру, температура кристаллизации образца «365 дней» была на 9 градусов ниже, чем заявлено на упаковке.

РЫНОК «НЕЗАМЕРЗАЕК» СТАЛ БЕЗОПАСНЕЕ

Оценивая результаты проведенной экспертизы, Любовь Васильева отметила, что производитель стал более добросовестным, нежели это было еще год-два назад. «Похоже, что усилиями «Общественного контроля» битва за качество автомобильных стеклоочистителей выиграна», — подытожила Любовь Александровна.

Несмотря на ободряющие слова начальника испытательной лаборатории, автомобилистам все же не следует расслабляться. И прежде чем купить автостеклоочиститель, изучите еще раз таблицу результатов экспертизы, опубликованную ниже.

Подготовила Дарья ДЕДОВА
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведенные исследования ООО «Аналит» и лично его руководителя Илью Гринштейна.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ АВТОСТЕКЛООЧИСТИТЕЛЕЙ

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

| Наименование изделия | АВТОМОБИЛЬНЫЕ СТЕКЛООЧИСТИТЕЛИ | | | | | | | | |
|---|--|------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|---|---|---|---|---|
| | 365 дней | Триол-Арома | Optimal | Чистик | Автобанчик | Holts | ROSA | Севера | ИРБИС |
| Производитель | ООО «ТЦ «Тосол Синтез», Нижегородская обл. | ООО «Карат-Авто», СПб | ООО «Баррель», СПб | ООО «PM», СПб | ЗАО «Центрспирт-промпереработка», Московская обл. | ООО «Русхолтс» | ООО «Химик», Леню обл., г. Луга | ООО «Крона-М», Москва | ООО «Консул», Московская обл. |
| Место закупки | «Лента», наб. Обводного кан., 118 | АЗС «Лукойл», Бухарестская ул., 12 | «ОКей», Московский пр., 137 | «Максидом», Московский пр., 131 | «Карусель», Кузнецовская ул., 31 | АЗС «Лукойл», ул. Салова, 74 | «Карусель», Кузнецовская ул., 31 | рынок, ул. Салова, ЧП Солодая Н.В. | рынок, ул. Салова, ЧП Солодая Н.В. |
| Объем, л | 3,78 | 4 | 4 | 4 | 1 | 1 | 4 | 5 | 5 |
| Цена, руб. | 112-99 | 245-00 | 44-00 | 163-00 | 118-20 | 137-00 | 114-00 | 120-00 | 120-00 |
| Дата выпуска | 21.10.2009 | 10.2009 | 02.11.2009 | 06.10 | 24.09.09 | 31.10.2009 | 10.2008 | не указана | 09.2009 |
| Температура кристаллизации, °С, на этикетке | -20 °С | -20 °С | -10 °С | -15 °С | -50 °С | -50 °С | -20 °С | -30 °С | -30 °С |
| Температура кристаллизации, °С, фактически | -29 °С | -26 °С | -10 °С | -23 °С | -46 °С | -48 °С | -17 °С | -20 °С | -21 °С |
| Массовая доля метанола, % | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | <0,1 | 1,0 | 1,5 |
| Соответствие этикетке | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Соответствует | Не соответствует (температура кристаллизации) | Не соответствует (температура кристаллизации) | Не соответствует (температура кристаллизации) | Не соответствует (температура кристаллизации, содержится метанол) | Не соответствует (температура кристаллизации, содержится метанол) |

ЧИТАТЕЛЬ-ГАЗЕТА

Налоговый вычет сэкономит семейный бюджет

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на покупку квартиры. Подскажите, куда нужно обращаться?»
Сергей Иванов, менеджер по логистике.

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ ОПЛАЧИВАЛИ:

- свое лечение или лечение членов своей семьи,
- обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, — и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию.

МЫ ПОМОЖЕМ ВЕРНУТЬ ВАШ ПОДОХОДНЫЙ НАЛОГ!

Справки по тел. 8-911-121-00-66



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ОБОГАЩЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Хлеб «Титан»

от «Первого хлебопекарного объединения» — новый источник вашей энергии



У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб — это жизнь. Это первый и самый важный продукт на столе каждой семьи. Ежедневно в мире съедают более 9 000 000 буханок хлеба. Среднестатистический россиянин за свою жизнь потребляет около 15 тонн хлеба.

Но вот все чаще слышишь фразу: я исключил(а) хлеб из своего рациона. От него толстеют, и вообще здоровому образу жизни он только помеха. С такими утверждениями необходимо спорить и опровергать их.

Здоровый образ жизни — это не только физкультура, спорт и строгие диеты. В первую очередь, это правильно сбалансированное питание. Знающие люди отдадут предпочтение тем продуктам, которые обладают профилактическими или оздоровительными свойствами. Первый из таких продуктов — хлеб.

Именно он основной источник получения витаминов группы В, солей фосфора, железа и углеводов для нашего организма. За счет добавления различных зерен и семян хлеб обогащается витаминами и микроэлементами. Главное,



Жизнь не стоит на месте: меняются нравы, взгляды и ценности. Но отношение к хлебу-батюшке, хлебу-кормильцу остается неизменным. С давних пор и поныне не напрасно народ хлеб насущный зовет самой первой святыней.

чтобы состав этого поистине стратегического продукта был сбалансирован и реально приносил пользу. А потому к выбору хлеба надо подходить со всей ответственностью.

НАБИРАЙТЕСЬ ЭНЕРГИЕЙ ТИТАНА БЕЗ ТИТАНИЧЕСКИХ УСИЛИЙ

«Первое хлебопекарное объединение» давно зарекомендовало себя на рынке Северной столицы как предприятие, выпускающее продукцию высокого качества. И сегодня «Первое хлебопекарное объединение» радо предложить Вам широкий ассортимент хлеба с добавлением различных зерен, которые делают продукт еще более полезным. Один из таких продуктов, известный и любимый многими, хлеб «Титан».

Титанами в древнегреческой мифологии звались бессмертные дети богов. Огромные, сильные, стойкие — они были покорителями огня, земных просторов, морей, рек

и гор. Кроме того, их могучий облик олицетворял собой гармонию и физическое совершенство. Так и хлеб «Титан», в котором содержится 8 видов муки и 8 видов злаков, готов стать идеальной основой здорового питания, внося баланс и гармонию в Ваш рацион.

Рецептура хлеба «Титан» не имеет аналогов. Тут и мука пшеничная, и ржаная, пшеничная соломенная, овсяная, гречневая, полбяная, ячменная, рисовая. Сюда же вошли пшеничные, соевые и ржаные хлопья, а также семена подсолнечника, коричневого льна, гречихи, кукурузы, кунжута. Дополняют вкус и полезные свойства хлеба пшеничные отруби, пшеничная клейковина.

Хлеб «Титан» — сплав здоровья и силы. Благодаря повышенному содержанию белков, витаминов, пищевых волокон и таких микроэлементов как железо, фосфор, магний и кальций, хлеб «Титан» повышает умственную активность

и работоспособность организма, улучшает память, укрепляет нервную систему, улучшает работу сердца и системы кровообращения.

Неповторимый вид и вкус хлеба «Титан» достигается благодаря уникальной смеси из круп и зерен. Большая часть витаминов, содержащихся в хлебе (В1, В2, Е и РР) сосредоточена именно в зародыше и оболочке зерен.

Обжаренные ржаные и пшеничные хлопья придают ему характерный темный цвет и необыкновенный аромат. Богат он и питательными веществами, витаминами, микроэлементами и пищевыми волокнами.

Семена льна, соевые, пшеничные и ржаные хлопья, входящие в состав хлеба «Титан», улучшают работу кишечника, выводят из организма токсины и радионуклиды.

Семена подсолнечника, богатые полинасыщенными жирными кислотами, повышают настроение, улучшают работу нервной системы.

За счет высокого содержания белка и микроэлементов, семян

ДЛЯ СВЕДЕНИЯ:

**100 граммов хлеба «ТИТАН»
обеспечивают до 50 % (!!!)
суточной нормы кальция, 30 % —
фосфора и 66 % — железа.**

кунжута, зерен гречихи и кукурузы организм насыщается жизненной энергией, улучшается работа сердца и кровеносной системы. Если вы еще не пробовали хлеб «Титан», то стоит добавить его в свой рацион.

Хлеб «Титан» и другую продукцию «Первого хлебопекарного объединения» можно приобрести в магазинах сетевых операторов: «Лента», «Перекресток», «Полушка», «Семья», «Дикси», «Находка», а также в универсамах: «Сосновский», «Таллинский», «Невский», «Менхем» и во многих других торговых точках города. Более подробную информацию также можно получить, позвонив по телефону «горячей линии» **235-73-47**.

**Полезные свойства хлеба «Титан»
изучала Дарья ДЕДОВА**

Robin Bobin

готовые блюда • супы салаты • выпечка

Попробуйте наши салаты, супы, выпечку, готовые блюда, оцените их высокое качество и по-настоящему домашний вкус. Составляйте меню на каждый день для себя и своей семьи.

640 22 40



...ПОТОМУ ЧТО ВКУСНО...

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Новый год! Этот праздник мы всегда ждем с особым предвкушением и удовольствием. И не только ждем, но и заранее готовимся к торжеству, потому что недаром говорят: как встретишь Новый год, так его и проведешь. Сегодня торговая марка «ШЕФ-ПОВАР» — один из лидеров продовольственного рынка в сегменте колбас и мясных деликатесов — предлагает петербуржцам свои оригинальные идеи для новогоднего меню и сервировки.

Новогодний стол от «Шеф-Повара»

МЯСНОЕ АССОРТИ ОТ «ШЕФ-ПОВАРА»

Что может быть лучше, чем собраться под бой курантов за одним столом всей большой и дружной семьей! «Шеф-Повар» свято чтит традиции и предлагает к праздничному столу давно ставшие любимыми сырокопченые колбасы — «Брауншвейгскую», «Московскую», «Сервелат». Дразнящие ароматы этих деликатесов по праву могут считаться такими же новогодними, как запах хвои и мандаринов.

А вот и сюрприз! Тарелку сырокопченых колбас отлично дополняют жгучая «Хабанера» с настоящим кубинским ромом и тростнико-



вым сахаром и терпкая «Романья» с нотками орегано и тонким винным ароматом.

ОЛИВЬЕ ОТ «ШЕФ-ПОВАРА»

Салат «Оливье» — бесспорный фаворит новогоднего стола. Существует множество рецептов и вариаций этого праздничного блюда: с телячьим языком, дичью, раковыми шейками. Одно остается неизменным: любовь к классической «Докторской» колбасе от «Шеф-Повара» — главному ингредиенту «Оливье».

Перед подачей на стол не забудьте украсить блюдо изящными ломтиками овощей и зеленью. А в качестве оригинальной подложки под салат «Шеф-Повар» рекомендует использовать тонкие ломтики варено-копченой колбасы.

МЯСНЫЕ РУЛЕТКИ ОТ «ШЕФ-ПОВАРА»

Горячее мясное блюдо приготовить совсем несложно, если взять уже готовые деликатесы от «Шеф-Повара» — карбонад и буженину.

Секрет — в правильных начинках. Нарезаем мясные деликатесы длин-



ными тонкими ломтиками. Натраем на крупной терке сыр, добавляем мелко порубленный чеснок, зелень укропа и немного майонеза. Измельчаем яблоко и хрен, добавляем несколько ложек жирных сливок. Карбонад фаршируем сырной начинкой, буженину — яблоками с хреном. Сворачиваем в трубочки, скальваем зубочистками, запекаем 5–7 минут на гриле.

Словом, «Шеф-Повар» сделал все, чтобы ваш праздник удался. С Новым годом и удачных кулинарных открытий!



Секрет правильной подачи колбас заключается в способе нарезки. Чем тоньше ломтик, тем ярче и насыщеннее раскрывается вкус мясного лакомства. Именно поэтому большая часть колбас и мясных деликатесов от «Шеф-Повара» предлагается уже в идеально тонкой заводской нарезке.



УВАЖАЕМЫЕ ПОКУПАТЕЛИ!
Только в новогодние праздники колбасы и мясные деликатесы от «ШЕФ-ПОВАРА» в сервировочной нарезке в торговых сетях Санкт-Петербурга с УВЕЛИЧЕННЫМ ВЕСОМ УПАКОВКИ + 25% В ПОДАРОК!



К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

ПРАЗДНИК НАЧИНАЕТСЯ... С НАРЕЗКИ

Первое, что необходимо сделать — это купить «исходный материал»: колбасу, карбонад или грудинку — словом то, что вы хотите поместить на тарелку. Помните, что цена все-таки соответствует качеству, поэтому лучше потратить больше и купить меньше да лучше, чем потом краснеть перед гостями. Сам Олег доверяет ГОСТовской продукции, утверждая, что отечественные стандарты намного превосходят европейские.

Второе — это нарезка продукта. Слайсы (ломтики) должны быть ровными и тоненькими, желателен, одного размера. Лучше всего с такой задачей, конечно же, справляется специальное оборудование, но имеется оно далеко не на каждой кухне. Так что следует обзавестись хорошим остро заточенным ножом.

От лица хозяек добавлю, что отличным вариантом будет покупка уже нарезанной слайсами продукции, которая продается в торговых сетях в вакуумной упаковке или в защитной среде.

И вот наступает время выкладывать ароматные полупрозрачные ломтики на тарелку. Олег считает: лучше, если деликатесная нарезка будет покоиться на листьях салата, украшенная зеленью и маслинами.

ИМПЕРИЯ ВКУСОВ

Помимо украшательства, шеф-повар рекомендует продумать, с какими соусами и приправами лучше всего подавать мясную тарелку. Если вы

Кулинарные секреты и советы от шеф-повара

Готовясь к встрече Нового года, хозяйки всегда стараются приготовить что-нибудь необычное. Но какими бы ни были их кулинарные способности, без традиционных тарелочек с колбаской и мясными деликатесами, как правило, им не обойтись. Как разнообразить мясное ассорти, чем его украсить и с чем подавать? Маленькие секреты большой кухни раскрывает шеф-повар Кулинарной школы №1 Олег ЦВЕТКОВ.

решили, что на ней будет буженина, то попробуйте приготовить **пикантный соус из сметаны и хрена** (смешивать один к одному). Подаваться он должен в отдельной посуде, лучше всего, естественно, в небольшом соуснике. Сама буженина сочетается с маринованным чесноком и огурцами, поэтому для декорирования мясных деликатесов подойдут именно эти продукты.

Ветчину можно подать в виде **рулетиков с сырной начинкой**. Для нее потребуется сыр гауда, натертый на мелкой терке, который надо заправить чесноком и майонезом. Скрутить рулетики, закрепить шпажкой. Подавать на блюде, украшенном помидорами черри и листьями базилика.

Пикантный вкус сырокопченых колбас премиум-класса лучше всего оттенит салат руккола и оливки. Олег также рекомендует приготовить **соус «песто»**. Для этого вам понадобятся листья базилика, сыр «Пармезан», кедровые орешки, растительное масло,

лучше всего оливковое, чеснок и соль. Все это нужно взбить в блендере до однородной консистенции. Кстати, **соус «песто»** прекрасно подходит не только для мясных деликатесов, но также для рыбы и всевозможных салатов.

КОЛБАСА В «КОВРОВЫХ ТАПОЧКАХ»

Отличной закуской станут бутерброды из колбасы или других мясных деликатесов на основе **итальянского хлеба чиабатта**, что в переводе с итальянского буквально означает «ковровые тапочки». Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякоть с крупными, неравномерно распределенными дырочками. Шеф-повар рекомендует предварительно нарезанный на небольшие кусочки хлеб чиабатта поджарить несколько минут в духовке до образования золотистого цвета. Еще теплый, он подчеркнет вкус и запах любого мясного блюда.

ПИВНАЯ «ДОКТОРСКАЯ»

Даже из обычной «Докторской» или «Диабетической» колбасы можно сделать пикантную закуску. Секрет в **пивном кляре**. Взбиваем желток, добавляем в него муку, пиво и перемешиваем до консистенции густой сметаны. Белки взбиваются отдельно с сахаром, после чего руками соединяются с уже приготовленным пивным соусом. Кусочки вареной колбасы обмакиваются в полученную смесь и обжариваются на сковороде. Подаются с овощами и томатным соусом.

«АВСТРИЙСКИЙ» ГОСТЬ РУССКОГО ЗАСТОЛЯ

Конечно же, колбаса незаменима в пиццах, салатах. Одним из рецептов к новогоднему столу с нашими читателями поделился шеф-повар **Олег Цветков**. Итак, для салата «Австрийский» понадобятся: хороший сыр («Гауда»



или Valio), сырокопченая колбаса, маринованные огурцы и корнишоны. Все это режется тонкой соломкой и выкладывается на подложку из колец помидоров. Украшается рваными листьями салата «Айсберг» и слегка засоленными рафинированным подсолнечным маслом.

Воспользовавшись рекомендациями шеф-повара **Олега Цветкова**, вы сможете оформить ваш новогодний стол по-настоящему профессионально и празднично!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

ЮВЕЛИРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

За подарками —
В СЕТЬ САЛОНОВ «РУССКИЕ САМОЦВЕТЫ»!

Все помнят романтическую историю о бриллиантовых подвесках, подаренных королевой Анной Австрийской своему возлюбленному герцогу Бэкингеми, и целую эпопею по их возвращению в Париж. Если бы эта история случилась сегодня, доблестному Д'Артаньяну не пришлось бы скакать во весь опор и пересекать Ла-Манш. Намного проще было бы заказать украшение в компании «РУССКИЕ САМОЦВЕТЫ».

ХОЧЕШЬ СТАТЬ СОАВТОРОМ
ЮВЕЛИРНОГО ШЕДЕВРА? — ЛЕГКО!

Ювелирный центр «Русские самоцветы» в декабре запустил новый проект — изготовление изделий по индивидуальному заказу. Вам всего лишь нужно прийти офис на пл. Карла Фаберже, 8, и поделиться своей идеей с профессиональным дизайнером о том, какое ювелирное украшение вы хотели бы получить.

После того как вы подпишете прорисованный эскиз, ювелиры экстра-класса старейшего завода в России возьмутся за исполнение ваших желаний. «Русские самоцветы» уже почти 100 лет являются синонимом эксклюзивного русского стиля в ювелирном искусстве. И вчера, и сегодня качество изделий компании оценивается профессионалами всего мира как эталонное.

Если у вас нет времени воплощать в жизнь свои ювелирные фантазии, и вы готовы довериться вкусу профессионалов, вы можете приобрести эксклюзивные модели в VIP-зале Ювелирного центра.

Здесь представлены все новинки, выполненные в единственном экземпляре, в том числе авторские работы ведущих ювелиров завода. По телефону +7 (921) 961-06-25 вы сможете заранее обговорить удобное для вас время посещения VIP зала, где с вами будет работать персональный консультант.

НОВОГОДНЯЯ СКИДКА
НА ВСЕ МОДЕЛИ — 20%

Доброй традицией «Русских Самоцветов» стало проведение беспрецедентных акций в преддверии новогодних праздников. С 15 по 27 декабря на все модели в сети магазинов компании действует 20-процентная скидка.

В сети салонов представлены украшения не только собственного производства, но и ведущие бренды заводов Краснодара, Екатеринбург, Москвы, Махачкалы (Дагестан), а также изделия Великоустюгского завода «Северная чернь», Златоустовской оружейной компании и многих других ювелирных предприятий.

КОНСУЛЬТАЦИЯ ГЕММОЛОГА —
БЕСПЛАТНО

«В каждом драгоценном камне, как в капле воды, отражено величие природы, и любого из них достаточно, чтобы ощутить ее совершенство». Эти слова принадлежат Плинию Старшему. И с ними невозможно не согласиться.

Но все-таки ощутить совершенство камня можно только тогда, когда он правильно оценен. Только в сети «Русские Самоцветы» работают опытные геммологи. Ежедневно с 14.00 до 16.00, кроме субботы и воскресенья, вы можете прийти в Ювелирный центр и получить бесплатную консультацию эксперта по камням.

ЛУЧШАЯ РОЗНИЧНАЯ СЕТЬ
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Независимые опросы показывают, что все, кто приобретает ювелирные украшения в сети салонов «Русские Самоцветы», в 100% случаев оказываются довольны качеством обслуживания. Подтверждают это и результаты конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», проводимые по инициативе и при поддержке городского правительства.

Начиная с 2006 года сеть ювелирных магазинов «Русские самоцветы» ежегодно становится победителем этого престижного конкурса в номинации «Услуга». И в этом году предприятие подтвердило свое право называться «Лучшей розничной сетью по реализации ювелирных изделий».

В 2009 году ОАО «Русские Самоцветы» стало победителем и в номинации «Производство» за набор столового серебра «Государственный набор с золочением».

Создание этого набора основано на изучении опыта ведущих дореволюционных мастерских России и отвечает требованиям

Адреса фирменных салонов
«Русские самоцветы»:

- Санкт-Петербург**
- Ювелирный центр: пл. Карла Фаберже, 8; (812) 528-10-91
 - 1-я Красноармейская ул., 1; (812) 316-76-46
 - Ленинский пр., 118; (812) 758-43-11
 - ул. Ефимова, 3 (ТК «Сенная», 1-й этаж) (812) 740-46-43
 - Гражданский пр., 43/1; (812) 535-24-51
 - Гражданский пр., 117; (812) 531-69-25
 - пр. Энгельса, 111; (812) 511-07-31
 - Большой пр. П.С., 45; (812) 232-78-56
 - Московский пр., 172; (812) 388-47-59
 - Звездная ул., 8; (812) 727-35-33
 - Комендантский пр., 16/1; (812) 349-67-27
 - Московский пр., 195; (812) 373-26-27
 - пр. Стачек, 94-А; (812) 783-00-12
 - Кронштадт, Советская ул., 47; (812) 311-63-50
- Москва**
- Жулебинский бул., 10/6; (495) 705-22-20
- www.russam.ru

современного дизайна и лучшим традициям русского ювелирного искусства. Впрочем, этим отличается вся продукция прославленной петербургской компании, изделия которой станут идеальным подарком для ваших близких. И не только в Новый год!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

Для большинства людей Новый год — самый любимый и долгожданный праздник. Его называют загадочным, удивительным, неповторимым, чарующим, волшебным. И волшебство обязательно войдет и в ваш дом... вместе с тортами «КАРАТ ПЛЮС». Восхитительные, неповторимые, яркие и необыкновенно вкусные, они откроют двери любому празднику!

«Карат Плюс»
соединяет сердца!

«Ромео»
и «Джувелетта»

НЕТ СЛАДОСТИ ПРЕКРАСНЕЕ НА СВЕТЕ

Новый год — самое время для признаний в любви. По статистике, предложения руки и сердца чаще всего звучат именно в новогоднюю ночь. Если вы собираетесь произнести сокровенную фразу «Я люблю тебя», постарайтесь, чтобы ваши обещания сладкой жизни были подкреплены сладкими тортами от компании «Карат Плюс». Для прекрасной половины влюбленной пары кондитеры приготовили торт «Джувелетта», а для ее верного рыцаря — торт «Ромео».

Украшенные в едином стиле, они символизируют две половинки любящего сердца. Вместе они составляют идеальную пару, которая станет главным украшением новогоднего стола.

КЛАССИКА НОВОГОДНЕГО ЧАЕПИТИЯ

Новый год в России, по традиции, встречают задолго до 1 января. Это событие начинают отмечать минимум за неделю до знаменательной даты. Специально для «промежуточных» отмечаний «Карат Плюс» предлагает набор пирожных «Питерский». Любимые всеми эклеры, буше, бисквитные полоски, шоколад-

ная картошка станут отличным вариантом для классического чаепития как в праздничный, так и в будний день.

Кстати, не забудьте попробовать и новинку — торт «Донателла». Нежный бисквит, прослоенный масляным кремом, исполнен в трех вариантах: карамель, шоколад и абрикос. Торт «Донателла» сочетает в себе классику вкуса и современный стильный дизайн.

НОВОГОДНИЕ ТОРТЫ-РАСКРАСКИ

Новогодних праздников с нетерпением ждет и ребятня. Доброй традицией «Карат Плюс» стало приготовление детских праздничных тортов. Специально для этой аудитории кондитеры компании обновили дизайн тортов-раскрасок. Теперь ваше чадо с упоением сможет раскрасить цветным мармеладом симпатичного Тигренка — символ наступающего года, забавного Снеговика, смешного Петрушку и, конечно же, Деда Мороза.

СПЕШИТЕ
СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ!

Кондитерское производство «Карат Плюс» славится не только отменным вкусом своей продукции, но еще и декором. Торты «Карата» можно есть, что называется, глазами. Цех элитной продукции

предприятия уже принимает заказы на изготовление тортов по вашим эскизам. Здесь могут предложить самые разнообразные варианты оформления сладостей, а также дополнить дизайн с учетом пожеланий клиента.

Удачной находкой кондитеров стал **новогодний торт «Поздравляем»** весом от двух килограммов. Пышный бисквит, укрытый снежно-белым кремом, щедро украшен экзотическими фруктами. В центре кулинарного шедевра помещено игристое шампанское.

Не меньшей популярностью пользуется и **новогодний торт «Зодиак»**. Необыкновенно яркий, созданный по оригинальной рецептуре, он, безусловно, понравится всем.

ТОРТЫ НА УДАЧУ

Правду говорят, для того чтобы загаданное желание исполнилось с большей долей вероятности, его необходимо привлечь. Чем? Конечно же сладостями! Ведь их любят все.

Для тех, кто ждет от наступающего года улучшения финансовой ситуации, не лишним будет поставить на стол торт элит-класса «Золотой мешочек» или «На удачу». Тем, кто мечтает встретить в 2010-м свою вторую половинку, кондитеры «Карат Плюс» рекомендуют отведать под бой курантов торт под говорящим названием «Любовь».



Словом, ассортимент настолько широк, что каждый найдет себе торт по вкусу!

ВСТРЕЧАЙТЕ НОВЫЙ ГОД
ВМЕСТЕ С «КАРАТ ПЛЮС»!

Многолетняя практика работы компании «Карат Плюс» показывает, что в праздничные дни спрос на торты превышает предложение. Судите сами, в последние пять дней провозимого года обычно реализуется 60% всех тортов, продаваемых за целый месяц! Чтобы обеспечить всех желающих вкусной и качественной продукцией, в конце декабря кондитеры будут работать в три смены. Сотрудники предприятия уверены, что их усилия не пройдут даром, и вы сладко встретите Новый год вместе с тортом от «Карат Плюс»!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

Адреса фирменных магазинов
ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

1. Дальневосточный пр., д. 42,
2. Литейный пр., д. 63 / Невский пр., д. 74,
3. Бухарестская ул. д. 29, корп. 1
4. 1-ая Красноармейская ул., д. 24
5. Среднеохтинский пр., д. 2А
6. Съезжинская ул., д. 22
7. Просвещения пр., д. 46
8. Лиговский пр., д. 125

Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по многоканальному телефону (812) 318-13-80