



В НОМЕРЕ:

11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»
ПО ГОСТ 52196-2003:
ЗАБРАКОВАНО 100% ОБРАЗЦОВ

2 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

ЗАВЕРШИЛСЯ КОНКУРС
«ЗОЛОТОЙ ГЕРМЕС» —
НАЗВАНЫ ЛУЧШИЕ
ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ
И СФЕРЫ УСЛУГ



3 ГОСТЬ НОМЕРА



ОЛЕГ ГРОМОВ:
«ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ
БЕЗОПАСНОСТИ
РЕГИОНА – НАША
ГЛАВНАЯ ЗАДАЧА»

12 ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

ОБЪЯВЛЕН КОНКУРС «ПИЩЕВОЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ
ОБЛАСТИ ВЫСОКОГО СТАНДАРТА
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ-2008»

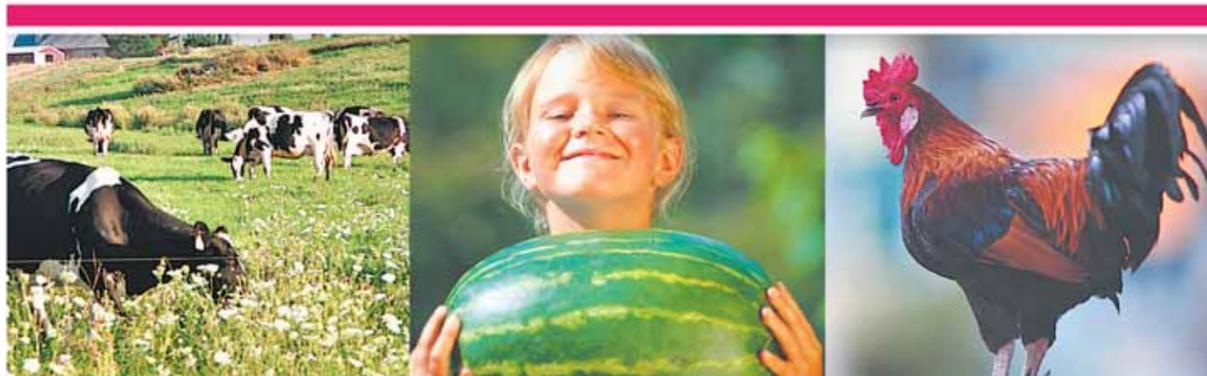
12 НАУКА – ПРОИЗВОДСТВУ

КАЧЕСТВО
НАЧИНАЕТСЯ...
С УБОРКИ



12 ОХРАНА ТРУДА

ТРУД ДОЛЖЕН БЫТЬ
БЕЗОПАСНЫМ



ВСЕ ДОСТИЖЕНИЯ АГРОПРОМА — НА МЕЖДУНАРОДНОЙ ВЫСТАВКЕ-ЯРМАРКЕ «АГРОРУСЬ» С 22 ПО 31 АВГУСТА В «ЛЕНЭКСПО»



В НОМЕРЕ:

ГОРОСКОП
ОТ ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»

6

СОСИСКИ ОТ «ШЕФ-ПОВАРА» —
И ТОЛЬКО!

8

НОВИНКИ ОТ «ЗАРИ» —
ДЛЯ ПОЛЬЗЫ ВСЕЙ СЕМЬИ

9

НОВОСТИ ПРОКУРАТУРЫ

Магазины нарушают санитарные правила

Прокуратура Петроградского района Санкт-Петербурга провела проверку исполнения требований Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» крупными торговыми сетями, расположенными на территории района («Пятерочка», «Дикси», «Копейка», «Находка», «Полушка», «Магнит», «Лента», «Идея», «Семья», «Квартал», «Перекресток», «Норма», «Патэрсон», «О'Кей», «Рамстор»).

К проверке были привлечены специалисты Роспотребнадзора, отдела потребительского рынка администрации Петроградского района, отделения по борьбе с правонарушениями в сфере потребительского рынка и исполнения административного законодательства УВД Петроградского района, отдела оперативного контроля МИ ФНС России № 25 по Санкт-Петербургу.

В ходе проверки магазина «Полушка» в доме № 44 по Большой

Пушкарской выявлены нарушения санитарно-эпидемиологического законодательства.

Территория, примыкающая к магазину, находилась в неудовлетворительном санитарном состоянии. Было допущено нарушение правил товарного соседства: бананы хранились рядом с рыбной продукцией. Количество принимаемых замороженных пищевых продуктов не соответствовало объему холодильного оборудования: в низкотемпературной холодильной камере осуществлялось хранение продуктов навалом, на полу на таре поставщиков, в том числе хранение на полу мясной продукции в среднетемпературной камере. Допущено совместное хранение полуфабрикатов замороженныхпельменей, подозрительных по качеству, вместе с доброкачественными продуктами. В помещениях разубочной, фасовочных грязь, летают мухи. Отсутствуют дезинфицирующие средства. Помещения были захламлены, проходы

загружены пустой тарой. На момент обследования у персонала магазина отсутствовали личные медицинские книжки на персонал.

Аналогичные нарушения действующего законодательства были выявлены в деятельности магазинов ООО «Агроторг», ЗАО «Дикси-Петербург» и ООО «Омега-97».

По результатам проверки прокуратура района на имя руководителей вышеуказанных сетевых торговых предприятий внесла представления. Виновные лица, допустившие нарушения санитарно-эпидемиологического и иного законодательства, привлечены к административной ответственности по ст. 8.2 и ч.2 ст. 14.4 КоАП РФ (несоблюдение экологических и санитарно-эпидемиологических требований при обращении с отходами производства и потребления или иными опасными веществами; продажа товаров, выполнение работ, оказание населению услуг с нарушением санитарных правил).

Прокуратура Санкт-Петербурга проверила материалы проверки в отношении руководства некоммерческого партнерства «Русский проект», а также иных организаций, имеющих признаки «финансовой пирамиды».

Борьба с «финансовыми пирамидами» продолжается

Установлено, что по заявлению нескольких вкладчиков НП «Русский проект» по факту прекращения выплат по вкладам ОБЭП УВД по Центральному району провел проверку в порядке ст.ст. 144, 145 УПК РФ: были опрошены генеральный директор, ее заместитель, заявители. Кроме того, была изъята финансово-хозяйственная документация, компьютерная техника.

Однако без должной оценки полученных документов и сведений ОБЭП УВД по Центральному району вынес постановление об отказе в возбуждении уголовного дела в связи с отсутствием события преступления. В связи с этим прокуратура Центрального района данное решение отменила, а материалы направила на дополнительную проверку. В прокуратуре Санкт-Петербурга проведено оперативное совещание с участием руководства профильных подразделений УБЭП ГУВД, посвященное выработке мер, направленных

на противодействие распространению «финансовых пирамид».

Проверочные мероприятия в отношении других организаций, имеющих признаки «финансовых пирамид» (ООО «Кватро инвест», ООО «ИЭКС Инвестмент Групп», ЗАО «Центр фондовых операций и др.) контролируются прокурорами районов.

В прокуратуре города идет подготовка к проведению расширенного совещания с участием представителей ГУВД Санкт-Петербурга и Ленинградской области и контролирующих государственных органов. На совещании планируется обсудить вопрос о внесении изменений в действующее законодательство, регулирующее кредитно-финансовую деятельность, направленных на обеспечение лицензирования всех организаций, привлекающих денежные средства граждан в инвестиции.

Пресс-служба прокуратуры СПб и ЛО

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредители:
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,
НП «Общественный контроль качества»
Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Полякова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Екатерина Вайсберг
Фотограф – Светлана Холявчук
Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов
Отдел распространения: Олег Зыков

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;
И. В. Апанасова — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;
С. К. 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»;
Р. А. Даутов — генеральный директор ОАО «Лактис»;
И. С. Дю — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;
И. О. Замятина — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;
О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;
Ю. В. Крюков — генеральный директор ЗАО «ПТК «Северное молоко»»;
С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;
В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;
В. А. Орлов — генеральный директор ОАО «Заря»;
В. А. Романов — директор Государственного научно-исследовательского и проектно-конструкторского института «Гипрорыбфлот», профессор;
Е. Э. Сакован — директор Испытательного центра «Гамма-2»;
А. В. Тимченко — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;
А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;
Н. И. Тотюничков — генеральный директор АО «Каравай»;
В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;
П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;
Н. В. Шлюпкина — начальник ГП 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) 320-6749

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 251-7222, 251-9038

E-mail: pet_kach@tecom.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 14.08.2008 г.
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

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

Номер заказа ТД-2288/3

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.
Ежемесячный тираж 100 000 экз.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Завершился конкурс «Золотой Гермес»



В последний день июля 22 предприятия потребительского рынка Санкт-Петербурга получили свою высшую награду — статуэтку Золотого Гермеса, древнегреческого бога — покровителя торговли.

В торжественной церемонии награждения, которая прошла с большим размахом на территории государственного комплекса «Дворец конгрессов» в Стрельне, приняли участие заместитель министра сельского хозяйства РФ **Николай Архипов** и член правительства Санкт-Петербурга, председатель Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли **Алексей Сергеев**. Поздравляя победителей, лауреатов и участников состязания, а в их лице всех тружеников потребительского рынка города, Алексей Сергеев отметил: «Отрасль, в которой вы работаете, формирует сегодня более 25% валового регионального продукта, предоставляет рабочие места 500 тысячам петербуржцам и занимает второе, после промышленности, место в структуре доходной части городского бюджета, а значит, напрямую способствует успешной реализации многих социальных проектов и программ. В последние годы она демонстрирует неуклонный рост. Так, за 2007 год открыто более 1,1 тыс. магазинов, и

сегодня в городе насчитывается около 14 тыс. предприятий розничной торговли, 6 тыс. — общественного питания, 7 тыс. — бытового обслуживания. Горожанами ежедневно приобретается товаров и услуг на 1,6 млрд рублей. А по одному из основных показателей стандартов проживания — обеспеченности торговыми площадями (в расчете на 1000 жителей) мы вплотную приблизились к европейским стандартам».

Глава КЭРППИТ подчеркнул, что конкурс впервые был проведен в 2005 году по инициативе Николая Архипова, который с 2004 года работал заместителем председателя Комитета и недавно был назначен заместителем министра сельского хозяйства РФ. За эти годы конкурс приобрел высокий авторитет, а участие в нем стало престижным. В этом году было утверждено 60 призовых мест по 23 номинациям, в том числе

22 первых с вручением статуэтки Золотого Гермеса. Список победителей размещен на сайте КЭРППИТ по адресу: http://cedipt.spb.ru/www/site.nsf/web/doc_01082008105458.html. При определении победителей учитывался целый ряд показателей: техническое состояние, дизайн, новые технологии, организация обслуживания, качество услуг, экономические и социальные показатели, кадровая политика, уровень зарплат, участие в городских социальных проектах.

Кирилл ОРЛОВ



На фото: лауреатом конкурса «Золотой Гермес» в номинации «Лучшая торговая сеть Санкт-Петербурга по реализации продовольственных товаров» стало ЗАО «Торговый Дом «Перекресток», входящее в «X5 Ритейл Групп».

Слева направо: Николай Архипов, заместитель министра сельского хозяйства РФ; Александр Павлов, директор Северо-Западного филиала «X5 Ритейл Групп»; Алексей Сергеев, член правительства Санкт-Петербурга, председатель КЭРППИТ.

Быть лучшим — уже традиция

Универмаг
МОСКОВСКИЙ

Сегодня универмаг «Московский» — современный розничный торговый комплекс с разнообразным товарным ассортиментом. В нем широко представлены одежда, обувь, аксессуары для женщин, мужчин и детей, игрушки, подарки, сувениры, предметы интерьера.

В торговых залах собраны модные коллекции многих известнейших мировых брендов, приобретенные, что

«ЗОЛОТОЙ ГЕРМЕС-2008» в номинации «Лучший универмаг Санкт-Петербурга» в очередной раз вручен универмагу «МОСКОВСКИЙ»! Надо отметить, это уже третья статуэтка Золотого Гермеса, присужденная универмагу за последние годы. Заслуженный повод для радости, но столь ответственная номинация и ко многому обязывает.

называется, из первых рук. Современное торговое оборудование позволяет оптимально презентовать коллекцию в полном соответствии со стандартами мерчандайзинга. Так что всем желающим приобщиться к новинкам европейской моды совсем не обязательно

отправляться в утомительные вояжи по дальним странам. Чтобы порадовать себя, достаточно приехать или прийти на Московский проспект в залы универмага «Мир женщины», «Территория мужчины», «Детский стиль» и «Сerpантин».



Универмаг «Московский» находится в состоянии постоянного развития. В первый день июля был открыт обновленный «Сerpантин» — PREMIUM зал. Это настоящий подарок покупателям! Он привлекает петербуржцев и гостей города актуальным европейским дизайном, мягким и ненавязчивым световым решением, сбалансированным комфортом. Это идеальное пространство для выбора подарков себе, близким, друзьям, коллегам и, конечно же, своему дому. В ближайшие дни откроется новofорматная секция «Одежда для активной жизни», концептуально дополняющая ассортимент зала «Мир женщины».

Запатентованный девиз универмага «Московский» — «Прибыль поверх всего, а порядочность поверх прибыли» — не просто красивая фраза. Изо дня в день девиз свидетельствует о высочайшей ответственности персонала универмага перед покупателями, конкретными делами подтверждая истину: «Быть лучшим — это обязывает! Быть традиционно лучшим — обязывает вдвойне!»

Служба маркетинга универмага

Правильный выбор!

КАК подписаться на КАЧЕСТВО

(812) 251-7222

www.petkach.spb.ru

ЗАО «РосЭкспоПром» производит сливочное масло с 1993 г. под девизом «Высокое качество на долгие годы!»

Убедитесь в ЭТОМ САМИ — выбирайте коровье масло «РЭП».

Телефоны отдела продаж: 334-27-40, 334-27-41, 334-27-42

Олег Громов:

«Обеспечение продовольственной безопасности региона – наша главная задача»



В первом полугодии 2008 г. ветеринарными специалистами Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО задержано и приостановлено к ввозу в РФ 959 партий грузов общим весом 51 тыс. тонн. Из данного количества 70 партий грузов общим весом 548 тонн не допущены на территорию РФ и возвращены отправителям. Также не допущены к ввозу или уничтожены 254 партии грузов растительного происхождения общим весом 5,8 тыс. тонн.

— Продовольственная безопасность является важнейшей частью экономической и национальной безопасности страны, условием стабильной жизнедеятельности общества. За последний год Управление внесло существенный вклад в обеспечение продовольственной безопасности нашего региона и страны в целом. Почти 52 тыс. проб было исследовано с целью предотвращения ввоза на территорию РФ недоброкачественной и опасной продукции, из них более 160 дали положительный результат на наличие возбудителей заразных болезней.

По результатам контроля ввоза из-за рубежа импортной продукции за первые пять месяцев 2008 года было признано некачественной и опасной около 687 тонн продукции животного происхождения. Около 230 тонн утилизировано и не поступило к потребителям, что является немаловажной составляющей продовольственной безопасности.

Еще необходимо отметить, что в рамках национального проекта «Развитие АПК» в июне 2008 года специалистами Управления осуществлен контроль и оформление ввоза племенного крупного рогатого скота из Австралии для отечественных сельхозпроизводителей. Почти 3,5 тысячи голов животных поступили в хозяйства Ленинградской, Псковской, Волгоградской областей и Республики Мордовия. В начале июля планируется поступление племенных животных из Канады.

Важным направлением деятельности Управления является внутренний ветеринарный надзор. В этом направлении осуществляются контроль обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продукции животного происхождения и защита населения от болезней, общих для животных и людей. В рамках этого направления проверено 15 предприятий на соблюдение требований Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов», выявлено 9 нарушений. По результатам проведенных контрольных мероприятий четырем предприятиям предъявлены требования по устранению нарушений, в том числе выдано 2 предписания, исполнение которых контролируется. Из оборота изъято 735 кг некачественной и опасной продукции.

Помимо прочего, Управлением проведены проверки 17 промышленных птицеводческих предприятий закрытого типа Санкт-Петербурга и Ленинградской области на выполнение ими требований по предупреждению распространения гриппа птиц. Регулярно проводятся мониторинговые исследования на грипп птицы, содержащейся на промышленных предприятиях закрытого типа, птицы частных подворий, а также синантропной и дикой птицы. С января по май 2008 года исследовано более 6,5 тыс. проб крови и патологического материала. Результат во всех случаях отрицательный.

При проведении контрольно-надзорных мероприятий совместно с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области с января по май 2008 года проверены 5 хозяйствующих субъектов по соблюдению ими ветеринарного законодательства. На 4 предприятиях было выявлено 8 нарушений. Выявленное на одном из предприятий нарушение устранено.

Другим важным направлением деятельности Управления в обеспечении продовольственной безопасности страны является фитосанитарный надзор, в рамках которого осуществляется охрана территории РФ от проникновения из-за рубежа опасных вредителей, болезней и семян сорных растений, которые могут нанести значительный ущерб народному хозяйству.

При пересечении границы РФ в зоне ответственности Управления в 2008 году было досмотрено 2 млн тонн импортных грузов, 93 млн импортных грузов и материалов, измеряемых в штуках, из которых 89% составляют срезы цветов.

Одним из направлений фитосанитарного надзора является надзор в области защиты растений, агрохимии и обеспечения государственного контроля качества и безопасности зерна, в рамках которого за первые пять месяцев 2008 года исследовано около 80 тыс. тонн продукции на остаточное содержание пестицидов, нитратов и тяжелых металлов, из которых порядка 9 тыс. тонн не соответствовало параметрам безопасности. Только за июнь 2008 года зафиксировано 9 случаев превышения остаточных количеств пестицидов, нитратов и тяжелых металлов в яблоках и грушах, поступивших к нам из Аргентины и Венгрии. Максимально допустимый уровень был превышен в 3 и более раз.

Пресечен ввоз некачественной продукции: к ввозу на территорию РФ не допущены более 180 партий подкарантинных грузов общим весом порядка 2 тыс. тонн.

Всего за первые пять месяцев 2008 года при проведении досмотра подкарантинной продукции выявлено 17 видов карантинных объектов в 164 случаях обнаружения.

В рамках надзора за обращением с пестицидами и агрохимикатами выявлена смесь минеральных удобрений, не пригодная для использования, общей массой около 100 тонн.

Совместно с Санкт-Петербургским филиалом ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки» выявлено 17 тонн мака пищевого, не соответствующего по параметрам безопасности требованиям законодательства РФ. Груз возвращен экспортеру.

При осуществлении семенного контроля выявлено 87 нарушений закона «О семеноводстве» в более чем 8 тыс. партий семян, то есть 63 % проверенных семян хранились и реализовывались с нарушением законодательства РФ.

Очевидно, что качество получаемой растительной продукции напрямую зависит от качества используемых семян и пестицидов для их выращивания. Поэтому пресечение распространения семян без сертификатов качества или с истекшим сроком годности семян и агрохимикатов, не включенных в список разрешенных к применению на территории Российской Федерации или с истекшим сроком годности, играет немаловажную роль в продовольственной безопасности страны.

— Какие вопиющие примеры нарушения федерального законодательства в области ветеринарного и фитосанитарного надзора из практики работы Управления за последний год вы можете привести?

— 21 апреля 2008 года Балтийским пограничным ветеринарным контрольным пунктом приостановлено оформление выпуска груза куриных окороков производства США в количестве 1155 тонн, поступившего в Петербургский морской порт на теплоходе «Андрa» в адрес ООО «Полтри Трейд». При досмотре было установлено, что часть коробок с грузом

имеют масляные пятна и присутствует запах нефтепродуктов. Данный груз приостановлен к ввозу на территорию РФ;

— 23 мая 2008 года Балтийским пограничным ветеринарным контрольным пунктом приостановлен выпуск двух контейнеров с замороженным окунем, общим весом около 45 тонн, поступившим из Германии в адрес ООО «ТК Севрыба». Груз сопровождался немецким сертификатом установленной формы, где было указано польское предприятие-производитель, однако фирма-получатель имеет разрешение на ввоз груза исключительно из Германии. При ветеринарно-санитарном досмотре вышеуказанного груза было установлено, что на этикетках вообще не указана страна происхождения. В связи с нарушением условий ввоза в РФ была оформлена декларация о возврате груза и направлена информация о нарушении в Россельхознадзор, в результате чего разрешение ООО «ТК Севрыба» было отозвано.

— В апреле пресечены грубые нарушения при перевозках подконтрольных Госветнадзору грузов железнодорожным транспортом. На станцию Чемскую Западно-Сибирской железной дороги в пяти крытых вагонах поступили грузы, в железнодорожных накладных на которые были заявлены грузы промышленного производства (плиты и плитка диабазовая и магнетитовая), — фактически поступили мякоть, мясопродукты, рыба и нерыбные объекты промысла (креветки и проч.) и продукты из них общим весом около 309 тонн. По фактам выявленных нарушений Управлением проведены служебные расследования. В настоящее время по двум вагонам составлены акты, по результатам которых грузоотправители из Петербурга привлечены к ответственности. Общая сумма наложенных штрафов составила более полумиллиона рублей.

В области фитосанитарного надзора. В партии бельгийского картофеля, следовавшего в адрес петербургской фирмы, 13 мая сотрудниками ПКР «Турхтанний» был обнаружен возбудитель болезни растений — золотистая картофельная нематода. Несмотря на запрещение реализации 275 тонн картофеля, он все же был распродан, по факту чего вынесено постановление об административном правонарушении. На фирму-получатель наложен штраф.

При проведении работы по мониторингу плодоовощной продукции с начала 2008 года специалистами Управления выявлено более 250 нарушений по параметрам безопасности плодоовощной продукции:

- в яблоках свежих, поступивших из Венгрии, обнаружено превышение остаточного содержания действующего вещества триадимефона в 12,6 раза, хлорпирифоса в 11 раз;
- в моркови столовой превышение хлорпирифоса составило 7,2 раза;
- в мандаринах свежих, поступивших из Греции, обнаружено превышение остаточного содержания действующего вещества хлорпирифоса в 14 раз, в яблоках — в 36,4 раза;
- в винограде, пришедшем из Аргентины, выявлено превышение по циперметрину в 14 раз и по хлорпирифосу — в 17 раз, а также в яблоках по хлорпирифосу — в 9 раз;
- в капусте китайской, происхождением из Нидерландов, обнаружено превышение по хлорпирифосу в 16,4 раза, также наблюдались превышения по нитратам и тяжелым металлам.

Еженедельно на сайте нашего Управления обновляется информация о наиболее значимых нарушениях в сфере деятельности Управления.

— Что бы вы пожелали читателям нашей газеты, участникам и гостям выставки «Агрорусь», которая открывается скоро в Санкт-Петербурге?

— Я очень уважаю газету «Петербургское качество», сам являюсь ее постоянным читателем. Газета выполняет важную миссию — показывает объективную картину происходящего на продовольственном рынке. Читателям газеты, а также всем потребителям и участникам выставки «Агрорусь» желаю здоровья, безопасных и качественных продовольственных товаров, стабилизации цен на основные продукты питания.

Если бы среди органов государственного надзора и контроля проводился конкурс на самую информационно открытую структуру, то одно из лидирующих мест наверняка бы заняло Управление Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзора) по Санкт-Петербургу и Ленинградской области. Дело в том, что интернет-сайт этой организации обновляется намного чаще, чем у многих их коллег по цеху, а это сегодня один из основных показателей открытости государственных органов власти. Более того, пресс-служба Управления регулярно информирует СМИ о задержаниях опасных грузов, пытавшихся нелегально проникнуть на территорию нашего государства.

Такую информационную открытость ведомства можно объяснить тем, что с недавних пор его возглавил Олег Громов, энергичный и молодой, по чиновничьим меркам, руководитель.

За неполный год, как Олег Юрьевич возглавляет Управление, по его собственным словам, удалось сделать главное: усилить систему внутреннего контроля в самом ведомстве. Регулярно проводятся плановые и внеплановые проверки подразделений Управления, цель которых — сделать работу максимально эффективной, отвечающей главной задаче федеральной службы — обеспечению продовольственной безопасности государства.

Что же такое продовольственная безопасность, каким образом она обеспечивается, насколько надежно мы, рядовые потребители, защищены от некачественных и опасных продуктов питания? На эти и другие вопросы главный редактор газеты «Петербургское качество» Всеволод Вишневецкий попросил ответить Олега Громова.

— Олег Юрьевич, что такое продовольственная безопасность, на ваш взгляд?

— Продовольственная безопасность — состояние экономики, при котором населению страны в целом и каждому гражданину в отдельности гарантируется обеспечение доступа к продуктам питания, питьевой воде и другим пищевым продуктам в качестве, ассортименте и объемах, необходимых и достаточных для физического и социального развития личности, обеспечения здоровья и расширенного воспроизводства населения страны.

— Достижение каких результатов за последний год в сфере обеспечения продовольственной безопасности региона вы считаете наиболее значимыми для Управления?



СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



Пролетит еще несколько дней августа и уже вплотную можно думать о предстоящих заготовках на зиму. Нет собственного огорода?

Не беда! Первокласные овощи для засолки-маринования вам готов предложить концерн «ДЕТКОСЕЛЬСКИЙ»! «Детскосельский» — один из крупнейших в Северо-Западном регионе производителей продуктов питания. Мясо, молоко, растительное масло, разнообразные овощи — такой широкий ассортимент предлагает сегодня концерн своим покупателям.

«Детскосельский»: свежие овощи круглый год!

И хотя этой осенью у потребителя будет богатый выбор овощей (урожайным нынешний год выдался на капусту, картофель и свеклу по всей России), продукция местного производителя выгодно отличается от той, что предлагают другие предприятия.

Невероятно, но факт: овощи предприятие выращивает по классической методике — без дополнительного полива. Для сельхозпроизводителей этот метод очень трудоемок и рискован, ведь при его применении приходится рассчитывать только на благосклонность природы — послала бы вовремя дождь! И в то же время эта технология оправдана — выращенные бесплодным способом плоды и корневища имеют прекрасные вкусовые свойства. Поля постоянно пропалываются, обрабатываются безвредными препаратами. Не тратившие сил на борьбу с сорной травой, овощи вырастают крупными, полными витаминов. Вся продукция предприятия соответствует европейским требованиям качества.

Отдельная гордость «Детскосельского» — свекла. Агрономы концерна вывели несколько сортов, которые идеально подходят для нашего северного климата. Клубни у них среднего размера, темно-бордового цвета, без колец — все четко, как того требует ГОСТ.

Ну а отборным картофелем «Детскосельский» готов обеспечивать Санкт-Петербург двенадцать месяцев в году! Дело в том, что для высадки на поля предприятие использует только

элитный посевной материал. Из него вырастает первая репродукция картофеля, которая затем производит на свет «второй хлеб» очень высокого качества.

Кстати, многие южные хозяйства, поставляющие картофель в наш город, зачастую берут для посадки семена только третьей-четвертой репродукции. Да, так дешевле. Но на выходе получается низкокачественный скоропортящийся продукт. А вот детскосельская картошка не подвержена болезням, вкусна и может прекрасно храниться целую зиму в специальных хранилищах, которые оборудованы по последнему слову техники.

Хранилища настолько большие, что, как уверяют на предприятии, на всех переработчиков овощей города и области хватит! Впрочем, «Детскосельский» и сам активно занимается переработкой. В прошлом году на предприятии была запущена автоматизированная линия по фасовке свежих и мытых овощей. Так что купить их теперь можно и на развес, и в удобной эластичной упаковке.

Ценовая политика концерна придется по душе всем категориям потребителей. Например, килограмм капусты в магазинах фирменной сети концерна стоит всего за 5–6 рублей!

Оценить потребительские свойства овощей «Детскосельского» горожане смогут на выставке-ярмарке «Агрорусь», которая пройдет с 22 по 31 августа в выставочном комплексе «Ленэкспо».

Ирина ПОЛЯКОВА

XVII международная продовольственная выставка

peterfood

18 - 20 ноября 2008 года
Санкт-Петербург, Ленэкспо

- ✓ Центр Закупок Сетей
- ✓ "Тендер - 2009" на поставки в
- ✓ Контракты по Частным Сетевым Маркам
- ✓ Ассамблея и Банкет Директоров

Запись на сайте
www.peterfood.ru
Телефон: (812) 327 4918
E-mail: imperia@imperiaforum.ru

ПОПРОБУЙ!

Рыбка от «АСТО» поедет на «АГРОРУСЬ»

ГОСТИ ВЫСТАВКИ СМОГУТ ПРОДЕГУСТИРОВАТЬ ПРОДУКЦИЮ ВЕДУЩЕГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

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

Близится очередная международная выставка-ярмарка «Агрорусь», которая в конце августа, как всегда, пройдет в павильонах выставочного комплекса «Ленэкспо» в Гавани. Традиционным участником ярмарки станет компания, известная широкому потребителю своими рыбными деликатесами, — петербургское ООО «АСТО».

Кто из нас откажется полакомиться вкусной слабосоленой красной рыбкой, селедочкой «с дымком» или отведать таких изысканных деликатесов, как палтус холодного копчения или знаменитая масляная рыба? Все эти продукты давным-давно стали постоянными обитателями нашего праздничного стола.

Гостей выставки ждет масштабная развлекательная программа, подготовленная специально для покупателей продукции «АСТО». Будет развернута концертная площадка, все желающие смогут продегустировать рыбные деликатесы, приготовленные компанией, а также пообщаться с технологами предприятия, чтобы до конца убедиться в том, что имеют дело с продукцией высочайшего качества. Также можно будет узнать и об интересных рецептах приготовления блюд с использованием деликатесов от «АСТО».

Кстати, журналисты «Петербургского качества», побывавшие недавно на производстве компании в Стрельне, сумели убедиться в том, что качеству рыбных деликатесов «АСТО» можно доверять.

По словам главного технолога компании **Александра Бабуркина**, с 2003 года на предприятии действует признанная за рубежом система контроля качества и безопасности производственных процессов ХАССП. Это доказательство того, что продукция, выпускаемая под торговой маркой «АСТО», отвечает самым высоким европейским стандартам.



Надо сказать, что именно «АСТО» в свое время одной из первых среди рыбных компаний отказалась от использования замороженной рыбы и перешла на работу исключительно с экологически благополучным норвежским охлажденным сырьем. Более того, особый способ посола, который использует предприятие, позволяет сохранить не только сочный и нежный натуральный вкус, но и идеальный вид деликатесной рыбы без всяких искусственных красителей и консервантов. А главное — он позволяет сохранить в продукте все полезные микроэлементы.

Не так давно компания запустила производство новинки — филе ломтики экзотического марлина, которого еще называют рыбой миллионеров. Благодаря «АСТО» этот деликатес уже доступен и нам с вами. Стоить эта рыбка будет не дороже уже хорошо знакомой масляной. Ну а попробовать ее можно будет все на той же «Агроруси» с 22 по 31 августа. Так что добро пожаловать в «Ленэкспо»!

Сергей ХОРОЛЬСКИЙ



Отметь День знаний вместе с «Балтийским Хлебом»



В Компании «Балтийский Хлеб» начали готовиться к празднованию Дня знаний. В фирменных пекарнях-кондитерских накануне праздника появятся сладости, специально посвященные 1 сентября. Среди них будут и настоящие шедевры кондитерского искусства: торты со школьной атрибутикой в виде ранца или букваря.

При изготовлении праздничных тортов компания использует переводные картинки на шоколадных пластинах. Шоколадная картинка великолепно сочетается и размещается на любом типе тортов: бисквит, сливки, суфле, глазированный торт, что открывает неограниченные возможности по применению данной технологии.

«Балтийский Хлеб» значит своими кондитерскими изделиями. Нежнейшие торты и пирожные производятся по эксклюзивным рецептам, а в оформлении компания использует оригинальные декоративные украшения из шоколада и свежие фрукты.

Кроме того, компания производит торты и караваи на заказ – мастера «Балтийского Хлеба» создадут кондитерский шедевр по вашему зака-

зу в срок и с учетом любых ваших пожеланий по составу, форме и оформлению.

Также 1 сентября не забудьте положить первокласскам в портфели булочки от «Балтийского Хлеба»! А ученики постарше смогут запастись булочками самостоятельно, тем более что в День знаний всех школьников ожидают в пекарнях-кондитерских приятные сюрпризы.

Всех, кто собирается отмечать этот праздник вместе с «Балтийским Хлебом», ждет море вкусных тортиков и подарков от компании «Балтийский хлеб» – производителя самых изысканных пирожных в Санкт-Петербурге и Москве.

Адреса наших пекарен вы можете найти на сайте www.baltic-bread.ru.
ООО «ПК «Балтийский Хлеб»,
тел. (812) 740-4785.

БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ

Дэликат

Паштет лососевый

Сельдь филе-кусочки

Анчоус

Икра мойвы

Для тех, кто любит рыбу!

«Домашняя линия» – вкусно по-домашнему!



Богатый ассортимент и высокое качество продукции гарантируют вам и вашим близким праздник вкуса и здоровья.

Продукты, созданные нашими мастерами, являются настоящими шедеврами гастрономии и способны угодить самому изысканному вкусу.

Созданная бережно, по-домашнему, с учетом диетических потребностей современного человека, «Домашняя линия» подарит вам истинное удовольствие, позволит сэкономить время, даст возможность почувствовать, с какой теплотой и любовью мы заботимся о вас.



Россия, 198035, Санкт-Петербург, наб. реки Екатерингофки, д. 25, тел. +7(812)335-39-90, факс +7(812) 714-96-26, тел. отдела продаж: +7(812) 251-59-63, +7(812) 335-39-93

Звезды
говорят

Стрельцы, спешите на «Остров любви»

Торты — полезны! Эти сладости способны поднять настроение, их внешняя красота гонит прочь депрессию, а содержащийся в большинстве тортов шоколад — вы только подумайте! — снижает кровяное давление, приводит в норму уровень холестерина, замедляет старение и даже является... средством от кашля. При этом каждому из знаков Зодиака, уверяют астрологи, придется по вкусу и пойдет на пользу «свой» торт! Любой из полезных тортов с фирменным знаком кондитерской компании «КАРАТ ПЛЮС» можно найти на прилавках магазинов Петербурга.



ЕСЛИ ВЫ РОДИЛИСЬ ВЕСНОЙ...

Люди, родившиеся под знаком **Овна (20 марта — 19 апреля)**, энергичны, всегда добиваются поставленных целей. Они обладают оптимизмом, прекрасной деловой хваткой и одновременно природной мягкостью. Овнам обязательно понравится порционный торт **«Золотые купола»**, сделанный на основе белого и шоколадного бисквитов, пропитанных сиропом и мягким сливочным кремом (вкус крем-брюле).



Торт действительно венчают «купола» — маленькие заварные булочки-профитролы, обсыпанные сахарной пудрой. Сверху лакомство для Овна украшено шоколадной стружкой. Знаю об аккуратности представителей этого знака и их любви к эстетике, кондитеры фирмы «КАРАТ ПЛЮС» к каждому кусочку «Золотых куполов» приложили декоративную салфетку.



Те, кому выпало появиться на свет под знаком **Тельца (20 апреля — 20 мая)**, могут гордиться благородством, независимостью, упорством.

Любят все красивое и стильное. Торт **«Темный лес»** — именно то, что делает чаепитие Тельцов приятным и незабываемым.

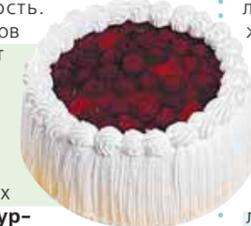


«Темный лес» состоит из шоколадных бисквитов, пропитанных благородным коньячным сиропом, вишневого конфитюра и крема из взбитых растительных сливок. Сверху изделие украшено кремом, цукатами и шоколадной глазурью. Шоколадной глазурью (в данном случае с кокосом) залиты и бока «Темного леса». Торт выпускается в двух вариантах — цельном и порционном.



Представители знака **Близнецов (21 мая — 20 июня)** по праву считаются очень непостоянными людьми — их характеру свойственна двойственность.

Обаяние Близнецов легко перекрывает их многочисленные недостатки. У этих людей очень широкий круг общения! И Близнецы наверняка угостят приглашенных в гости друзей **«Йогуртовым»** тортом.



Поскольку последний весенний знак любит разнообразие, вкус торта можно выбрать любой: малиновый, клубничный, вишневый, черничный... а то и поставить на стол сразу все! «Йогуртовый» торт действительно очень вкусен: состоит из белого бисквита и взбитых растительных сливок. К тому же красив внешне — сверху украшен ягодами в желе.



ЛЕТНИЕ ЗНАКИ ОЦЕНЯТ ИЗЯЩЕСТВО

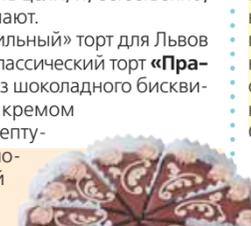
Рожденные под знаком **Рака (21 июня — 22 июля)**, отличаются особой чувствительностью. При этом в них есть внутренняя сила, бескорыстие, рационализм. Дом для Рака свят. Шумной гулянке он предпочтет тихий вечер в кругу родных. В этот вечер на столе должны стоять самовар и торт **«Трюфельный»** от фирмы «КАРАТ ПЛЮС».

«Трюфельный» торт — это три слоя шоколадного бисквита, пропитанного карамельным сиропом, и шоколадно-ореховый крем из взбитых растительных сливок. Сверху торт украшен нежнейшим кремом и шоколадным рисунком. Изящно отделаны шоколадной крошкой круглые бока «Трюфельного» торта. Раки — эстеты, они смогут оценить не только прекрасный вкус, но и внешнее великолепие этого кондитерского изделия.



Уже самое первое «У-а! У-а!» **Львов (23 июля — 22 августа)** наверняка отличалось силой и амбициозностью. С момента появления на свет они хотят иметь все только самое лучшее! Львы знают, как четко ставить цели, и, естественно, это лучше получают.

Самый «правильный» торт для Львов — порционный классический торт **«Прага»**. Он состоит из шоколадного бисквита с масляным кремом «Пражский». В рецепту-



ре есть также очень полезный клюквенный джем. Сверху кусочки «Праги» украшены шоколадной глазурью, на которую нанесены кремовые рисунки-фантазии. Ну а для удобства каждый

кусочек завернут в декоративную салфетку.

Рожденные под знаком **Девы (23 августа — 22 сентября)** чрезвычайно внимательны, умны, наделены логическим мышлением. У них отличный вкус как в целом по жизни, так и в еде. Значит, сладости им можно рекомендовать только самые-самые...

Торт **«Только ты»** — вот замечательнейшее лакомство для Дев! Это настоящее произведение искусства: вкус обычного песочного коржа дополнен вкусом легчайшего биске, а белый бисквит с малиновым джемом и кремом из взбитых растительных сливок просто таит во рту. Украшен торт «Только ты» композицией из фруктов в желе, обремененной сливочным «снегом». С боков — обжаренные пластинки миндаля.



ЧТО ТАКОЕ ОСЕНЬ? ЭТО ФРУКТЫ!

Характер осенних **Весов (23 сентября — 22 октября)** заключается в себе спокой-

ствие, обаяние, дружелюбие, интуицию, умение сконцентрироваться.

Торт **«Творожный»** от кондитеров «КАРАТ ПЛЮС» как нельзя более подходит характеру Весов. Ведь бисквит, сироп и крем «Творожный» из взбитых растительных сливок — это традиционное, проверенное временем сочетание с полным, глубоким вкусом. Лепестки миндаля на боковой поверхности торта вносят в этот вкус экзотическую нотку. Творожные торты украшены ягодами в желе, которые, точно облачком, слегка прикрываются сливочным кремом. Весы, любящие северные ягоды, могут купить торт «Творожный» с малиной. Для поклонников юга есть вишневый вариант.



Знак **Скорпиона (23 октября — 21 ноября)** — самый противоречивый знак во всем гороскопе. Среди Скорпионов есть материалисты и мистики, гении и глупцы, гуманисты и злодеи... Вы всегда легко опознаете представителя этого знака — такую индивидуальность и независимость видно сразу. И торт ему следует покупать с названием...

Ну конечно, **«Эгоист»!** С одной стороны, белый бисквит, пропитанный коньячным сиропом, символизирует силу, крепость характера Скорпиона. Абрикосовый джем и крем из взбитых растительных сливок говорят о природном стремлении к справедливости. Поскольку излишней вычурности Скорпионы не любят, украшен «Эгоист» просто, но со вкусом: два вида крема зачищены шоколадом и слегка посыпаны кокосовой стружкой с какао.



Люди, рожденные под знаком **Стрельца (22 ноября — 21 декабря)**, всегда активны. Причем как умственно, так и физически. Стрельцы гармонично развиты, обычно пребывают в хорошем настроении.

Они влюбчивы, ценят открытость, непринужденность и свободу.

Свободно мечтая по жизни Стрельцам рекомендуется под парусами, и эти паруса (правда, не настоящие, а из белой и шоколадной глазури), они найдут наверху торта **«Остров любви»**. Состоит «Остров» из трех слоев белого бисквита. Один бисквит укрыт сливочным кремом со вкусом карамели, другой — кремом со вкусом фисташек. Верхний кремово-фисташковый слой украшен виноградными ягодами, абрикосами, киви, карамболой, ракушками из прозрачного желе с брусничкой. Естественно, есть на «Острове» и орехи — боковая поверхность торта декорирована арахисом.



ЗИМНИМ — ПРИВЕТЫ ИЗ ТЕПЛЫХ КРАЕВ

Под знаком **Козерога (22 декабря — 20 января)** на нашу планету прихо-

дят целеустремленные люди. Козероги терпеливы, горды, независимы, очень уравновешенны. Они могут идти к намеченному результату годами. И всегда стремятся пополнить багаж знаний: учиться Козероги готовы на протяжении целой жизни. Сладкое помогает развитию интеллектуальных способностей. В этом Козероги еще раз могут убедиться, попробовав торт **«Визит»**.

«Визит» представляет собой песочный корж с бее, белым бисквитом, клубничным джемом и кремом из взбитых растительных сливок. Украшают кондитерское изделие дольки киви, окунутые в желе, и кремовый ежик, размещенный ровно посередине. Орешки, известно, стимулируют работу мозга. И им, конечно, на «Визите» тоже нашлось место — боковая поверхность обсыпана обжаренными пластинками миндаля.

А теперь посмотрим, какой торт больше отражает сущность **Водолея (21 января — 18 февраля)**. Водолеи дружелюбны, редко меняют свое мнение, любознательны

(интересуются всем новым и неизведанным). Чувствительных и ранимых Водолеев надо поощрять и радовать. И лучшим сладким подарком для них может стать торт **«Тирамису»**.

Слово тирамису вошло в обиход российских сладкожеек недавно. Так зовется итальянский десерт на основе взбитых сливок, кофе-эспрессо, вина и печенья. Буквально название переводится как «тяни меня вверх» и обозначает настроение, которое поднимается, как только подносишь ко рту первую ложечку. «Тирамису» от «КАРАТ ПЛЮС» — божественное сочетание белого и шоколадного бисквитов, ореховой пасты, карамельного декоративного геля и взбитого сливочного крема — тезки торта. И уж конечно, Водолеи смогут по достоинству оценить внешность сладкого подарка — завитки из белой глазури, расположившиеся на желе, украшенные какао-порошком и кремом, а также боковую миндальную крошку.

Ну и, наконец, **Рыбы (19 февраля — 19 марта)**. Они мечтательны, мало ценят материальные блага, справедливы. Эти люди умеют посмотреть на себя со стороны. И если найдут в себе недостатки, легко могут над ними покуражиться. Так что торт **«Кураж»** — точно их сладость!

«Кураж» представляет собой песочный корж с бее. Бисквит у него белый. Внутри спрятаны освежающий цитрусовый джем и легкий сливочный крем. Цветовая гамма сверху (нежно-зеленые кусочки киви и винограда, радостно желтые дольки апельсина) только способствует веселому настроению! По бокам у «Куража» песочная крошка. Одного кусочка такого вкусного и позитивного торта точно окажется мало — обязательно захочется добавки.

Астрологией интересовалась
Ирина ПОЛЯКОВА



Адреса фирменных магазинов ЗАО «Карат Плюс»: Дальневосточный пр., 42; Съезжинская ул., 22; пр. Елизарова, 15; ул. Ленсовета, 93.

Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел.: 585-86-60, 586-61-95, 447-53-38.

Более подробную информацию можно найти на сайте ЗАО «Карат Плюс»: www.karatplus.ru

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

Какой творог полезен для здоровья?



Творог — ценнейший продукт для питания людей любого возраста. Он изготавливается из молока и специально подобранной закваски, состоящей из чистых культур молочнокислых микроорганизмов. В нем содержатся жизненно важные аминокислоты метионин и триптофан, незаменимые «кирпичики» для строительства нервной системы и органов пищеварения, а также рекомендуемые при болезнях сердечно-сосудистой системы, печени, почек. В твороге содержатся минеральные элементы, в частности, кальций, фтор, магний и железо, которые необходимы для образования костной ткани и обмена веществ.

Несмотря на уникальные свойства данного продукта, следует иметь в виду, что не все творожные изделия полезны для организма. На качество творога оказывают влияние различные факторы: состав сырья, подбор и подготовка сырья, способы производства и т. д. Поэтому при выборе творога рекомендуем обращать внимание на такие показатели, как состав, особенно жирность, и срок годности продукта.

Чем меньше содержание жира в творожном изделии, тем менее калорийным и более диетическим является продукт.

Говоря о составе продукта, нужно упомянуть степень сохранности полезной микрофлоры в твороге. Существует технология термически обработанных продуктов (высокотемпературная обработка готового творога), при таком способе обработки в продукте не сохраняется полезная микрофлора из молочнокислых микроорганизмов. Термизированные продукты не обладают полезными пробиотическими свойствами, они имеют более длительные сроки хранения, достигающие 30 суток.

На упаковке с полезным творогом вы найдете информацию «содержание молочнокислых микроорганизмов не менее 10⁷ КОЕ/г». Такой творог

хранится не более 5–14 суток, в зависимости от герметичности упаковки.

Сырье для производства творога тоже может быть разным: молоко восстановленное или нормализованное. Больше пользы вашему организму принесет творог, изготовленный из нормализованного по жиру молока, так как основой для его производства служит натуральное молоко.

Сегодня наиболее распространенным является творог 9% жирности, так называемый классический. А недавно в магазинах города появились новые продукты производства ЗАО «Лактис» (г. Великий Новгород): «Творог мягкий диетический» (4,5% жирности) и «Творог мягкий диетический обезжиренный». Упаковка новых продуктов представляет собой светонепроницаемый пленочный материал, позволяющий сохранять герметичность продукта и, соответственно, увеличивающий срок хранения творожных изделий. Отличительная особенность новых продуктов — нежная сметанообразная консистенция, а также более низкая кислотность, чем у традиционного творога, что благотворно влияет на работу желудочно-кишечного тракта.

Попробуйте молочные продукты компании «ЛАКТИС»!

ТМ «Заповедный Луг»:

- творог «классический» 9% жирности
- творог «мягкий диетический» 4,5% жирности
- творог «мягкий диетический обезжиренный» 0,5% жирности

ТМ «Снежок»:

- Сырки и пасты творожные с изюмом, курагой и ванилином
- Торты творожные
- Зерненный творог со сливками «Дольчеза»

Продукты компании «Лактис» вы всегда найдете в магазинах города: «Лента», «Пятерочка», «Карусель», «Перекресток», «Метро», «Дикси», «Виктория», «Семья», «Находка», «Квартал», «Пятачок».

Творожные изделия производства компании «Лактис» вырабатываются только из натурального молока и не подвергаются термической обработке, в результате чего все компоненты закваски остаются «живыми». «Живые» микроорганизмы, полезные для кишечника, называют пробиотиками. Микроорганизмы-пробионты осуществляют синтез аминокислот, ферментов, участвуют в общем обмене веществ, восполняют дефицит белков животного происхождения, ускоряют процессы переваривания пищи, усвоения питательных веществ.

Татьяна АНДРЕЕВА



Россия, 173016, Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12Б; тел.: (8162) 62-68-68, 62-71-69; факс (8162) 62-36-92, www.lactis.ru

Представительства в СПб: Санкт-Петербургский филиал ЗАО «Лактис», Предпортовая ул., д. 3, т. (812) 495-64-20.

Возьми на дачу!

БЛЮДА ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВЫ

5-7 мин.

700 W
3 мин.

5 мин.

ТОЛЬКО РАЗОГРЕТЬ!

Вкусные, здоровые продукты
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ!

ПЛОВ
со свиной

350г

Охлаждено
Только разогреть!
БЕЗ консервантов!
15% белков

ЛАПША
с говядиной

350г

Охлаждено
Только разогреть!
БЕЗ консервантов!
15% белков

КАРТОФЕЛЬ
со свиной

350г

Охлаждено
Только разогреть!
БЕЗ консервантов!
15% белков

ГРЕЧНЕВАЯ
КАША
со свиной

350г

Охлаждено
Только разогреть!
БЕЗ консервантов!
15% белков

Приобретайте в магазинах:
«Карусель», «Дикси», «Квартал», «Находка», «Северный универсам», «Парнас-Трейдинг», «Пятачок», «Морковь» и других торговых точках города.

ООО «Океан ТРК», г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ш. Подбельского, д. 5. Тел. (812) 449-81-63

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ГУРМАНА

В баварском местечке Гассельдорф (Германия) возвышается двухметровый монумент – единственный в мире памятник первому изобретателю сосиски. Так жители этого городка чтут память своего великого земляка – Йохана Георга Ланера, который изобрел продукт, ставший с тех пор неотъемлемой частью меню современного человека. На монументе укреплен бронзовый диск с изложением истории сосиски. Она начала свой победоносный марш по планете в 1805 году в Вене, куда Ланер перебрался из Франкфурта, где обучался ремеслу мясника. Годом позже Ланер представил покупателям свое изобретение – сосиску, которую называли «франкфуртской» или «венской». По другой версии, «франкфуртер» появился в Германии гораздо раньше – в 1487 году, еще за пять лет до того, как Колумб открыл Америку.

НОВИНКИ



СОСИСКИ «БЕРНСКИЕ»

Сочные сосиски, завернутые в аппетитный бекон, для жарки на сковороде и гриле. Отличная пивная закуска.

Сосиски от «Шеф-Повара» – и только!



СОСИСКИ «ФРАНКФУРТСКИЕ»

Маленькие и аппетитные сосиски названы в честь немецкого города Франкфурта – по одной из версий, родины этого вида мясных изделий.

Словом, у современной сосиски имеется долгая и славная история. И сегодня она является одним из самых употребляемых мясных блюд во всем мире, в том числе и в России. В среднем россиянин съедает около 5 килограммов сосисок в год. Кстати, мало кто знает, что сосиски и сардельки – продукты, полностью готовые к употреблению. Отваривают их лишь для того, чтобы они нагрелись, в течение 2–3 минут. Переваривать не стоит – долгое пребывание в кипятке отражается на вкусовых качествах продукта.

А вкусовые качества, естественно, полностью зависят от уровня производства. Задача современного производителя – бережно сохраняя традиции, вносить в старую добрую сосиску новые вкусы и ароматы.

Торговая марка «Шеф-Повар» решает эту задачу творчески и пора-

жает потребителя разнообразием самых заманчивых и качественных вариаций этого замечательного продукта. Недаром в прошлом году на международной мясной выставке IFFA – именно в Германии, на родине сосиски! – продукция под маркой «Шеф-Повар» получила 6 медалей. И не удивительно. «Шеф-Повар» использует только натуральное мясо (никакого соевого белка!) – раз. Только самое современное оборудование – два. И, конечно же, уникальные рецептуры, что позволяет максимально разнообразить ассортимент.

Хотите отведать классических сосисок? Пожалуйста, сосиски «Сливочные». Захотелось чего-то новенького? Сосиски «Баварские с сыром» и «Ветчинные» с кусочками отборной ветчины. Ваши дети, как и все дети на свете, обожают сосиски? «Шеф-Повар» приготовил для них самые лучшие – вкусные и полезные сосиски «Молочные».

Предпочитаете сардельки? Пожалуйста, на выбор: сардельки «Говяжьи» с давно забытым натуральным вкусом и оригинальные «Адмиралтейские».

Но зачастую на одном магазинном прилавке лежат сосиски с похожими названиями. Поэтому самое главное – чтобы рядом с названием на упаковке стояла правильная торговая марка. Остерегайтесь дешевых подделок! Чтобы на столе у вас было вкусно и празднично, чтобы ваши дети были здоровы и довольны, чтобы, наконец, вы сами узнали, что такое вкус настоящей натуральной сосиски, – выбирайте «Шеф-Повара»!

Алиса САВЕЛЬЕВА



www.shef-povar.com

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

В чем секрет успеха «Равиоли»? Предприятие с первого дня существования неустанно работает над тем, чтобы на столы потребителей попадали только лучшие продукты питания! Для этого технологи отслеживают современные тенденции в разработке рецептур, придумывают собственные ноу-хау, используют метод шоковой заморозки, от чего продукция долгое время не размораживается, сохраняет внешний вид и пищевую ценность.

На «Равиоли» постоянно происходит модернизация производства. Сегодня цеха компании оснащены по самому последнему слову техники. Вкус и питательность готового продукта напрямую зависят от сырья. В работу попадают только натуральные и высококачественные компоненты. В них нет искусственных консервантов.

Проверка качества ингредиентов осуществляется технически высоко оснащенной лабораторией компании «Равиоли». Ее компетентность уже вторично подтверждена аттестатом ФГУ «ТЕСТ СПб». К тому же в 2006 году компания внедрила систему управления качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП. Сейчас на предприятии разрабатывается система менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000:2007.

Какими свойствами должен обладать продукт, чтобы удовлетворять требованиям современной динамичной жизни? Он должен быть полезным, экологически благополучным, насыщенным витаминами и микроэлементами – раз. Два – ему полагается быть вкусным. Ну и, конечно, три: еда XXI века просто обязана быть быстрой в приготовлении. Всеми этими качествами обладает продукция компании «Равиоли», которая уже почти 15 лет кормит Россию.

«Равиоли»: настоящее качество!



Немаловажный фактор популярности продукции у покупателей – удобная упаковка. Большинство изделий «Равиоли» упаковано в своеобразную одноразовую посуду – тару, которую можно смело поставить в микроволновую печь.

Сейчас компания «Равиоли» выпускает более 60 наименований замороженных полуфабрикатов. «Снежная страна» прославилась благодаря сытным и ароматным пельменям. Эта торговая марка идеальна по соотношению «цена–качество» и подходит для тех, кто ценит время, заботится о здоровье и умеет считать деньги.

Не менее известная торговая марка – «Равиоли». Именно с нее началась история предприятия. Зубчатые пельмени «Равиоли» популярны уже более 10 лет не только из-за отменного вкуса, но и из-за удобства: небольшие по размеру, они готовятся всего 8–10 минут. Пельмени выпускаются в двух весовых категориях – 450 и 750 граммов.

Под торговой маркой «Равиолло» концерн предлагает инновационную продукцию для самых взыскательных потребителей. Это альянс пользы, быстроты приготовления и вкуса. Так, пельмени «Равиолло» классические дают почувствовать всю яркость сочетания говядины с ароматными приправами, вареники поражают нежностью, а блинчики радуют разнообразием начинок.

Также компания «Равиоли» производит уникальные продукты, которых не делает больше никто из участников петербургского рынка замороженных полуфабрикатов, – «Полностью готовый продукт». Котлеты «Кордон блю», «Поклевские», овощи в сухариках, пампушки и блинчики являются неотъемлемой частью праздничного стола. А в случае необходимости их можно употреблять, лишь слегка разогрев.

Еще одна новинка компании – сэндвичи «Бутербродина». Сэндвичи изготовлены с использованием современных прогрессивных технологий, обеспечивающих максимальное сохранение вкуса и питательных веществ, упакованы в защитную атмосферу, позволяющую сохранить продукт свежим в течение 10 суток.

За 14 лет работы компания завоевала доверие потребителей и дорожит этим. Продукция «Равиоли» имеет диплом за высокое качество, Знак общественного признания, золотую медаль выставки «Российский фермер», знак «Признано петербургскими покупателями»...

Сейчас три продукта компании участвуют в конкурсе «Сделано в Санкт-Петербурге», который проводится под патронажем губернатора Северной столицы.

За звание лауреата конкурса в этом году будут бороться:

- пельмени «Снежная страна» классические. Они начинены фаршем самой правильной пропорции из мяса, лука и специй, а бульон от них получается вкусным и наваристым!
- котлеты «Равиолло» из мяса молодых бычков сделаны из молодой нежной и сочной говядины, в которой содержится максимальное количество полноценного белка и питательных веществ.

• пампушки из творога «Равиолло» – просто находка для любителей сладкого. К тому же прекрасный завтрак для школьника, отменное угощение к чаю, необычный десерт. На вкус – один в один как домашние сырники. Если же их еще приправить вареньем, медом или сметаной, от пампушек за уши будет не оторвать!

В настоящее время компания «Равиоли» готовит для своих любимых покупателей множество приятных сюрпризов: разрабатывается новая упаковка и... очередные новинки, которые скоро появятся на прилавках.

Выбирая продукцию «Равиоли» – вы выбираете настоящее качество!

Ирина ПОЛЯКОВА



ТАЙНА «ИСЛАНДКИ»

В Исландии, стране вулканов, айсбергов и знаменитой исландской сельди никто, никогда и никуда не торопится. Главное для ее жителей – сохранить свою неповторимость во всем. И особенно – в тайнах приготовления знаменитой «исландки». Исландцы – лучшие рыбаки и засольщики этой «царственной» рыбы, бережно хранящие передаваемые из поколения в поколение традиции промысла. Например, семья Кристианссон обладает «солеными» секретами, в свое время покорившими огромную и загадочную страну – Россию. В 60-е годы первая партия сельди Iceland Waters в винной заливке была доставлена в нашу страну. С того момента и на протяжении тридцати лет жестяные банки с продукцией из Исландии «сметались» с советских прилавков в мгновение ока. Поэтому очень скоро их начали выдавать только в памятных старшему поколению «заказах».



Не так давно Йон Кристианссон передал российскому производителю – компании «Русское море» – свой семейный рецепт посола сельди. «Я рад, что могу вернуть русским давно знакомый и любимый вкус сельди исландского посола», – сказал господин Кристианссон. – Секрет исландской сельди заключается не в филе, а в оригинальной винной заливке и специях, собранных в разных уголках мира. Хотите узнать, что чувствовали хранители кулинарного секрета? Тогда приготовьтесь к празднику: рецепт от нашего шеф-повара. Белоснежная скатерть, свежие цветы и в центре стола – специальное блюдо... Выложите на него кругляши ржаного хлеба и кусочки сочной сельди «Исландка» от «Русского моря». Приправьте рубленой зеленью и зеленым луком, рассыпьте несколько ягод алой брусники. Именно это блюдо станет лучшим украшением и, несомненно, главным событием вашей трапезы...



Товар зарегистрирован. Рынок



АНГЛИЙСКИЙ ХЛЕБ



Помогает оставаться сытым весь день!



Торговая марка "Здоровый хлеб" – это гарантия высокого качества и отличного вкуса!



Россия, Санкт-Петербург, ОАО «Каравай» 191196, ул. Херсонская, дом 22, www.karavay.spb.ru

НА ЗДОРОВЬЕ!

Знаете ли вы, что хорошее самочувствие, красоту и даже стройную фигуру нам, женщинам, может подарить... хлеб. По секрету расскажем, что специально для представительниц прекрасного пола технологи петербургского хлебозавода «Заря» разработали уникальный рецепт хлеба. В начале осени хлеб «Для мамы» появится на прилавках магазинов Северной столицы.

ЛУЧШИЙ ХЛЕБ — «ДЛЯ МАМЫ»

Мудрые люди говорят: есть нужно мало, но есть нужно с пользой. Новинка «Зари» весит всего 200 граммов. Но уже двух-трех кусочков «Для мамы» хватит, чтобы зарядиться бодростью и почувствовать себя лучше!

Дело в том, что в хлеб добавлены пшеничные отруби. Они выводят из организма вредные вещества и помогают хорошею буквально на глазах. Как рассказали на хлебозаводе, при регулярном употреблении такого хлеба кожа становится гладкой, мелкие морщинки исчезают, волосы приобретают блеск шелка, ногти становятся крепкими и ровными, а фигура – гибкой и изящной.

Еще в хлебе «Для мамы» много семечек, грецких орехов, изюма... Семена подсолнечника богаты полезными веществами. В одном ядрышке содержится большое количество белка, метионин (для улучшения жирового обмена), витамин Е и другие микроэлементы. Грецкие орехи смело можно назвать успокоительным средством: они положительно влияют на состояние сосудов головного мозга. Давно известен тот факт, что несколько орехов в день легко поддержат тонус организма. Ну а сладкие изюминки не только делают вкус хлеба неповторимым, но и снабжают сердце калием.

Новый продукт будет очень полезен и для будущих мам, которые во время беременности зачастую испытывают дефицит железа. Этот элемент специально добавлен в хлеб, чтобы восполнить недостающее количество столь необходимого химического элемента и помочь полноценному развитию малыша.



Состав новинки идеально сбалансирован. Она придется по душе не только мамам, но и всем членам семьи. Однако на «Заре» считают, что к каждому из домочадцев должен быть применен индивидуальный подход, и совсем скоро вслед за хлебом «Для мамы» хлебопеки начнут выпуск полезного и питательного хлеба «Для папы», а для ребятешек уже придуман детский хлеб «Молочный с курагой». Все домочадцы будут сыты, довольны и здоровы!

ВКУСНО, КАК У БАБУШКИ!

...Раннее будничное утро, а из кухни уже доносится головокружительный аромат. Совсем как в детстве. Что это? Мама встала ни свет ни заря и затеяла пироги? Или бабушка приехала

Еще в I веке нашей эры римский философ Луций Колумелла называл творог «самым желанным блюдом на столе!». Технологи хлебозавода «Заря» и по сей день следуют заветам древнего мудреца.

погостить из деревни со своим фирменным гостинцем из русской печи?

Ага, вот и сам пирог – аппетитный, с нежно-желтой корочкой, сияющей так, будто ее ласкает солнце! Но не угадали: это не маминых и не бабушкиных рук дело. Пирог «Аппетитный Домашний» выпечен заботливыми и опытными мастерами хлебозавода «Заря». А мама просто поставила его в микроволновую печь, чтобы чуть-чуть подогреть.

«Аппетитный Домашний» сделан по особой рецептуре. В слоеный «кармашек» из пшеничной муки высшего сорта от души положено творожной начинки – целых 30%!

«Кармашек» этот мягкий и воздушный. Про такие принято говорить: «Тает во рту!» Естественно, творог для домашнего пирога выбирается только самый лучший, 9-процентный. Такая жирность идеальна для людей всех без исключения возрастов. К тому же молочный продукт богат витаминами А, В и С, кальцием, фосфором, железом. По-настоящему не только вкусный, но и полезный продукт. Недаром еще в I веке нашей эры римский философ Луций Колумелла называл творог самым желанным блюдом на столе!

Необычно, что творог внутри нового пирога не сладкий, как зачастую бывает, а чуть подсоленный. Продукт наверняка по достоинству оценят любители лепешек хачапури: ведь в нем так угадывается легкая и ароматная сырная нотка.

«Аппетитный Домашний» легко можно взять с собой в дорогу. Им можно позавтракать или прихватить на работу – будет замечательный перекус. Не стыдно накормить таким кулинарным чудом от «Зари» и гостей. Держу пари, они с первого раза не угадают, кто автор, и начнут осыпать хозяйку щедрыми комплиментами.

Благодаря своим богатым потребительским свойствам пирог «Аппетитный Домашний» выдвинут на конкурс «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» в системе конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Новинка уже появилась в фирменных магазинах хлебозавода «Заря», торговых сетях «Ашан», «Веста» и других торговых точках города.

А познакомиться ближе с новинками от «Зари» (и даже их попробовать!) можно будет на выставке «Агрорусь», которая пройдет в выставочном комплексе «Ленэкспо» с 22 по 31 августа.

Ирина ПОЛЯКОВА



ЛИДЕРЫ

К выбору колбасы и продуктов из мяса современные покупатели подходят серьезно, многие даже — профессионально.

Пристальное внимание обращают на состав, процентное содержание мяса, наличие или отсутствие каких-либо добавок и консервантов. Внешний вид продукта, свежесть и вкус — не менее важные потребительские свойства колбасных изделий. Товароведы торговых сетей сходятся во мнении, что все эти факторы удачно сочетаются в продукции торговой марки «Царицыно».

Знатоки выбирают «Царицыно»

Уже давно компания считается лидером отечественного рынка колбасных изделий, что подтверждается не только отличным вкусом выпускаемой продукции, но и огромным ассортиментом, насчитывающим более 700 наименований. По мнению президента Мясного союза России **Мушега Мамиконяна**, «Царицыно» — один из немногих российских мясопереработчиков, который ежегодно демонстрирует позитивную динамику роста и развития.

Сегодня «Царицыно» — это три мясоперерабатывающих предприятия и собственная торговая сеть, включающая фирменные магазины в разных регионах России. Высокое качество мясной продукции от компании «Царицыно» уже много лет ценят покупатели в 340 городах России и странах СНГ.

Северо-Западный регион является территорией повышенного интереса со стороны компании «Царицыно». Именно в 2004 году в Санкт-Петербурге появилось собственное представительство предприятия — ООО «ТД Царицыно-Нева», хотя мясная продукция здесь была представлена намного раньше. Колбасы (вареные, полукопченые, сырокопченые), сосиски, сардельки, ветчины, паштеты, сервисные нарезки, фарши — эти и другие изделия из мяса пользуются заслуженным уважением жителей Северо-Западного региона.

По целому ряду позиций «Царицыно» не имеет конкурентов среди российских производителей. До недавнего времени даже специалисты считали, что невозможно создать колбасу, которая бы продавалась лучше, чем «Докторская». Классика есть классика. Ее нежный вкус

и аромат многие любят с детства. Но технологи «Царицыно» смогли создать вареные колбасы с названиями из советского прошлого «2.90», «2.20» и «1.80». Они заняли свое место на полках магазинов и нашли своего покупателя.

Компания является неоднократным победителем многочисленных российских и международных выставок. На прошедшей в начале этого года международной выставке «Продэкспо-2008» компания «Царицыно» подтвердила свою репутацию российского лидера мясоперерабатывающей отрасли. Продуктовая линейка «Сосиски по-царицынски» («Молочные», «Докторские» и «Сливочные») получила наивысшую оценку как профессионалов, так и простых потребителей, и была награждена золотой медалью и дипломом «Лучший продукт-2008». Также «золото» конкурса получили: линейка колбас «Салями импортная» и линейка варено-копченых колбас высшего сорта «Колбасная Фабрика».

Сегодня, достигнув высоких показателей, «Царицыно» ставит перед собой новые задачи, среди которых модернизация действующих производств, подготовка квалифицированных кадров, дальнейший рост объемов выпуска продукции. Это значит, что наличие доступных, качественных и вкусных колбасных изделий «Царицыно» на прилавках гарантировано.

Кирилл ОРЛОВ

Ленэкспо

22 - 31 августа



АГРОРУСЬ
ФЕРМЕРЫ — РОССИИ!

МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАКА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ WWW.AGRORUS.LENEXPO.RU ☎ +7 812 3212654

КРУПНЫМ ПЛАНОМ

Наконец-то в дискуссии о том, может ли смесь сухого молочного порошка и воды именоваться молоком, поставлена точка: 19 декабря 2008 г. вступает в силу закон (технический регламент), регламентирующий требования к молоку и молочной продукции. Этот документ четко проводит грань между цельным натуральным молоком и молочным напитком, полученным из порошка.

Спокойно восприняли появление новых требований те предприятия, которые «ископек веков» работают только на натуральном сырье, располагаются вблизи сырьевых источников, имеют прямые договоры с хозяйствами на поставку молока.

Одно из таких предприятий — старейшее в Ленинградской области ОАО «Гатчинский молочный завод».

Предприятие производит разное молоко: и пастеризованное, и молоко с длительными сроками хранения. А почти год назад гатчинцы запустили производство ультрапастеризованное молоко «Доярушка» жирностью 2,5% и

Удачи тебе, «Доярушка»!

Продукция ОАО «ГАТЧИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД» — молоко стерилизованное «Доярушка» и масло коровье «Дворцовое» — выдвинута на конкурс «Сделано в Санкт-Петербурге».

3,2% в новой современной упаковке «Тетра Fino Асептик» (Tetra Fino Aseptik, или сокращенно TFA). Оно то и было выдвинуто на соискание почетного звания «Сделано в Санкт-Петербурге».

Что же это за молоко такое уникальное? Ультрапастеризованное — означает, что температура обработки (пастеризации) такого молока на 59 градусов выше, чем обычного пастеризованного.

Но самое главное — это упаковка. Многие покупатели уже смогли убедиться в ее преимуществах: надежная и удобная в использовании, она идеально сохраняет продукт. При этом обладает всеми преимуществами асептической упаковки: имеет различные слои, каждый из которых обеспечивает стерильность и безопасность продукта. Полиэтиленовый слой защищает от влажности, алюминиевая фольга — от доступа кислорода, посторонних запахов и света.

Потребители также отмечают эргономичность «Доярушки» — пакеты занимают минимум места в холодильнике.

Плотная и прочная бумажная упаковка надежно за-

щищает молоко от посторонних запахов, не протекает и не рвется при транспортировке и хранении.

В новую современную «одежду» на Гатчинском молочном заводе упаковывается только натуральное коровье молоко высшего качества (ГОСТ Р-52090), без добавления консервантов. Оно не требует обязательного хранения в холодильнике и хранится 45 суток при температуре от +4 до +20 градусов без потери качества и всех ценных свойств молока. Такое молоко можно давать детям без кипячения. Но, конечно, в открытой упаковке молоко необходимо хранить в холодильнике и употребить в течение 3–4 дней.

Новая упаковка несколько дороже, чем обычная пленка, но в то же время такое молоко дешевле стерилизованного. «Тетра Fino Асептик» на сегодняшний день — самый оптимальный вариант экономичной упаковки молока. Относительно недорогая, она дает продукту более долгий срок жизни.

Не менее уникальные по своим потребительским свойствам и сливочное масло «Дворцовое», которое также специалисты по качеству рекомендовали для участия в конкурсе «Сделано в Санкт-Петербурге».

Дело в том, что гатчинцы изготавливают его по традиционной технологии холодного сбивания, которая напоминает старый дедовский метод



сбивания масла с помощью маслобоек. По словам Сергея Гаврилова, отвечающего за сбыт продукции ОАО «Гатчинский молочный завод», эта технология как раз и придает маслу «Дворцовое» тот самый вкус настоящего сливочного масла, изготовленного по ГОСТУ. Правда, такой способ производства более дорог, а потому цена на масло «Дворцовое» чуть выше, чем у конкурентов.

Оба продукта — молоко «Доярушка» и сливочное масло «Дворцовое» — успешно прошли отборочный этап отраслевого конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» в системе конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». Во время общественного смотра качества продукции, отобранной на конкурс, проходившего в рамках IV Санкт-Петербургского фестиваля продуктов питания «Вкусноград» 1 июня этого года, продукция ОАО «Гатчинский молочный завод», получила высокие оценки жюри.

По словам **Александра Германа**, директора СПб ГУ «Центр

контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», на которое возложены функции главного организатора конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», сами конкурсы проводятся в два этапа: 1-й этап — отраслевые конкурсы, 2-й этап — общегородской. В рамках отраслевых конкурсов оценивается качество продукции компаний-участников по номинациям «товары», «работы», «услуги» и «проекты». На общегородском этапе оценивается социальная значимость компаний — победителей отраслевых этапов.

Организации-победители удостоиваются высшей награды — права использования знака конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге». Торжественная церемония награждения победителей с участием губернатора Санкт-Петербурга состоится в первой декаде ноября в Смольном, в период Европейской недели качества.

Удачи тебе, «Доярушка»!

Алиса САВЕЛЬЕВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подвела итоги второй в этом году независимой экспертизы народной колбасы — «Докторской», выпускаемой по ГОСТ Р 52196-2003.

Увы, ее результаты оказались еще более удручающими, чем выводы предыдущего исследования, опубликованного в № 13-14 (181-182) от 01.07.2008 г. На этот раз ни один образец не был признан соответствующим государственному стандарту. В очередной раз многие известные петербургские и столичные мясопереработчики расписались в своем неумении (или нежелании) соблюдать ГОСТ.

Сразу в двух образцах, изготовленных ООО «Эверест» и ООО «Иней» (оба — из Санкт-Петербурга), был выявлен не предусмотренный рецептурой соевый белок. А вот обычного белка в этих образцах оказалось гораздо меньше, чем положено. По всем признакам, установленным с помощью лабораторных исследований, эти образцы ничего общего с ГОСТом не имеют. В то же время обозначение государственного стандарта присутствует на их оболочках. Согласно ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. образцы пищевых продуктов с измененным составом являются фальсифицированными и подлежат изъятию из торговой сети.

Как, впрочем, и та продукция, физико-химические показатели которой не соответствуют гостов-

КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ» ПО ГОСТУ: в очередной раз забраковано 100% образцов



ским нормативам. Вся она перед вами — в таблице. Наглядно видно, что превышение влаги, жира, соли и, наоборот, занижение массовой доли белка является характерной чертой продукции современных изготовителей, вряд ли посмевающих в советское время так вольно обращаться с нормативными документами.

Если взять в руки ГОСТы советской эпохи, сразу можно заметить грозную надпись: «Несоблюдение стандарта преследуется по закону». Это сродни предупреждению о подделке дензнаков. То есть в то время, когда «Докторская» была по 2.20, директор предприятия за несоблюдение ГОСТа вполне мог разделить судьбу фальшивомонетчика.

Сегодня мы живем в другое время — в эпоху рыночной экономики, свободной от диктата нормативных документов и строгого государственного надзора. Ослабив за последние несколько лет до предела надзор за качеством продукции, государство не предложило предприятиям никакой альтернативной системы самоконтроля, широко применяемой на Западе. В Финляндии, например, государственный инспектор не бегаёт по предприятиям и не проверяет их по очереди. Там вся система контроля основана на презумпции невиновности предпринимателя. Но если вдруг в результате мониторинга, скажем, при контрольной закупке в магазине, выявятся какие-либо отступления продукции от обязательных норм, пиши пропало. Инспектор (без всякого решения суда или прокуратуры!) имеет право приостановить выпуск некачественной продукции вплоть до устранения выявленных нарушений, а не как у нас с недавних пор — на некое количество суток (максимум 90). Остановка выпуска продукции влечет за собой крупные штрафы, а также не менее серьезные проблемы, связанные с реабилитацией предприятия. Невыгодное это за рубежом дело — нарушать закон!

А у нас выгодно! Беда в том, что смысл отечественной системы надзора заключается в наказании предприятия, у «буржуев» — в обязательном устранении нарушений. В этом — принципиальная разница подходов к обеспечению про-

довольственной безопасности и качества выпускаемой продукции служб контроля и надзора на Западе и в России.

Вот и получается, что у нас тактика мелких штрафов приводит к тотальным нарушениям предприятиями нормативных документов. Чтобы нарушать было невыгодно, необходимо принципиально менять систему ответственности предприятий, особенно тех, кто выпускает продукцию или оказывает услуги для рядовых потребителей. Ответственность надо усиливать, а контролировать качество должны сами предприниматели, имея для этого соответствующую мотивацию. В этом сегодня сходятся все специалисты в сфере надзора и контроля. Правда, громко заявлять об этом они почему-то побаиваются.

К сожалению, кроме лозунгов «Руки прочь от малого бизнеса!», мы не видим сегодня никаких конкретных шагов государства, которые бы вселили в нас робкую надежду на то, что, когда в следующий раз получим протоколы лабораторных исследований образцов колбасы «Докторская», испытаем чувство гордости и подлинного патриотизма за продукцию высокого качества, сделанную в России.

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ,
председатель СПб ООП
«Общественный контроль»

Редакция благодарит за проведенные испытания ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его руководителя Ю. Н. СОКОЛОВУ.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ВАРеноЙ КОЛБАСЫ (ГОСТ Р 52196-03)

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

Наименование продукта	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Молочная», ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ Р 52196-03	Колбаса вареная «Докторская», ГОСТ Р 52196-03
Производитель	ОАО «Великолукский мясокомбинат», г. Великие Луки	ООО «Севзаппродторг», СПб	ООО «Артия», СПб	ОАО «Великоновгородский мясной двор»	ОАО «Черкизовский МПЗ», Москва	ООО «Дымовское колбасное производство», Москва	ООО ПК «Петербург-женка», СПб	ООО «Эверест», СПб	ООО «Иней», СПб
Дата изготовления	12.04.08	09.04.08	09.04.08	10.04.08	15.04.08	15.04.08	15.04.08	13.04.08	09.04.08
Масса, г	500	400	400	500	522	516	400	400	500
Розничная цена	60-00	55-70	70-00	82-60	269/за 1 кг	211-90/за 1 кг	77-00	87-90	85-90
Место закупки	ООО «Система», пр. Стачек, 96	«Агроторг», ул. Марш. Говорова, 16	Универсам, ул. Лени Голикова, 29	«Карусель», Ленинский пр., 100	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 30	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 30	ИП Кравченко, пр. Стачек, 73	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«Агроторг», ул. Марш. Говорова, 16
Органолептические показатели по ГОСТ Р 52196-03									
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	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
Цвет и вид фарша на разрезе	светло-розовый, равномерно перемешан	розовый, равномерно перемешан	светло-розовый, равномерно перемешан	светло-розовый, равномерно перемешан	светло-розовый, равномерно перемешан	светло-розовый, равномерно перемешан	розовый, равномерно перемешан	светло-розовый с мелкими более темными включениями, равномерно перемешан	светло-розовый, равномерно перемешан
Запах и вкус	Свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей, вкус в меру соленый								
Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.2.1280-03)									
БГКП в 1,0 г	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Staph. aureus, сальмонеллы, сульф. ред. клостридии - в исследованных образцах не обнаружены									
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма: не > 1,0x10 ³	3,2x10 ²	не обнаружено в 1,0 г	не обнаружено в 1,0 г	1,6x10 ²	не обнаружено в 1,0 г	1,6x10 ²	2,0x10 ²	не обнаружено в 1,0 г	5,0x10 ²
Физико-химические показатели по ГОСТ Р 52196-03									
Масс. доля влаги, % Норма/факт	не >65,0/62,9	не >67,0/60,4	не >65,0/69,7	не >65,0/59,1	не >65,0/65,1	не >65,0/67,8	не >65,0/69,3	не >65,0/63,5	не >65,0/60,8
Масс. доля хлористого натрия (поваренной соли), % Норма/факт	не >2,1/2,2	не >2,2/2,2	не >2,1/2,1	не >2,1/1,8	не >2,1/2,2	не >2,1/1,9	не >2,1/2,1	не >2,1/2,1	не >2,1/2,1
Масс. доля жира, % Норма/факт	не >22,0/20,6	не >22,0/23,3	не >22,0/12,0	не >22,0/24,8	не >22,0/17,0	не >22,0/16,1	не >22,0/11,5	не >22,0/18,9	не >22,0/22,2
Масс. доля белка, % Норма/факт	не <13,0/10,35±0,33	не <12,0/15,36±0,48	не <13,0/14,16±0,44	не <13,0/11,08±0,35	не <13,0/13,74±0,43	не <13,0/10,40±0,33	не <13,0/10,81±0,34	не <13,0/10,50±0,33	не <13,0/11,50±0,37
Масс. доля нитрита натрия, % Норма: не >0,005	0,0026±0,00052	0,0033±0,00066	0,0028±0,00056	0,0051±0,00102	0,002±0,0004	0,0041±0,00082	0,0047±0,00094	0,005±0,0007	0,0036±0,00072
Гистологические исследования: наличие соевого белка (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	обнаружено	обнаружено
Соответствие ГОСТ Р 52196-03	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Самых чистых наградят

В Ленинградской области объявлен конкурс на самое чистое с точки зрения санитарии и гигиены пищевое предприятие. Итоги будут подведены 23 августа на выставке «Агрорусь» в рамках Дня Ленинградской области.

Ленинградская областная (региональная) комиссия по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов выступила с предложением о проведении конкурса «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены-2008». Выявить победителей должна специально созданная конкурсная комиссия, которая с 15 июля по 15 августа провела обследование предприятий, подавших заявки на участие в конкурсе. Оценка проводилась по девяти показателям, среди которых: наличие на предприятии системы водоподготовки, санитарное состояние прилегающей территории, наличие моечных установок, качественный и количественный анализ на наличие патогенных микроорганизмов и др.

В состав конкурсной комиссии вошли представители органов государственного надзора и контроля в области обеспечения продовольственной безопасности – Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области, ветеринарной службы Ленинградской области, ФГУ «Тест – Санкт-Петербург», Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу, а также Ассоциации уборочных компаний Санкт-Петербурга, НПФ «Химитек» и НП «Общественный контроль качества».

Как заявил вице-губернатор Ленинградской области, председатель Ленинградской областной (региональной) комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов **Сергей Яхнюк**, основной целью проведения конкурса является повышение безопасности и качества продовольственных товаров, выпускаемых на предприятиях Ленинградской области, пропаганда содержания пищевых предприятий в соответствии с требованиями Санитарных норм и правил.

Победителей конкурса ожидают ценные призы. Помимо дипломов правительства Ленинградской области предприятию, занявшему 1-е место, будет вручен комплект моеющего оборудования Vikan и ассортимент профессиональных моющих и дезинфицирующих средств из расчета на 1 месяц. Ценные призы предусмотрены и для предприятий, занявших 2-е и 3-е места.

Несмотря на весьма щедрое поощрение, о котором заявили спонсоры конкурса, предприятия настороженно отнеслись к общественной инициативе. По словам **Александра Варенова**, заместителя председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу, пищевики боятся, что работа общественной комиссии закончится настоящей проверкой надзорных структур.

Однако, как считает **Елена Шепичева**, главный специалист-эксперт Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, предприятиям не стоит волноваться: ее ведомство не намерено применять никакие санкции по итогам работы конкурсной комиссии.

Как заметил председатель конкурсной комиссии, исполнительный директор НП «Общественный контроль качества» **Всеволод Вишневецкий**, отсутствие большого количества заявок (а их всего четыре) говорит о том, что многие пищевые предприятия Ленинградской области пока еще не готовы продемонстрировать абсолютное соблюдение обязательных стандартов санитарии и гигиены. Это, по словам председателя комиссии, тревожный звонок государственной системе надзора и контроля, которая должна на порядок усилить мотивацию пищевики по соблюдению ими санитарных норм и правил при производстве продуктов питания.

Вадим Кузьминский

ОХРАНА ТРУДА

Если вы получили травму на производстве, а ваш работодатель пытается ее скрыть, обращайтесь в Государственную инспекцию труда в г. Санкт-Петербурге. Она защитит ваши права.

Работать — хорошо, а безопасно работать — еще лучше!

Итак, вы устраиваетесь на работу. О том, что первым шагом должно стать подписание договора, теперь уже, наверное, знают все. А что дальше? Следующим пунктом программы должен быть инструктаж по охране труда. Сотрудник должен быть четко проинформирован о том, какие опасности его могут подстерегать на рабочем месте и как не навредить своей жизни и здоровью.

Когда для выполнения служебных обязанностей требуется медицинское разрешение (это касается рабочих мест с вредными и опасными условиями труда, работы в медицинских и образовательных учреждениях), работодатель за свой счет обязан направить работника для прохождения медицинского обследования. И если в таких отраслях, как пищевая либо оказание медицинских услуг и работа с детьми, необходимость медицинского освидетельствования не подвергается сомнению ни работодателем, ни работником, то в ряде других ситуаций воспринимается сторонами как каприз чиновников.

— Вот пример из нашей практики, — рассказывает государственный инспектор по охране труда Государственной инспекции труда в г. Санкт-Петербурге **Александр Капустин**. — Мужчина-пенсионер устроился работать вахтером, вышел в ночную смену и умер на рабочем месте. Медики установили, что причиной смерти была гипертония и предынсультное состояние.

А ведь трагедии могло не случиться, если, прежде чем устраиваться на работу, пострадавший прошел бы медицинское обследование. Ознакомившись с историей болезни мужчины, врачи непременно запретили бы ему переутом-

ления, связанные с ночными дежурствами. Вот вам и ответ на вопрос: кому нужны эти медицинские справки. За ее отсутствие работник поплачивается жизнью, а работодатель был привлечен к уголовной ответственности.

— **Александр Федорович, чтобы инспекция могла проверить факты нарушения прав работника и заступиться за него, обязательно требуется наличие трудового договора между работником и работодателем? Ведь на деле нередко отношения документально не оформляются.**

— Если на рабочем месте с работником произошел несчастный случай, для нас не имеет значения, официально ли работал человек или нет. Государственная инспекция труда в любом случае проведет расследование и найдет виновного. Замолчать инцидент тоже невозможно. Если о нем не сообщает работодатель или сам работник, сигнал в инспекцию поступит из медицинского учреждения через прокуратуру или УВД, в которые медуздание направляет телефонограмму о несчастном случае на производстве.

Чтобы получить помощь Государственной инспекции труда, необходимо обратиться в нее с заявлением по установленной форме, изложив в нем свои вопросы или жалобы. Опытные инспекторы помогут вам защитить свои права на безопасный и добросовестно оплачиваемый труд.

Во всех случаях, когда нарушаются ваши права на рабочем месте, можно обращаться за помощью в Государственную инспекцию труда в г. Санкт-Петербурге по адресу: **ул. Зои Космодемьянской, д. 28, литера А.**

Александра ЕЛИСЕЕВА

НАУКА—ПРОИЗВОДСТВУ

Чтобы чистота на производстве не была нескончаемой головной болью, чтобы не тратить впустую деньги и не загружать лишней работой сотрудников, к уборке на предприятии нужно подходить профессионально. Это значит, что прежде всего необходимо правильно определить природу загрязнения, и уже потом верно подобрать моющее средство.

В пищевой промышленности встречаются различные виды загрязнений: минеральные отложения, липиды, углеводороды, протеины, а также пыль, следы минеральных масел и смазочных материалов, микроорганизмы и другие.

При выборе химического очистителя следует иметь в виду, что процесс мойки — это физико-химический процесс со своими строгими законами: минеральные отложения (ржавчина, накипь, дымовые смолы) удаляются кислотными средствами, жиры и протеины — щелочными.

НПФ «ХИМИТЕК» производит более 65 различных продуктов, которые позволяют эффективно решать все задачи по уборке и дезинфекции



Чистота на пищевом производстве — залог выпуска безопасных и качественных продуктов питания. Поэтому неудивительно, что научно-производственная фирма «ХИМИТЕК», разрабатывающая и выпускающая профессиональные моющие и дезинфицирующие средства, стала одним из организаторов конкурса «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены».

Будь чище, стань лучшим!

пищевого предприятия. Специалисты компании оказывают техническую и технологическую помощь, проводят обучение, разрабатывают индивидуальные санитарные программы для предприятий, в том числе программы НАССР.

Краткие рекомендации по использованию средств НПФ «ХИМИТЕК» представлены в таблице. Для оборудования из нержавеющей стали эффективны щелочные средства — ХИМИТЕК КУХМАСТЕР-ПРОФИ и ЧУДОДЕЙ®, для оборудования и поверхностей из алюминия и цветных сплавов — ЧУДОДЕЙ®-ФОРТЕ. Для комбинированной мойки и дезинфекции рекомендуются средства ХИМИТЕК ЧУДОДЕЙ®-КОМБИ, ХИМИТЕК УНИВЕРСАЛ-М.

Молочный камень и другие минеральные отложения удаляют средствами ХИМИТЕК АНТИМИНЕРАЛ-ЛАКТО, ЧУДОДЕЙ® ФОРТЕ-ОСВЕТИТЕЛЬ, ПОЛИКОР®, ПОЛИКОР®-ГЕЛЬ. Дезинфекцию оборудования и поверхностей проводят средствами ПОЛИДЕЗ® и ПОЛИДЕЗ®-СУПЕР.

Для более экономного расхода моющих и дезинфицирующих средств рекомендуется готовить рабочие растворы с



использованием профессиональных дозирующих систем. НПФ «ХИМИТЕК» предлагает профессиональные дозирующие системы VIKAN (Дания). Эти недорогие и простые в использовании устройства позволяют сократить расход моющих и дезинфицирующих средств и исключить ошибки при разведении концентрированных продуктов.

Более подробные рекомендации по использованию профессиональных моющих и дезинфицирующих средств на пищевых производствах, информацию о профессиональных дозирующих системах и пенных пушках, профессиональном уборочном инвентаре можно получить непосредственно в компании «ХИМИТЕК».

Вера УШАКОВА,
д.х.н., директор НПФ «Химитек»



Наш адрес:
197375, Санкт-Петербург,
ул. Ново-Никитинская, д.14-Б,
тел. 448-00-32, 448-00-34;
www.chemitech.ru

КРАТКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СРЕДСТВ НПФ ХИМИТЕК НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ

Объект уборки / Назначение	Продукты	Уборочный инвентарь или оборудование
Полы, стены, потолок	УНИВЕРСАЛ-ПД ХИМИТЕК КУХМАСТЕР-ПРОФИ ЧУДОДЕЙ®	Пенные пушки, пеногенераторы, спрей-системы или централизованная станция-мойка
Производственное оборудование, конвейеры	ХИМИТЕК КУХМАСТЕР-ПРОФИ ЧУДОДЕЙ® ЧУДОДЕЙ®-ФОРТЕ	Переносные или централизованные спрей-системы
Закрытое неразборное оборудование	ХИМИТЕК АНТИМИНЕРАЛ-ЛАКТО ЧУДОДЕЙ® ФОРТЕ-ОСВЕТИТЕЛЬ ХИМИТЕК ЧУДОДЕЙ®-КОМБИ УНИВЕРСАЛ-М	Оборудование для СІР-мойки
Дезинфекция	ПОЛИДЕЗ® ПОЛИДЕЗ®-СУПЕР	Спрей-системы
Гигиена рук персонала	ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ-АНТИСЕПТИК	Дозаторы

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!