



## В НОМЕРЕ:

### 7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КРУПА РИСОВАЯ: ТРЕТИЙ СОРТ  
ВЫДАЮТ ЗА ПЕРВЫЙ

### 11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ  
ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОЕ  
ПО-ПРЕЖНЕМУ ШИРОКО  
ПРЕДСТАВЛЕНО В РОЗНИЦЕ



### 2 СОБЫТИЕ МЕСЯЦА



В ПЕТЕРБУРГЕ  
ОТКРЫТ  
КРУПНЕЙШИЙ  
В РОССИИ  
МОЛОКОЗАВОД

### 3 ГОСТЬ НОМЕРА

ИГОРЬ ГАЙКО:  
«САНИТАРНОЕ  
БЛАГОПОЛУЧИЕ  
ЛЮДЕЙ —  
ЭТО НАША  
ЗАБОТА!»



### 6 ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



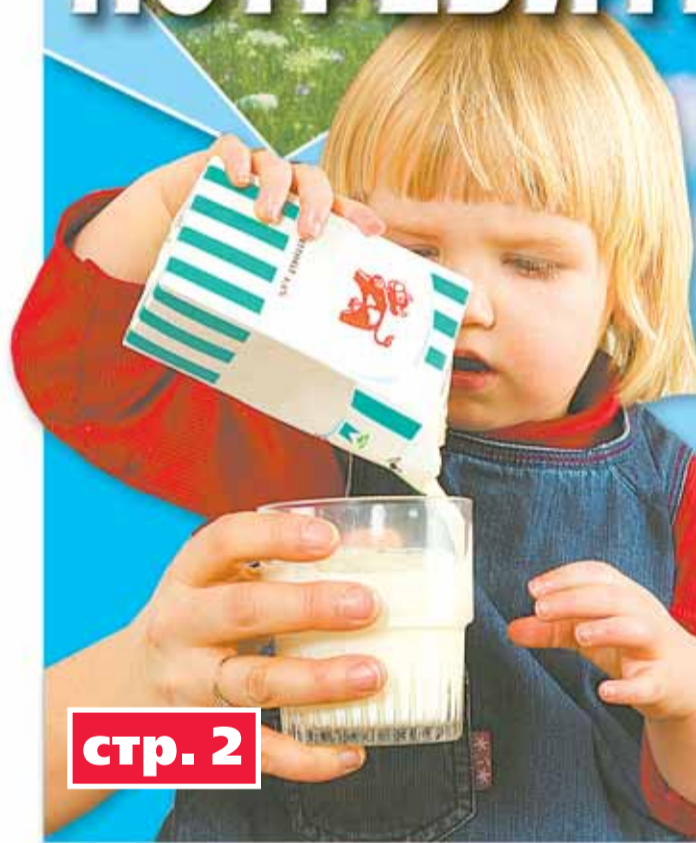
РОССИЙСКИЕ  
ШПРОТЫ ЛУЧШЕ  
ПРИБАЛТИЙСКИХ?



13 сентября —  
День молока

## ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЖДУТ

на площади  
Островского



27 сентября —  
Праздник хлеба

стр. 2

## В НОМЕРЕ:

«НОРМА» ОКАЗАЛАСЬ  
НЕ В НОРМЕ

2

«НОЖКИ БУША»,  
ДО СВИДАНИЯ!

10

РОСПОТРЕБНАДЗОР  
ОШТРАФОВАЛ ТУРФИРМЫ

12

### ПРОКУРАТУРА СООБЩАЕТ

## «Питерское», «Полушка», «Патэрсон» и другие нарушают права потребителей

В сфере производства и оборота пищевой и алкогольной продукции установлено, что в целом деятельность предприятий соответствует требованиям закона в части безопасности производимой продукции, а также защиты прав потребителей.

Однако в ряде случаев предприятиями допускаются нарушения действующего законодательства, в основном Санитарно-эпидемиологических норм и правил.

В частности, в универсаме «Патэрсон-Колпино» нарушаются правила и условия хранения пищевых продуктов: продукция длительное время хранится на эстакаде, в коридорах магазина, в тамбуре запасного выхода. Холодильные камеры не соответствуют объему поступающей на хранение продукции. Допускается совместное хранение овощей и рыбной продукции, мяса и рыбы, молочной продукции и курино-

Прокуратура Санкт-Петербурга провела проверку соблюдения требований Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в крупных торговых сетях города.

го яйца. Развес готовой и сырой рыбной продукции осуществляется на одних весах, складские помещения и торговый зал не оборудованы терморегистрирующими устройствами и психрометрами.

Нарушение порядка хранения продуктов выявлено также в магазинах ООО «О'Кей», «Пятерочка» №№ 42, 71, 141, 303, 339, ОАО «Центральные булочные», «Магазин-11», «Квартал», «Полушка», ЗАО «Дикси Санкт-Петербург», ЗАО «Тандер», ЗАО «Сеть продовольственных магазинов «Находка», ООО «ТД «Интерторг» (сеть магазинов «Семья») и других предприятиях.

В нарушение ст. 18 Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» на этикетках продуктов питания,

расфасованных в магазинах «Пятерочка» №№ 2, 94, 101, 303, 339, «Квартал», «Нетто», ЗАО «Дикси Санкт-Петербург», ЗАО «Тандер», ООО «Фирма Омега-97», ООО «Питерское» информация о продуктах содержится не в полном объеме. На этикетках отсутствуют сведения о дате изготовления, конечном сроке реализации, пищевой ценности, сроках годности, условиях хранения и фирме изготовителя.

Вопреки требованиям закона в магазине «Патэрсон» не проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий собственного приготовления, на отдельную продукцию отсутствуют документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов.

Аналогичные нарушения допускаются в магазинах ООО «О'Кей», «Пятерочка» № 150, «Окса» ООО «Новик», «Магазин-11» ООО «Норма», ЗАО «Тандер», ООО «Лента», ООО «Питерское».

В деятельности супермаркетов «Патэрсон», «Пятерочка» №№ 71, 150, 335, «Норрис», магазин «Окса», ОАО «Центральные булочные», ЗАО «Дикси Петербург» № 86, ООО «Любавушка» допускаются факты реализации продукции с истекшим сроком годности.

По результатам проверки прокуратура Санкт-Петербурга возбудила 80 дел об административных правонарушениях, внесла в адрес руководителей предприятий и организаций 79 представлений.

Кроме того, подготовлено 9 исковых заявлений об обязанности предприятий устранить выявленные нарушения.

Пресс-служба прокуратуры СПб

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

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. Заматина** — 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 «Гирпрорыбфлот», профессор;  
**Е. Э. Сакован** — директор Испытательного центра «Гамма-2»;  
**А. В. Тимченко** — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;  
**А. И. Теребин** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;  
**Н. И. Тютюнников** — генеральный директор АО «Каравай»;  
**В. Н. Хренов** — генеральный директор ТПП «Диета-18»;  
**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;  
**Н. В. Шлювикова** — 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) 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 12.09.2008 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-2288/5

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

ДАЕШЬ ФЕСТИВАЛЬ!

## Молочные реки на площади Островского

13 сентября с 10.00 до 18.00 на площади Островского пройдет седьмой Санкт-Петербургский молочный фестиваль.

Главная идея праздника — здоровый образ жизни и здоровая семья. Целями проведения праздника является презентация достижений молочных компаний России и пропаганда здорового образа жизни, частью которого, несомненно, является потребление качественных молочных продуктов.

Ежегодно фестиваль проходит при поддержке Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли Петербурга, поэтому традиционно почетным гостем станет губернатор города Валентина Матвиенко.

На фестивале гостей ждет веселый молочный парад, на главной сцене состоятся выступления дет-

ских творческих коллективов и профессиональных артистов. Специально к празднику будет выпущена валюта фестиваля, которая будет носить название «коровка». Это главный денежный знак праздника, который станет связующим звеном между всеми конкурсными программами. Дети будут получать «коровки», принимая участие в конкурсах, викторинах и играх на любых площадках фестиваля, а потом смогут обменять накопленные «коровки» на подарки и лакомства в Лавке подарков.

Малышей ждут артисты цирка, дрессированные животные; анимационные площадки и аттракционы, участие в которых могут принять все члены семьи; конкурс рисунков и многое другое.

Леонид ПУДОВ

ПРОВЕРКА РОЗНИЦЫ

Прокуратура Приморского района Санкт-Петербурга провела проверку соблюдения законодательства, регламентирующего качество и безопасность пищевых продуктов, природоохранного законодательства, а также законодательства, регламентирующего применение контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов на предприятиях, осуществляющих оборот пищевой продукции.

## «Норма» оказалась не в норме

Проверка проведена в магазинах «Норма», «Пятерочка», «Магнит», «Дикси». В ходе проверки в деятельности магазина «Норма», расположенного в доме № 104 по улице Савушкина, выявлены нарушения санитарно-эпидемиологического и природоохранного законодательства.

На момент проверки территория, прилегающая к магазину, содержалась в неудовлетворительном состоянии: контейнерная площадка не огорожена, не имеет навеса, мусорный контейнер переполнен, рядом с контейнером складирована недоброкачественная пищевая продукция.

В нарушение Федерального закона «Об охране окружающей среды» руководитель организации, ответственный за принятие решений при осуществлении хозяйственной и иной деятельности, которая оказывает негативное воздействие на окружающую среду, а также руководитель магазина «НОРМА» не имеют подготовки в области охраны окружающей среды и экологической безопасности.

В ООО «НОРМА» отсутствует проект нормативов образования отходов и лимитов на их размещение, а также

полученные в установленном порядке лимиты на размещение отходов, не составлены паспорта на опасные отходы.

В магазине не ведется учет образовавшихся, использованных, обезвреженных, переданных другим лицам или полученных от других лиц, а также размещенных отходов (отходы бытовые, отработанные ртутьсодержащие лампы, мусор промышленный, отходы упаковки, картон). Отсутствуют документы, подтверждающие вывоз и санкционированное размещение отходов.

Нарушения санитарно-эпидемиологического и природоохранного законодательства выявлены в деятельности магазинов «Пятерочка» (улица Байконурская, дом № 2, корпус № 2), «Магнит» (Ланское шоссе, дом № 55), «Дикси» (Ланское шоссе, дом № 47).

По результатам проверки прокуратура района возбудила 23 дела об административных правонарушениях, внесла представления в адрес директоров магазинов.

Пресс-служба прокуратуры Санкт-Петербурга

ВСЕ НА ПРАЗДНИК!

27 сентября на площади Островского пройдет ежегодный городской Праздник хлеба. Его организаторами традиционно выступают Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли и Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий.

## Хлеб — всему голова!

Цель мероприятия — сохранение российских национальных традиций хлебопечения, возрождение и популяризация национальных сортов хлеба и хлебобулочных изделий, продвижение высококачественной продукции на рынке Санкт-Петербурга, в том числе продукции лечебно-профилактического назначения, детского и здорового питания; формирование современной культуры хлебопечения и привлечение широкого круга потребителей к проблеме бережного отношения к хлебу.

Праздник хлеба — не только демонстрация достижений хлебопеков, это еще и большой, светлый праздник для взрослых и детей — жителей

и гостей Санкт-Петербурга. Для гостей Праздника хлеба будет организовано непрерывное театрализованное представление, различные конкурсы, в том числе «Подарок любимому городу», фотоконкурс «Самая вкусная булка». Будет также проходить отдельная программа для детей — конкурс детского художественного творчества «Хлеб — всему голова!».

В 2007 году в этом конкурсе приняли участие 422 ребенка в возрасте от 2,5 до 16 лет (в том числе дети из 5 детских домов города), 134 человека получили поощрительные призы от предприятий города.

Леонид ПУДОВ

СОБЫТИЕ МЕСЯЦА

## В Петербурге открыт крупнейший в России молокозавод

12 сентября в промзоне «Парнас» состоялось торжественное открытие новой производственной площадки молокозавода «Петмол» — крупнейшего филиала компании «Юнимилк».

В церемонии открытия приняла участие губернатор Санкт-Петербурга Валентина Матвиенко. Она отметила, что новый завод полностью автоматизирован и оснащен уникальным оборудованием, позволяющим значительно расширить ассортимент, увеличить объемы выпускаемой продукции (в два раза) и улучшить ее качество. «Петмол» станет самым современным предприятием отечественной молочной отрасли. Это огромный шаг в развитии не только Петербургского, но и всего российского агропромышленного комплекса», — сказала губернатор.

Она также подчеркнула, что в условиях мировой тенденции роста цен на продукты необходимо как можно активнее насыщать продовольственный

рынок товарами собственного производства и поддерживать отечественную пищевую промышленность. «Такие предприятия, как «Петмол» — это гарантия нашей продовольственной безопасности», — отметила Валентина Матвиенко.

Новый молокозавод способен в сутки перерабатывать до 1000 тонн молока, при этом обслуживающий персонал составляет всего 80 человек.



На фото: губернатор Санкт-Петербурга Валентина Матвиенко приняла участие в открытии новой производственной площадки ОАО «Петмол». Андрей Бесхмельницкий, генеральный директор «Юнимилк» (слева), Виктор Ожогин (в центре), генеральный директор ОАО «Петмол» (входит в группу «Юнимилк») и Андрей Блох, президент компании «Юнимилк» (справа) представили губернатору новую продукцию.

ВНИМАНИЕ, КОНКУРС!

# ПОЗДРАВЬ ЛЮБИМУЮ ГАЗЕТУ — и получи приз!



6 ноября 2008 г. газета «Петербургское качество» отмечает юбилей — 10 лет со дня рождения!

Отправьте поздравление газете в стихотворной форме и получите приз — фирменную эксклюзивную кружку с логотипом «Петербургского качества»!

Фотографии авторов лучших поздравлений будут размещены на страницах газеты в номере № 22 (от 15.11.2008 г.).

Внимание!

Поздравления на конкурс принимаются до 07.11.2008 г. по адресу: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, газета «Петербургское качество». Также письма можно направлять по факсу 251-90-38 или электронной почтой: okk@petkach.spb.ru.

Не забывайте в письме указать ваши имя, фамилию и контактный телефон!

## КОНТРОЛЬ ОТ А ДО Я

— Игорь Иванович, многие до сих пор называют ваше ведомство по старинке — СЭС...

— И при этом немногие знают, что первые СЭС организовывались именно на железной дороге, с тех пор в названии присутствует слово «станция». Но это так, небольшое историческое отступление...

На самом деле после образования новой службы — службы Роспотребнадзора — к традиционным санитарно-эпидемиологическим вопросам (Госсанэпиднадзор никто не отменял и, уверен, не отменит) добавились еще вопросы защиты прав потребителей. В нашу компетенцию по-прежнему входит предупреждение инфекционных и неинфекционных болезней, надзор за соблюдением законодательства, мониторинг окружающей среды и многое-многое другое...

Окружающая среда — широкое понятие. Сюда смело можно отнести и воздух с водой, и почву, и все виды производства, и транспортную инфраструктуру, и торговлю, то есть все, что связано с человеческой деятельностью и его здоровьем. Наш инструмент охраны здоровья — Санитарные нормы и правила, обязательные для всех.

Один мой коллега как-то сравнил санитарного врача со священником, который сопровождает человека по жизни — с момента появления на свет до проводов в мир иной. Очень точное сравнение!

## ЗАКРЫТЬ ОБЪЕКТ МОЖНО ТОЛЬКО ЧЕРЕЗ СУД

— В последнее время вашим специалистам стало работать сложнее?

— Мы строим правовое государство, а правовое государство — штука не такая простая, как может показаться на первый взгляд. Например, раньше мы могли достаточно быстро закрыть объект, работающий с нарушениями. Теперь сделать это можно только через суд. Мы вправе лишь приостановить работу объекта на срок до пяти суток. А потом предстоит собирать для суда документы, доказывающие, например, что на предприятии созданы такие условия, которые непременно способствуют возникновению массовых инфекционных заболеваний...

Под нашей маркой на предприятия и в организации с проверками иногда приходят аферисты. Проводят эти «проверки», говорят, так мол, и так, много нарушений, но урегулировать все можно такой-то денежной суммой. А потом ползут слухи о том, что СЭС обирает. На самом деле ни один наш специалист не выходит на объект без распоряжения и удостоверения личности.

— Расскажите подробнее о деятельности, на которых ваш отдел осуществляет государственный санитарно-эпидемиологический надзор. У вас в ведении четыре района, и все такие разные, со своими проблемами...

— Петроградский — типичный старый район города, почти 70 процентов жилья здесь построено до революции. Следовательно, тут присутствуют все самые распространенные коммунальные проблемы.

Приморский, наоборот, молодой, строящийся район, как сейчас принято говорить, энергично развивающийся. И тут возникает много вопросов между застройщиками и местными жителями. На стройки привлекается много иностранцев из ближнего зарубежья, которые зачастую трудятся без разрешений. А инфраструктура в районе развивается не так быстро, как бы хотелось: не хватает школ, больниц, детских садов. Нужно решать вопросы канализации и утилизации мусора.

Кронштадтский район присоединился к нам совсем недавно. Там дамба, через нее проложена дорога. В шторма дорога может быть за-

## Игорь Гайко:

## «Санитарное благополучие людей — это наша забота!»

**«Вы ведь благополучием занимаетесь? Займитесь моим! У меня этого, того нет, живется плохо!» Звонки подобного содержания часто раздаются в территориальных отделах Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу. Об особенностях работы одного из самых крупных территориальных отделов Роспотребнадзора в Санкт-Петербурге по Приморскому, Петроградскому, Курортному и Кронштадтскому районам корреспондент «ПК» попросила рассказать его руководителя, главного санитарного врача Игоря ГАЙКО.**

крыта — со всеми вытекающими из этого факта последствиями.

Курортный — пригородный район с большим количеством индивидуальных построек, с огромной лесной территорией, с множеством водоемов... Знаменит он наличием иксодовых клещей, которые переносят вирус энцефалита. Сейчас, во время отпускного сезона, еще раз хочу напомнить об этом всем, кто выезжает за город: ежегодно энцефалитом в Петербурге заболевает несколько десятков человек. Значит, не следует забывать о профилактических прививках, надевать перед походом в лес такую облегчающую одежду, чтобы не оставалось открытых участков тела.

— Вы упомянули про клещей. Бр-ррр! А еще на территории водоемов Ленинградской области, говорят, водятся малярийные комары.

— Да, такие водоемы есть. Они все у нас на учете и регулярно обрабатываются. Кстати, подвальные комары переносчиками малярийной инфекции не являются.

## ПОЛМИЛЛИОНА ШТРАФОВ ЗА 5 МЕСЯЦЕВ

— Давайте поговорим немного на такую актуальную и интересную всем без исключения тему, как питание...

— Поговорим действительно немного, «много» займет не одну газетную страницу. Ведь мы следим и за оборотом табака-алкоголя, и минеральной воды, и за качеством того, что продают на рынках, подают в кафе, столовых, ресторанах. Вот, например, есть буквально под боком у нашего учреждения кафе «XXXX». Эти «Четыре икса» замечены в нарушении технологических процессов. В Приморском районе есть нарекания на кафе «Сеть пивных баров».

Многие жители жалуются на шум от живой музыки, которая играет допоздна, на грохот холодильников. Все факты мы тщательно проверяем, нарушителей наказываем. За пять месяцев текущего года на предприятия общественного питания наложено 95 штрафов на общую сумму 468 500 рублей, 14 материалов переданы в суд для принятия решения о приостановлении деятельности.

## ПОЧЕМУ ВОДОЕМЫ ГРЯЗНЫЕ?

— Игорь Иванович, однажды в СМИ про вас сказали: «Чистой воды начальник». Очень позитивно!

— И очень точно. Ведь в одном только Курортном районе расположено тринадцать пляжей. К сожалению, купаться на многих из них нельзя. В этом сезоне официальное разрешение на купание мы дали только на двух пляжах: на «Ласковом» (это в поселке Солнечный Курортного района) и пляжно-раз-



влекательном комплексе «Рантис» (тоже в Курортном районе).

Почему остальные негодны для водных процедур? Потому что зачастую загрязняющие вещества сбрасываются в водоемы без очистки. По течению Невы находится большое количество выпусков. Так по-научному называются места сброса неочищенных сточных вод. Выпусками грешат, например, такие предприятия, как ОАО СФ «Алмаз», ОАО «Канат», ГУП «Судоремонтный строительный завод», «Спецтранс», ФТИ имени А. Ф. Иоффе, ФГУП «Завод имени В. Я. Климова» и другие. А все потому, что во многих не реконструированы или вообще отсутствуют локальные очистные сооружения...

Проблема улучшения качества воды в водоемах, конечно, решается. Но не всегда легко. Еще в 2006 году, например, был подготовлен и согласован рабочий проект присоединения канализационных выпусков по Петроградской набережной от Казарменного переулочка до улицы Куйбышева к шахте № 47. Это позволило бы прекратить выпуск крупного НПП «Дальняя связь» в Большую Невку. Работы планировалось завершить к началу этого года, но процесс застопорился: у «Водоканала», к сожалению, не всегда есть техническая возможность решать эти вопросы.

— Кстати, раз уж речь зашла о воде, можно полюбопытствовать,

какую вы сами пьете и какую нашим читателям посоветуете?

— Что до меня, я предпочитаю воду, очищенную ионами серебра: уверен в пользе этого драгоценного металла. А вообще пить можно любую бутилированную воду, продающуюся в магазинах и доставляемую на заказ — все официально зарегистрированные производители тщательно проверяются Роспотребнадзором.

## НА ЧТО ЧАЩЕ ВСЕГО ЖАЛУЮТСЯ?

— Вот так плавно мы и перешли к правам потребителей, функция защиты которых три года назад возложена на Роспотребнадзор. С какими бедами чаще всего обращаются к вам потребители?

— Когда мы стали заниматься защитой прав потребителей, дел, естественно, прибавилось. Поэтому сейчас мы стараемся организовать работу таким образом, чтобы в ней принимали участие сотрудники всех отделов, а не только отдела по защите прав потребителей. Защита прав потребителей — проблема емкая, ее решение требует совместных усилий, поэтому мы постоянно проводим обучающие семинары, повышаем квалификацию сотрудников...

За прошлый год мы рассмотрели более ста сорока заявлений от граждан, больше половины из них

подтвердилось. Среди жалоб встречались и курьезные. Например, человек хотел расплатиться за покупку 50-копеечными монетами, а кассир отказалась эту мелочь принимать.

Большая часть жалоб касается нарушения правил продажи отдельных видов товаров: обувь и бытовая техника ненадлежащего качества. Зачастую покупатели сталкиваются со случаями отказа в проведении экспертизы за счет продавца. Четверть от общего количества — нарекания из-за неудовлетворительного оказания услуг в туризме, медицине, образовании, жилищно-коммунальном хозяйстве...

— И что нарушители? Наказаны?

— Вот лишь несколько примеров. В одном из домов с собственников жилья, проживающих на 2-м этаже, незаконно брали плату за пользование лифтом. Председатель ЖСК привлечен к штрафу в размере 10 тысяч рублей. Другой ЖСК не предоставлял ветерану льгот при начислении оплаты коммунальных услуг, за это его руководитель оштрафован на 7500 рублей.

Сейчас продолжается сезон отпусков. И, увы, нарушения со стороны турфирм могут испортить людям отдых. Например, туристическая фирма «Музей» продала потребителю путевку в «Сестрорецкий курорт» в однокомнатный номер с телевизором, холодильником и прочими удобствами. Женщина заплатила деньги, приехала отдыхать, а свободного номера с такими параметрами для нее не оказалось.

Кроме того, сотрудники «Музея» не разъяснили туристке — а была она из ближнего зарубежья — правила пребывания иностранных граждан на территории РФ, поэтому вдобавок ей пришлось разбираться с милицией.

Турфирма привлечена к административной ответственности, а «Сестрорецкий курорт» должен внести изменения в договор с агентствами, реализующими их путевки, и более детально прописать все условия.

Проверка туристической фирмы «Вест Трэвел» показала, что туристам не предоставлялась полная информация о турпродукте, а цены на него указывались в условных единицах. За нарушения фирма оштрафована на 5 тысяч рублей.

— Игорь Иванович, а лично ваши потребительские права когда-нибудь нарушались?

— Конкретных случаев, по правде сказать, не припомню...

Права ведь нарушаются обычно тогда, когда не знаешь, как защититься. Для меня знание прав — первая помощь при самообороне, если таковая понадобится.

Ирина ПОЛЯКОВА  
Фото автора

## Ваш путь к здоровью!

ОАО «Каравай»  
191167, Санкт-Петербург,  
ул. Херсонская, 22  
телефон "горячей линии": 274-56-16  
www.karavay.spb.ru

Здоровый Хлеб

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



**Мы рады и детям, и взрослым!**

Многие в нашем городе уже слышали о компании «БАЛТИЙСКИЙ ХЛЕБ». Посетили наши замечательные кафе-кондитерские-пекарни. Успели насладиться свежеспеченным хлебом, попробовать изысканные пирожные, выпить чашечку свежесваренного кофе. Компания «Балтийский хлеб» не стоит на месте. Происходит постоянное дополнение, расширение линии нашей продукции. Сегодня мы хотим рассказать вам о наших новинках!

Прежде всего, это, конечно же, наши изумительно вкусные, легкие витаминные салаты: «С авокадо и лососем», «Королевский» с креветками, салат «Греческий», классический «Цезарь» и салат из кусочков свежих фруктов.

Также нашим покупателям уже успели полюбить аппетитные сэндвичи от «Балтийского хлеба»: пикантный сэндвич с моцареллой и свежими томатами, питательный с семгой и китайской капустой, вкуснейший сэндвич «Морской» с креветками, «Ароматный» с ветчиной, сыром, сладким перцем и листиком салата и, конечно же, сэндвич «Ассорти» с четырьмя видами сыра в начинке.

Помимо этого компания запустила в продажу куриный свежесваренный бульон с зеленью и гречками, несколько видов вкусного и питательного жюльена, блинчики с курицей, грибами и сметаной.

А на сладкое «Балтийский хлеб» предлагает побаловать себя новыми десертами

— мороженым, которые оценят даже самые взыскательные потребители.

Наши новинки будут уместны в любое время дня и суток: для сытного энергичного завтрака, на обед во время бизнес-ланча в качестве легкого перекуса, а также для полноценного ужина!

Не забыли мы и о маленьких и любимых покупателях — наших детках! Специально для них «Балтийский хлеб» запускает новое интересное предложение — детские наборы, где помимо специально разработанного меню (детский сэндвич, мини-печенье «Здоровье», упаковка сока) ребенка ожидает и приятный сюрприз — шоколадное яйцо с коллекцией любимых мультипликационных героев.

Ассортимент, производимый компанией «Балтийский хлеб», очень велик — более ста пятидесяти наименований. Специалисты компании намерены и дальше удивлять и радовать наших любимых покупателей!

**Заходите, не пожалеете!**

ХЛЕБ — ВСЕМУ ГОЛОВА!



**«АППЕТИТНЫЙ ДОМАШНИЙ» — И ВКУСНО, И ПОЛЕЗНО!!**

Прежде чем попасть в число лучших, пирог «Аппетитный домашний» прошел (как и все претенденты на почетное звание) несколько независимых лабораторных проверок, на фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД» получил отзывы покупателей, с честью выдержал дегустацию профессионалов. Все потребители в первую очередь оценили уникальность рецепта изделия (собственная разработка «Зари»!).

Слоеный «кармашек» из пшеничной муки высшего сорта технологи предприятия доверху наполнили начинкой. Причем не просто вкусной, но и полезной — с содержанием витаминов А, В и С, кальция, фосфора, железа... Выбор их пал на творог 9-процентной жирности. Закупать творог для «Аппетитного домашнего» стали только в самых передовых хозяйствах Ленинградской области. Да, и перед «складыванием в кармашек» решили не подслащать, как обычно, а чуть-чуть подсаливать. Получается необычный пирог, напоминающий грузинские лепешки хачапури. Перед употреблением продукт рекомендуется чуть-чуть подогреть в микроволновой печи.

Едва успев завоевать популярность рядовых потребителей, «Аппетитный до-

## Вкусные новинки от «Зари»



Хлебозавод «ЗАРЯ» не устает радовать петербуржцев! Пирог «Аппетитный домашний», только-только появившись в обновленной яркой упаковке, буквально влюбил в себя покупателей и специалистов. Влюбил так, что стал победителем нескольких престижных конкурсов по качеству! Но «Заря» на этом не успокоилась и приготовила для потребителей еще один сдобный сюрприз.

машний» получил золотую медаль выставки «Агрорусь-2008», стал победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» и попал в число участников 2-го отраслевого этапа конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге-2008».

А вы уже пробовали «Аппетитный домашний»? Если нет, то спешите в фирменные магазины хлебозавода «Заря», в торговые сети «Ашан», «Веста», другие торговые точки города. Пирог прекрасно подойдет к завтраку, его можно взять с собой в дорогу или на работу. «Аппетитный домашний» — это действительно очень удобно и вкусно!

**ПЕЧЕНЬЕ «БЕЛОЧКА» — ПОЛЕЗНАЯ НОВИНКА**

Меньше месяца назад на прилавках магазинов появилось и совсем новое «произведение» хлебозавода «Заря» — сдобное печенье «Белочка». Оно выпечено из



муки высшего сорта с добавлением отрубей и семечек подсолнуха.

Почему для новинки выбрано именно такое сочетание? Все просто: отруби и семечки — весьма полезные продукты! Например, отруби содержат необходимую для жизни клетчатку. Благодаря клетчатке в желудочно-кишечном тракте развивается флора нужных организму бактерий, и вырабатываются витамины. А насчет семечек ученые в один голос твердят: эти «крошки» замедляют старение! Ведь в семечках содержится множество растительных жиров и жирорастворимые витамины — А, D и E. Все полиненасыщенные жирные кислоты помогают снижать уровень холестерина в крови. Кроме того, семечки реально... помогают худеть!

Так что если вы хотите избавиться от парочки лишних складок на теле, покупайте к чаю... Правильно — печенье «Белочка»! Вкусное, нежное, полезное, оно еще и очень грамотно расфасовано — в двухсотграммовые пластиковые коробочки. Поскольку новинка только что вышла в продажу, запомните опознавательный знак на упаковке: изображение белки с букетом колосьев и подсолнухов.

Печенье «Белочка» сделано по ГОСТУ. Хранится оно может 30 дней со дня выработки. Есть его не только приятно, но и удобно: печенюшки имеют круглую форму и небольшой диаметр, не крошатся при употреблении.

Печенье «Белочка» от хлебозавода «Заря» имеет все шансы полюбить потребителей и стать настоящим хитом про-



**Наталья Назарова, коммерческий директор ОАО «Заря» (группа компаний «Каравай»)** получила Диплом победителя конкурса ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА за изделие «Фигурное» с сахаром и пирог «Аппетитный Домашний».

даж. А на Празднике хлеба, который откроется 27 сентября в 10 часов утра на площади Островского в Санкт-Петербурге, производители обещают устроить дегустацию своего нового продукта. Так что спешите попробовать! **Желаем вам приятного аппетита!**

**Ирина ПОЛЯКОВА**

СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

8 сентября, в день, памятный для всех ленинградцев и петербуржцев началом блокады города в годы Великой Отечественной войны, ОАО «ХЛЕБНЫЙ ДОМ» провело совместную акцию с газетой «Известия». Районные общества «Жителей блокадного Ленинграда» в этот день получили подарки к чаю от хлебопеков и специальный выпуск газеты «Блокадная неделя».



# Блокадникам с поклоном от «Хлебного Дома»

Эту акцию можно было бы провести под девизом: «Блокадники — блокадникам», так как с первого и до последнего дня осады Ленинградский хлебозавод имени Микояна (так в те годы называлось ОАО «Хлебный Дом») ковал победу, разделяя судьбу блокадного города и его горожан.

Хлеб в окруженном городе стал главной ценностью, наглядным эквивалентом самого понятия «жизнь». Чтобы прорвать блокаду, одних снарядов и патронов армии было недостаточно. Нужен был хлеб — и для двух с половиной миллионов оставшихся в городе жителей, и для тех, кто сдерживал натиск врага на подступах к Ленинграду. Понимали это и оккупанты. Так, цеха по выпечке хлеба и армейских сухарей стали объектами, подлежащими уничтожению в первую очередь. Только в один из осенних дней 1941 года на завод было сброшено 7 фугасных бомб и более 200 фосфорных зажигательных. Часть производственных помещений была разрушена и сгорела. Три месяца завод находился в аварийном состоянии, но, несмотря на невероятные тяжелые условия блокадной зимы, был восстановлен и продолжал снабжать горожан и защитников Ленинграда хлебом.

Немалой опасностью оборачивалась и работа в цеху: продукцию нужно было сберечь любой ценой, подчас — ценою собственной жизни. Воспоминания **Екатерины Лейбиной**, в годы войны работавшей тестоделом на Хлебозаводе имени Микояна, живо рисуют картину тех лет: «Когда тревога начиналась, в первую очередь закрывали закуску брезентом, за крышками, чтобы не попало туда ни снаряда, ни стекла. Как раз на четвертом этаже у нас была закуска для хлеба, а ниже этажом тесто месили. Однажды

тревога: обстрел, бомбежка. На закуске были я и Клава Левочкина. Закуску мы успели закрыть, а вот Клавоочки не стало...»

За годы блокады только на своих рабочих местах на хлебозаводе погибло 18 человек, всего же умерло 63 заводчанина.

Когда в первые мирные годы на базе законсервированного после войны цеха по выработке армейских сухарей Хлебозавода имени Микояна был организован пряничный цех, это стало большой радостью для ленинградцев.

Вернуть праздник в сердца бывших блокадников решили на «Хлебном Доме» и сегодня. И, конечно же, пряники — самый подходящий случаю подарок от хлебопеков.

«Мы знаем, что люди старшего поколения любят наши мятные пряники «Невские», — говорит координатор по связям с общественностью ОАО «Хлебный Дом» **Надежда Миронова**, — поэтому мы принимаем участие в проекте с газетой «Известия» и предоставляем сладкий подарок к чаю уважаемым ленинградцам-блокадникам».

Это лишь одна из акций в рамках политики социальной ответственности, проводимой «Хлебным Домом». Акционерное общество оказывает поддержку на регулярной и разовой основе многим общественным организациям. К примеру, в июле этого года им была отгружена продукция в объеме почти 20 тонн. Среди тех, кто ее получил, — благотворительная организация помощи бездомным «Ночлежка», общественная организация «Свет», объединяю-



щая инвалидов по зрению, благотворительная организация «Благодать», клуб инвалидов «Альтернатива» и многие, многие другие.

Проходят годы, но неизменно одно: в дни горя и радости «Хлебный Дом» — со своим родным городом, он с теми, кому нужна помощь и поддержка. Ведь, как говорится, не хлебом единым...

Наталья ВЛАДЫКО

ПОПРОБУЙ!

# «ХЛЕБНЫЙ ЗАВОД «АРНАУТ» НАКОРМИТ ВСЕХ ЗЯТЬЕВ БЕЗ ИСКЛЮЧЕНИЯ

ПИРОГ «ЗЯТЬ НА ПОРОГЕ» ОТ ОАО «ХЛЕБНЫЙ ЗАВОД «АРНАУТ» СТАЛ ПОБЕДИТЕЛЕМ КОНКУРСА «ЛУЧШИЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА».



С первого дня своего существования «Хлебный завод «АРНАУТ» (открыт в 1937 г.) кормит ленинградцев-петербуржцев свежими и ароматными батонами, которые по праву считаются одними из самых вкусных в городе. При этом производство уверенно шагает в ногу со временем: сейчас на его пекарнях делается больше ста сортов фирменных хлебобулочных, сдобных и кондитерских изделий. А последняя новинка — брусничная пицца из серии «Зять на пороге», — не успев появиться на прилавках, так полюбился покупателям и понравился специалистам, что стал победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга-2008».



Серия «Зять на пороге» — эксклюзивная разработка технологов ОАО «Хлебный завод «Арнаут», которой они вполне заслуженно гордятся. Ведь в «Зяте...» продумано все — от формы (удобный прямоугольник) до содержания (для любителей сладкого внутри «спрятана» брусника, для поклонников гастрономических вкусов — модные сегодня сыр с укропом и картофель с луком). Внутри много-много начинки! А главное, она со всех сторон закрыта тестом, значит, не будет вытекать и причинять неудобства, если взять пирог с собой на работу или в поездку.

Да, в качестве начинки для «Зяты на пороге» используются только самые свежие продукты. Это твердые сыры «Российский» и «Пошехонский», замороженная брусника (известно, что способ «шоковой заморозки» позволяет сохранять в ягоде все 100 процентов полезных веществ и витаминов), экологически благополучный картофель. На консерванты и прочие искусственные добавки на «Хлебном заводе «Арнаут» наложено строжайшее табу.

Почему вкусная новинка от ОАО «Хлебный завод «Арнаут» называется именно «Зять на по-

роге», вы, наверное, и сами уже догадались. Кто может быть самым дорогим гостем для тещи? Для кого на стол выставляются только самые лучшие яства? Кого хочется накормить как можно сытнее, изысканнее и быстрее?

Если учесть, что у современных тещ совсем нет времени часами стоять у плиты, арнаутский пирог «Зять на пороге» для них — просто находка. Достаточно освободить его от прозрачной пленки, поставить на несколько минут в микроволновую печь, и — можно потчевать дорогого гостя или гостей. Которые, к слову, вряд ли догадаются, что это не ваше личное, а заводское «произведение». Сегодня ОАО «Хлебный завод «Арнаут» — единственный из крупных хлебозаводов в Санкт-Петербурге, кто освоил промышленный выпуск самых настоящих домашних пирогов и в скором времени планирует расширение их ассортимента.

Пироги «Зять на пороге» от ОАО «Хлебный завод «Арнаут» легко найти на прилавках, у них броская, запоминающаяся этикетка. Найти их можно в розничных продуктовых магазинах Санкт-Петербурга, в т.ч. в торговой сети «Лента».

Ирина СОКОЛОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Всего было закуплено 3 образца консервов отечественного производства (ЗАО «Рыбный двор», г. Великий Новгород, ОАО «Новолодожская рыбная компания, Новая Ладога, Псковрыбхоз, СПРК Колхоз «Красный рыбак») и 7 образцов прибалтийских предприятий. Испытания проводились в ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» на соответствие требованиям Сан Пин 2.3.2.1078-01 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (п. 1.3.2 – содержание токсичных элементов: свинца, мышьяка, кадмия, ртути, олова, бенз(а)пирена).



# Российские шпроты лучше прибалтийских

ТАКОЙ ВЫВОД СДЕЛАЛА САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ДИАЛОГ», ПРОВЕДЯ ИССЛЕДОВАНИЕ ДЕСЯТИ ОБРАЗЦОВ КОНСЕРВОВ «ШПРОТЫ В МАСЛЕ»

При сравнении результатов лабораторных испытаний установлено, что все образцы консервов рыбных «Шпроты в масле» соответствуют по показателям безопасности (наличию токсичных элементов) требованиям Сан Пин 2.3.2.1078-01.

Оказались одинаковыми во всех исследованных образцах такие показатели, как содержание бенз(а)пирена (не более 20,0 % от нормы), содержание кадмия (не более 5,0 % от нормы), содержание олова (не более 0,5 % от нормы), содержание свинца (не более 7,0 % от нормы).

По содержанию мышьяка наибольший показатель (не более 1,0 % от нормы) в образце «Шпроты в масле «Акварин», ООО Лицис 93», Латвия. Наименьший показатель (не более 0,6 % от нормы) в образцах: «Шпроты в масле «Ванга», АО «Банга»/ Латвия, «Шпроты в масле «Ревельские», АО «Масеко», Эстония, «Шпроты в масле «Syrvevik», ОАО «Новолодожская рыбная компания». В остальных образцах содержание мышьяка составляет не более 0,8 % от нормы.

По содержанию ртути наибольший показатель (не более 1,2 % от нормы) в образцах: «Шпроты в масле «Ревельские», «Шпроты в масле «Stella Maris», ООО «Лицис 93», Латвия; «Шпроты в масле «Толстый боцман» ООО «Мелнсилс», Латвия, «Шпроты в масле крупные «Беринг», ООО «Ранда», Латвия.

В остальных образцах содержание ртути менее 1,0 % от предельно допустимой концентрации.

Таким образом, из десяти исследованных образцов четыре имеют несколько худшие показатели. Это – консервы латвийских про-

изводителей: «Шпроты в масле «Stella Maris» ООО «Лицис 93», Колкский Рощ; «Шпроты в масле «Толстый боцман» ООО «Мелнсилс»; «Шпроты в масле крупные» ООО «Ранда»; «Шпроты в масле «Акварин» ООО «Лицис 93», п. Колка.

Четыре образца имеют наилучшие показатели. Это – консервы российских производителей: «Шпроты в масле «Syrvevik» ОАО «Новолодожская рыбная компания»; «Шпроты в масле крупные» Псковрыбхоз, СПРК Колхоз «Красный рыбак»; консервы латвийских производителей: «Шпроты в масле «Ванга» АО «Банга»; «Шпроты в масле янтарные» ООО «Sabiedriba IMS».

Консервы рыбные «Шпроты в масле «Ревельские», Эстония, не отвечают требованиям Закона РФ от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей» и ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» по причине отсутствия информации для потребителя о сроке годности консервов.

Качество и пищевую ценность консервов во многом определяет выбор способа предварительной тепловой и химической обработки сырья. При производстве консервов рыбных «Шпроты в масле» рыба подвергается химической обработке, то есть обработке веществами (растительное масло, соль, дым), изменяющими ее химический состав. В настоящее время латвийская классическая технология производства консервов «Шпроты в масле» предполагает копчение кильки или салаки на ольховых опилках в отличие от западной технологии, где рыбу обрабатывают «жидким дымом» – конденсатом



от ранее сожженных буковых или дубовых чурок. В процессе копчения в рыбе накапливается такое вещество, как бенз(а)пирен (из дыма), являющееся канцерогеном, который при высоком содержании в организме человека может вызвать онкологическое заболевание. Поэтому содержание токсичных элементов, в том числе бенз(а)пирена, не должно превышать допустимые по Сан Пин 2.3.2.1078-01 нормы.

Несмотря на то что все исследованные образцы консервов рыбных «Шпроты в масле» соответствуют по показателям безопасности (содержанию токсичных элементов) требованиям Сан Пин 2.3.2.1078-01, учитывая, что эти показатели нестабильны, не исключено, что в других партиях консервов такие показатели могут превышать предельно допустимые нормы.

Кирилл ОРЛОВ

Бутерброд «Премиум» с курицей от «Компании вкусного питания «ПОДОРОЖНИК» стал победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» – 1-го отраслевого этапа общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» в номинации «Продукция кулинарии».

Близко и вкусно, всегда с удовольствием! ПОДОРОЖНИК

ООО «Компания вкусного питания «Подорожник» принимает участие в конкурсе «Сделано в Санкт-Петербурге» уже в третий раз. Все предыдущие попытки заканчивались победами. В коллекции компании уже два золотых знака конкурса. Вот и на этот раз в конкурсе «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», организатором которого выступило НП «Общественный контроль качества», продукция «Подорожника» признана победителем.

Компания начала свою работу в городе на Неве шесть лет назад, а сегодня редкое массовое мероприятие в Питере обходится без «Подорожника». В последнее время Компания принимала участие в организации таких крупней-

ших событий, как Всероссийские конные игры, традиционный Питерский пивной фестиваль и XI Петербургский международный экономический форум, где фирменную продукцию «Подорожника» продегустировали даже многие VIP-персоны.

А 6 сентября передвижной павильон «Подорожника» был установлен на Дворцовой площади в 35 метрах от Эрмитажа, где состоялся старт и финиш общегородского массового пробега «Женская десятка». «Подорожник» не ждет, когда к нему придут Клиенты, а сам идет всегда навстречу, подвывая свой лозунг – «Близко, вкусно и всегда с удовольствием»!

Валентина ОРЛОВА



## Рыба в рационе петербуржцев просто необходима

Осень богата различными фруктами и овощами, которые помогают нашему организму получать необходимые витамины и минералы. Однако не стоит забывать о том, что ряд необходимых веществ мы можем получить и из продуктов животного происхождения.

Целебная сила морской воды и даров моря известна с давних времен. С незапамятных пор ученые и медики осваивают целебные свойства морских глубин.

В древнем Китае водорослями успешно лечили заболевания щитовидной железы. Так было открыто ведущее значение йода в процессе обмена веществ. Кстати, именно китайцы первыми стали употреблять морскую капусту. В Поднебесной даже существовал закон, обязывавший всех граждан есть этот продукт ежедневно. Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено, в первую очередь, наличием в ней органических соединений йода. Йод улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

Икра, как и любой морепродукт, включает в свой состав белки и аминокислоты, максимально подходящие для их употребления в пищу – они усваиваются на 93–98%, чего нельзя сказать ни о каких других белках животного происхождения.

Скумбрию, сельдь, лосося, форель можно назвать жирной рыбой, в ней много калорий. Для диеты она вряд ли подойдет. Но в этих породах много витамина D, необходимого для нормального роста и формирования костей.

Потребление рыбы помогает предотвратить сердечные заболевания и инсульт. Это потому, что в рыбе, а также в моллюсках и ракообразных имеется особый тип масла, называемый омега-3, которое поддерживает артерии в здоровом состоянии.

Инфаркт или инсульт – это следствие того, что сгустки крови закупорили артерию. Чем полезно масло омега-3? Оно предотвращает образование этих сгустков. Помимо прочего, оно способствует снижению кровяного давления, и это как раз то, почему у людей, потребляющих много рыбы, значительно реже бывают инфаркты и инсульты. Взрослым рекомендуется включать в свой рацион рыбу хотя бы два раза в неделю.

Подготовила Людмила БОЯРИНЦЕВА по материалам, предоставленным рыбоперерабатывающей компанией ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# Кто обидел «рисовую душу»?

Древние японцы полагали, что у риса, точно у человека, есть душа. И что за оскорбление этой души можно поплатиться! До сих пор в Стране восходящего солнца из уст в уста передают легенду о крестьянах, собравших богатый урожай. Они закончили жатву, сели отметить праздник, выпили лишнего и стали развлекаться, стреляя по мишеням, сделанным из рисовой лепешки...

Такой обиды душа риса простить не смогла. Она превратилась в белую птицу и улетела. Поля пришли в запустение, люди погибли. Слишком большой оказалась плата за пренебрежение к знаменитому продукту питания...

А как относятся к рису современные российские фасовщики, поставляющие его в розничные сети Северной столицы? Не оскорбляют ли они «рисовую душу», предлагая покупателям некачественную продукцию?

В поисках ответов на эти вопросы закупочная комиссия, состоящая из представителей Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» и предприятий-фасовщиков, отправилась сначала в питерские магазины, где приобрела 11 образцов круглых и круглозерных рисовых круп разных торговых марок. А затем доставила продукцию в испытательную лабораторию СПб филиала ФГУ «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки».

## Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз провела независимую экспертизу рисовой крупы.

Испытания проводились на соответствие требованиям ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия» или техническим условиям изготовителя. Результаты экспертизы, как и в предыдущие годы, оказались не самыми радужными: четыре образца первого сорта не соответствовали нормативным требованиям.

Впрочем, прежде чем знакомиться с бракоделами, сначала похвалим победителей испытаний. Ими стали шлифованный рис первого сорта торговых марок «Мистраль», «Ангстрем», «Лента», «Невские купола» и «Подворье», а также рис второго сорта марки «365 дней» и рис «Вариешка». У них все в порядке с показателями «вкус» и «цвет» (первый — свойственный, не кислит и не горчит; второй — белый с различными оттенками). Влажность, процент наличия сорных примесей и неочищенных зерен не превышает разрешенные показатели, а содержание доброкачественного ядра соответствует требованиям нормативных документов.

Такие показатели, как наличие меловых ядер, ядер с красными полосками, красных и глютинозных ядер, у победителей минимальны или

вообще отсутствуют. Но мы все-таки попросили специалистов объяснить, что это за показатели.

— Красными считаются ядра, у которых окрашена одна четверть и более общей поверхности, — рассказывает руководитель испытательной лаборатории Светлана Челпанова. — Название «меловые» говорит само за себя: у них 1/2 и более поверхности имеют непрозрачный внешний вид, они очень похожи на мел. Глютинозные ядра имеют в разрезе консистенцию, как у стеариновой свечи.

ГОСТ четко прописывает содержание показателей в разных сортах риса. Красные ядра, например, допускаются только в крупе рисовой третьего сорта и в «дробленке»...

Забракованными оказались пять образцов, изготовленные ООО «Протон», ООО «Питерское», ОАО «Петербургский фасовочный комбинат», ООО МНПК «Технолог» и ИП Бескровная О.И. У всех — перебор по показателю «процент дробленого риса», особенно в пачке от ИП Бескровная О.И. (ТМ «Вариешка»): там обнаружили 33,8% «дробленки»! Более того, изготовитель скрыл от потребителя истинное содержание паке-

та, не указав на упаковке даже сортности! Дескать, кушайте, дорогие потребители на здоровье наш рис, а то, что это — «дробленка», узнаете, лишь вскрыв упаковку. Циничный обман потребителя — да и только!

Поскольку «Общественный контроль» следит за качеством риса постоянно, мы решили поднять протоколы рисовых испытаний 2007 года. И нашли там старого знакомого — ООО «Протон». В прошлом году эта фирма тоже оказалась в черном списке, поскольку предлагала сечку под видом высококачественного продукта!

Если поднять статистику крупяных исследований СПб ООП «Общественный контроль» за последние три года, то ситуация такова: в 2006-м было забраковано 8 образцов из 13, в 2007-м — 6 из 12, сейчас, в 2008-м, — 5 из 11.

Отрадно, что отечественные фасовщики стали гораздо реже обижать «рисовую душу». Но до полного взаимопонимания с ней некоторым все еще так же далеко, как... до Страны восходящего солнца.

**Ирина ПОЛЯКОВА**

*Редакция благодарит за проведение исследований испытательную лабораторию СПб филиала ФГУ «Федеральный центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки» и лично ее руководителя Ирину АПАНАСОВУ.*

### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РИСОВОЙ КРУПЫ

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

Наименование	КРУПА РИСОВАЯ ШЛИФОВАННАЯ										
	рис круглозерный «Краснодарский», первый сорт ТМ «Ангстрем»	рис круглозерный, первый сорт ТМ «Лента»	рис круглозерный «Кубань», первый сорт ТМ «Мистраль»	рис круглый, первый сорт ТМ «Невские купола»	рис круглый, первый сорт ТМ «Подворье»	рис круглозерный, второй сорт ТМ «365 дней»	рис круглозерный, первый сорт	рис круглый, первый сорт ТМ «Вариешка»	рис круглозерный, первый сорт ТМ «Технолог»	рис круглозерный, первый сорт ТМ «Петрофаск»	рис круглозерный, первый сорт
Производитель	ООО «Компания Ангстрем Трейдинг»	ООО «Агроальянс»	ЗАО «ТК «Мистраль»	ЗАО «Невские купола»	ИП Смирнов И. А.	ЗАО «Каскад ЛТД»	ООО «Протон»	ИП Бескровная О. И.	ООО МНПК «Технолог»	ОАО «Петербургский фасовочный комбинат»	ООО «Питерское»
Фасовка, г	900	900	900	900	900	900	800	900	900	900	900
Дата фасовки	09.01.08	28.03.08	16.01.08	29.02.08	03.03.08	03.04.08	17.02.08	05.01.08	19.02.08	25.12.07	15.12.07
Цена, руб.	35-40	32-90	41-40	27-70	31-00	27-60	29-60	24-00	23-50	29-10	33-00
Место закупки	«Семья», ул. Решетникова, 12	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Перекресток», ул. Тиланова, 21	«Находка», пр. Ю. Гагарина, 18	«Пятачок», ул. Кибальчича, 4	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Полушка», ул. Я. Гашека, 6	Южный рынок	«Технолог», ул. Цюльковская, 10	«Дикси», Рижский пр., 3	«Дунай», Будапештская ул., 94
НД	ГОСТ 6292-93	ГОСТ 6292-93	ТУ 9294-001-99621687-07	ГОСТ 6292-93	ГОСТ 6292-93	ГОСТ 6292-93	ГОСТ 6292-93	ГОСТ 6292-93	ТУ 9294-001-31042771-2005	ГОСТ 6292-93	ГОСТ 6292-93
Цвет по НД	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками	Белый с различными оттенками
Цвет фактически	Белый	Белый	Белый	Белый	Белый	Белый	Белый	Белый	Белый	Белый	Белый
Запах по НД	Свойственный рисовой крупе, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневый										
Запах фактически	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный
Вкус по НД	Свойственный рисовой крупе, без посторонних привкусов, не кислый, не горький										
Вкус фактически	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный	Свойственный
Влажность, %, Норма/фактически	не более 15,5 /14,0	не более 15,5 /13,6	не более 15,5 /13,4	не более 15,5 /14,4	не более 15,5 /13,4	не более 15,5 /13,6	не более 15,5 /14,4	не более 15,5 /13,8	не более 15,5 /14,5	не более 15,5 /14,4	не более 15,5 /14,0
Доброкачественное ядро, %	не менее 99,4 /99,6	не менее 99,4 /99,7	не менее 99,4 /99,7	не менее 99,4 /99,7	не менее 99,4 /99,6	не менее 99,1 /99,6	не менее 99,4 /99,8	не менее 99,4 /99,7	не менее 99,4 /99,8	не менее 99,4 /99,8	не менее 99,4 /99,7
В том числе: Рис дробленый, %	не более 12,0 /3,88	не более 9,0 /4,5	не более 9,0 /4,2	не более 9,0 /9,0	не более 9,0 /5,9	не более 13,0 /11,8	не более 9,0 /12,1	не более 9,0 /33,8	не более 9,0 /14,9	не более 9,0 /19,4	не более 9,0 /16,5
Пожелтевшие ядра риса, %	не более 2,0 /0,3	не более 2,0 /0,2	не более 2,0 /0,2	не более 2,0 /0,3	не более 2,0 /0,7	не более 6,0 /0,1	не более 2,0 /0,2	не более 2,0 /0,1	—	не более 2,0 /0,8	не более 2,0 /0,1
Меловые ядра риса, %	—	не более 2,0 /0,9	не более 2,0 /0,5	не более 2,0 /0,5	не более 2,0 /0,6	не более 3,0 /0,3	не более 2,0 /1,4	не более 2,0 /1,6	не более 2,0 /1,7	не более 2,0 /1,1	не более 2,0 /1,1
Ядра с красными полосками, %	—	не более 3,0 /0,1	не более 3,0 /0,1	не более 3,0 /0,4	не более 3,0 /0,1	не более 8,0 /0,4	не более 3,0 /2,0	не более 3,0 /0,1	не более 3,0 /0,4	не более 3,0 /0,5	не более 3,0 /1,7
Красные ядра, %	—	не допускаются/не обнаружены	не допускаются/0,0	не допускаются/0,0	не допускаются/0,0	не допускаются/0,0	не допускаются/0,0	не допускаются/0,0	не допускаются/не обнаружены	не допускаются/0,0	не допускаются/не обнаружены
Глютинозные ядра, %	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0	не более 2,0 /0,0
Шелушенные зерна просянки, %	—	не ограничиваются /0,0	не ограничиваются /0,0	не ограничиваются /0,0	не ограничиваются /0,0	не ограничиваются /0,0	не ограничиваются /0,0	не ограничиваются /0,0	не ограничиваются /0,0	не ограничиваются /0,0	не ограничиваются /0,0
Нешелушенные зерна риса, %	не более 0,2 /0,08	не более 0,2 /0,08	не более 0,2 /0,08	не более 0,2 /0,08	не более 0,2 /0,08	не более 0,3 /0,00	не более 0,2 /0,04	не более 0,2 /0,00	не более 0,2 /0,00	не более 0,2 /0,00	не более 0,2 /0,00
Сорная примесь, %	не более 0,3 /0,28	не более 0,3 /0,020	не более 0,3 /0,22	не более 0,3 /0,16	не более 0,3 /0,25	не более 0,4 /0,28	не более 0,3 /0,16	не более 0,3 /0,28	не более 0,3 /0,12	не более 0,3 /0,16	не более 0,3 /0,28
В том числе: Минеральная примесь, не более	0,05 /0,00	0,05 /0,04	0,05 /0,02	0,05 /0,00	0,05 /0,05	0,05 /0,04	0,05 /0,04	0,05 /0,04	0,05 /0,00	0,05 /0,00	0,05 /0,04
Органическая примесь, не более	0,05 /0,04	0,05 /0,00	0,05 /0,04	0,05 /0,00	0,05 /0,00	0,05 /0,04	0,05 /0,04	0,05 /0,04	0,05 /0,0	0,05 /0,00	0,05 /0,04
Зараженность вредителями хлебных запасов (не допускается)	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена	не обнаружена
Загрязненность мертвыми вредителями хлебных запасов, экз. в 1 кг, не более	15/не обнаружена	15/не обнаружена	15/не обнаружена	15/не обнаружена	15/не обнаружена	15/не обнаружена	15/не обнаружена	15/не обнаружена	15/не обнаружена	15/не обнаружена	15/не обнаружена
Металломагнитная примесь, мг/кг	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0	не более 3,0 /0,0
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Сорт фактически	Первый сорт	Первый сорт	Первый сорт	Первый сорт	Первый сорт	Второй сорт	соответствует второму сорту	соотв. рису дробленому	соответствует третьему сорту	соответствует третьему сорту	соответствует третьему сорту

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

**ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК**



17-я международная выставка-ярмарка «Агрорусь-2008» каждый год демонстрирует достижения российской и мировой сельскохозяйственной отрасли, способствует привлечению инвестиций, установлению новых деловых контактов, давая мощный импульс для развития отечественного агропромышленного комплекса. В этой масштабной экспозиции приняли участие 1200 фирм из 12 стран мира и 59 регионов России. Конечно, не стал исключением и концерт «Детскосельский», который активно поддерживает статус серьезного делового партнера и на протяжении нескольких лет является традиционным участником выставки-ярмарки «Агрорусь».



## Концерт «ДЕТСКОСЕЛЬСКИЙ»: активное движение вперед!

На стендах концерна «Детскосельский» и СПК «Племзавод «Детскосельский» в этом году было широко представлено около 20 видов овощной продукции, картофель, растительное масло («Веселый подсолнух», «ZAKROMA.RU», «Салатное»), кулинарная продукция (пельмени «Детскосельские» и «От бабы Мани»).

Посетителям стендов был продемонстрирован ассортимент мытых овощей «Детскосельский» в оригинальной упаковке, который на протяжении последних месяцев активно востребован петербуржцами (продукция представ-

лена во всех крупнейших торговых сетях Санкт-Петербурга).

На стендах «Детскосельского» был настоящий аншлаг. Некоторые иногородние посетители не могли поверить, что представленная продукция не только выращена, но и упакована в России. Для концерна это лучшее подтверждение высокого качества работы предприятия в целом и каждого сотрудника в отдельности. Активное развитие «Детскосельского» заслуженно было отмечено особой наградой отраслевого конкурса «Золотая медаль» в номинации «За достижение высоких результатов в улучшении качества производственной продукции».

Также на выставке «Агрорусь» концерт «Детскосельский» был назван в числе победителей конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» (первый отраслевой этап конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге»). Причем сразу по двум номинациям: картофель, фасованный в сетку-домик «Детскосельский» стал лауреатом в номинации «Продовольственные товары первой необходимости», а Торговый дом «Детскосельский» стал победителем в номинации «Услуги торговли» за услугу торговли продовольственными товарами отечественного производства.

**Ангелика ЗАВОРОТЫНСКАЯ**



На фото: Александр ГЕРМАН, директор СПБГУ «ЦККТРИУ», вручает Ларисе НИКОЛАЕВОЙ, коммерческому директору ТД «БИС» (Концерт «Детскосельский»), диплом победителя конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» за картофель фасованный в сетку-домик «Детскосельский».

**КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК**

В эти выходные мы наконец всей семьей побывали в Русском музее. Собирались долго, все было как-то недосуг. Но когда стали внимательно изучать упаковку шоколада «ВЕРНИСАЖ», окончательно «созрели» навестить наш любимый храм художественного искусства.



## Ах, «Вернисаж»!

Гуляя по залам «Русского музея», невольно вспомнила добрым словом кондитерскую фабрику им. Н. К. Крупской и ее серию «Вернисаж», которая, оказывается, была запущена специально к 110-летию юбилею прославленного музея и 70-летию самой кондитерской фабрики. Не правда ли, трудно себе представить лучший подарок для музея и его поклонников!

Да, и нам, обычным потребителям, благодаря серии «Вернисаж» делать символические подарки сегодня стало гораздо проще. Если вы хотите продемонстрировать свой художественный вкус, то шоколадный презент серии «Вернисаж» подойдет как нельзя кстати. Великолепные репродукции портретов кисти Брюллова, Кустодиева, Серова, Кипренского несомненно будут оценены теми, кому вы решили сделать презент, или даже растопят лед в сердце вашей избранницы. Ведь недаром говорят, что искусство способно творить чудеса!

Шоколад серии «Вернисаж» выпускается в плитках весом от 90 до 200 граммов с различными оригинальными добавками (с цельным фундуком и изюмом, грильяжем, с кофе криспи, меренгами), горький, молочный, пористый.

Еще одна оригинальная новинка питерских шоколадных дел мастеров — шоколад-

ный набор ручной работы «Русские сезоны». Его дизайн выполнен в стилистике театрально-декорационной живописи. В состав набора вошли лучшие эксклюзивные сорта конфет ручной работы, изготовленных на натуральном высококачественном сырье без применения консервантов.

Изделия Кондитерской фабрики имени Н. К. Крупской, своеобразные шедевры кондитерского искусства, неизменно получают высокие оценки специалистов на всевозможных конкурсах и выставках, в которых продукция предприятия активно участвует. Недавняя победа в первом этапе конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» — очередное тому подтверждение.

**Алиса САВЕЛЬЕВА**



**ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ**

Как трудно сегодня сориентироваться покупателю, стоящему у молочного прилавка! Пестрые упаковки, разные названия, десятки новых производителей... А вот и доброе, проверенное временем имя — «ПИСКАРЕВСКИЙ». Один из наиболее крупных и стабильных молочных заводов Северо-Запада рад предложить потребителям более 60 наименований продукции — от молочной классики до поистине инновационных разработок!

## Молочный завод «ПИСКАРЕВСКИЙ»: от классики до инноваций

Классика это, конечно же, молоко. Экологически благополучное натуральное сырье для его производства поступает на «Пискаревский» только с лучших ферм области. Завод выпускает молоко на любой вкус и с самыми разными сроками хранения. Например, «Клевер» в процессе производства подвергается высокотемпературной обработке (140°), длящейся не более 3 секунд. За это мгновение погибают вредные микробы, но ценные вещества улетучиться не успевают. Такое молоко может оставаться свежим, полезным и вкусным целый месяц!

Молоко «Пискаревское особое» пастеризуется и асептически упаковывается, срок его хранения — 10 дней. Такое, по сути, наисвежайшее молоко, незаменимо в рационе школьников. Ведь им в начале учебного года требуются новые силы!

Подумали на заводе и о тех, кто любит продукцию буренок, но в чистом виде не может употреблять ее по медицинским показаниям. Для таких потребителей низколактозное молоко — находка. Оно не вызывает аллергии.

Молокозавод «Пискаревский» первым в городе начал выпуск лечебно-профилактических бифидопродуктов — бифидоряженки, бифидо-простакваши, ацидобиофилина... Они вырабатываются из натурального пастеризованного молока и закваски с бифидобактериями. Эти невидимые глазу «крошки» способны проделывать титаническую работу: отрегулировать внутренние функции, справиться с гнилостной микрофлорой в кишечнике и предотвратить дисбактериоз. Не зря их «услугами» пользуются даже космонавты (напиток «Бифилокс» разрабатывался медиками и биологами для космонавтов, чтобы адаптировать их в

условиях стресса)! А сегодня подправить здоровье с помощью «Бифилокса» может каждый. По содержанию бифидобактерий литр напитка-целителя соответствует ста литрам биокефира, причем полезные микроорганизмы не добавляются в продукт извне, а культивируются внутри.

Женщинам нельзя пройти мимо «Лактиналя». Это первый в мире пробиотический молочный напиток, разработанный специально для дам. «Пробиотик» в переводе с греческого — «для жизни». «Лактиналь» укомплектован пробиотиками-лактобациллами в идеальном количестве. Они проводят в женском организме настоящую генеральную уборку! Внутренняя чистота и здоровье сразу отражаются снаружи: улучшается цвет лица, разглаживается кожа, волосы становятся сильными и блестящими...

Ну что, вы еще стоите у прилавка и раздумываете, что брать? Ах, уже наполняете тележку продукцией с логотипом «Клевер в треугольнике»? Правильный выбор. Молочный завод «Пискаревский» желает вам приятного аппетита и доброго здоровья!

**Ирина ПОЛЯКОВА**



**ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!**

ЗАО «Пищевой комбинат «ЛИНФАС», внедряя инновационную технологию, совершило прорыв в сегменте здорового питания, создав в творческом союзе с компанией «Фармакор Продакшн» новый продукт — батончик-мюсли «Биоток». Подтверждением высокого качества продукта стала его победа в конкурсе «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» — 1-м (отраслевым) этапе общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

## Кто в здравье знает толк, покупает «БИОТОК»!



Чем же так замечательна новая разработка? С этим вопросом корреспондент «ПК» обратился к Наталье Семеновой, представителю компании «Фармакор Продакшн».

— Мюсли — инновационный продукт, появившийся не так давно на российском рынке, поэтому само название у многих вызывает вопросы. Не могли бы вы рассказать более подробно о составе батончиков-мюсли «Биоток»?

— В состав батончиков входят только натуральные составляющие: хлопья овсяные, ржаные, пшеничные, ячменные, изюм, сушеные ананас и папайя, семена подсолнечника, а также миндаль, абрикос, порошок из сушеных ягод черники, брусники, земляники.

Что позволяет относить батончики-мюсли «Биоток» к продуктам здорового питания?

В первую очередь, батончик «Биоток» — это источник высококачественных пищевых волокон. Кроме пробиотиков злаковые культуры, составляющие основу батончиков, богаты аминокислотами, полиненасыщенными жирными кислотами, витаминами (В1, В6, РР, Е, С), минеральными веществами (магний, фосфором, калием), углеводами.

— На какую аудиторию ориентирован новый продукт?

— Благодаря ценным пищевым качествам, натуральному составу, а также богатой ассортиментной линейке, мюсли стали любимым лакомством людей разных возрастных категорий и разного рода деятельности. Основными же покупателями батончиков являются молодые люди, ведущие активный образ жизни, занимающиеся спортом и следящие за своим здоровьем.

Батончики также незаменимы для перекусов в качестве дополнительного источника энергии, витаминов и минералов. Поэтому среди почитателей батончиков можно выделить школьников и студентов, предпочитающих полакомиться ими в течение дня.

Таким образом, можно говорить о том, что батончик-мюсли «Биоток» — новый продукт, вобравший в себя все последние достижения науки в области правильного питания, созданный для тех, кто ведет активный образ жизни, следит за здоровьем, желает быть в хорошем настроении и получать еще больше удовольствия от жизни.

**Светлана АРАНЧИЙ**





## АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ



**ДАГВИНО**  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Продукция винно-коньячного завода «ДАГВИНО» известна не только петербуржцам, но и жителям других регионов страны уже не один десяток лет. Основанное в Ленинграде в 1936 году предприятие на данный момент является одним из старейших по производству коньяков, бренди и вин в стране. В качестве производимой здесь продукции сомневаться не приходится. Подтверждение этому — не только накопленный опыт, но и многочисленные награды. В числе последних — диплом победителя отраслевого конкурса «Алкогольный бизнес Санкт-Петербурга» в номинации «Лучшая коньячная продукция», который состоялся в Северной столице 25 августа. Итак, какой коньяк — лучший?

## «СТАРОНЕВСКИЙ» — ПОБЕДИТЕЛЬ

Мероприятие проходило в рамках общегородской системы конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», а требования в этом конкурсе, как известно, нешуточные. Ведь речь, в конечном счете, идет о репутации целого города. Организатор конкурса — Северо-Западный альянс участников алкогольного бизнеса «АЛБИ», главный блюститель качества на рынке алкогольной продукции Северо-Запада.

На суд конкурсной комиссии была представлена целая линейка коньячной продукции от нескольких производителей. Все этапы отбора прошел коньяк «ВКЗ Дагвино» под маркой «Староневский».

Этот коньяк категории КВ (коньяк выдержанный) приготовлен из отборных коньячных спиртов среднего возраста не менее шести лет. Он обладает блестящим, золотисто-янтарным цветом. Утонченность напитка подчеркивают хорошо выраженные ванильно-шоколадные тона с нотками черносливки в букете, легко переходящие в бархатистый полный вкус. Он выпускается в бутылках по 0,375 и 0,7 литра. «Староневский» также можно приобрести и в разнообразных подарочных упаковках.

Добавим, что с 2004 года коньяк «Староневский» является призером самых авторитетных конкурсов в алкогольной сфере. Среди них — Международный дегустационный конкурс «Drinks Санкт-Петербург» и Международный профессиональный конкурс вин, который проводится в Москве.

Так что если вы еще не определились, какой коньяк преподнести в подарок или украсить праздничный стол, думаем, что теперь для вас выбор очевиден. Попробуйте «Староневский». Качество проверено лучшими дегустаторами — профессионалами в тонком деле коньячного производства, которым можно доверять.

Сергей ХОРОЛЬСКИЙ



Чрезмерное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

## Рыбное избранное

Ах, селедочка... Нежно-серебристые кусочки, чуть пахнущие пряностями и дубовой бочкой...

В октябре сельдь достигает максимальной жирности и в это время норвежцы начинают лов сельди для «Русского моря». Свежевыловленную сельдь разделяют, тут же упаковывают вакуумным способом и подвергают «шоковой заморозке», что позволяет сохранить рыбу свежей в течение целого года. Именно из такого сырья «Русское море» производит свою знаменитую «Селедочку Столичную».

Отборное филе сельди солят и заливают подсолнечным маслом высокой степени очистки, без запаха и холестерина. Ломтики сельди в течение всего срока хранения остаются упругими, не размякнут, не расплываются под ножом. Все дело в том, что «Русское море» солил сельдь традиционным, проверенным временем способом. При таком посоле сельдь созревает естественным путем без интенсификаторов.

Для гурманов «Русское море» не жалует и соусов. Селедочка нежная в майонезе, в томатном соусе с овощами, с оригинальными нотками горчичного соуса... Соусы в «Селедочке Столичной» — густые, как крем, и готовятся по уникальной рецептуре только из натурального сырья. С «Селедочкой Столичной» от «Русского моря» всегда найдется, чем угостить нежданных гостей.

Приятного аппетита!

www.russiansea.ru



Товар сертифицирован. На правах рекламы.



С каждым годом растет популярность продукции в нарезке. Мы покупаем в нарезке и хлеб, и сыр, и мясные деликатесы, потому что использование нарезанного в промышленных условиях продукта это удобно, аккуратно и быстро.

Но не все виды промышленных упаковок для нарезки вызывают только положительные эмоции. Так, самая распространенная в настоящее время вакуумная упаковка доставляет покупателям множество неудобств: ее сложно открыть, невозможно закрыть, в ней скапливается жидкость, нарезанные кусочки с трудом отделяются друг от друга и прочее.

Избавиться от этих досадных помех поможет принципиально новая упаковка «Пит-Продукт».

Основные преимущества многократно закрывающейся упаковки «Пит-Продукт» для продуктов из мяса в нарезке:

- Легко открыть и закрыть
- Дольше других видов упаковки сохраняет продукты свежими и ароматными
- Продукция производится без использования консервантов
- Ломтики легко отделять друг от друга
- Упаковка не занимает много места в холодильнике
- Жесткая форма упаковки лучше защищает продукт от деформации

Преимущества новой упаковки успели оценить не только покупатели, но и эксперты, входившие в профессиональные жюри конкурсов «ПродЭкспоПак-2008» (Москва), «Гранд-Звезда. Россия-2008» и «Сделано в Санкт-Петербурге»-2008, наградившие упаковку «Пит-Продукт» почетными дипломами победителя.

Продукция в нарезке в многократно закрывающейся упаковке «Пит-Продукт» удобна в использовании в любых ситуациях: для праздничного стола и для завтрака, для пикника и для дачи. Легко открыть, легко закрыть! И сохранить мясные продукты свежими. «Пит-Продукт». Когда еда - в радость.



ЛЕГКО ОТКРЫТЬ, ЛЕГКО ЗАКРЫТЬ!

## ПРОДУКЦИЯ КУЛИНАРИИ



## «Сытый барин»

## обаял экспертов



На конкурс «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» (1-й этап общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге») универсам «ТАЛЛИНСКИЙ» выдвинул продукцию собственного кулинарного производства — салат «Сытый барин». И несмотря на то, что в ходе долгой дегустации эксперты уже сами стали изрядно сытыми, оригинальный салат всем очень понравился и даже получил специальный диплом СПб ГУ «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Кулинарный отдел универсама «Таллинский» впечатляет разнообразием продукции. Более тридцати видов салатов, мясные полуфабрикаты, выпечные изделия — все это успело пройти проверку потребительским спросом и завоевать любовь покупателей.

Разумный подход к ценовой политике — еще один плюс. Так, например, если вы пришли за покупками с 23 до 24 часов — вас ждет приятный сюрприз — скидка 30 процентов.

А теперь — информация для именинников. Универсам «Таллинский» предлагает вам приобрести уже готовые и по-домашнему вкусные угощения в кулинарном отделе с 10-процентной скидкой. Она начинает действовать за три дня до дня рождения и остается в силе еще один день после него. Впрочем, скидка для именинников

распространяется не только на кулинарную продукцию, но и на весь ассортимент универсама. Предъявляйте паспорт и делайте экономные покупки на радость семейному бюджету.

А если хлопоты на кухне вам совсем не по душе, зовите гостей в кафе «Старый Томас», которое находится тут же — на территории универсама «Таллинский». Можете быть спокойны: уютную атмосферу, милый интерьер, и самое главное — прекрасную кухню — оценят все приглашенные. Откуда такая уверенность? Довелось посмотреть книгу отзывов и предложений, в которой свои добрые впечатления оставил даже начальник смены поваров ресторанов Дворца Конгрессов. Так что хочешь быть сытым — приезжай в «Таллинский»!

Наталья Владыко

## НА ЗЛОБУ ДНЯ

**Главный государственный санитарный врач России Геннадий ОНИЩЕНКО обратился к российскому потребителю с призывом, не дожидаясь, пока «ножки Буша» исчезнут с российских прилавков, самим отказаться от них в пользу российских хохлаток.**

## Геннадий Онищенко призвал россиян объявить бойкот «ножкам Буша»

«Пользуясь возможностью и отдавая себе отчет об инерционности принимаемых решений, хотелось бы просить наших российских потребителей, не дожидаясь полного исчезновения американской птицы с российских прилавков, самим отказаться от их потребления. Тем более что в большинстве регионов России сегодня существует широкая возможность выбора», — сказал **Геннадий Онищенко**. Так он прокомментировал принятое российским руководством решение об исключении из списка экспортеров мяса птицы в РФ 19 американских предприятий, работающих с нарушениями.

«Тема квотирования — прерогатива Министерства сельского хозяйства, а не нашей службы (Роспотребнадзора. — Ред.). Наша служба контролирует параметры безопасности продукта», — сказал Геннадий Онищенко. По его словам, еще несколько месяцев назад на основании данных текущего контроля, научных исследований Роспотребнадзором было принято решение о запрете использования для пищевых целей мяса птицы, при переработке которого используется хлор. Также было принято решение о запрете использования замороженного мяса для приготовления детского питания. Эти запреты были введены, соответственно, 27 июня и 16 июля. «Кроме того, были введены ограничения удельного веса содержания жидкости (воды) в замороженном мясе. По данным исследования, при норме 4–5% объема жидкости на ку-

риную тушку в образцах, проверенных российскими экспертами, объем жидкости доходил до 30%, что говорит о прямом обмане американскими производителями потребителей», — сообщил Г. Онищенко.

По его словам, эти требования распространяются не только на импортную, но и на отечественную птицу. «Но при этом следует помнить, что две трети импортной птицы (или более 800 тыс. тонн в год) составляют у нас именно американские окорочка, которые как раз и располагают полным набором перечисленных мною выше недостатков», — сказал руководитель Роспотребнадзора РФ.

**По материалам ИА «Интерфакс»**



## РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

## Результаты обследования птицеперерабатывающих предприятий США

**В период с 25 июля по 17 августа тремя группами специалистов Россельхознадзора осуществлялось обследование американских предприятий, занимающихся убойем, разделкой, шоковой заморозкой и хранением мяса курицы и индейки.**

В общей сложности на соответствие ветеринарно-санитарным требованиям Российской Федерации и возможность экспорта мяса птицы в нашу страну обследовано 39 американских предприятий, 19 из которых с 1 сентября исключены из списка аттестованных Россельхознадзором на право экспорта своей продукции в Россию.

Инспектирование предприятий позволило специалистам своими глазами увидеть, где и в каких условиях происходит производство продукции, часть которой может поступить на россий-

ский рынок. На большинстве предприятий отмечено несоответствие продукции ветеринарно-санитарным требованиям нашей страны.

Так, при проведении мониторинговых исследований мяса птицы на содержание солей тяжелых металлов, пестицидов, остаточных содержаний антибиотиков и препаратов — производных мышьяка аккредитованные лаборатории США руководствуются американскими стандартами, превышающими аналогичные российские нормы.

Кроме того, отмечены грубые нарушения технологии обработки и разделки мяса птицы. Контрольные замеры температуры тушки индейки после ванны охлаждения достигали 20° С при норме 4° С. Разделка мяса птицы при столь высокой температуре приводит к увеличению микробной контаминации (загрязнению) и уменьшению сроков реализации.

Выявленные специалистами нарушения фиксировались, непосредственно на местах составлялись акты и отправлялись в Россельхознадзор, где в дальнейшем были приняты решения об исключении некоторых птицеперерабатывающих предприятий из списка аттестованных на право экспорта мяса птицы в Россию.

**Пресс-служба Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО**

## БЕЗОПАСНОСТЬ — ПРЕЖДЕ ВСЕГО

В сентябре специалистами в области карантина растений Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области задержана партия срезанных цветов, зараженных карантинным организмом — западным (калифорнийским) цветочным трипсом. 310 голландских хризантем, поступившие из Словакии в адрес петербургской фирмы, уничтожены сжиганием.

## ШРОТ НАПРАВЛЕН НА ПЕРЕРАБОТКУ

Партия соевого шрота массой 3464 тонны, следовавшая в Санкт-Петербург из Бразилии, направлена специалистами Управления на переработку по технологии, лишаящей жизнеспособности семена выявленного в шроте как примесь карантинного сорного растения — череды волосистой.

## НЕЗАКОННО ВВЕЗЕННЫЙ ГРУЗ ИЗ ПОЛЬШИ ВОЗВРАЩЕН ОТПРАВИТЕЛЮ

В сентябре специалистами Управления на складе временного хранения «Шушарский» выявлен факт незаконного ввоза на территорию Российской Федерации картонных коробок из Польши. 1080 коробок не прошли первичный фитосанитарный контроль на границе и ввезены на территорию страны в нарушение действующих требований к ввозу в непродовольственных целях товаров из Польши: ввоз в страну разрешен через пункты пропуска Псковской и Тверской областей, а данный груз ввезен через Белоруссию. Картонные коробки запрещены к ввозу в страну и будут возвращены отправителю.



**Сенсация! Раскрыта тайна Дамского каприза! Он состоит из воздушного бисквита, пропитанного коньяком, легкого крема из взбитых сливок и нежнейших груш, законсервированных в сиропе.**

## Хотите изысканный сделать сюрприз? Дарите избранницам «Дамский каприз»!

Эмансипация уже не в моде! Почувствуйте себя избалованной женщиной! Заказывайте торт «Дамский каприз», а также другие изысканные образцы кондитерского искусства от компании «Невский Пекарь» по телефонам: **325-06-31, 374-38-75, 374-37-40.**



Торт «Дамский каприз» кондитерской компании «Невский Пекарь» стал победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» — 1-го отраслевого этапа общегородского конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

## КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

**Традиция подавать печенье к чаю появилась на Руси еще в далекой древности. Существует она и до сих пор. За сохранение этой замечательной традиции петербуржцам следует сказать «спасибо» кондитерскому объединению «ХЕМОСЕРВИС». Ведь именно «Хемосервис» выпускает печенье, которое способно удивить своим незабываемым вкусом самого взыскательного гурмана.**

## Ничего вкуснее нет, чем печенье «Корвет»



«Хемосервис» работает на кондитерском рынке Санкт-Петербурга уже больше пятнадцати лет под брендом «РУССКОЕ ПЕЧЕНЬЕ». Опытнейшие кондитеры делают лакомства к чаю только из натуральных продуктов — без добавления каких-либо консервантов. Наверное, поэтому питерское печенье любят и в России, и за рубежом: предприятие активно сотрудничает с торговыми сетями Санкт-Петербурга, Сибири, Дальнего Востока, Москвы, Белоруссии и даже... Германии!

Сегодня в цехах предприятия выпускают более пятидесяти видов продукции. Сматришь — глаза разбегаются. Фирма предлагает потребителям печенье всевозможных форм, различных национальных кухонь, с начинками, какие только душа пожелает. Так, зефирные сорта пришлись по вкусу любителям восточных сладостей: «Ладья» особенно радует поклонников сочетания «шоколад плюс кокос», «Боярское» наверняка взяли на заметку почитатели цукатов...

Линейка слоеных изделий от «Русского печенья» — сама нежность. Недаром и название у него мягкое, приятное — «Упоение», «Свирель»... Совсем скоро кондитеры обещают порадовать покупателей несколькими новыми сортами слоек. Какими? Пока се-

крет. Спрашивайте новинки в магазинах!

А вот «семейство» печенюшек-пирожных уже пополнилось новыми видами собственной разработки. Кексы под названием «Надежда» имеют интересную форму короны, наполнены густой, вишней, абрикосами... Полоски «Сливочная», «Ромовая» и «Александровская с зефиром» имеют непередаваемый притягательный вкус. Сочетание густыни, белого и черного шоколада, дают незабываемые ощущения торта.

Многие потребители наверняка уже попробовали и оценили печенье «Венское» с разными фруктовыми начинками, посыпанные корицей ромбики «Земелаха», «Курабье Петровское» и «Конвертики с джемом». Теперь советуем отведать печенье «Корвет в глазури». Технологи предприятия нашли такое удачное сочетание песочного теста с джемом, шоколадной глазурью и кокосом, что «Корвет» покорила даже строгие жюри конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», по итогам которого печенье было признано победителем в номинации «Кондитерские изделия».

**Попробуйте «РУССКОЕ ПЕЧЕНЬЕ» и вы! Оно превратит ваше чаепитие в праздник. Приятного аппетита!**

**Ирина ПОЛЯКОВА**



**Владимир Яшков, исполнительный директор ООО «Хемосервис».**

ООО «Хемосервис»: 198205, СПб, ул. Партизана Германа, дом 22 А. Тел.: (812) 756-46-39, 756-73-77 info@hemos.ru; отдел продаж: (812) 756-73-77, 756-46-39, (911) 911-98-15 (моб.)

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела очередную независимую экспертизу молочных консервов «Молоко сгущенное».

# МОЛОКО СГУЩЕННОЕ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОЕ

ШИРОКО ПРЕДСТАВЛЕНО В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА



Несмотря на разоблачительные проверки Роспотребнадзора и общественных организаций потребителей, которые были проведены на протяжении последних нескольких лет, фальсификация молока цельного сгущенного с сахаром, вырабатываемого по ГОСТ 2903-78, не сбавляет обороты, а наоборот, твердой поступью шагает по стране.

Как правило, в списках нарушителей фигурируют одни и те же заводы-изготовители. Несмотря на широкий общественный резонанс, который вызывает информация о подделках сгущенки, эти предприятия упорно не хотят соблюдать российское законодательство, продолжая выпускать под видом гостовской сгущенки комбинированный продукт, в котором молочный жир отсутствует вовсе либо его содержание сведено к минимуму.

Очередным доказательством массовой фальсификации сгущенного молока российскими производителями стали результаты очередной экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

Закупочная комиссия, в которую вошли представители общественной организации и СМИ, закупила в городской рознице образцы молока сгущенного цельного, вырабатываемого по ГОСТ 2903-78. Приобретение образцов, впрочем, как и сама независимая экспертиза, проводилась на основании ст. 45 Закона «О защите прав потребителей». В процессе закупки был составлен акт, в котором фиксировалось наименование изготовителя, предприятия торговли, масса продукта, его стоимость. Образцы каждого наименования были закуплены от одной даты (партии) и доставлены для проведения лабораторных исследований в испытательную лабораторию «Петэкс» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», независимая проверка качества сгущенки установила факты фальсификации в 70% случаев: пять образцов из семи оказались забракованы как по органолептическим показателям (консистенция, цвет), так и физико-химическому составу (жировому составу). По ГОСТ 2903-78 сгущенное моло-

ко должно вырабатываться из натурального цельного молока. В состав сгущенки должен входить 100-процентный молочный жир. На практике мы видим, что подавляющее число отечественных изготовителей попросту обманывают потребителей, изготавливая гостовскую сгущенку на основе жиров растительного происхождения, которые гораздо дешевле молочного.

Итак, подводя итоги экспертизы сгущенки можно составить рейтинг «сгущеночников»-фальсификаторов. На первом месте, разумеется, образец ООО «Продторг» (Курская обл.) с содержанием молочного жира не более 3%. На втором месте — образец ООО «Веневский консервно-молочный комбинат» с содержанием молочного жира не более 7%. На третьем — образец ООО «Резерв-продукт» (ТМ «Густияр») с содержанием молочного жира не более 11%.

На четвертой строчке рейтинга бракоделов — образец ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» (ТМ «Главпродукт»), содержание молочного жира в котором не превышает 18%. И, наконец, замыкает «великолепную пятерку» образец ОАО «Белмолпродукт» с содержанием

молочного жира не более 22%. Кстати, сгущенка «Главпродукта» неоднократно попадала в черный список Управления Роспотребнадзора по г. С.-Петербургу. В IV квартале 2006 года при проверке оптового предприятия ООО «Купец» были забракованы и сняты с реализации консервы молочные «Молоко цельное сгущенное с сахаром» фас. 1/380г (изготовитель ЗАО «Верховский молочно-консервный завод, Орловская обл.) в количестве 1800 банок по идентификации жировой основы. Жировая основа продукта состояла из смеси растительных масел и других жиров. Молочный жир в этой сгущенке колебался в пределах от 19 до 24%.

Если обратиться к результатам экспертизы «сгущенки», проведенной «Общественным контролем» в прошлом году, можно сделать вывод о том, что белгородцы, орловцы и туляки и не думали прекращать «бодяжить» консервы «Молоко сгущенное», кстати, так же как и торговые сети — их продавать. По сравнению с прошлым годом содержание молочного жира в образце ТМ «Главпродукт» снизилось (18% вместо 23--30%), у «Веневской буренки» осталось на прежнем уровне (не более 7%), а у ТМ «Бела Слада» (г. Белгород) даже улучшилось (22% против 11--14%). Если у белгородцев такими темпами дело пойдет и дальше, то глядишь, через восемь лет таки выйдут на гостовскую норму!

Наряду с откровенными подделками экспертиза все-таки выявила два образца, полностью соответствующих ГОСТу. Ими оказались российский образец «Коровка из Кореновки» и белорусское молоко сгущенное «Глубокое».

Эти образцы оказались идеальными по всем показателям. И этому есть вполне логичные объяснения. У белорусов нет иной возможности закрепиться на российском рынке, если только не делать ставку на качество. Не менее веские причины держать марку и у молочников из г. Кореновка Краснодарского края. Как выяснилось недавно, дед президента РФ Дмитрия Медведева оттуда родом, и ударить в грязь лицом у кореновцев просто нет никакого права — ни морального, ни какого-либо другого.

Подводя итоги очередной экспертизы, можно сделать неутешительный вывод о том, что поддельная сгущенка не только не исчезла с городских прилавков, а наоборот, еще больше представлена в торговой сети. А это значит, что потребитель до сих пор не защищен от грубых и циничных подделок, наводнивших российский продовольственный рынок.

Кирилл ОРЛОВ

Редакция благодарит за проведенные исследования испытательный центр «Петэкс» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и лично его руководителя Александра Германа.

Информация о результатах экспертизы молока сгущенного направлена в Управление Роспотребнадзора по г. С.-Петербургу для принятия мер административного воздействия к нарушителям.

### • СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ •

При покупке молока сгущенного с сахаром необходимо обращать внимание на маркировку. На крышке банки во второй строке выделена дата изготовления молока: первые две цифры — число изготовления, вторые две — месяц изготовления, третьи — год изготовления. В первой строке должна стоять буква «М», что означает «молочный продукт», дальше — номер изготовителя из двух или трех цифр, а следом код, уточняющий состав содержимого банки.

- Под номером 76 прячется сгущенка с сахаром.
- Если молоко без сахара, его номер — 80.
- Какао — 78.
- Кофе со сгущенным молоком носит номер 79.
- А маркировка сливок — 87.

Сливки и кофе при комнатной температуре хранятся всего три месяца. А цельное молоко с сахаром лежит целый год. В холодильнике срок хранения увеличивается в два-три раза. Если внутри банки обнаружилась комка, от молока лучше отказаться. Комка — это плесень. Плесень — верное расстройство желудка.

### • НАША СПРАВКА •

#### Пороки сгущенки

- **Песчанность.** Возникает она в результате образования кристаллов лактозы. Это следствие нарушения режима охлаждения, признак заканчивающегося срока годности или неправильного хранения. Ведь сгущенка может храниться только при температуре от 0 до 10 градусов.
- **Творожистость.** Выражается она в появлении мягких или твердых комочков различной величины. Причиной может быть повышенная кислотность молока или свертывание белков.
- **Бомбаж,** или вспучивание банок, возникает под действием газа, который образуется при жизнедеятельности газообразующей микрофлоры.
- **Прогорклый вкус** вызывается липолитическими микрококками, попадающими с плохо прокипяченным сахарным сиропом и недоброкачественной водой. А что касается ставшей в последнее время не совсем привычным вкуса сгущенки, то это из-за того, что животные жиры натурального молока заменяют растительными. В принципе такой продукт имеет право на жизнь, но только нужно честно писать состав на этикетке, чтобы потребитель при покупке понимал, что берет вовсе не классическое сгущенное молоко.

### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СГУЩЕННОГО МОЛОКА (ГОСТ 2903-78)

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

Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Коровка из Кореновки»	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Глубокое»	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Бела Слада»	Молоко цельное сгущенное с сахаром ТМ «Главпродукт»	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Густияр»	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Веневская буренка»	Молоко цельное сгущенное с сахаром
Производитель	ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», Россия, Краснодарский край, г. Кореновск	ОАО «Глубокский молочно-консервный комбинат», Беларусь, Витебская обл., г. Глубокое	ОАО «Белмолпродукт», Россия, г. Белгород	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Россия, Орловская обл., пос. Верховье	ООО «Резерв-продукт», Россия, г. Воронеж	ООО «Веневский консервно-молочный комбинат», Россия, Тульская обл., г. Венев	ООО «ПРОД-ТОРГ», Россия, Курская обл.
Цена, руб.	31-49	31-90	25-40	25-00	33-90	24-80	22-90
Место закупки	«Лента», наб. Обводного канала, 118/7	ООО «Приморское», пр. Марш. Жукова, 30	«Пловдив», пр. Ветеранов, 140	«Веста», ул. Погран. Гарькавого, 36/1	ООО «Приморское», пр. Марш. Жукова, 30	Универсам, ул. Марш. Казакова, 1	ООО «Приморское», пр. Марш. Жукова, 30
Масса, г	370	400	380	380	380	380	380
Дата изготовления	19.08.07	19.08.07	07.12.07	13.01.08	08.10.07	11.10.07	09.11.07
Срок годности	12 мес.	12 мес.	12 мес.	12 мес.	12 мес.	12 мес.	12 мес.
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Вкус сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних вкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса. Консистенция однородная по всей массе, без наличия осадка. Цвет белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе.						
Вкус и запах фактически	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Не соответствует: вкус, не характерный для данного вида продукции	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Соответствует	Не соответствует: вкус, не характерный для данного вида продукции
Консистенция	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: неоднородная, плотная, густая, с наличием отделившейся водянистой части	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: неоднородная, с наличием отделившейся водянистой части	Не соответствует: неоднородная, плотная, густая, с наличием отделившейся водянистой части
Цвет	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Массовая доля влаги, % Норма: не более 26,5	26,1±1,0	26,3±1,0	25,8±1,0	27,4±1,0	28,6±1,0	30,9±1,0	26,0±1,0
Массовая доля сахарозы, % Норма: не менее 43,5	45,3±0,15	43,5±0,25	44,2±1,5	46,55±0,25	49,00±0,25	48,7±0,25	50,54±0,25
Массовая доля жира, % Норма: не менее 8,5	8,5±0,15	8,80±0,15	9,0±0,17	8,60±0,15	8,0±0,15	8,5±0,15	8,7±0,15
Кислотность, °Т Норма: не более 48	33,3±1,5	41,9±1,5	18,7±1,5	13,6±1,5	20,0±1,5	16,0±1,5	10,3±1,5
Кислотность в пересчете на содержание молочной к-ты, % Норма: не более 0,43	0,33	0,38	0,19	0,125	0,18	0,145	0,09
Чистота восстановленного сгущ. молока по эталону, утв. для коровьего молока Норма: не ниже группы II	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Идентификация по содержанию молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе кокосовое масло и следы молочного жира. Содержание молочного жира не более 22% жировой основы	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе пальмовое масло и молочный жир. Содержание молочного жира не более 18% жировой основы	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе пальмовое масло и молочный жир. Содержание молочного жира не более 11% жировой основы	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе пальмовое масло, масла лауриновой группы и молочный жир. Содержание молочного жира не более 7% жировой основы	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе пальмовое масло и следы молочного жира. Содержание молочного жира не более 3% жировой основы
Общая оценка	отлично	отлично	фальсификат	фальсификат	фальсификат	фальсификат	фальсификат

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

## ГОСТЬ НОМЕРА

— *Есть ли изменения в визовом режиме?*

— Буквально месяц назад гражданам РФ, следующим по территории Румынии транзитом и делающим остановку не более чем на пять дней, румынское посольство разрешило не открывать транзитные визы. Ожидается отмена визового режима между Россией и Израилем. Многие из-за этого передвинули даже свой отпуск на осень.

Германия упростила выдачу виз для тех, кто часто въезжает в страны Шенгенского договора. Да и в других консульствах петербуржцам, в крайнюю меру, стало проще оформить шенгенский документ.

В недавно подписанном Соглашении об облегчении визового режима между ЕС и РФ уравниваются правила выдачи виз для россиян и европейцев, для тех и других вводится единая величина визового сбора — 35 евро. В документе также есть важный момент: Россия и государства Европы берут на себя обязательства по депортации нелегальных эмигрантов.

— *Какая проблема, на ваш взгляд, сегодня стоит перед туристическим рынком наиболее остро?*

— Разумеется, рост цен на нефть. Только за этот год цены на авиационный керосин повысились на 80 процентов!

Повышение цены на топливо — существенное изменение обстоятельств договора между агентством и туристом, и в этом случае сторонам надо попытаться прийти к какому-либо соглашению по поводу оплаты. Если соглашение не достигнуто, договор расторгается. И уже суд будет определять последствия расторжения договора, исходя из необходимости справедливого распределения расходов между сторонами.

— *Существует мнение, что путевки у туроператоров дешевле...*

— Это заблуждение! Обычно цена у туроператора и турагента приблизительно одинаковая. Но если агентство взяло на себя обязательство продать энное количество туров от такого-то оператора и не справляется, ему

## Сергей Корнеев:

# «Сегодня туристы готовы платить за качество!»

**Вот и кончилось лето. Но отпускной период продолжается. Сентябрь традиционно считается бархатным сезоном для отдыхающих. На что нужно обратить внимание туристам, собирающихся путешествовать? Сегодня на вопросы нашего корреспондента отвечает вице-президент Российского союза туриндустрии (РСТ) Сергей КОРНЕЕВ.**



Сергей Корнеев

**процессе покупки путевки? Что надо учесть при составлении договора?**

— Приходя в офис фирмы, клиент должен держать ухо востро! Надо обратить внимание, сразу ли менеджер сообщает подробные сведения об отеле, где предстоит жить, и рейсе, на котором туристу надо будет лететь. Лучше не брать турпродукт у фирмы, указывающей в договоре свою возможность замены отеля в одностороннем порядке. Можно попытаться

настоять на включении в договор пункта о штрафных санкциях в отношении турфирмы в случае отказа ее от исполнения условий договора.

— *Какие страны вы посоветуете для посещения? Что сегодня в туристической моде? От каких стран категорически будете отговаривать?*

— Довольно новое и интересное направление — Вьетнам: очень интересная, экзотическая и пока недорогая страна. Капитализм и социализм во Вьетнаме перемешались. Плюс социализма там — безопасность, плюс капитализма — очень хорошая инфраструктура. Кроме того, своя валюта, не привязанная ни к евро, ни к доллару.

В этом сезоне на пике Греция. Мы планируем, что продажи туда вырастут на 20–25 процентов, поскольку на греческий рынок пришли крупные и солидные компании. Кстати, в Греции просто замечательное, очень душевное отношение к россиянам.

Недавно РСТ, опираясь на данные журнала «Форбс», распространил в своем пресс-релизе рейтинг самых опасных стран мира. Туда вошли Сомали, где происходят постоянные вооруженные столкновения, а туристов регулярно похищают с целью получения выкупа, террористически опасны Ирак и Афганистан, Гаити, где повсеместно продается огнестрельное оружие, а полицейская система крайне коррумпирована. А также Пакистан, демократическая республика Конго, Ливан, Зимбабве, Палестина. Туристам не рекомендуется посещать эти государства.

Беседовала Ирина ПОЛЯКОВА

## РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

## ТИПИЧНЫЕ НАРУШЕНИЯ

За 6 месяцев 2008 года в адрес Управления поступило 42 заявления и обращения граждан на нарушения прав потребителей 35 туристскими фирмами Санкт-Петербурга, что соответствует уровню 2007 г., но в 3 раза больше аналогичного периода 2006 г.

В результате контрольно-надзорных мероприятий нарушения были выявлены в 17 турфирмах. Основные претензии потребителей заключались в нарушении Правил оказания услуг при реализации туристского продукта, утвержденных постановлением Правительства РФ № 452 от 18.07.2007, ст.ст. 4, 16, 10, 32 Закона Российской Федерации № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей», а именно:

- в договоре отсутствовала информация о туроператоре и страховой компании;
- нарушались условия договора в части замены отеля одной категории на категорию уровнем ниже;
- взыскивалась с потребителей денежная сумма за дополнительные услуги без заключения договора;
- были изменены маршруты поездки без согласования с потребителем;
- не предоставлялась информация потребителю о туроператоре, общей цене тура в рублях, режиме работы;
- допущен обман потребителя, выразившийся в непредоставлении трансфера в стране пребывания;
- потребителям не предоставлена услуга надлежащего качества в соответствии с условиями договора;
- до потребителя не доведена полная информация о сроках подачи претензий;
- несоблюдение сроков оформления загранпаспортов.

По всем обращениям граждан Управлением даны разъяснения по существу поставленных вопросов.

За установленные нарушения Управлением приняты исчерпывающие меры административного порядка: вынесено 17 постановлений о наложении штрафов на общую сумму 110 тыс. руб. по ст. 14.7, ч. 1, ст. 14.8 КоАП РФ. В адрес руководителей турфирм выда-

## «Уорлд-Трэвэлэр» и «Альфа-Трэвэл» уличены в ущемлении прав потребителей

**Управлением Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу эффективно реализуются функции контроля и надзора в сфере защиты прав потребителей в разных сегментах потребительского рынка. Особую актуальность в летне-осенний сезон приобретает сфера туристического обслуживания.**



ны предписания об устранении выявленных правонарушений.

В 2007 году Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу проведено 83 контрольно-надзорных мероприятия по оказанию услуг при реализации туристского продукта, в том числе 50 — по обращениям потребителей.

В результате проведенных мероприятий нарушения были выявлены в 43 (51,8%) проверенных турфирмах, из них в 17 при проверках, связанных с рассмотрением обращений граждан. За установленные нарушения Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу приняты меры административного порядка: вынесено 43 постановления о наложении штрафов на общую сумму 187,5 тыс. рублей.

В Управление поступают заявления от потре-

бителей об отказе в возврате денег при добровольном расторжении договора на предоставленные потребителям права пользования курортной жилой площадью.

Однако при изучении договорных обязательств между потребителем и исполнителем выясняется, что зачастую предметом договора является право пользования жилой курортной площадью. Данные правоотношения не регулируются Законом РФ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» и Правилами оказания услуг в сфере туристской деятельности.

Данные отношения регулируются Законом РФ «О защите прав потребителей» и главой 39 ГК РФ (возмездное оказание услуг).

Пользуясь неосведомленностью потребителей, такие фирмы, как «Уорлд-Трэвэлэр» и «Альфа-Трэвэл», принимают на себя обязательства обеспечивать предоставление гражданам права пользования определенной договором курортной жилой площадью на выгодных для себя условиях, т. е. необоснованно удерживают с потребителей завышенные денежные средства в случаях расторжения договоров.

### ПРЕДУПРЕЖДЕН, ЗНАЧИТ, ВООРУЖЕН!

Обращаем внимание потребителей, что в соответствии со ст. 32 Закона РФ «О защите прав потребителей» граждане вправе расторгнуть договор об оказании услуги в любое время при условии оплаты исполнителю фактически понесенных им расходов, связанных с исполнением обязательств по договору.

Зачастую потребители заключают договора под воздействием рекламного прессинга (проводится рекламная акция, предоставляются огромные скидки), но внести деньги необходимо по договору в этот же день.

Не спешите подписывать договор. Перед подписанием договора тщательно его изучите. В этих целях по возможности возьмите договор домой, более внимательно изучите его условия, устанавливающие ваши права и обязанности. Если договор содержит условия, о которых вам неизвестно или смысл которых вам неясен, просите их разъяснить, уточните интересующие вас вопросы. В случае неполучения необходимого разъяснения лучше отложить принятие решения о заключении договора.

Зачастую исполнители прописывают использование общей суммы договора, так, например:

- оплата регистрации договора в финансовой службе курорта — 30% в течение 3 часов с момента подписания договора,
- оплата резервирования недель и изъятия курортной жилой площади из оборота — 40% в течение 3 часов с момента подписания договора.

Следует задаться вопросом, почему такая спешка у исполнителя и какие «выгоды» для потребителя несут данные расходы и почему плата за пользование курортной площадью составляет только 25%.

Изучайте внимательно приложения к договору, так как они являются неотъемлемой частью договора (различного рода вопросники, памятки, календари недель).

И не забывайте, что по данному договору вы получаете только площадь для проживания. Также помните, что вы понесете еще необходимые дополнительные расходы, превышающие расходы по договору не менее чем в 2 раза (стоимость авиабилетов, визовая виза, медицинская страховка, питание и т. д.).

В соответствии со ст. 17 Закона РФ «О защите прав потребителей» и ст. 12 ГК РФ вы вправе обратиться в суд за защитой своих прав. Существующая судебная практика показала, что отдельные потребители смогли отстоять свои права в суде.

Пресс-служба Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу