



В НОМЕРЕ:

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



СПРЕДЫ: РУССКИЙ ЯЗЫК И ГОСТЫ ОТДЫХАЮТ!

2 РОСПОТРЕБНАДЗОР ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

КИТАЙСКИЕ ПРОДУКТЫ ОПАСНЫ ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

2 СОБЫТИЕ МЕСЯЦА

14 ОКТЯБРЯ — ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ СТАНДАРТОВ

2 СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

ПОДВЕДЕНЫ ИТОГИ КОНКУРСА СТРАХОВЫХ КОМПАНИЙ

3 ГОСТЬ НОМЕРА

ИГОРЬ КАРПЕНКО: «ГОРОД ДОЛЖЕН ГОРДИТЬСЯ ХЛЕБОМ, КОТОРЫЙ ВЫПЕКАЮТ НАШИ ХЛЕБОЗАВОДЫ»



6 НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ



ТЕПЕРЬ ЗАМОРОЖЕННЫЕ КРУАССАНЫ ВЫПЕКУТ ПО ГОСТУ



16 октября — ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

В НОМЕРЕ:

НОВЫЙ ГОСТ НА СТИРАЛЬНЫЕ ПОРОШКИ

6

БЕНЗИН ПОД ЛУПОЙ

8

БУДЬ ЧИШЕ, СТАНЬ ЛУЧШИМ!

8

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

ШРОТ НАПРАВЛЕН НА ПЕРЕРАБОТКУ

За период с 8 по 14 сентября 6 партий бразильского соевого шрота общей массой около 35,5 тысячи тонн, следовавшие в Санкт-Петербург и Москву, направлены специалистами Управления на переработку по технологии, лишаящей жизнеспособности семена выявленного в шроте как примеси карантинного сорного растения — череды волосистой.



850 цветов не допущены к ввозу в страну

В сентябре специалистами в области карантина растений Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области задержаны 4 партии срезанных цветов, зараженные карантинным организмом — западным (калифорнийским) цветочным трипсом. 160 голландских хризантем, 640 голландских гербер и 50 голландских эустом, следовавших в адрес петербургских фирм, уничтожены сжиганием.

СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА НЕ ДОПУЩЕНЫ К ВВОЗУ

Более 17 тонн семян подсолнечника, следовавших из Аргентины в Москву, не допущено к ввозу на территорию страны. При досмотре специалистами в области карантина растений в Петролеспорту выявлена засоренность продукции семенами сорного растения — ценхруса малоцветкового. Решается вопрос о возврате груза отправителю.

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА НЕ ДОПУЩЕНЫ К ВВОЗУ

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления в Морском порту Санкт-

Петербурга приостановлена к ввозу партия колец кальмара, следовавшая из Испании в адрес московской фирмы ООО «Амара». При проведении осмотра специалистами Управления выявлено, что на поступившую продукцию отсутствует разрешение Россельхознадзора на ввоз. 16,8 тонны морепродуктов запрещено к ввозу на территорию РФ. Оформлена декларация о возврате груза.

Пресс-служба
Управления Россельхознадзора
по СПб и ЛО

Наша справка:

Ценхрус малоцветковый (*Cenchrus raifforus L.*) — очень вредоносный карантин-



ный сорняк. Резко снижает урожай. Наиболее сильно засоряет посевы кукурузы, подсолнечника, овощных, бахчевых культур и виноградники. При попадании с кормом в полость рта животных повреждает слизистую оболочку, вызывая появление язв и опухолей.

Западный цветочный трипс — признан одним из наиболее опасных вредителей овощных, декоративных и цветочных растений закрытого грунта. Это очень мелкое, до 2 мм, насекомое ведет скрытый образ жизни, поселяясь в цветочных почках, бутонах, цветках, под различными чешуйками на растениях. Тем самым большая часть популяции неуязвима для обычных химических обработок.

**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. Безкоровайный — 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. Коломииченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;
Ю. В. Крюков — генеральный директор ЗАО «ПТК «Северное молоко»;
С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;
В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;
В. А. Орлов — генеральный директор ОАО «Заря»;
В. А. Романов — директор Государственного научно-исследовательского и проектно-конструкторского института «Гипрорыбфлот», профессор;
Е. Э. Сакован — директор Испытательного центра «Гамма-2»;
А. В. Тимченко — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;
А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;
Н. И. 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 13.10.2008 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-2288/7

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

ОСТОРОЖНО, МЕЛАМИН!

По сообщению Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.09.2008 г. № 01/10542-8-32 «О выявлении меламина в пищевых продуктах», в Китайской Народной Республике зарегистрированы случаи отравления детей молочными смесями.

Роспотребнадзор проверяет продукты питания

На 21 сентября 2008 г. зарегистрировано 39 965 случаев мочекаменной болезни, из них 12 892 детей были госпитализированы, среди них 104 находятся в критическом состоянии. Среди пациентов 81,9 % составляли дети до 2 лет, 17,3 % — 2 и 3 года и 0,8 % — старше 3 лет. У детей наблюдались следующие симптомы: необъясненный крик при мочеиспускании, расстройства мочеиспускания (гематурия, дисурия, олигоурия, анурия), высокое артериальное давление, отеки, боли в почечной области. Все дети потребляли детские молочные смеси китайского производства, содержащие меламин. Меламин был найден в различных видах детских молочных смесей, в замороженном йогурте и консервированном напитке кофе. Все продукты были произведены с использованием компонентов, сделанных из загрязненного меламином молока, с марта до 6 августа 2008 г.

Загрязнение молочных продуктов меламином произошло в результате его умышленной фальсификации (разбавления сырого молока водой и добавления меламина для искусственного повы-

шения уровня белка за счет увеличения уровня азота). Меламин обнаружен в сыром молоке, произведенном Mengniu Dairy Group Co., Yili Industrial Co. и Shanghai-based Bright Dairy.

По данным ИНФОСАН, меламин может приводить к образованию в почечных трубочках нерастворимых кристаллов, что ведет к нарушению функции почек. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) открыла специализированный вебсайт с информацией о данном случае: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_events/en/index.html.

Роспотребнадзором запрещен ввоз и реализация пищевых продуктов, содержащих сухое молоко производства КНР, изготовленных в период с марта по август 2008 г. Во исполнение указания Роспотребнадзора в настоящее время Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу проводятся проверки предприятий, занятых производством и реализацией пищевых продуктов, с целью выявления вышеуказанной продукции.

Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора по СПб

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ
Страховщики поборолась за лояльность потребителей
ЗАВЕРШИЛСЯ КОНКУРС СТРАХОВЫХ КОМПАНИЙ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Впервые в этом году в системе конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» был проведен отраслевой конкурс страховых компаний, организатором которого выступил Союз страховщиков Санкт-Петербурга и Северо-Запада.

Конкурс страховых компаний проводился с целью выявления наиболее интересных, качественных страховых услуг в сфере добровольного медицинского страхования, представленных на рынке города на Неве, с целью их дальнейшего продвижения, в том числе на межрегиональные рынки под маркой «Сделано в Санкт-Петербурге».

По результатам оценки экспертной комиссии, победителями были признаны пять компаний по пяти номинациям:

- «ДМС среднего и малого бизнеса» — ЗАО «СК «Капитал-Полис»
- «Семейное страхование» — ЗАО «АВЕСТА»
- «Страхование выезжающих за рубеж» — ООО Росгосстрах «Северо-Запад»
- «Корпоративное страхование» — СЗАО «Медэкспресс»
- «ДМС крупного бизнеса» — ОАО «СК «Русский мир»

По словам **Алексея Кузнецова**, генерального директора СК «Капитал-Полис», конкурс «Сделано в Санкт-Петербурге» является прекрасной трибуной для представления современных тенденций развития страховой медицины, повышения авторитета страховых компаний и улучшения качества их страховой деятельности.

«Конкурс также призван содействовать развитию социальной активности страхового бизнеса, а также развитию страховой культуры жителей Санкт-Петербурга и системы социальных отношений бизнеса и общества», — прокомментировал Сергей Сафронов, генеральный директор СК «Авеста».

Валентина ОРЛОВА

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК
Общепит Санкт-Петербурга, объединяйся!

Предприятия общественного питания Санкт-Петербурга создали свою ассоциацию.

В нашем городе насчитывается около 6 тысяч предприятий общественного питания, совокупный персонал которых составляет свыше 100 тысяч работников.

Однако далеко не все заведения, по словам **Дмитрия Кобицкого**, заместителя председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли, оказывают услуги надлежащего качества. С помощью ассоциации, по его мнению, можно будет поднять качество обслуживания в общепите города в целом.

Одна из самых острых проблем, требующих решения в сфере общественного питания, по мнению Дмитрия Кобицкого, — подготовка кадров для отрасли. Как заявил **Константин Белый**, президент Ассоциации, новая структура создаст целую программу обучения персонала в сфере общественного питания.

По мнению **Александра Германа**, директора СПб ГУ «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», не менее важный аспект — качество поставляемых в сеть общепита продуктов питания и контроль качества готовых блюд. Руководитель

Центра заявил, что готов оказать содействие Ассоциации в организации системы контроля качества от закупки сырья до выхода готовых блюд. Также Александр Герман выразил готовность разработать совместно с Ассоциацией классификатор предприятий общественного питания, с помощью которого можно было бы четко отделить ресторан от кафе, столовую от закуской и т. д. «Сегодня работники общепита сами себе присваивают квалификацию, и никто за этим не следит», — считает Александр Герман.

Сегодня в Ассоциацию входят пока 11 предприятий, среди которых не только представители общепита, но и торговых сетей, изготовители безалкогольных и алкогольных напитков.

По словам **Вячеслава Кутыркина**, исполнительного директора Ассоциации, двери в новое сообщество будут открыты для всех участников рынка, разделяющих цели и задачи отраслевого союза, даже если эти предприятия относятся к сегменту фаст-фуда. Также в ближайших планах Ассоциации — открытие собственного сайта и даже создание горячей линии для потребителей, по которой они смогут сообщать свои жалобы на неудовлетворительное обслуживание в точках общепита города.

Кирилл ОРЛОВ

Памяти Брониславы Давидовны ГОРЛОВОЙ


Коллектив Центра испытаний и сертификации «ТЕСТ – С.-Петербург» скорбит о преждевременной кончине Брониславы Давидовны Горловой – директора АНО «ТЕСТ – С.-Петербург».

Высокий профессионализм, отличные организаторские качества сочетались в ней с чуткостью, порядочностью, жизнелюбием, доброжелательным отношением к окружающим. Она была яркой и одаренной личностью. Ее глубоко уважали и любили в коллективе. Коллеги и друзья выражают глубокое соболезнование ее родным и близким. Светлая память о Брониславе Давидовне останется надолго в наших сердцах.

СОБЫТИЕ МЕСЯЦА
14 октября — Всемирный день стандартов

В этот день в 1946 году делегаты из 25 ведущих стран мира на заседании в Лондоне приняли решение об учреждении Международной организации по стандартизации (ИСО).

Как Всемирный день стандартов 14 октября стали отмечать с 1970 года. Традиционно Всемирный день стандартов проводится под девизом, отражающим проблему, актуальную для большинства стран в текущем году.

Девиз этого года «Интеллектуальные, экологические и энергоэф-

фективные здания» подчеркивает значение стандартизации в строительной индустрии, создающей принципиально новую среду обитания современного человека.

В российский нормативный фонд, обеспечивающий строительную отрасль, в настоящее время входят 944 ГОСТа и 4000 СНИПов. До 2011 года в соответствии с Программой пересмотра нормативной базы будет разработано 180 ГОСТов, гармонизированных с международными документами.

Людмила КИРИЛЛОВА

ВНИМАНИЕ, КОНКУРС!
ПОЗДРАВЬ ЛЮБИМУЮ ГАЗЕТУ — 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, СПб, 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!

СМОТРИТЕ
каждый вторник
с 7.00 до 8.00
на «Пятом канале»
в эфире «ЛОТ»

телевизионную программу
для потребителей
«ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ
СЛУЖБА
БЕЗОПАСНОСТИ»

Вы узнаете

- Кто подделывает колбасу «Докторская»?
- Соответствует ли ГОСТам социальный хлеб?

- Из чего делают молочные консервы «Молоко спущенное с сахаром»?
- Какой творог можно покупать без риска для здоровья?

Хочешь задать вопрос или стать участником программы, пиши: okk@petkach.spb.ru

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Игорь Карпенко:

«Город должен гордиться хлебом, который выпекают наши хлебозаводы»

Игоря Карпенко хорошо знают в пищевой отрасли Санкт-Петербурга. Однако сегодня перед ним стоит непростая задача: перекалибрироваться из бизнесмена в чиновника. И не просто в чиновника, а наделенного контрольными и надзорными функциями в зерновой сфере, которой, собственно, Игорь Карпенко и посвятил 16 лет своей трудовой деятельности. Сегодня Игорю Карпенко 43 года. За плечами — Ленинградский технологический институт холодильной промышленности (окончил в 1989 г.), служба в армии, год работы начальником смены на ОАО «Гатчинский молочный завод», шесть лет работы в должности заместителя генерального директора и десять — в ранге генерального директора на хлебозаводе Петроградского района. Став руководителем одного из крупнейших хлебозаводов города, Игорь Карпенко, как раньше говорили, без отрыва от производства, дополнительно получил второе высшее образование в Институте управления и экономики по специальности «Общий менеджмент».

Какова же сегодня ситуация на зерновом рынке, поднимется ли цена на хлеб, какие задачи сегодня стоят перед Санкт-Петербургским филиалом ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки»? Об этом Игоря Карпенко накануне Всемирного дня продовольствия расспросил Всеволод Вишневецкий, главный редактор газеты «Петербургское качество».

— Игорь Николаевич, начнем разговор с вопроса про дела прошлые: каких успехов удалось вам добиться за шестнадцать лет работы на Петроградском хлебозаводе?

— Когда я пришел на завод в 1991 году, там выпускалось всего шесть наименований продукции. Когда покидал родное предприятие в 2007-м, ассортимент составлял уже около 70 наименований. Также за годы моего руководства было построено два новых цеха: первый — по выпуску батончиков, второй — по выпуску мелкочастичных изделий, приобретено современное оборудование по упаковке хлебобулочных изделий. А главное — был создан хороший, профессиональный коллектив.

— Почему вы решили уйти из бизнеса и стать чиновником, который по долгу службы обязан контролировать, фактически, ту сферу, которой вы посвятили 16 лет своей трудовой деятельности?

— Уход из бизнеса был связан с субъективными и объективными причинами. Одна из них — обострившаяся в 2007 г. конкуренция на рынке с более мощными хлебобулочными холдингами. К сожалению, с бизнесом пришлось расстаться, и я решил поменять сферу деятельности. Оценив свои возможности, я решил, что могу принести еще пользу обществу на государственной службе.

— Как вы, опытный производитель и бизнесмен, смогли преодолеть психологический барьер при переходе на государственную службу?

— Конечно, не просто. В частной компании несешь ответственность перед акционерами и работниками. А в госучреждении ответственность более широкая. Поэтому принятие решений должно быть еще более взвешенным и выверенным.

— И все-таки... Раньше вы были совладельцем предприятия, теперь у вас появилось многоуровневое начальство, приходится подчиняться.

— Подчиняться не сложно, когда понимаешь, что тобой руково-

В структуру Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области входят три референтных центра, которые проводят лабораторные испытания продукции растительного и животного происхождения. Эти референтные центры, оснащенные по последнему слову техники, выполняют роль сита, через которое ежедневно проходят десятки тысяч тонн продовольственных грузов, поступающих к нам из других стран по суше, воздуху и морю. Задача у чиновников ответственная — не пропустить на территорию нашей страны продукцию, не отвечающую требованиям безопасности и качества. И пока они с ней успешно справляются. А недавно у одного из этих референтных центров — Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов его переработки» — появился новый руководитель. Им стал Игорь Николаевич КАРПЕНКО, в недавнем прошлом руководитель ОАО «Хлеб» (ТМ «Дарница») — хлебозавода Петроградского района, как его до сих пор по старинке называют участники хлебного рынка.

дят высококлассные специалисты и что ты выполняешь важную государственную функцию и тем самым приносишь пользу обществу.

— Какие впечатления у вас от нового места работы?

— На новом посту я около месяца, но уже успел оценить профессионализм команды, созданной до меня. Коллектив Центра имеет хорошую подготовку, навыки и традиции. Это немалая заслуга моей предшественницы Ирины Владимировны Апанасовой. С моей точки зрения, грамотно выстроенная работа Центра не требует значительных корректировок и изменений.

— Поменяли ли вы, опытный производитель и бизнесмен в недавнем прошлом, свое мнение о надзорном органе, как только сели в кресло его руководителя?

— Государственная хлебная инспекция, а именно так раньше, до административной реформы, назывался наш Центр, дисциплинировала хлебозаводы города, заставляла нас работать так, как это требовали государственные стандарты и другие нормативные документы. Надо отдать должное, благодаря этим усилиям на наших предприятиях появлялись высококлассные специалисты, которыми может гордиться наш город.

Я сожалею, что сегодня между Центром и хлебозаводами нет такого тесного взаимодействия, как раньше. В то же время большая необходимости в постоянном надзоре за качеством выпускаемой хлебозаводами продукции я сегодня не вижу: предприятия и так успешно сами себя контролируют. В настоящее время Центр себя позиционирует не только как контролирующий орган, а как экспертный центр, способный оказать предприятиям большой комплекс профессиональных услуг по лабораторным испытаниям, оценке безопасности и качества продукции.

— Раньше, когда возглавляемая вами организация имела грозное наименование «Госхлебинспекция», полномочия у нее были неизмеримо шире. Инспектора могли прийти на предприятие, забраковать продукцию и даже наложить штраф. Сегодня

в связи с реорганизацией таких прав у Центра нет. Какие полномочия у вас остались?

— Я думаю, что лишение инспекции права проверок хлебозаводов — не совсем правильный шаг. Правда, сегодня на рынке остались только те предприятия, которые работают в полном соответствии с требованиями законодательства, серьезно относятся к качеству выпускаемой продукции. Считаю, что постоянные проверки на предприятиях кардинально не улучшат и не ухудшат качество выпускаемого хлеба.

— Тогда кто должен, на ваш взгляд, сегодня контролировать качество хлеба?

— Сам покупатель, рынок! Сегодня в Санкт-Петербурге работают такие прекрасные компании, как «Каравай», «Хлебный дом». Сами названия стали настоящими брендами, которые обязывают эти предприятия производить качественный хлеб. Я считаю, что наш город должен гордиться тем хлебом, который выпекается в Питере.

— Сегодня мы наблюдаем монополизацию хлебного рынка. На рынке хлебопечения стали конкурировать между собой не многочисленные разрозненные хлебозаводы и пекарни, а всего лишь несколько крупных холдингов, например таких, как ОАО «Хлебный Дом», группа компаний «Каравай» и ООО «Первое хлебопекарное объединение». Чуть ли не единственным предприятием, пока еще сохраняющим самостоятельность, является ОАО «Арнаут». Остальные — ОАО «Заря», ОАО «Кронштадский хлебозавод», ОАО «Сестрорецкий хлебозавод», ОАО «Хлеб», ОАО «Пекарня», ОАО «Хлебозавод Василеостровского района», ОАО «Муринский хлебозавод», ОАО «Кушелевский хлебозавод» — потеряли свою независимость, став частью крупных хлебопекарных объединений, в т. ч. межрегиональных. Хорошо это или плохо для конечного потребителя?

— У меня двойственное отношение к этому. С одной стороны, укрупнение предприятий дает им определенный экономический ресурс, появляются новые воз-



можности, инвестиции. С другой стороны, настораживает, что при укрупнении производств вымывается ассортимент, начинает исчезать эксклюзивная продукция. Ведь небольшие предприятия более мобильны, они могли бы выпускать более разнообразную, интересную продукцию, которую экономически невыгодно выпускать крупным предприятиям.

С монополизацией хлебного рынка мы теряем его многогранность. Тем не менее необходимо отметить, что укрупнение компаний приводит к повышению качества продукции. Кстати, место пекарен на рынке заняли торговые сети, которые стали выпекать хлеб прямо в гипермаркетах по ускоренной технологии.

— Как вы считаете, хлебный рынок Питера уже окончательно сформирован или все же есть еще не занятые ниши?

— Рынок, в том числе и хлебный, находится в постоянном движении. В Москве, например, в отличие от Санкт-Петербурга наряду с крупными хлебозаводами очень активно работают небольшие пекарни. Северная столица пошла по другому пути развития, но новые игроки и у нас будут появляться, несмотря на сложившуюся ситуацию. Хотелось, наверное, чтобы ассортимент наших хлебных лидеров был дополнен ассортиментом пекарен, фирменные магазины которых появляются в городе.

— Как будет расти цена на хлеб дальше?

— Может, вам не понравится моя точка зрения, но я считаю, рост цен на хлеб — вполне нормальное явление. Дело в том, что производство хлеба от поля до прилавка имеет гораздо более высокую стоимость, чем, скажем, выпуск бутылки бутилированной воды. Цену хлеба надо уважать. Стоимость его будет расти, несмотря на то что цена на зерно несколько снизилась. Дорожают энер-

гоносители, топливо, растут производственные издержки предприятий. Я не исключаю, что розничная цена на традиционные сорта хлеба к 2009 году будет около 25–35 рублей за буханку хлеба.

— В чем сегодня заключаются функции Центра, каков круг ваших обязанностей и полномочий?

— Сегодня основная зона нашей ответственности — оценка безопасности и качества зерна и продуктов его переработки, поступающих в нашу страну как по импорту, так и отправляющихся на экспорт. У нас есть свои лаборатории в Морском порту Санкт-Петербурга, в Вологде. Мы отбираем пробы, проводим испытания, предоставляем заключения в Управление Россельхознадзора, оформляем сертификаты качества на продукцию. Гамма продукции широкая: крупы, мак, шрот, комбикорма, различные добавки для питания сельскохозяйственных и домашних животных.

Всего в центре трудятся 75 человек, в том числе сотрудники, которые круглосуточно работают в порту. Наши специалисты постоянно проходят обучение, повышают свою квалификацию. Большое внимание уделяем оснащению нашей лаборатории самым современным оборудованием. Наша лаборатория входит в число лучших в России. В настоящий момент мы готовы расширять спектр услуг, оказываемых сторонним организациям.

— 16 октября отмечается Всемирный день продовольствия. Что бы вы хотели пожелать в преддверии этого дня потребителям Санкт-Петербурга?

— Я рекомендовал бы использовать в пищу продукцию отечественных производителей, поскольку она более полезна и качественная, не насыщена различными химическими добавками. Это я могу сказать и как бывший бизнесмен, и как теперешний чиновник.



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»

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!



Молоко... Сама природа создала этот продукт, необходимый и незаменимый для вскармливания, обеспечения полноценного питания человека.

Действительно, в молоке есть все необходимое

для поддержания жизни и здоровья не только детей, но и людей всех возрастов. Однако его полезные свойства сохраняются недолго. Об уникальном способе сохранения всех групп витаминов, находящихся в парном молоке, и пойдет наш сегодняшний разговор.

МОЛОЧНАЯ ГАВАНЬ «ЛАТЕО»

Микрофилтрация – это не традиционная технология пастеризации молока, которая предусматривает нагревание продукта до высокой температуры, что лишает его большинства полезных веществ, существенно снижая и пищевую ценность. Особенность технологии микрофилтрации в том, что молоко обрабатывается с помощью керамических мембран, которые (как сито) пропускают, не разрушая, белок, минеральные вещества, витамины, микроэлементы и задерживают бактерии. Применение микрофилтрации позволяет достичь высоких показателей, сохраняя его вкус «живого» парного молока и цвет, делая молоко более «сливочным». При этом пищевая ценность такого молока на много порядков выше, чем у молока, полученного традиционным способом.

Современная инновационная европейская технология микрофилтрации молока впервые была применена в России на **Кингисеппском молочном заводе**. В настоящий момент на комбинате установлено современное итальянское, шведское, датское, немецкое оборудование от ведущих мировых поставщиков: АЛЬФА ЛАВАЛЬ, GEA, SIPA, – позволяющее перерабатывать молоко посредством технологии микрофилтрации, производить кефиры и питьевые йогурты под новым брендом «ЛАТЕО». В настоящий момент производственные мощности комбината рассчитаны на переработку в среднем 160 тонн сырого молока в сутки.



Ассортиментная линейка «живых» продуктов «ЛАТЕО» включает в себя: три вида молока (жирностью 0,5%, 2,5% и 3,5%), два вида кефира (жирностью 1 и 3,2%) и четыре вида йогуртов («Персик», «Алоэ-вера», «Груша-виноград», «Клубника»). Вся продукция «ЛАТЕО» упакована в пластиковые бутылки, которые снабжены мерными линейками для комфорта потребителей, четко отслеживающих количество потребляемого кефира или молока.

В будущем на комбинате планируется выпускать детское и спортивное питание, творожную и пробиотическую продукцию, которая, без сомнения, найдет своих потребителей, однажды зашедших в молочную гавань под названием «ЛАТЕО».

Анжелика ЗАВОРОТЫНСКАЯ

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



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

ВЫБОР ПОТРЕБИТЕЛЯ

Оказывается, рецепт сырков творожных глазированных придумали еще в 30-х годах прошлого века, но почти пятьдесят лет продержали в глубокой тайне, выпуская сырки только по спецзаказам мелкими партиями. В итоге сладкий товар приходилось искать днем с огнем и доставать по блату.

«МИТЭК» — очень вкусный сырок!

В наше время все изменилось: рецепт сырков раскрыт, десятки производителей выпускают их миллионными партиями...

Но если вы остановитесь в раздумье у прилавка с сырковым разнообразием, обязательно обратите внимание на продукцию петербургского ООО «Бонус».

ООО «Бонус» основано несколько лет назад на базе ОАО «Петрохолод» (известный и авторитетный изготовитель мороженого «Митя» и «Даша») специально для выпуска творожных сырков. Творожные сырки «Бонус» выпускает под двумя торговыми марками – «Митек» и «Ленинградский».

Сырки «Митек» смело можно считать младшими братьями мороженого «Митя». «Митяки» выпускаются с несколькими вкусами – ванильным, который уже давно считается классическим; с настоящим шоколадным вкусом – с ароматом какао; с абрикосами и грушей, которые сейчас, в самый разгар осени, готовы на несколько минут вернуть нас в теплое лето...

Секрет популярности глазированных сырков от «Бонуса» кроется не только в гармоничном сочетании вкусов. Сырки настолько вкусны, настолько и полезны – в них содержатся соли кальция, есть фосфор, необходимый для формирования и восстановления костной ткани, витамины А, С и РР. Не зря родители с большой охотой покупают своим детишкам это лакомство! Да и сами не прочь перекусить удобно упакованным, вкусным и питательным продуктом.

Сырье для производства сырков поступает на «Бонус» только от самых лучших поставщиков. Основная задача предприятия – удовлетворить спрос покупателя в качественном и доступном по цене продукте.

Сырки «Митек» и «Ленинградский» можно купить в крупных торговых сетях Санкт-Петербурга, в магазинах Мурманска и Москвы, Архангельска и Вологды, Петрозаводска и Пскова...

Попробуйте! Вам обязательно понравится!

Ирина ПОЛЯКОВА



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!

Свежая зернистая икра, поданная деликатесно, как она есть. Гениально и просто. Для гурманов и разных ценителей прекрасного.

Рыбное избранное
www.russiansea.ru

Смелый сертификат. На правах рекламы.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Дворцовое» и «Доярушка» получили сертификаты качества

Наиболее известными марками Гатчинского молочного завода являются молоко «Большая кружка», молоко «Доярушка» и традиционные кисломолочные продукты «Из Гатчины». Особое место занимает продукция под маркой «Дворцовое»: молоко и сливочное масло.

Недавно масло и молоко «Дворцовое», а также молоко «Доярушка» прошли добровольную сертификацию в системе «Петербургское качество». Отныне на их этикетках будет стоять специальный знак, подтверждающий высокие потребительские свойства, полезность, безопасность и отменные вкусовые качества гатчинских молочных продуктов.

Система добровольной сертификации потребительских товаров и услуг «Петербургское качество» (регистрационный № РОСС.RU.ИЗ03.045Ж00) существует с марта 2006 года. Глав-

ГАТЧИНСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД является одним из лучших производителей качественных натуральных и полезных для здоровья молочных продуктов. По результатам работы предприятие неоднократно признавалось лучшим предприятием агропромышленного комплекса Ленинградской области.

ными ее задачами являются предоставление гражданам достоверной информации о качестве и потребительских свойствах товаров (продукции) и услуг, а также повышение качества товаров (продукции) и услуг, производимых и реализуемых на рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Изготовители, подающие заявку на добровольную сертифи-

кацию, тем самым признают повышенную ответственность перед потребителями. И каждый пятый потребитель, по данным соцопросов, готов выбирать товары с синекрасно-белым логотипом «Петербургское качество. Проверено и Одобрено».

Прежде чем удостоиться сертификата, претенденты проходят как предварительный анализ документации, так и независимую лабораторную оценку качества продукции.

Масло «Дворцовое» производится из сырья лучших хозяйств Ленинградской области методом холодной сбойки. Этот метод сегодня редко используется производителями из-за большой трудоемкости: в составе молока необходимо строго контролировать и удерживать на высоком уровне количество так называемых жировых шариков, придающих маслу характерный неповторимый вкус. Но на Гатчинском молочном заводе не пожалели времени и сил, чтобы взять метод холодной сбойки на вооружение. В результате получается масло со вкусом, какой

когда-то можно было попробовать только на деревенских маслобойках. Именно такой вкус сегодня у «Дворцового» масла, произведенного на Гатчинском молочном заводе, чей девиз — «Стабильность, надежность, качество».

Тезка масла «Дворцовое» — молоко «Дворцовое». Качество и вкус молока «Дворцовое» гарантированы изготовителем на всех этапах производства: начиная от кормления коров до доставки элитных сортов сырого молока с лучших хозяйств Ленинградской области и заканчивая обработкой по технологии ультрапастеризации, которая сохраняет все полезные вещества, которыми так богато молоко: белок, кальций и витамины.

Заслуженным уважением потребителей пользуется молоко «Доярушка», также удостоенное сертификата системы «Петербургское качество». «Доярушка» — продукт, идеально подходящий для всей семьи, такое молоко можно давать детям без кипячения.

Продается молоко «Доярушка» в уникальной мягкой упаковке «Тетра Фино Асептик» (TFA). Плотная бумажная упаковка — Tetra Fino Aseptic позволяет сохранить молоко свежим и защищает его от воздействия внешней среды. Его удобно брать в дорогу, так как пакет не порвется и не протечет. Срок хранения молока «Доярушка» в закрытом виде составляет полтора месяца.

Ирина ПОЛЯКОВА



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Введен ГОСТ на стиральный порошок

— **Елизавета Эльевна, для начала расскажите о том, изменились ли требования к синтетическим моющим средствам?**

— Да, и эти изменения очень существенны. До 1 января 2008 года обязательной сертификации подлежали только порошкообразные моющие средства. Проще говоря, стиральные порошки. Они должны были выпускаться в соответствии с ГОСТ 25644-96 «Средства моющие синтетические порошкообразные. Общие технические требования». С первого дня 2008 года в силу вступил новый ГОСТ Р 52488-2005 «Средства для стирки. Общие технические условия», в соответствии с которым теперь все моющие средства (порошкообразные, гранулированные, агломерированные, пастообразные, жидкие, загущенные жидкие) стали подлежать обязательной сертификации. То есть теперь все средства для стирки должны соответствовать требованиям ГОСТа.

Мое мнение как эксперта — такое нововведение правильно. Дело в том, что все моющие средства по своему составу очень близки. Отличаются они только по своему физическому состоянию (порошкообразные, жидкие) и по набору активных добавок. Поэтому введение обязательной сертификации на все моющие средства вполне естественно.

Единственный минус данного ГОСТа — нет переходного периода, который обычно составляет от полугода до года. У производителей нет времени, чтобы сертифицировать свою продукцию, поскольку Приказ вышел 18 декабря 2007 года, а вступил в действие 1 января 2008 года. Производители находятся сейчас в непростом положении, поскольку ранее ими были заказаны большие объемы этикеток и упаковок для продукции без маркировки об обязательной сертификации, и сейчас с этим надо что-то делать.

Ни одна хозяйка при стирке одежды не может обойтись без стирального порошка, или, как говорят специалисты, без синтетического моющего средства (СМС). Их ассортимент постоянно расширяется, у потребителей появляется все больший выбор. Как введение нового ГОСТа отразится на качестве выпускаемой продукции? Какую выгоду получит потребитель от вступления в силу этого документа? Как правильно выбирать стиральные порошки? Об этом корреспондент «ПК» попросила рассказать Елизавету САКОВАН, руководителя Испытательного центра «Гамма-ТЕСТ» — одной из самых авторитетных экспертных организаций в области бытовой химии в Санкт-Петербурге.

Скорее всего, уничтожить упаковку... А это большие убытки.

— **А теперь обратимся к не менее важному вопросу — как выбирать средство для стирки?**

— Для ручной стирки и стирки в машинах активаторного типа, где моющее действие достигается с помощью вращающегося активатора, находящегося в баке стиральной машины, пригодны моющие средства любого типа, так как высокое пенообразование не является препятствием для осуществления процесса стирки.

В стиральных машинах-автоматах, где стирка осуществляется во вращающемся барабане, необходимо использовать моющие средства с пониженным пенообразованием, предназначенные для стирки в машинах-автоматах и содержащие пеногаситель. В противном случае машина начнет «захлебываться», пена будет вытекать через дозатор СМС — и машина может выйти из строя.

Отдельно хочу сказать о порошках с надписью «универсальный». Многие хозяйки эту пометку воспринимают буквально и стирают таким средством всю имеющуюся в доме одежду. Между тем на обратной стороне упаковки в графе о способе применения сказано: «не предназначен для стирки изделий из шер-

сти и шелка». Дело в том, что шерсть и шелк — это материалы естественного животного происхождения, которые производятся из шерсти животных и нитей шелкопряда. Для стирки таких тканей нужны более мягкие средства с менее агрессивным химическим составом, которые не портят материал и не приводят к его усадке. И такие средства сегодня можно найти, они выпускаются как в жидком, так и в порошкообразном виде.

Хочу также отметить, что универсальные средства не всегда годятся для стирки цветной одежды. Для таких изделий лучше покупать средства с пометкой «колер» («color»), предназначенные для цветных, темных и черных тканей. В состав таких средств вводятся специальные добавки, которые способствуют сохранению красок.

— **Кстати о специализированных средствах. Недавно меня сильно разочаровал отбеливающий порошок, который не отстирал пятна пота на белой футболке.**

— На то может быть две причины. Первая — это недовложение производителем отбеливающего компонента. Как правило, в средствах с отбеливающим эффектом содержатся оптический и химический отбеливатели. Оптический создает зрительный эффект отбеливания ткани. Химический



действует глубже — данное перекисное соединение воздействует на саму структуру ткани и, действительно, отбеливает волокна.

Вторая причина, и я думаю, что она наиболее вероятная, — отсутствие в составе порошка энзимов — веществ, удаляющих белковые загрязнения. Кстати, энзимы бывают разных типов. Одни способствуют удалению пота, другие — крови, третьи отстирывают жир, четвертые предотвращают образование катышков. Средства с энзимами называются биосредствами.

— **Является ли цена на порошок показателем его качества?**

— Независимо от того, дорогостоящее средство или дешевое, оно должно соответствовать требованиям ГОСТа. Только дешевое средство будет соответствовать нижней границе нормы и обладать более слабыми потребительскими характеристиками. Дорогостоящее моющее средство содержит специально разработанные добавки, которые улучшают его потребительские свойства (отбеливание, сохранение цвета и т. д.). Качество средств тщательно проверяется на соответствие

показателям безопасности и качества. Более того, у крупных производителей есть собственные исследовательские центры, которые занимаются разработкой составов средств. Небольшие производители, выпускающие дешевые средства, этим похвастаться, как правило, не могут.

— **Какая информация обязательно должна быть на упаковке?**

— В соответствии с ГОСТ Р 52488-2005 маркировка потребительской упаковки обязательно должна содержать следующие сведения: наименование и назначение средства, включая типы тканей и стиральных машин; обозначение нормативной или технической документации на средство; наименование страны и предприятия-изготовителя с указанием юридического адреса, номера телефона; состав средства; способ применения с указанием о рекомендуемом расходе (количестве) и/или дозировке средства в зависимости от способа стирки, степени загрязнения ткани и жесткости воды, рекомендуемой температуры стирки или интервала температур эффективного применения средства; меры предосторожности; условия хранения; масса нетто или объем содержащейся в упаковке продукции; срок годности с обязательным указанием даты изготовления или надписью «годен (использовать) до (месяц, год); информация о сертификации.

При выборе продукции нужно обращать внимание на качество полиграфии. Нечеткие или смазанные цвета, изображение, перескакивающее за угол упаковки — яркое свидетельство того, что товар фальсифицирован. К сожалению, подделки под известные бренды в Петербурге существуют. Как правило, подобные изделия продают в ларьках и на рынках.

Беседовала Анна БОНДАРЕНКО

СПРАШИВАЙТЕ — ОТВЕЧАЕМ!

— **Чем была продиктована необходимость появления нового стандарта?**

— Рынок разнообразных полуфабрикатов за последние годы существенно вырос. Объясняется это, в первую очередь, возросшим темпом жизни — хозяйкам не всегда хватает времени приготовить полноценный обед. Да что хозяйкам! Студент или офисный работник скорее перекусит круассаном или пирожком, нежели будет тратить время на поход в столовую или кафе. «Заморозка» удобна тем, что положил ее в микроволновку — раз и готово! В последнее время стал активно развиваться и сегмент замороженных хлебобулочных изделий. Это обстоятельство и подтолкнуло разработчиков к созданию нового стандарта.

— **В чем особенность нового ГОСТа, что принципиально новое он в себе несет?**

НАША СПРАВКА

Хлебобулочные полуфабрикаты, включенные в настоящий стандарт:

- охлажденное тесто;
- замороженное тесто;
- замороженные тестовые заготовки;
- замороженные тестовые заготовки различной степени готовности;
- охлажденные тестовые заготовки высокой степени готовности;
- замороженные хлебобулочные изделия.

Речь идет о полуфабрикатах как с начинкой, так и без нее. Используются пшеничная и ржаная мука. Допускается включать в рецептуру хлебобулочных полуфабрикатов зерновые продукты. Масса зерновых продуктов в смеси с мукой не должна превышать 10% массы этой смеси.

Теперь замороженные круассаны выпекут по ГОСТу



С 1 января этого года вступил в силу новый ГОСТ Р 52697-2006 — «Полуфабрикаты хлебобулочные замороженные и охлажденные. Общие технические условия». Как отразится введение в действие нового документа на рынке хлебобулочных изделий? Об этом корреспондент «ПК» попросил рассказать Ольгу ПОНОМАРЕВУ, ректора Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий.

В нем ужесточены требования по показателям безопасности, срокам хранения и срокам годности продукции, физико-химические и органолептические показатели. Стандарт и должен быть жестким, потому что там, где речь идет о здоровье людей, надо с производителей серьезно спрашивать.

В то же время назвать новый ГОСТ «карательным» нельзя, поскольку он открывает производителям широкий простор для творчества. Скажем, в качестве основного сырья для производства хлебобулочных полуфабрикатов (согласно новому документу) к пшеничной и ржаной муке можно добавлять и соевую, и кукурузную муку, и отруби, и крупу — всего порядка 20 ингредиентов. Кроме них есть еще и дополнительные ингредиенты, которые добавляются как в тесто (сухая клейковина, сахар, масло, молоко и т. п.), так и используются для приготовления начинки (творог, грибы, капуста, орехи, колбаса и т. д.). В рамках нового ГОСТа из-

готовители могут использовать, например, как натуральное сливочное масло, так и различные спреды. Решается применять пищевые ароматизаторы и пищевые добавки. Тут уже самому покупателю надо внимательнее изучать то, что написано на упаковке, и решать — стоит ли ему покупать данный замороженный полуфабрикат или нет.

— **Какие сроки годности могут быть у изделий по новому ГОСТу?**

— Этот вопрос решает сам изготовитель в каждом конкретном случае по-разному. В документе сказано: «Срок годности и условия хранения хлебобулочного полуфабриката конкретного наименования устанавливает изготовитель. Срок годности устанавливается... и согласовывается в установленном порядке». То есть бремя доказывания адекватности сроков годности лежит на изготовителе, а их согласования — на Роспотребнадзоре.

Беседовал Юрий ШУБИН



НАША СПРАВКА

В Санкт-Петербурге основные производители замороженных хлебобулочных полуфабрикатов — это ЗАО «БКК «Нева», ЗАО «Балтийский хлеб», ЗАО «Талосто», ООО «Дарья», ООО «Морозко» и другие. Петербургские предприятия постоянно развиваются, внедряют новые технологии, приобретают новое оборудование отечественного и импортного производства.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СПРЕДЫ: РУССКИЙ ЯЗЫК И ГОСТЫ ОТДЫХАЮТ!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» впервые провела независимую экспертизу спредов. Усилия оказались не напрасны: сразу три фальсификата удалось выловить в крупных торговых сетях.

Спреды официально присутствуют на полках магазинов не более четырех лет – именно столько времени существует ГОСТ Р 52100-2003 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия», регламентирующий производство, хранение и маркировку нового для российского рынка продукта. Новинка продовольственного рынка – это в некотором смысле компромисс между классическим натуральным коровьим маслом и современной модной теорией здорового питания, ставящей растительные жиры выше молочного. По сути, относительно молодой ГОСТ Р 52100-2003 законодательно закрепил право отечественных изготовителей на свой вкус разбавлять сливочное масло растительными жирами, как им вздумается, фасовать его, а затем пускать в продажу.

Выгодно всем: производитель за счет введения растительных добавок может снизить цену и успешно конкурировать на рынке с традиционными маслосделами, а потребитель получает право выбора: купить дорогое классическое масло или относительно дешевый спред – смесь молочного и растительных жиров. Но наш российский бизнес (не весь, конечно, но в основной своей массе, к сожалению) не был бы таковым, если бы в очередной раз не проявил свой национальный колорит – находчивость, граничащую (как бы это помягче сказать!) с... хитростью, что ли.

Судите сами. То, что «Кремлевское» или «Деревенское мягкое» вовсе не масло, а растительно-сливочный и растительно-жировой спреда, можно понять, только внимательно изучив мелкий текст на упаковке. Хотя окончание фирменных наименований однозначно указывает на средний род и на привычный продукт – масло. Окончания мы еще в школе проходили!

Вы думаете, изготовители спредов школ не заканчивали? Ошибаетесь! Они прекрасно знают правила русского языка. Но еще лучше они знают законы маркетинга и психологию среднестатистического покупателя, который в магазинной суете вряд ли будет с лупой внимательно рассматривать

пачку, возьмет, что подешевле и покрасивее упаковано, – и быстро на кассу!

Именно на это и делают сегодня ставку большинство изготовителей спредов, грубо нарушая при этом другой ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», действующий, кстати, с того же 2004 года, когда был введен ГОСТ на спреды. В разделе 3 этого документа по этому поводу сказано следующее: «П.3.4. Информация для потребителя должна быть однозначно понимаемой, полной и достоверной, чтобы потребитель не мог быть обманут или введен в заблуждение относительно состава, свойств, пищевой ценности, природы, происхождения, способа изготовления и употребления, а также других сведений, характеризующих прямо или косвенно качество и безопасность пищевого продукта, и не мог ошибочно принять данный продукт за другой, близкий к нему по внешнему виду или другим органолептическим показателям». Следующий п.3.5.1.1. гласит: «Наименование должно быть понятным потребителю, конкретно и достоверно характеризовать продукт, раскрывать его природу, место происхождения, позволяя отличать данный продукт от других».

Прискорбно, что законодательная база, защищающая права потребителя, есть, а вот государственный надзор за соблюдением изготовителями требований нормативных документов оставляет желать лучшего. Ведь безнаказанность поощряет вседозволенность, которая приводит к системным нарушениям закона. Вот и результаты независимой экспертизы спредов, впервые проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показали, что не только информация на упаковке некоторых об-

разцов ГОСТу не соответствует, но и сами образцы являются фальсификатами в чистом виде.

Сенсацией экспертизы стал спред сливочно-растительный высокожирный «Славпродукт Крестьянский» (ООО «ВладКонтинент», г. Владимир). И если с окончаниями в наименовании все более или менее в порядке, то в остальном... «В жировой основе образца молочный жир не обнаружен», – коротко сказано в протоколе испытаний, предоставленном ИЛ «ПЕТЭКС» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», куда были направлены на исследования все восемь закупленных образцов спредов. И это при том, что согласно ГОСТу, в этом виде спреда молочного жира должно быть от 50 до 95%! Кислотное число превысило норму более чем в 4 раза, а при дегустации образца в нем выявили посторонний привкус. Специалисты объясняют: кислотное число свидетельствует о количестве свободных жирных кислот в изделии; превышение этого показателя говорит о том, что продукт несвежий. Ко всему прочему, общая жирность образца не соответствует заявленной на этикетке.

Второе «почетное» место по подделкам спреда занял образец спреда «Шоколадное» растительно-сливочный (ООО «Дедовичский молочный завод», Псковская обл., п. Дедовичи). По русскому из-за неправильного окончания – двойка, а по жировому составу – «неуд». Всего лишь 1,5% молочного жира нашли специалисты лаборатории в этом образце вместо минимум 15%, как того требует ГОСТ Р 52100-2003.

Третью строчку «хит-парада» фальсификаций занял образец спреда «Русские традиции» сливочно-растительный (ООО «Версия», СПб). Молочного жира в образце оказалось 18,5% вместо мини-

мум 50%, как предписывает этому виду спредов ГОСТ Р 52100-2003. Существенно меньше оказалось в образце и общего жира – 78.1% вместо 82%, как указано на этикетке.

Забракованным оказался и четвертый образец, хотя фальсификатом его назвать никак нельзя. Образец спреда растительно-жирового среднежирного «Бабушкино» (ООО «Русский промышленник», г. Сланцы, Ленинградская область), изготовитель которого намекает, что, дескать, его продукт – точно бабушкино масло, подвел показатель «перекисное число в жире, выделенном из продукта». Он оказался превышен более чем на 3%.

Как объяснили в ООО «Русский промышленник», куда СПб ООП «Общественный контроль» направил письмо с предложением разобраться и принять меры, несоответствие показателя нормы объясняется нарушением условий хранения спреда в магазине «Сезон», что на пр. Сизова, 28. Возможно, изготовитель и прав. Однако в любом случае, чтобы установить причину ухудшения качества, изготовителю и магазину необходимо провести совместную проверку, чтобы исключить в будущем попадание в потребительскую корзину продукции, не отвечающей требованиям нормативных документов.

Надо отметить, что ООО «Русский промышленник» – единственное из четырех упомянутых предприятий, приславшее ответ в адрес «Общественного контроля» с объяснением причин происшедшего. Остальные три компании, уличенные в недобросовестности по отношению к потребителю, предпочли отмолчаться.

По всей видимости, им просто нечего сообщить в свое оправдание. Зато теперь у потребителя есть возможность сказать свое веское слово – проголосовать рублем в магазине за правильный русский язык и за... соблюдение ГОСТа!

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ,
председатель СПб ООП «Общественный контроль»

Благодарим за проведение экспертизы спредов ИЛ «ПЕТЭКС» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и лично его директора Александра ГЕРМАНА.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДОВ

Наименование изделия	Спред «Славянское» сливочно-растительный, 82% жирности	Спред «Старославянское» сливочное растительно-сливочный, 72% жирности	Спред «Кремлевское» растительно-сливочный высокожирный, 72,5% жирности	Спред «Деревенское мягкое» растительно-жировой, 60% жирности	Растительно-жировой среднежирный спред 60% жирности «Бабушкино»	Спред «Русские традиции» сливочно-растительный, 82% жирности	Спред «Шоколадное» растительно-сливочный, 62% жирности	Спред сливочно-растительный высокожирный «Славпродукт Крестьянский», 72,5% жирности
Производитель	ЗАО «Росэкспром», СПб	ООО «Пальмира», СПб (ООО «Алкор»)	ОАО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ОАО «Ивановский маргариновый завод», г. Иваново	ООО «Русский промышленник», Россия, Лен. обл., г. Сланцы	ООО «Версия», СПб	ООО «Дедовичский молочный завод», Псковская обл., п. Дедовичи	ООО «ВладКонтинент», г. Владимир
Дата изготовления	05.06.08	03.06.08	20.02.08	29.05.08	11.03.08	30.05.08	03.06.08	13.06.08
Срок годности	90 суток при темп. -18°C, 20 суток при темп. -3°C	120 суток при темп. -10°C и ниже, 60 суток при темп. от 0°C до +4°C	180 суток при темп. от -25°C до 0°C, 90 суток при темп. от 1°C до +5°C	6 мес. при темп. от 0°C до +4°C	8 мес. при темп. от -20°C до 0°C, 6 мес. при темп. от 0°C до +15°C	60 суток при темп. не выше -15°C, 20 суток при темп. не выше -3°C	120 суток при темп. не выше -10°C, 20 суток при темп. от 0°C до +4°C	90 суток при темп. от -18°C до -5°C, 20 суток при темп. -5±2°C
Масса, г	200	185	200	250	250	200	200	180
Цена, руб.	27-80	25-70	25-00	30-80	24-50	23-30	21-00	19-90
Место закупки	«Квартал», пр. Металлистов, 65	«Квартал», пр. Металлистов, 65	«Суперсам», Пискаревский пр., 10	«Находка», ш. Революции	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Карусель», Коломяжский пр., 17	«Агроторг», Пискаревский пр., 19	«Сезон», пр. Сизова, 28
Нормативный документ	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Сливочный, сладкосливочный или кисломолочный вкус и запах. При использовании пищевых и ароматических добавок – привкус, свойственный внесенным добавкам. Консистенция пластичная, однородная, плотная или мягкая. Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками. Допускается наличие отдельных вкраплений добавок.							
Вкус и запах фактически	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Не соответствует: с наличием постороннего привкуса
Цвет фактически	Соответствует: светло-желтый	Соответствует: светло-желтый	Соответствует: светло-желтый	Соответствует: светло-желтый	Соответствует: светло-желтый	Соответствует: светло-желтый	Соответствует: темно-коричневый	Соответствует: светло-желтый
Консистенция фактически (при темп-ре 12±2°C)	Соответствует: поверхность среза слабоблестящая	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует: слабоблестящая	Соответствует: слабоблестящая	Соответствует: слабоблестящая	Соответствует: слабоблестящая
Массовая доля общего жира: данные этикетки	82	72	72,5	60	60	82	62	72,5
Массовая доля общего жира, фактически	82,4±1,0	72,0±1,0	72,50±1,0	60,0±1,0	60,0±1,0	78,1±1,0	63,0±1,0	77,20±1,0
В том числе масс. доля молочного жира в жировой форме, %, по НД	от 50,0 до 95,0	от 15,0 до 49,9	от 15,0 до 49,9	отсутствие	отсутствие	от 50,0 до 95,0	от 15,0 до 49,9	от 50,0 до 95,0
В том числе масс. доля молочного жира в жировой форме, %, фактически	Жировая основа образца содержит более 85% молочного жира	17±3,4	17,2±3,4	В жировой основе образца молочный жир не обнаружен	В жировой основе образца молочный жир не обнаружен	18,5±3,7	Жировая основа образца содержит смесь масел и жиров. Содержание молочного жира менее 1,5%	В жировой основе образца молочный жир не обнаружен
Массовая доля влаги и летучих веществ по НД, %	не более 30,0	не более 30,0	не более 30,0	не более 50,0	не более 50,0	не более 30,0	не более 50,0	не более 30,0
Масс. доля влаги и летучих веществ, %, фактически	16,70±0,28	27,20±0,28	26,90±0,28	39,00±0,28	39,50±0,28	20,90±0,28	17,70±0,28	20,30±0,28
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг, по НД	не более 10,0	не более 10,0	не более 10,0	не более 10,0	не более 10,0	не более 10,0	не более 10,0	не более 10,0
Перекисное число в жире, выделенном из продукта, ммоль активного кислорода/кг, фактически	0,5±0,3	2,4±0,5	1,0±0,5	1,1±0,5	13,1±6,9	0,9±0,5	1,2±0,6	0,8±0,4
Кислотность, °К (норма: не>2,5)	1,34±0,10	0,6±0,10	0,8±0,10	0,3±0,10	0,77±0,10	0,47±0,10	0,63±0,10	10,57±0,10
Массовая доля соли, % (норма: от 0 до 1,5)	0,14±0,04	0,03±0,04	0,03±0,04	0,26±0,04	0,01±0,04	0,43±0,04	0,17±0,04	0,02±0,04
Содержание сорбиновой кислоты или сорбата калия (в пересчете на сорбиновую кислоту). Норма: не > 1000	-	465±36	454±35	193±15	640±50	60±10	-	120±10
Соответствие ГОСТ 52100-2003	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует

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

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

НАУКА ПОБЕЖДАТЬ!

ХИМИТЕК
лаборатория успеха

Будь чище, стань лучшим!

Инициатива проведения конкурса принадлежит Ленинградской областной (региональной) комиссии по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, которую возглавляет вице-губернатор Ленинградской области **Сергей Яхнюк**.

Цель проведения Конкурса, который был абсолютно бесплатным для его участников, — повышение безопасности и качества продовольственных товаров, выпускаемых на предприятиях Ленинградской области, а основная задача — определить предприятия региона, которые добились значительных успехов в сфере соблюдения санитарных норм содержания производственных и подсобных помещений.

Оценка предприятий проводилась по девяти критериям незави-

Под патронажем правительства Ленинградской области впервые прошел конкурс «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены-2008». Спонсором конкурса выступил отечественный производитель профессиональных моющих и дезинфицирующих средств НПФ ХИМИТЕК.

симой комиссией, в которую вошли представители органов государственного надзора и контроля в области обеспечения продовольственной безопасности, а также общественных организаций: Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области, ветеринарной службы Ленинградской области, ФГУ «Тест-Санкт-Петербург», Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Санкт-Петербурга, НПФ ХИМИТЕК и НП «Общественный контроль качества».

Итоги Конкурса, проходившего под девизом «Будь чище, стань лучше!», были торжественно подведены 23 августа на выставке «Агрорусь» в рамках Дня Ленинградской области. 1 место было решено присудить ООО «Мясомкомбинат «Нейма», 2-е место — ООО «Волховский Плюс» и 3-е место — ПО «Лужский консервный завод».

Победители конкурса были награждены Почетными грамотами администрации Ленинградской области и щедрыми подарками от спонсора конкурса НПФ ХИМИТЕК: комплектами моющего оборудования Vikan, ассортиментом

профессиональных моющих и дезинфицирующих средств из расчета на 1 месяц (за 1-е место), сертификатами на 10 000 рублей и 5000 рублей на профессиональные моющие и дезинфицирующие средства НПФ ХИМИТЕК (2-е и 3-е место соответственно).

Также конкурсная комиссия решила поощрить ООО «Кондитерская фабрика «Финтур» дипломом «За волю к победе» и ценными призами от спонсора конкурса НПФ ХИМИТЕК.

Как заявил **Александр Варенов**, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, первый опыт проведения подобного конкурса, несмотря на сжатые сроки, оказался успешным. Он выразил уверенность, что в будущем году в конкурсе примет участие гораздо большее количество предприятий.

Конкурс 2009 года официально будет объявлен в феврале 2009 г. За дополнительной информацией о Конкурсе можно обращаться к секретарю Конкурсной комиссии **Маякову Сергею Владимировичу** по тел. 448-00-37 или на официальный портал правительства Ленинградской области по ссылке <http://www.lenobl.ru/gov/committee/agro/Konk>.

Кирилл ОРЛОВ

Сергей ЯХНЮК, вице-губернатор Ленинградской области: «Основной целью проведения конкурса является повышение безопасности и качества продовольственных товаров, выпускаемых на предприятиях Ленинградской области, пропаганда содержания пищевых предприятий в соответствии с требованиями санитарных норм и правил».



Моющее оборудование Vikan, предоставленное спонсором конкурса НПФ ХИМИТЕК.



Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области (справа) вручает почетную грамоту Администрации Ленинградской области Татьяне Макеевой, председателю правления ПО «Лужский консервный завод».

ЗА РУЛЕМ

БЕНЗИН ПОД ЛУПОЙ

Контролирующие органы проверили качество бензина на АЗС Санкт-Петербурга, принадлежащих наиболее крупным нефтетрейдерам.

В конце прошлого года петербургский «Центр сертификации топливно-энергетических ресурсов» совместно со специалистами Северо-Западного межрегионального территориального управления Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии РФ (Ростехрегулирование) провели исследование качества бензина, который реализуют крупные АЗС Северной столицы.

разной химии до состояния 95-го, полностью опровергается.

Намного интереснее оказались результаты испытаний топлива на двигателях. Для оценки был создан искусственный эталон из химически чистых веществ. Каковыми же оказались характеристики топлив? В целом, разница в расходе топлива составляла на различных бензинах до 6%, мощности — 3–4%, токсичности — 10–15%.

Лидеры по мощностным характеристикам — «ЛУКОЙЛ», «Фазтон-Аэро», «Кириши-автосервис». От них чуть-чуть отстают АЗС «ПТК». Хуже всех себя показало топливо с АЗС «Славнефть»

— как на карбюраторном, так и на инжекторном двигателе: подводит низкий запас по детонации. Отклонения от нормы составили 4–5%!

По расходу топлива лучше всех себя показали «Shell», «ПТК», «ЛУКОЙЛ». «Кириши-автосервис» и «Сибнефть» оказались позади, но абсолютным аутсайдером опять-таки стал бензин с АЗС «Славнефти» — особенно на карбюраторном двигателе. «ЛУКОЙЛ» показал высокие экологические показатели, (как на карбюраторных, так и на инжекторных моторах). Хорошие результаты также были выявлены у «Фазтон-Аэро» и бензина с АЗС «Славнефть», характеристики которого близки к бензину «Евро-4», где основной акцент делается на экологию.

Прокомментировать данные мы попросили Эдуарда МОХНАТКИНА, руководителя «Органа по сертификации нефтепродуктов, газа и автотехники»:

— Целью данного исследования было не «заклеймить» или «разоблачить», а впервые подтвердить реальными испытаниями, что одни только физико-химические показатели (ФХП) топлива, определяемые в лаборатории, не дают его полной характеристики. Испытания на ре-



Эдуард Мохнаткин

альных двигателях — это критерий действительного качества топлива, а уровень ФХП — только минимально необходимые требования соответствия нормативам.

Это наше первое серьезное испытание проб бензина, взятых с реальных бензоколонок, однако за качеством бензина на петербургском рынке мы следим на протяжении четырех лет. Сравнивая результаты наших исследований, можно со всей ответственностью констатировать, что топливо таких АЗС, как «ЛУКОЙЛ», «ПТК», «Neste», «Shell», всегда отличалось стабильным качеством. А вот характеристики бензина у «Славнефти» постоянно «гуляют» — качество бывает то отменное, то не очень...

На данный момент в нашей лаборатории проводятся очередные испытания бензинов, пробы которых были



взяты на АЗС трассы Москва–Петербург. По предварительным данным, физико-химические показатели там существенно хуже... Вообще, качество бензина на сегодняшний день не такое уж и плохое, как принято считать, — оно заметно улучшилось.

Если вы все же обнаружили, что вам продали плохой бензин — двигатель «не тянет», стучит, «тупит», чихает, иногда вообще не запускается, а что еще хуже, может резко остановиться — нужно действовать. Главное, чтобы на руках был чек АЗС, которая продала вам сомнительный бензин, иначе ничего не удастся доказать. Как только обнаружатся неполадки, необходимо обратиться к независимым экспертам, которые смогут сделать квалифицированное заключение о качестве бензина. Такую экспертизу может провести, например, наша организация.

Также можно обратиться в Ростехрегулирование с жалобой на недобросовестную АЗС. Надзорный орган будет обязана провести проверку с выездом на АЗС, где будут проверены накладные и качество бензина. Если подозрения на некачественное топливо будут подтверждены, на АЗС будет наложен штраф, а потребитель может смело обращаться в суд и требовать возмещение материальных убытков и морального вреда.

Анна БОНДАРЕНКО

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

приглашает на постоянную работу ЮРИСТА в области защиты прав потребителей.

Обязанности: консультирование потребителей, правовая помощь в составлении претензий, исковых заявлений в суд.

Зарплата — по результатам собеседования.

Резюме направлять по адресу okk@petkach.spb.ru или по факсу 251-90-38.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!