

КАЧЕСТВО



АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В «ЧАЙКОВСКОМ» НАШЛИ ПОСТОРОННИЕ ПРИМЕСИ

2 ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ

РАБОТУ ТАКСИ В ПУЛКОВО ВЗЯЛИ ПОД КОНТРОЛЬ

2 СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



ОБЩЕСТВЕННЫЙ СМОТР ПРОЙДЕТ В ЛЕНЭКСПО

3 НОВОСТИ ПРОКУРАТУРЫ

В ВАСИЛЕОСТРОВСКОМ РАЙОНЕ ВЫЯВЛЕНЫ НАРУШЕНИЯ САНИТАРНЫХ НОРМ

5 ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР



4755 ПАРТИЙ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЕСОМ БОЛЕЕ 56 ТОНН ЗАБРАКОВАНО ВО 2-м КВАРТАЛЕ 2008 г.

8 МЕБЕЛЬНЫЙ САЛОН

ПОТРЕБИТЕЛЬ ВЕРНУЛ ДЕНЬГИ ЗА НЕКАЧЕСТВЕННЫЙ СПАЛЬНЫЙ ГАРНИТУР



стр. 3

С ПОТРЕБИТЕЛЕМ

Газета «Петербургское качество» отмечает свой юбилей!

В НОМЕРЕ:

ТУШЕНКА ТУШЕНКЕ РОЗНЫ!

4

МОЛОКО «ДОЯРУШКА»: ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

6

ГЛАВНЫЙ ПО МЯСНЫМ ДЕЛИКАТЕСАМ

6

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Комитетом экономического развития, промышленной политики и торговли разработана схема взаимодействия всех организаций хлебного конвейера, реализация которой будет способствовать тому, что розничные цены на эти два сорта хлебобулочных изделий до конца 2008 года не возрастут. Ресурсным обеспечением по-прежнему будет являться зерно регионального продовольственного фонда Санкт-Петербурга.

Эти продукты по стабильным ценам петербуржцы по-прежнему могут покупать в торговых сетях «Дикси», «Пятерочка», «Лента», «О'Кей», «Находка», «Патэрсон», «Перекресток», «Карусель» и магазинах ОАО «Центральные булочные».

Напомним, что «Хлебное соглашение» было подписано в разгар острого зернового кризиса в августе 2007 года Комитетом экономического развития, промышленной политики и торговли, подведомственным ему Санкт-Петербургским государственным унитарным предприятием «Продовольственный фонд», хлебозаводами, мельничными комби-

Несмотря на мировой финансовый кризис, до конца года цены на социальные сорта хлеба будут стабильными

В конце сентября закончилось действие Соглашения, известного как «Хлебное», которое фиксировало розничные цены на некоторые сорта хлебобулочных изделий. Участники Соглашения приняли решение его не продлевать, а стабильность цен на социально значимые сорта хлеба – ржаного и батона «Нарезного» из муки I сорта обеспечивать иными способами.

натами и торговыми организациями города с целью социальной защиты малоимущих петербуржцев. Документ предусматривал замораживание цен на социально значимые сорта хлебобулочных изделий. Срок его действия неоднократно продлевался. Последний раз – до 30 сентября.

Согласно Соглашению, ГУП «Продовольственный фонд» поставял на мелькомбинаты зерно регионального продовольственного фонда в количестве, необходимом для производства муки на выпечку социально значимых сортов хлебобулочных изделий, которая направлялась на хлебозаводы по фиксирован-

ным ценам. На время действия Соглашения торговая наценка на них устанавливалась в пределах 10 %.

Комментируя начало нового этапа борьбы с ростом цен на хлебобулочные изделия, член правительства Санкт-Петербурга, председатель КЭРППиТ **А. И. Сергеев** в качестве главного итога более чем годового срока действия Соглашения, отметил его важную роль в стабилизации цен на хлебобулочные изделия в городе. «Горожане, особенно люди с невысоким достатком, все эти месяцы реально чувствовали результаты работы правительства города и социальной ответственности бизне-



са. Уверен, принимаемые нами меры помогут сохранить для горожан цены на социально значимые сорта хлебобулочных изделий до конца года», – сказал **А. И. Сергеев**.

Пресс-служба
Комитета экономического развития,
промышленной политики и торговли

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий
Корреспондент — Алина 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. Замятина — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;
О. В. Коломийченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;
Ю. В. Крюков — генеральный директор ЗАО «ПТК «Северное молоко»;
С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;
В. В. Крепилов — 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. Терebin — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;
Н. И. Тюлюников — 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
Пятёрочка
Дубина
КАРУСЕЛЬ
Центральные рынки

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 28.10.2008 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-2288/8

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

ДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Валентина МАТВИЕНКО лично наградит двадцатку лучших

12 НОЯБРЯ В СМОЛЬНОМ СОСТОИТСЯ ТОРЖЕСТВЕННОЕ ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ГОРОДСКОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ «ДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ»

По предварительным оценкам, лауреатами третьего по счету конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» будут названы около семидесяти компаний города на Неве, чья продукция, услуги, работы и проекты прошли двухуровневую экспертную проверку на качество, безопасность и социальную значимость. Таким образом, лауреатами по девятнадцати различным номинациям станут почти 15% от числа организаций, подавших свои заявки на участие в конкурсе. Двадцати предприятиям награду вручит лично губернатор Санкт-Петербурга.

По оценкам Экспертного совета конкурса, четверть от общего числа лауреатов — предприятия продовольственного комплекса Северной столицы. Потребители, а также заинтересованные предприятия торговля, получат возможность ознакомиться с продукцией лауреатов конкурса в рамках специально организованного общественного просмотра, который пройдет с 18 по 20 ноября в павильоне №4 выставочного комплекса Ленэкспо на Международной выставке «Петерфуд-2008».

Главный организатор конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» предоставит право лауреатам на безвозмездной основе принять участие в Общественном смотре.

Каждый посетитель выставки сможет попробовать продукцию лауреатов конкурса «Сделано

в Санкт-Петербурге» и сравнить ее с образцами из других регионов и стран: Финляндии, Эстонии и Беларуси.

Рыбные и мясные деликатесы, хлебобулочные изделия и алкогольные напитки будут предложены на пробу всем посетителям общественного просмотра в «Ленэкспо».

«Эта форма участия в выставке дает уникальную возможность предприятиям — победителям Конкурса провести дегустацию своих товаров, расширить контакты, заключить новые договоры, заявить о продукции, качество которой было подтверждено высшей наградой — Знаком качества «Сделано в Санкт-Петербурге», — комментирует Александр Герман, директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Кирилл ОРЛОВ

ПО СЛЕДАМ ЭКСПЕРТИЗ «ПК»

Изготовитель печенья устранил нарушение

В №19 (187) от 01.10.2008 г. газеты «Петербургское качество» были опубликованы результаты независимой экспертизы овсяного печенья, проведенной СПб общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

Согласно протоколу испытаний №9499 от 30.06.2008 г., выданного испытательным центром ВНИИЖ, образец печенья «Овсяное» (ТМ «Крекер Плюс») был признан не соответствующим требованиям нормативных документов: ОСТ 10-061-95 «Печенье овсяное. Технические условия» (вид на изломе: «не разрыхленное») и ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (изготовитель не указал на этикетке наименование предприятия изготовителя, массу нетто; дата выработки находилась в неудобном для прочтения месте).

СПб ООП «Общественный контроль» 05.09.2008 проинформировал кондитеров о допущенных ими нарушениях. 30.09.2008 г. из ком-

пании был получен официальный ответ о том, что все замечания устранены. В качестве доказательства изготовитель прислал новую этикетку, в которой уже есть и название предприятия, и масса нетто.

Надо полагать, что и с «видом на изломе» также проблем у ООО «Крекер-Плюс» больше не будет. Впрочем, это «Общественный контроль» сможет выяснить только в следующем году, когда проведет очередную экспертизу этого продукта.

«Умение признавать свои ошибки и их своевременно устранять — признак социальной ответственности компании», — подчеркнул Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».

Валентина ОРЛОВА

ОРГАНИЗАТОРЫ
РЕКЛАМНО-ВЫСТАВОЧНЫЙ КОМПЛЕКС «СТАЧЕК47»
ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ СОЮЗ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

12-15 НОЯБРЯ 2008 г. Стачек 47

ОФИЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА:

- КОМИТЕТ ПО ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЮ, ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ОБЕСПЕЧЕНИЮ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
- КОМИТЕТ ЭКОНОМИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ, ПРОМЫШЛЕННОЙ ПОЛИТИКИ И ТОРГОВЛИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
- ФЕДЕРАЦИЯ ПРОФСОЮЗОВ С. ПЕТЕРБУРГА И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
- САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА
- ЛЕНИНГРАДСКАЯ ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ПАЛАТА

МЕЖДУНАРОДНАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ ВЫСТАВКА
ЭКОЛОГИЯ ЧЕЛОВЕКУ

www.stachek47.ru (812) 784 6530

ОРГКОМИТЕТ ВЫСТАВКИ:
Телефон/факс: (812) 784-65-30, 702-04-80
Телефоны: (812) 702-04-38, 702-01-05
E-mail: vikom@inbox.ru, info@stachek47.ru
www.ecounon.ru 230 9029

ПРИГЛАСИТЕЛЬНЫЙ БИЛЕТ

ПРИГЛАСИТЕЛЬНЫЙ БИЛЕТ

XVII МЕЖДУНАРОДНАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ВЫСТАВКА peterfood

18-20 НОЯБРЯ 2008 года

- Экспозиции ведущих производителей продуктов питания
- Форум «Торговля Большого Города» с «Центром Закупок Сетей»
- Петербургская «Ассамблея Директоров» и «Фуршет Директоров»
- Дегустационные конкурсы «Наша марка» и «Народный продукт»
- Тендер на поставки в розничные сети
- Общественный смотр продукции предприятий-победителей Конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге»

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ ВК Ленэкспо

Время работы выставки с 10.00 до 18.00

Генеральный спонсор выставки: **Спонсор форума: KPMG** При поддержке: **Российский Союз**

www.vip.ru

НОВОСТИ ПРОКУРАТУРЫ

ПАРК ПОВЫШЕННОЙ ОПАСНОСТИ

Прокуратура Санкт-Петербурга провела проверку по факту остановки 6 сентября 2008 года аттракционов в парке «Диво-Остров», расположенного в Приморском парке победы на Крестовском острове.

Проверка установила, что остановка аттракционов произошла вследствие прекращения подачи электропитания из-за выхода из строя блока управления дизель-генератора парка, гарантия на который закончилась 3 года тому назад.

Все работающие аттракционы были остановлены автоматически системой блокировки, которая срабатывает в случае прекращения подачи электропитания на аттракционы, с целью обеспечения безопасности катающихся горожан. После остановки аттракционов посетители парка были высажены в течение 20 минут.

По результатам проверки прокуратура города направила в следственный отдел по Петроградскому району СУ СК при прокуратуре РФ по Санкт-Петербургу материалы проверки для принятия решения о возбуждении уголовного дела по признакам преступления, предусмотренного ч.1 ст. 238 УК РФ (оказание услуг, не отвечающих требованиям безопасности).

Кроме того, в адрес директора парка аттракционов «Диво-Остров» внесено представление об устранении нарушения законодательства.

Пресс-служба прокуратуры СПб

ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ

ТАКСИ В ПУЛКОВО: ПАССАЖИРУ УДОБНЕЕ, КОНТРОЛЬ ЖЕСТЧЕ

Путь от трапа самолета до двери такси станет короче. В аэропортах Пулково-1 и Пулково-2 начинают работать диспетчерские стойки некоммерческого партнерства таксомоторных предприятий.

На первую линию, ближайшую к аэровокзалу, теперь будут допущены официальные перевозчики, заключившие договор с Комитетом по транспорту. Теперь еще до выхода из аэровокзального комплекса пассажир будет знать точную стоимость поездки и номер машины. На квитанции, которую выдадут на стойке, будет и единый телефон петербургского такси: 8-800-555-55-78. Причем сам автомобиль не придется искать на стоянке, его подадут непосредственно к выходу из аэропорта. По такой схеме, она работает во многих европейских странах.

Теперь авиапассажир будет знать, на какой машине он уедет из Пулково, еще до того, как покинет аэропорт. При необходимости машина подъедет непосредственно к нужному выходу из аэровокзала. К слову, все тарифы остаются прежними, то есть из Пулково до Гостиного двора можно доехать за 800 рублей. Таким образом, таксомоторные услуги становятся еще более прозрачными. При этом усиливается контроль за работой каждого конкретного водителя и каждой машины — стоять и ждать «выгодного пассажира» будет невозможно в принципе. Такой точки зрения придерживаются руководители всех 16 компаний, входящих в некоммерческое партнерство таксомоторных предприятий.

Кирилл ОРЛОВ

ВЫСТАВКА ПУТЕВОК

«ОТДЫХ БЕЗ ГРАНИЦ ЗИМА»

07-09 ноября 2008

Широкий выбор путевок

Совместно с выставками: **SoloExpo**, **DiveExpo**

Санкт-Петербург ВЦ Северо-Запада РФ, пл. Победы, д. 2, м. Московская

Организаторы: **089**

Справки по тел. **089**

ЮБИЛЕЙ «ПК»

Срочно нужна была какая-то жизнеспособная идея, с помощью которой можно было не только пережить экономический кризис, но и развиваться дальше.

Качество и безопасность потребительских товаров и услуг – эта ниша оказалась в то время свободной. Мы решили ее освоить. И у нас стало получаться. Читательская реакция после выхода первого номера газеты «Петербургское качество» была самая положительная. Оказалось, что сама идея петербургского качества была близка многим: и тем, кто это качество производил, и тем, кто его контролировал.

Экономика страны постепенно начинала возрождаться. В магазинах все чаще стали появляться товары отечественного производства, в том числе продукты питания. Если раньше вкуснее финской салями мы не знали колбасы, то теперь, в середине 90-х, в нашем городе стали строиться небольшие мясоперерабатывающие предприятия, ориентированные на выпуск новых видов продукции.

Если раньше рыба нам была известна только в виде консервов типа «Бычки в томате» или «Шпроты в масле», то пятнадцать-десять лет назад на полках магазинов стали появляться невиданные доселе пресервы с короткими сроками хранения (по сравнению с консервами) и деликатесная рыбная нарезка слабой соли, упакованная под вакуумом. По мере роста экономики, отечественные предприятия, конкурируя друг с другом, стали осваивать новые пищевые технологии, закупать за рубежом новые высокопроизводительные линии, предназначенные для выпуска новых видов продовольственных товаров широкого ассортимента.

Параллельно с ростом производства и импорта шел другой процесс:

Десять лет с потребителем

6 ноября 2008 года газета «ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО» отмечает свой юбилей — 10 лет со дня выхода первого номера

Вспоминаю август–сентябрь 1998 года... В стране паника: люди, потерявшие свои сбережения после августовского обвала рубля не знали, что им дальше делать. Цены росли каждый день, а зарплаты – нет. Спешно пришлось перестраивать работу и нашего издательства. Сотрудники нервничали: их зарплата раньше была привязана к доллару, а теперь все рублевые оклады пришлось зафиксировать.

государственная машина в спешном порядке разрабатывала и внедряла в жизнь большое количество нормативных документов, регулирующих оборот потребительских товаров, предъявляющих современные требования к их безопасности и качеству, а также определяющих порядок и методы их контроля.

Буквально за короткое время на потребительском рынке появилось много новинок, которые предприятиям надо было продать потребителям, а контролирующим органам – проверить на безопасность и качество. И тем и другим нужна была площадка для доведения больших потоков информации до потребителя – конечного звена в длинной цепочке рыночных отношений. Такой площадкой и стала газета «Петербургское качество», со временем эволюционировавшая в орган общественного контроля качества в Санкт-Петербурге. Именно поэтому в редакционном совете нашей газеты можно встретить и чиновника, отвечающего за те или иные вопросы обеспечения безопасности и ка-

чества потребительского рынка, и руководителя предприятия, внедрившего систему качества ХАССП или ИСО, имеющего высокооснащенную производственную лабораторию, доказавшего за долгие годы своей работы исключительную ответственность компании перед потребителем.

Интересы и тех и других совпали и образовали идеологию газеты: сделать нашу повседневную жизнь безопаснее и лучше, создать предпосылки для дальнейшего благополучного развития нашей страны. А этого можно добиться только всем вместе, объединив усилия во имя будущего наших детей и внуков.

Массовая гибель детей в Китае от употребления продуктов питания, содержащих меланин, – яркий пример того, что может произойти в обществе, ставящим во главу угла рост экономики и прибыль компаний и



Мы не имеем права наступать на «китайские грабли». Наоборот, мы должны учиться на чужих ошибках, чтобы не делать своих собственных. Именно поэтому государственный и общественный контроль должен занимать достойное место в системе политических и экономических приоритетов нашего государства. Именно поэтому мы и дальше будем, сколько хватит сил, продолжать выпускать первую в России бесплатную газету для потребителей «Петербургское качество».

В заключение юбилейной колонки редактора хочу выразить искреннюю благодарность руководителям контрольных и надзорных органов, испытательных центров и лабораторий, научно-исследовательских институтов, руководителям ведущих предприятий пищевой отрасли Санкт-Петербурга и предприятий торговли, в которых распространяется наша газета, простым потребителям – нашим преданным читателям, своим верным сотрудникам, которые за эти годы стали стойкими соратниками в борьбе за права потребителей, всем нашим друзьям и партнерам, без поддержки которых выпуск газеты «Петербургское качество» был бы невозможен все эти десять лет.

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ,
председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», главный редактор газеты «Петербургское качество»

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Выявлены нарушения санитарного законодательства в Василеостровском районе

Прокуратурой Василеостровского района установлено, что ряд организаций — ООО «АТ-РЕНТ», ООО «Магазин пива», ООО «ГАЛЛА» ООО «Аверс-аудит» ИП Чаргазия Р. Г., ГОУ НПО профессиональный лицей «Петроградский» Санкт-Петербурга, ИП Царукян М., ООО «АНА», ООО «Гостиничный комплекс «Прибалтийская», ООО «Нептун», ООО «ВИНТ» — были привлечены к административной ответственности в связи со злостным неисполнением требований санитарно-эпидемиологического законодательства.

В магазине ООО «Нептун», например, который расположен на 6-й линии В.О., д. 51/16, лит. А, самовольно с нарушением санитарного законодательства проведена перепланировка помещений предприятия общественного питания под магазин, вследствие этого набор помещений и оснащение оборудованием не соответствуют ассортименту реализуемой продукции: осуществляется разруб мяса при отсутствии изолированного и специально оборудованного помещения разрубочной, отсутствует помещение для хранения и санитарной обработки контейнеров, отсутствует гардероб для персонала (верхняя одежда рубщика и продавца хранится на рабочих местах), осуществляется изготовление мясных полуфабрикатов при отсутствии санитарно-эпидемиологического заключения, не организован производственный контроль, отсутствуют условия для мойки инвентаря, осуществляется прием пищи и курение на рабочем месте, отсутствуют разрешенные к применению дезинфицирующие средства, санитарное содержание помещений магазина и оборудования неудовлетворительное, текущая уборка проведена некачественно, не упорядочено хранение отработанных люминесцентных ламп, не представлена личная медицинская книжка рубщика мяса, а у одного из продавцов нарушены сроки прохождения медицинских обследований.

В ресторане китайской кухни «Жен Жен» ООО «АНА» на Малом проспекте, д. 3, установ-

лено, что приготовление блюд осуществляется при отсутствии условий для обработки сырых овощей (в т. ч. корнеплодов), крупнокусковых мясных полуфабрикатов, рыбы; в производственных помещениях имеются дефекты покрытия стен, пола, потолков; на рабочем месте мойщицы отсутствует инструкция по мытью посуды; нарушена целостность воздуховода местной вытяжной системы вентиляции; производственный и уборочный инвентарь не промаркирован; отсутствует запас дезинфицирующих средств; производственный контроль не организован; не проводятся ежедневная органолептическая оценка качества полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, ежедневный осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний.

Таким образом, деятельность магазина и ресторана создает реальную угрозу здоровью потребителей и может повлечь возникновение массовых пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний.

Постановлениями Василеостровского районного суда Санкт-Петербурга ООО «АНА» и ООО «Нептун» признаны виновными в совершении административного правонарушения, предусмотренного ст. 6.6 КоАП РФ, и им назначено наказание в виде штрафа.

Пресс-служба
Прокуратуры Санкт-Петербурга

ООО «Компания «САХАРОВЪ»» создана в 2005 году. Приоритетным направлением деятельности компании является производство сахара-рафинада и нерафинированного сахара.

Несмотря на столь юный возраст, компания смело заявила о себе на рынке сахара. Установлены прочные деловые связи с поставщиками сырья. ООО «Компания «САХАРОВЪ»» является членом UNISCAN и Торгово-промышленной палаты г. Череповца.

Для производства сахара используются полностью автоматизированные линии, которые включают в себя пресовку сахарного песка, склеивание коробок и укладку сахара в коробки.

Качество сырья, упаковки и готовой продукции контролируется лабораториями Центра гигиены питания и Центра стандартизации и метрологии.

Продукция компании известна в пределах всего Северо-Запада России.

ООО «Компания «Сахаровъ»»: 162601, Вологодская обл., г. Череповец, ул. Гоголя, 62. тел. (81202) 23-6372, факс (8203) 28-1891; e-mail: saharovv@mail.ru; www.saharovv.ru



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

В ноябре в Санкт-Петербурге стартует широкомасштабная городская программа по защите прав потребителей. Одна из ее задач — предоставление потребителям полной и объективной информации о качестве и безопасности продуктов питания, представленных сегодня в розничной торговой сети. Газета «Петербургское качество» будет не только освещать ход этой программы, но и непосредственно в ней участвовать.

ТУШЕНКА ТУШЕНКЕ — РОЗНЬ!

Продовольственные товары в силу их предназначения по определению входят в группу повышенного потребительского риска. Экономические трудности, непрофессионализм и корысть отдельных отечественных представителей продовольственного рынка приводят к снижению качества выпускаемых ими продуктов питания, а то и к умыленной их фальсификации.

По данным Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», одно из лидирующих мест в списке фальсифицированных продовольственных товаров занимают сегодня мясные консервы «Говядина тушеная» (ГОСТ 5284-84).

Независимые экспертизы, проведенные «Общественным контролем» за последние два года показали: отечественные изготовители вне зависимости от региона абсолютно беззащитно подделывают гостовскую тушенку, умышленно заменяя мясо грубой соединительной тканью, хрящами, кровеносными сосудами и даже растительным белком, занимая при этом массовую долю мяса и белка.

Кстати, выпускают они эту «продукцию» абсолютно легально, не боясь ни гнева по-

требителей, ни органов госнадзора. Да еще широко рекламируют подделки по телевидению в популярных программах.

А чего и кого им бояться? Кошечных штрафов или принципиальных товароведов, которые раньше, в советское время, не пропустили бы на прилавок некачественный товар?

Ни того и не другого! Штрафы и впрямь смешные (максимум три тысячи рублей на должностное лицо), а принципиальные товароведы, радеющие за потребителя, если еще и не вымерли как мамонты, то давно уже ничего не решают в магазине. Ведь у каждой торговой точки есть свой хозяин, задача которого предельно проста: купить подешевле (качество при этом не играет определяющей роли), а продать — по рыночной цене.

Более того, сама торговля, особенно крупная сетевая, монополизировавшая весь потребительский рынок, сегодня диктует изготовителям правила игры, вплоть до рецептуры пищевых продуктов, которые должны занимать место на их прилавках.

Изготовители, в большинстве своем зависимые сегодня как никогда от рынков сбыта, с одной стороны, и от безудержного в последнее время роста цен на мясное сырье — с другой, вынуждены забрасывать государствен-

ные стандарты на пыльные полки и подгонять рецептуру под требуемую сетями цену. Правда, при этом изготовители как бы невзначай «забывают» заменить гостовскую этикетку на ТУ-шную. Как они сами признаются, им этого делать не разрешает торговля, говорят, покупатель тогда ничего брать не будет.

В результате мы, потребители, вынуждены покупать в магазинах тушенку с массовой долей мяса, заниженной чуть ли не на 40% (образец от 05.07.07, ООО «Фортуна», Санкт-Петербург), с содержанием белка, заниженным почти на 50% (образец от 30.05.2007 г., ООО «Скопинский мясоперерабатывающий завод», Рязанская обл.) или «тушенку», состоящую в основном из хрящей и грубой соединительной ткани с незначительным содержанием кусочков мяса массой менее 30 г (образец от 22.11.07, ТМ «Главпродукт», г. Мценск Орловской обл.). Эта «продукция» представлена во всех торговых сетях, которые сегодня диктуют изготовителям ценовую политику, а значит, и политику в области качества.

В свою очередь, качественной продукции не просто пробиться на полки магазинов. А она в нашем городе есть. Взять хотя бы, например, тушенку ПО «Лужский консервный

завод» или ООО «Консервпром». Независимая экспертиза неоднократно констатировала: потребительские свойства продукции этих предприятий максимально приближены к требованиям ГОСТ 5284-84.

Чего не скажешь о тушенке иногородного производства. В последнее время на потребительском рынке все больше стало появляться продукции из других регионов, в т. ч. так называемых федеральных поставщиков. Иногда с необоснованно завышенными ценами в сочетании с плохим качеством, если не сказать — с грубыми нарушениями. Все они, как правило, выделяются красивыми этикетками, броскими торговыми марками. Только вскоре наступает разочарование от покупки «продукта» агрессивной рекламы, особенно когда осознаешь, что все потраченные тобой деньги как раз и пошли на дизайн и печать красивой этикетки.

Именно поэтому большинство покупателей, кому не безразлично собственное здоровье, и кто не любит, чтобы его «дурачили», предпочитают стабильное качество, соответствующее цене выбранного продукта.

Как правило, выбор таких покупателей останавливается на местных региональных производителях. Причины две. Во-первых, всегда есть куда пожаловаться, если что не так. А во-вторых, в Санкт-Петербурге надзор за качеством и безопасностью продовольственных товаров все-таки более жесткий, чем в других регионах. Это подтверждается и общероссийской статистикой отравлений, которая в нашем регионе намного благополучнее, чем в других областях страны.

Так что, уважаемые потребители, если вы всерьез испугались мирового финансового кризиса и все-таки решили сделать запасы продовольствия на зиму и весну, не торопитесь довериться агрессивной рекламе: прежде чем бежать в магазин, в первую очередь необходимо изучить результаты тестов по качеству (например, на www.petkach.spb.ru) и только затем делать свой выбор.

Кирилл ОРЛОВ

Праздник начинается с «ДИЕТЫ-18»

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА

Однако помните, что застолье гарантированно будет вкусным и полезным, если продукты на вашем столе — из «Диеты-18». Ведь только здесь вы найдете поразительно разнообразие рыбы, полуфабрикатов из нее, рыбных деликатесов, а также рыбной кулинарии.

В «Диете-18» вы всегда найдете такие виды рыб, как пангасиус, нототения, хек, морской окунь, минтай, хеки, морской судак, морская щука, палтус, форель, горбуша. Есть даже морской заяц!

Рыбу необходимо употреблять всем, кто заботится о своей фигуре и здоровье. Мясо рыбы имеет высокую пищевую ценность, так как содержит белки, жиры, витамины, ферменты, экстрактивные и минеральные вещества. Особенно велико значение рыбы и рыбобпродуктов как источника полноценного животного белка, содержание его в мясе рыб достигает 22%.

Жиры рыбы жидкие и легко усваиваются благодаря большому количеству ненасыщенных жирных кислот. Содержащиеся в значительном количестве ненасыщенные жирные кислоты улучшают обмен веществ в организме, способствуя выведению избытка холестерина. Жира в рыбе может содержаться от 0,4 до 33,5%. Чем жирнее рыба, тем она нежнее, вкуснее и ароматнее.

Употребление морской рыбы предупреждает минеральную недостаточность. В мясе морских рыб содержится в 40–70 раз больше микроэлементов, чем в мясе теплокровных животных.

«Королева» на кухне среди морской рыбы — абадехо. Она имеет великолепные вкусовые качества, элементарно чистится и разделяется. Среднежирная рыба с нежным розовым мясом! В отварном и жареном виде мясо абадехо — сочное, слегка сладковатое на вкус. Ее можно запечь целиком с лимонным соком и пряностями, а можно — в духовом шкафу или на гриле.

Ноябрь — традиционно праздничный месяц для многих поколений россиян, а наши праздники — это, как правило, стол хлебосольный и изобильный. Покупатели разного возраста и вкусов в сети магазинов «ДИЕТА-18» найдут любые продукты отличного качества и по хорошим ценам.

ФИЛЕ АБАДЕХО С ИМБИРЕМ

- филе абадехо — 4 порционных кусочка;
- соевый соус — 2 ст. ложки;
- натертый свежий имбирь — 1 ч. ложка;
- белый винный уксус — 1 ст. ложка;
- сахар — 1 ч. ложка;
- 1 зубчик чеснока, измельченный при помощи пресса, 8 больших листьев салата, зеленый лук (нарезать).

Удалите мелкие косточки из филе. Смешайте соевый соус, имбирь, уксус, сахарный песок, чеснок и 1 ст. ложку воды. Обмакните кусочки филе в приготовленный соус, посыпьте зеленым луком и заверните каждый в два салатных листа. Поместите кусочки рыбы в корзину пароварки, полейте оставшейся смесью с соевым соусом. Готовьте филе на пару около 10–15 минут. Подавайте вместе с листьями салата.

РЫБА ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

- одна тушка рыбы 1–1,5 кг.
- лук репчатый — 2 шт. среднего размера;
- картофель — 5–6 шт.;
- цуккини — 1 шт.;
- грибы шампиньоны — 5–6 шт.
- масло оливковое — 3–4 столовые ложки;
- лимон 1 шт.;
- вода, перец, соль по вкусу.

Рыбу почистите, вымойте, обсушите бумажным полотенцем. Сделайте косые надрезы с обеих сторон тушки и положите в них по половинке ломтика лимона. Рыбу положите на смазанный маслом противень, укладывайте вокруг лук,



крупными кольцами, картофель кубиками, цуккини ломтиками, сверху ломтики шампиньонов, посолите, поперчите, полейте оливковым маслом и водой, запекайте в среднетемпературной духовке. Подавайте на том же блюде.

РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ МЯСА ОТ «ДИЕТЫ-18»:

СВИНИНА С ГРИБАМИ И КОНЬЯКОМ

- 2 свиные отбивные;
- 1 столовая ложка черного или белого перца горошком, слегка раздавленного;
- масло оливковое — 2 столовые ложки;
- 2 дольки чеснока, раздавленных прессом;
- 125 г грибов;
- 2 ст. ложки коньяка;
- 140 мл густой сметаны или сливок;
- 1/3 стакана бульона.

Посыпьте отбивные с двух сторон перцем. Разогрейте масло и обжарьте чеснок. Добавьте свинину и обжарьте с двух сторон по 3 мин. с каждой. Уберите со сковороды свинину и добавьте грибы,

залейте коньяком, сливками и бульоном. Перемешайте, пока грибы не станут мягкими, тогда верните свинину и хорошо прогрейте.

ТЕЛЯТИНА С ВИШНЕЙ

- 500 г телятины;
- 175 г вишни;
- 60 г масла;
- 10 г муки;
- 60 г вишневого сока;
- 200 мл бульона;
- Соль, корица по вкусу;

В куске телятины вдоль волокон сделайте глубокие проколы ножом, нашпиговите вишнями без косточек, посолите. Положите телятину в разогретый сотейник, полейте маслом, посыпьте корицей и обжарьте в духовке до готовности. Затем добавьте вишневый сок, поджаренную муку, бульон и тушите до готовности. Нарежьте телятину на порции и подавайте со свежими овощами, полив соусом, в котором она тушилась.

«ДИЕТА-18» желает вам приятного аппетита и хороших праздников! Мы ждем вас в наших магазинах по адресам:

- Садовая ул., 38;
- пр. Стачек, 96;
- Софийская ул., 39;
- Б. Зеленина ул., 16;
- Лиговский пр., 44;
- ул. Савушкина, 15;
- Народная ул., 8;
- Лиговский пр., 212;
- Кулинария, Гороховая ул., 45 (готовые блюда);
- Бистро «Семечки», Гороховая ул., 36 (готовые блюда).

Диета 18
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ
ГРУППА

ГОСНАДЗОР

Роспотребнадзор обеспокоен качеством молочной продукции

Главный государственный санитарный врач РФ Геннадий ОНИЩЕНКО считает необходимым разработать региональные государственные программы повышения безопасности и качества молочной продукции.



- отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и готовой продукции (ряд предприятий молокоперерабатывающей отрасли в Белгородской области, Республике Башкортостан, Самарской области, Республике Марий-Эл);
- нарушение режима санитарной обработки оборудования и инвентаря (ряд молокозаводов в Республике Чувашии, Тамбовской и Томской областях);
- нарушение сроков прохождения сотрудниками предприятий периодических медицинских осмотров (Республика Башкортостан).

В результате сложившейся ситуации удельный вес проб молока и молочных

продуктов, не соответствующих гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям, в целом по Российской Федерации, остается стабильно высоким, хотя и имеет тенденцию к некоторому снижению. По данным Госсанэпиднадзора за 2006 год, не отвечали гигиеническим требованиям по микробиологическим показателям 8,05 % исследованных проб молочных продуктов, в 2007 году – 7,62 %. В течение 2-го квартала 2008 года исследовано по микробиологическим показателям 32 111 проб молока и молочной продукции, из них 2 177 проб (6,78 %) не отвечали требованиям нормативных доку-

ментов. В ряде субъектов Российской Федерации не отвечает гигиеническим требованиям каждая четвертая проба исследованных молочных продуктов. Удельный вес проб молочных продуктов, не отвечающих нормативам по санитарно-химическим показателям, составил в 2006 году 3,55 %, в 2007 году – 2,95 %; во 2-м квартале 2008 года – 2,85 %.

На протяжении ряда лет некачественная молочная продукция является причиной вспышек острых кишечных инфекций пищевого характера, факторами передачи которых, как правило, являются кисломолочные продукты. Особенность таких вспышек состоит в том, что они отличаются массовым характером вовлеченных в эпидемиологический процесс детей.

Например, в Ставропольском крае в период с августа по октябрь 2007 года были зарегистрированы три молочные вспышки дизентерии с числом пострадавших 1046 человек, из них 975 – дети (93%), посещающие детские организованные коллективы. Причинами вспышек явились нарушения санитарных норм и правил, технологических процессов при производстве молочных продуктов на трех молокоперерабатывающих предприятиях края.

Специалистами службы из года в год проводится активная работа по выявлению потенциально-опасных пищевых продуктов. За 2-й квартал 2008 года на этапе производства и оборота молочной продукции было забраковано 4755 партий молока и молочной продукции весом более 56 тонн.

Специалистами службы в ходе контрольно-надзорных мероприятий за нарушения санитарного законодательства при производстве молочных продуктов на ответственных лиц только за 2-й квартал 2008 г. составлено 767 протоколов об административных правонарушениях на сумму 2 138 550 руб.; по предприятиям продовольственной торговли – 5062 протоколов на сумму 11 779 100 руб. при общем количестве обследований 15 779.

На недавнем совещании в Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Геннадий Онищенко призвал органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации принять меры по разработке, финансированию и реализации региональных программ, относящихся к развитию молочной промышленности, техническому переоснащению и повышению культуры производств с целью повышения качества их продукции.

По его мнению, надо усилить надзор за молокоперерабатывающими предприятиями, требовать от них соблюдения норм санитарного законодательства при производстве, хранении, транспортировке и реализации продовольственного сырья и молочной продукции, принять меры по техническому перевооружению предприятий молокоперерабатывающей промышленности, создать эффективный производственный контроль качества и безопасности сырья и выпускаемой пищевой продукции.

Кирилл ОРЛОВ

ЙОГУРТ и Йогуртович, разница только в названии?



Сегодня на прилавках магазинов можно найти бесчисленное множество молочных продуктов: молоко, кефир, ряженка, йогурты, муссы и кремы, творожные. Как выбрать продукты, которые кроме красивой упаковки, смогут быть еще и полезными для организма? На первый взгляд нет большой разницы в названиях «молоко» и ласковое «молочко», «кефир» и «кефирчик», «йогурт» и «йогуртович». Но что таится за этими ласковыми названиями?

В чем принципиальное отличие их состава? Рассмотрим на примере такого продукта как йогурт.

Йогурт – это «живой» продукт, в котором есть живые молочнокислые бактерии. Но есть еще так называемые термизированные йогуртные продукты, которые этой полезной микрофлоры не содержат. Их главное отличие – в способе изготовления. Молоко для йогуртов пастеризуют, вносят закваску, после чего в нем начинают развиваться молочнокислые микроорганизмы. Срок жизни у йогуртов – не больше месяца, и зависит от особенностей оборудования и санитарно-гигиенических условий конкретного производства. Хранить такие йогурты нужно строго в холодильнике. Йогуртные же продукты после изготовления проходят термообработку – после заквашивания их нагревают до определенной температуры. Но вся живая микрофлора, увы, погибает. Срок хранения у них при этом увеличивается до 3 месяцев, хранить их можно при комнатной температуре. Получается просто сладенький молочный десерт.

С другой стороны, не все молочные продукты одинаково полезны для организма. В последнее время фальсификация молочной продукции путем добавления растительных жиров превратилась в повсеместную проблему отечественного рынка молочных продуктов. Сегодня состав 20-30% молочных продуктов не соответствует их названию.

Отличить эти продукты не так и сложно. Есть ГОСТ на термины и определения молочных продуктов, и есть ГОСТы на конкретные виды продуктов. По этим ГОСТам молочные продукты, изготавливаемые из молока без использования немолочных жиров и белков, имеют право называться: молоко, кефир, йогурт, творог, сметана, масло сливочное и т.д. От этих традиционных молочных продуктов отличаются молокосодержащие продукты, которые могут изготавливаться из молока и немолочных жиров и белков. В отличие от традиционных молоч-

ных продуктов они должны называться: молочный напиток, кефирный продукт, йогуртный продукт/напиток, творожный продукт, сметанный продукт, масляная паста и др. В то же время ГОСТом прикрываются и производители спредов (масло с добавлением растительных жиров). Поэтому, покупая продукт с указанием ГОСТа, обращайте внимание на его состав, где может быть информация о содержании немолочных компонентов. Масло из коровьего молока выпускается по ГОСТ 37-91, и стоит не менее 40 руб. за упаковку 200г.

Также ГОСТы не допускают выпуск термизированных продуктов. И тут начинаются маленькие хитрости большого бизнеса. Так вместо слова «йогурт» производители на упаковке пишут созвучные ему «йогуртер», «биоурт» (не путать с биойогуртом!), «йогуртович» и т.д. А то, что это продукт термизированный или содержит растительные жиры, обычно указывается очень мелкими буквами где-нибудь сбоку. Такую информацию потребителю иногда просто не видит. Захочешь, к примеру, купить ребенку полезный продукт с молочнокислыми микроорганизмами, полезными для пищеварения, а вместо этого прихватишь набор белков, жиров и углеводов, без полезной микрофлоры.

Называя йогурты «йогуртовичами», «йогуртерами», «фругуртерами», «йогуртелями» и т.д., производители нарушают Закон о правах потребителя – обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

Хотите быть уверенными, что купили живой натуральный йогурт? Тогда, во-первых, убедитесь, что в названии четко прописано слово «йогурт». Во-вторых, обратите внимание на срок годности: он не должен быть больше месяца. А кроме того, поищите на упаковке надпись: «Содержит не менее 10⁷ КОЕ в 1 г молочнокислых микроорганизмов». Вот теперь можете не сомневаться – вы сделали правильный выбор.

Еще один совет, при выборе молочных продуктов обращайте внимание на производителя. Сегодня на рынке все же встречаются компании, которые производят только натуральные молочные продукты. Среди них новгородская компания «Лактис». Это доказано результатами лабораторных исследований независимых аккредитованных лабораторий. Полезные, живые йогурты от компании «Лактис» вы найдете под торговыми марками «Снежок», «Восторг» и «МегаБио».

ЙОГУРТ Клубника-Плоды шиповника
Состав: Изготовлен из нормализованного по жирности молока, конфитора

Дата изготовления и срок годности (час, день, месяц, год) указаны на упаковке.
Условия хранения - 4±2°C.
Встряхнуть перед употреблением!

Изготовлено (час, число, месяц, год) Годен до (час, число, месяц, год) – указано на упаковке.
Система менеджмента качества ЗАО «ЛАКТИС» сертифицирована по стандартам ИСО 9001:2000, ГОСТ Р ИСО 9001:2001 и ГОСТ Р 51705.1-2001 (ХАССП – управление качеством и безопасностью пищевой продукции).

Содержание молочнокислых микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта – не менее 10⁷; бифидобактерий, КОЕ в 1 г продукта – не менее 10⁶.



Россия, 173016, Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 12б; тел.: (8162) 62-68-68, 62-71-69; факс (8162) 62-36-92
Представительство в СПб: Санкт-Петербургский филиал ЗАО «Лактис», Предпортовая, ул., д.3 (812) 495-64-20
www.lactis.ru

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

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. Главными ее задачами являются предоставле-

«Дворцовое» и «Доярушка» получили сертификаты качества

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

ние 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 сертификацию, тем самым признают повышенную ответственность перед потребителями. И каждый пятый потребитель, по данным соцопросов, готов выбирать товары с сине-красно-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» произво-

дится 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» гарантирова-

ны изготовителем на всех этапах производства: начиная от кормления коров, доставки элитных сортов сырого молока из лучших хозяйств Ленинградской области и заканчивая обработкой по технологии ультрапастеризации, сохраняющей все полезные вещества, которыми так богато молоко: белок, кальций и витамины.

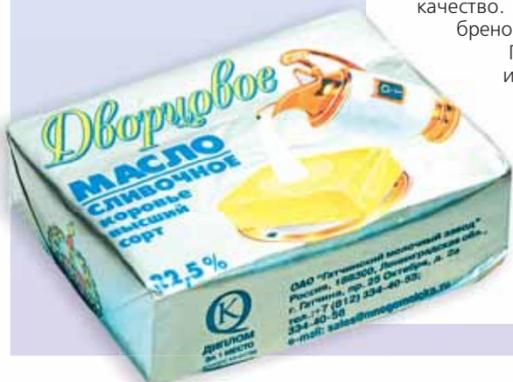
Заслуженным уважением потребителей пользуется молоко «Доярушка», также удостоенное сертификата системы «Петербургское качество». «Доярушка» — продукт, идеально подходящий для всей семьи, такое молоко можно давать детям без кипячения.

Продается молоко «Доярушка» в уникальной мягкой упаковке «Тетра Fino 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.

Великолепные потребительские свойства молочных продуктов «Доярушка» и «Дворцовое», подтвержденные в ходе добровольной сертификации в системе «Петербургское качество», говорят об оптимальном соотношении цены и качества молочной продукции, выпускаемой сегодня на Гатчинском молочном заводе. В период экологического кризиса — это отличная новость для потребителей!

Ирина ПОЛЯКОВА



СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Деликатесы! Пленительное слово, словно открывающее дверь в другую жизнь — яркую, праздничную. Деликатесы — это блеск столовых приборов, чарующие ароматы, приподнятое настроение. Не еда, а лакомство, не заурядный прием пищи, а особое застолье. Чтобы застолье удалось, к выбору деликатесов относятся придирчиво и трепетно. Все должно быть самым вкусным? Конечно! Вдобавок, еще и полезным, свежим и натуральным? А как же! И, разумеется, хочется порадовать себя и гостей чем-то необыкновенным? Естественно! Мясные деликатесы торговой марки «ШЕФ-ПОВАР» полностью отвечают всем перечисленным требованиям.



Главный по мясным деликатесам

Главный по мясным деликатесам — «Шеф-Повар» — создал две деликатесные линейки: «Барабек» и «Охотничьи». Карбонад, шейка, шинка, говядина, пастрома, бекон, входящие в линейку «Барабек», обладают тонким ароматом можжевельника. А деликатесы «Охотничьи» — грудинка, ребрышки — готовятся с пряными травами и специями. Все они изумят и порадуют и неискушенного едока, который впервые слышит, например, слово «пастрома», и по-настоящему разборчивого ценителя высокой кухни.

И не удивительно! Для создания своих деликатесов «Шеф-Повар»

берет только натуральное сырье — отборную свинину и говядину. В производстве используются новейшие технологии и оборудование последнего поколения, закупленное в Австрии и Германии. Но и это еще не все!

Ноу-хау «Шеф-Повара» — суперсовременное производство на базе уникальных, проверенных временем рецептов. Если копчение — то только на можжевеловых опилках, как в старые добрые времена. Если изготовление буженины — то по старинным домашним рецептам, с оптимальным сочетанием соли и специй. Бекон делается из специально отобранной гру-

динки с тонкими прослойками жира и сдабривается выверенной пропорцией сладкой паприки и ароматного чеснока. Шинка обжаривается в горячем дыму и варится на пару — для сохранения нежности и сочности продукта. И так далее. Каждый из мясных деликатесов от «Шеф-Повара» изготавливается со своим особым секретом и оттого-то так выгодно отличается от своих собратьев по магазинному прилавку — и по вкусовым качествам, и по внешнему виду. С чем может сравниться, например, восхитительная внешняя корочка говядины «Барабек» или нежнейший розовый срез ароматной шейки?

Словом, если пришла пора порадовать себя и близких изысканным угощением — «Шеф-Повар» уже сделал для этого все необходимое. Нам остается только подать деликатесы от «Шеф-Повара» на стол — и наслаждаться!

Алиса САВЕЛЬЕВА

Шеф Повар

www.shef-povar.com

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАКОЙ-ТО МУТНЫЙ ЭТОТ «ЧАЙКОФСКИЙ»...

Аккуратные сахарные кубики получаются методом прессования обычного сахарного песка. Одни производители выпускают этот песок в соответствии с ГОСТ 22-94, другие – по собственным техническим условиям. В закупленной для лабораторных испытаний партии оказались как гостовские, так и ТУ-шные образцы. Их в лаборатории «ПЕТЭКС» исследовали по органолептическим и физико-химическим показателям.

Результаты экспертизы сахара этого года превзошли даже самые скептические ожидания. Из какой бы пачки эксперты и специалисты в этот раз ни брали образцы для анализа, всегда вкус и запах оказывался в норме, а цвет – точно у свежевыпавшего снега.

Когда сахар поместили в воду, семь образцов дали прозрачный или опалесцирующий (то есть с некоторым отблеском) раствор без посторонних включений.

И только один образец сахара-рафинада прессованного быстрорастворимого «Чайкофский» (ОАО «Ника», Белгородская область) был признан не соответствующим ГОСТу: в растворе были обнаружены посторонние примеси.

Как объяснили в «ПЕТЭКСе», это говорит о том, что имело место нарушение производственного процесса. В сахар могли попасть мелкий, едва различимый глазу, мусор, соринки от упаковочных мешков. Отравиться таким сахаром конечно невозможно, но аппетита во время чаепития он точно не прибавит.

Из физико-химических показателей специалистов лаборатории больше всего интересовали два: массовая доля сахарозы и массовая доля влаги. Эти показатели у всех образцов оказались в норме. Даже произведенные по ТУ образцы вписались в пределы, предписанные ГОСТом.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ДАЕТ РЕЗУЛЬТАТЫ

Результаты экспертизы образцов сахара - 2008 позволяют сделать вывод о том, что качество этого продукта на потребительском рынке с каждым годом улучшается. Так, в 2005-м лаборатория «ПЕТЭКС» забраковала все без исключения образцы сахара (по показателям «цвет» и «чисто-

В «Чайкофском» нашли посторонние примеси



Ежегодно по осени Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» закупает и сдает на испытания кусковой рафинированный сахар. Не изменили традиции общественники и в этот раз: восемь образцов, приобретенных в магазинах и на мини-рынках Санкт-Петербурга, были доставлены в испытательную лабораторию «Петербург-Экспертиза» СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

ра раствора»). В 2007-м к сахару тоже было немало претензий: многие образцы, выпущенные по ГОСТ 22-94, были забракованы по показателю «наличие осадка и посторонних включений в растворе», а сахар кусковой, выпущенный по ТУ, имел неоднородный цвет: белый с наличием пятен кремового цвета.

САХАР ДАЕТ ЭНЕРГИЮ ЛЮДЯМ И ПРОДЛЕВАЕТ ЖИЗНЬ... МУХАМ

Родина сахара до сих пор неизвестна. Предположительно, ею могли быть Индия, Китай, Камбоджа или Египет. Свое имя сахар получил в Индии. Наречен санскритским словом «sarkara», то есть сладкий. В других странах зовется по-разному, но произношение имен везде похоже: sukkar (Египет), zucchero (Италия), seker (Турция), Zucker (Германия)... Сахар добывают из сахарного тростника, сахарной свеклы, финиковой пальмы, бобов и тропического растения сорго.

Индусы собирали сок сахарного тростника и варили до образования снежно-белых кристаллов, которые использовались в лечебных целях.

Однажды сахар поехал путешествовать по миру вместе со знаменитым Христофором Колумбом. И попал на американский континент, где ему очень понравился климат. Конец XV века был ознаменован закладкой первой в истории Нового света плантации сахарного тростника.

Немного позднее производство сахара стало важнейшей отраслью на Кубе, в Бразилии и Мексике. Антильские острова вообще получили звание «сахарные»!

В XVII веке все стали пить чай и кофе, и сахар быстро сделался большим модником. Правда, стоил он дорого и был по карману не каждому. В России его подавали лишь к столу царя.

Шанс стать постоянным гостем на столах рядовых русских у сахара появился во времена Петра I. В 1718 году государь приказал строить первый в России сахарный завод на Выборгской стороне в Петербурге. Но планам Петра не суждено было сбыться...

Сахар стал доступным для населения после 1805 года благодаря открытию немецкого химика Маркграфа, который сумел выделить сладкое вещество из корнеплодов свеклы и сравнил его с сахарозой тростника. Вещества оказались одинаковыми!

Принято считать, что сахар вреден, ему даже прозвище дали – «сладкая смерть». Но благодаря расщеплению сахара человеческий организм получает энергию. Ученые Калифорнийского университета провели опыт: в течение долгого времени кормили лабораторных мух-дрозофил только небольшими порциями сахара. Подопытные насекомые прожили дольше, чем их сородичи, которым сахар не давали! Вот вам и доказательство постулата, что все полезно – в меру.

Ирина СОКОЛОВА

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

ЭТО ИНТЕРЕСНО

- В центре города Дачице (Чехия) в 1843 году сахару воздвигли памятник – блестящий куб на пьедестале из серого гранита.
- Король-солнце Людовик XIV с помощью сахара услаждал мадам Ментенон: в разгаре лета приказывал усыпать им аллеи Трианона, чтобы она каталась, как по снегу.
- Один из героев Джека Лондона, чтобы убедить индейцев отдать в жены его другу дочь вождя, вынужден был подарить им самое дорогое – последний фунт сахара. Осип Манделштам, напротив, в трудные для него годы не менял сахар даже на свои любимые пирожные. Весь паек выменивал на них: хлеб, муку, масло, пшено, табак. Но сахар – никогда.
- Диетологи все чаще советуют выбирать не классический рафинад, а сахар из сырья, прошедшего минимальную промышленную обработку – коричневый сахар. В неочищенном продукте сохраняются кальций, магний, железо, фосфор, калий. Производится коричневый сахар специальным упариванием сиропа, извлеченного из сахарного тростника.
- Коричневый сахар тоже бывает разным. Светлый, золотистый Golden Granulated хорошо подходит для чая, фруктовых салатов и каш. Demeraga со специфическим насыщенным ароматом лучше класть в кофе. Muskovado берут для выпечки, приготовления кремов, соусов и глинтвейна. Коричневый кусковой сахар-сырец получают методом увлажнения, формовки и сушки коричневого тростникового сахара, подают к кофе в дорогих ресторанах.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САХАРА

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

Наименование изделия	Сахар прессованный быстрорастворимый (рафинад) «Хороший»	Сахар-рафинад кусковой прессованный быстрорастворимый «Вестовский»	Сахар-рафинад прессованный быстрорастворимый «Петербургская традиция»	Сахар нерафинированный быстрорастворимый «Сахаровъ»	Сахар нерафинированный кусковой быстрорастворимый «Классический» «Вестов»	Сахар кусковой быстрорастворимый прессованный «Кусковъ»	Сахар-рафинад прессованный быстрорастворимый «Чайкофский»
Производитель	«Русагро». Сахарный завод ОАО «Ника», Белгородская обл.	ЗАО «Санкт-Петербургский сахарный завод», Лен. обл., СПб	ООО «Ленсахар», СПб	ООО «Компания «Сахаровъ», Вологодская обл., г. Череповец	ЗАО «Санкт-Петербургский сахарный завод», Лен. обл.	ООО «Ленсахар», СПб	«Русагро». Сахарный завод ОАО «Ника», Белгородская обл.
Нормативный документ (НД)	ГОСТ 21-94	ГОСТ 22-94	ГОСТ 22-94	ТУ 9111-001-75136177-2005	ТУ 9111-001-15157693-2003	ТУ 9111-001-15218153-2006	ГОСТ 22-94
Год изготовления	2008	2008	2008	2008	2007	2008	2007
Масса, кг	1,0	0,5	1,0	0,5	1,0	1,0	1,0
Цена, руб.	33-50	27-43	37-90	20-00	56-40	27-90	35-90
Место закупки	«Агроторг», Байконурская ул., 9	«Перекресток», Богатырский пр., 7	«О'Кей», Богатырский пр., 13	Мини-рынок «Сигма», Богатырский пр., 7	«О'Кей», Богатырский пр., 13	«О'Кей», Богатырский пр., 13	«Карусель», Коломяжский пр., 17
ВКУС по НД	Норма: сладкий, без посторонних привкуса и запаха как в сухом сахаре, так и в его водном растворе						
ВКУС ФАКТИЧЕСКИ	Фактически: без посторонних привкусов и запахов						
ЦВЕТ по НД	Норма (сахар-рафинад): белый, чистый, без пятен и посторонних примесей, допускается голубоватый оттенок						
ЦВЕТ ФАКТИЧЕСКИ	Соответствует, белый	Белый, без пятен и посторонних примесей	Соответствует	Белый	Белый, чистый, без пятен и посторонних примесей	Белый, без пятен и посторонних примесей	Соответствует, белый
ЧИСТОТА раствора по НД	Норма: раствор сахара должен быть прозрачным или слабоопалесцирующим. Допускается едва уловимый голубоватый оттенок						
ЧИСТОТА раствора ФАКТИЧЕСКИ	Соответствует, раствор сахара прозрачный, без нерастворимого осадка и посторонних примесей. Цветность 104 усл. единиц оптич. плотности	Раствор сахара прозрачный, без осадка и посторонних включений	Соответствует	Раствор сахара прозрачный, без нерастворимого осадка и посторонних примесей; цветность 71 усл. единиц оптич. плотности	Раствор сахара прозрачный, без нерастворимого осадка и посторонних примесей; цветность 61 усл. единиц оптич. плотности	Раствор сахара прозрачный, без посторонних примесей; цветность 74 усл. единиц оптич. плотности	Не соответствует, с наличием посторонних примесей
Масс. доля САХАРОЗЫ (в пересчете на сухое вещество), %, по НД	не менее 99,75	не менее 99,9	не менее 99,9	не менее 99,75	НД не предоставл.	НД не предоставл.	не менее 99,9
Масс. доля САХАРОЗЫ (в пересчете на сухое вещество), %, факт.	99,80±0,07	99,94±0,07	99,95±0,07	99,97±0,07	99,97±0,07	99,97±0,07	99,90±0,07
Масс. доля ВЛАГИ, %, по НД	не более 0,14	не более 0,25	не более 0,25	не более 0,25	не более 0,25	не более 0,25	не более 0,25
Масс. доля ВЛАГИ, %, ФАКТИЧ.	0,040±0,014	0,03±0,014	0,030±0,014	0,030±0,014	0,030±0,014	0,030±0,014	0,030±0,014
СООТВЕТВИЕ НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЧАСТНЫЙ ОПЫТ

Красивым женским именем мебельщики назвали сразу несколько предметов обстановки: двуспальную кровать с матрасом, комод, вместительный платяной шкаф, туалетный столик и две прикроватные тумбочки. Правда, в день оплаты доставить все это домой к покупательнице возможности у них не было: мебель надо было делать на заказ. Поэтому 30 марта 2008 года Раиса Андреевна заключила договор купли-продажи (в нем было прописано четко: качество мебели должно соответствовать ГОСТу), внесла аванс и стала ждать, когда в комнате можно будет расставлять новые предметы обстановки.

Согласно договору, спальню должны были изготовить к 13 июня. И она тут же должна была быть доставлена на дом. Прошло 14-е, 15-е, но грузчики с обновой в дверь все не звонили. Заказанная мебель прибыла на новое местожительство с задержкой на десять дней.

Все, казалось бы, можно радоваться! Но сборщики дело свое не доделали (например, не поставили изголовье кровати), и радости от покупки покупательница не испытала. А совсем скоро Раиса Андреевна разглядела и другие «маленькие изъяны», например, у зеркала от трельяжа, у зеркального крепежа...

Все свои замечания потребитель отразила в акте, который передала изготовителю. Настроения пользоваться новой мебелью у Раисы Андреевны уже не было — она решила расторгнуть договор купли-продажи.

Ответ изготовитель дал Раисе Андреевне в письменном виде. Ответ больше был похож на отписку, чем на конструктивный диалог. В бумаге, в частности, говорилось, что договорные обязательства обеими сторонами исполнены, что отмеченные недостатки фирма признает и исправляет, что

Потребитель вернул деньги за некачественный спальный гарнитур

Купить мебель — это не за хлебом в соседнюю булочную забежать. Это дело серьезное и довольно затратное, следовательно — очень ответственное. Именно поэтому жительница Санкт-Петербурга Раиса Андреевна несколько месяцев пыталась найти в городских магазинах удобный и красивый набор спальной мебели. В конце концов выбор ее пал на спальню «Николь» стоимостью 105 700 рублей от производителя ООО «Сидней», чей офис располагается на Большом Сампсониевском проспекте, а торговое место — в «Мебельном Континенте» — Варшавская ул., 3.

законных оснований для расторжения договора купли-продажи у покупательницы нет.

Что было делать в такой ситуации? Только независимая экспертиза могла адекватно оценить качество гарнитура «Николь». Такую экспертизу Раиса Андреевна произвела в «Центре экспертиз и контроля качества мебели». Опытнейшие эксперты **Ольга Воронкова** и **Герман Алексеев** не только внимательно осмотрели каждое мебельное изделие, но и проверили технические документы продавца и изготовителя мебели.

В документах, кстати, нашлось немало пунктов, ущемляющих права потребителя. Так, в договоре купли-продажи продавец умышленно занижил гарантийный срок на целый год вопреки требованиям мебельного ГОСТа.

Немало брака и нарушений нашлось в самой мебели! В акте экспертизы их описание занимает две страницы. При осмотре комода, эксперты выявили «скол с обнажением ДСП» (грубейшее нарушение без-

опасности!), «неравномерные зазоры между ящиками», «отсутствие жесткости в креплении задней стенки». В туалетном столике отсутствовал свободный ход среднего ящика, и, наоборот, присутствовали «непредусмотренные проектом отверстия»... Кровать также имела дефекты: по продольным сторонам прогибались и сминались ребра матраса.

С таким документом на руках выиграть суд Раисе Андреевне не составило бы никакого труда. Тем более что защищать ее интересы был готов юрист Общества потребителей Калининского района Санкт-Петербурга.

Поняв, что дело пахнет керосином, изготовитель решил не доводить дело до судебного разбирательства. Раиса Андреевна выплатила деньги за гарнитур, неустойку за задержку выполнения заказа и стоимость экспертизы.

— Сейчас многие потребители попадают в такую ситуацию, как Раиса Андреевна, — комментирует директор «Центра экспертиз и контроля качества мебели», член ТК-135 «Мебель» Федерального агентства



Сергей Гуцин

по техническому регулированию и метрологии **Сергей Гуцин**. Во время экспертиз чаще всего выявляются многочисленные нарушения. И здесь не только производственный брак. Это занижение гарантийного срока, в договоре указывается меньший процент неустойки за просрочку заказа (сейчас, после внесения изменений в законодательство, эта неустойка довольно велика — три процента от цены заказа за каждый просроченный день, но не более стоимости самого заказа), непредставление полной и достоверной информации...

Мы проводим как досудебные, так и судебные экспертизы, назначаемые по определениям судов. Обнадеживает то, что многие изготовители, дорожающие своей репутацией, удовлетворяют требования потребителей в досудебном порядке.

Производителей сейчас много, поэтому обращаться я советую к тем, кто уже давно на мебельном рынке и положительно себя зарекомендовал.

Спросите у знакомых, мебель каких производителей они приобретали и чьей продукцией остались довольны. Ну и, конечно, фирма, которая не является однодневкой и дорожит репутацией, не может располагаться в подвале или каком-нибудь подпольном закутке.

Ирина ПОЛЯКОВА

«Центр экспертиз и контроля качества мебели», г. Санкт-Петербург, Петроградская наб., 24, тел. 232-73-24.

КРУПНЫМ ПЛАНOM



Мебельная фабрика «РИТМ» является членом Союза производителей мягкой мебели Санкт-Петербурга. Используя современные профессиональные швейные машины фирмы Global (Голландия), обивочный инструмент, комплектующие из Германии, Испании, Турции, Китая, специалисты изготавливают высококачественную продукцию. Каждое изделие на всех стадиях производства и непосредственно перед отправкой заказчику проходит проверку отдела технического контроля, положительная оценка которого отмечается специальной печатью в паспорте изделия.

Диваны и кресла с логотипом «РИТМ» можно встретить и в квартирах петербуржцев, и в ресторанах, кафе, барах — мебельная фабрика выполняет заказы любых учреждений города. Диваны фабрика «РИТМ» выпускает с самыми современными и удобными механизмами трансформации.

Например, в коллекции предприятия широко представлены диваны с механизмом трансформации «Спартак», который сейчас очень популярен в Европе. «Спартак» по сути — раскладушка. Во время раскладки

Диван — один из главных предметов мебели в доме. Если вы в ближайшее время планируете покупать диван, обратите внимание на продукцию фабрики «РИТМ». Мягкая мебель, произведенная «РИТМом», имеет экологический сертификат. Этот документ удостоверяет экологическую безопасность мебели, и его наличием не может больше похвастаться ни один производитель города.

Диваны от фабрики «РИТМ» — это ваш уют и комфорт

спинка и подлокотники дивана остаются на месте, а подушки снимаются с сиденья. Не царапая пол, изнутри выдвигается спальное место, сложенное втрое. Спальное место у диванов с механизмом «Спартак» прочное — здесь нет ни деревянных, ни пластиковых соединений, поэтому использовать такие диваны можно ежедневно. Позвоночнику на такой «раскладушке» комфортно, и она не скрипит.

Модели диванов «Морфей», «Катюша» представлены и с другим удобным механизмом — «Дельфин». В собранном виде они выглядят компактно, хотя внизу имеется вместительный ящик для белья. Всего несколько секунд достаточно, чтобы одна часть сиденья, точно дельфин, «вынырнула» наружу из-под другой. В итоге получается место для сна размером 1,5 на 2 метра. Механизм «Дельфин» в новых моделях оснащен прочной кареткой, она позволяет уве-



личить срок эксплуатации мебели на несколько лет.

Вся мебель на фабрике «РИТМ» изготавливается только из натурального дерева. Так, для производства каркасов используются хвойные породы и сорта фанера. В качестве «начинки» наряду с современными пенополиуретанами и финским синтепоном применяются про-

веренные временем пружинные блоки — удобные и долговечные. Ну а уж ткани, разработанные на базе высоких технологий, и кожа марки «DIZARO» для обивки диванов мебельщикам — делаем перетяжку тканей только на лучших фабриках Италии, Германии, России.

Кстати, любой потребитель может самостоятельно выбрать ткань для обивки. Серийные образцы изготовят на заказ в течение трех недель. Ну а если вы хотите эксклюзивный диван, придется ждать чуть дольше. Но результат не разочарует!

Диваны фабрики «РИТМ» сертифицированы в Санкт-Петербургской системе добровольной сертификации товаров, работ и услуг «Петербургсер-

тификация». Производитель дает гарантию 18 месяцев и устанавливает срок службы свыше пяти лет.

— Я несу ответственность за свою мебель, — говорит генеральный директор ООО «РИТМ» **Иван Юрьевич Романов**. — Даже после окончания гарантийного срока мы помогаем потребителям — делаем перетяжку тканей, если она не понравилась или пришла в негодность, обновляем мебель, даем ей вторую жизнь.

У фабрики есть собственная служба доставки, так что любая покупка придет на новое место жительства быстро и без единой царапины. Мебель от петербургской фабрики «РИТМ» надолго украсит ваш дом, подарит ему уют и комфорт!

Ирина ПОЛЯКОВА

Мебельная фабрика «Ритм»:
тел./факс: 8 (813-70) 76-678,
тел.: 8 (901) 308-29-70,
e-mail: ritm-spb@mail.ru

Адреса: МЦ «Аквилон», Новолитовская ул., д. 14-А, 1-й этаж, секция 21, тел. 8-905-264-71-33.
МЦ «Аквилон», Новолитовская ул., д. 14-А, 2-й этаж, секция 128, тел. 8-901-307-36-07.
МЦ «Аквилон», Новолитовская ул., д. 15-Д, 2-й этаж, секция 242, тел. 295-51-58.
МЦ «Мебельный Континент», Варшавская ул., д. 3, 1-й эт., секция 119, 4-я очередь, тел. 943-67-35.

