



В НОМЕРЕ:

5 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЫРКИ
ТВОРОЖНЫЕ
ГЛАЗИРОВАННЫЕ:
ЗАБРАКОВАНО
70% ОБРАЗЦОВ



7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПЕЛЬМЕНИ:
КТО ЭКОНОМИТ
НА ФАРШЕ?



3 ИТОГИ КОНКУРСА

ЧИТАТЕЛИ «ПК»
ПОЗДРАВИЛИ
СВОЮ ГАЗЕТУ



4 ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ КАЧЕСТВА



ГОСТЬ НОМЕРА
– ГАЛИНА ИВАНОВА,
ЗАМЕСТИТЕЛЬ
ГЕНЕРАЛЬНОГО
ДИРЕКТОРА
ФГУ «ТЕСТ-
С.-ПЕТЕРБУРГ»

8 ЮБИЛЕЙ

ФГУ «ЛЕНИНГРАДСКАЯ
МЕЖОБЛАСТНАЯ
ВЕТЕРИНАРНАЯ
ЛАБОРАТОРИЯ»
ИСПОЛНИЛОСЬ 110 ЛЕТ



стр. 2



СМОЛЬНЫЙ НАЗВАЛ ЛУЧШИЕ ТОВАРЫ И УСЛУГИ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

В НОМЕРЕ:

КОРОННЫЕ
ПЕЛЬМЕНИ

4

ЗЯТЬ НА ПОРОГЕ –
ПИРОГ НА СТОЛ!

6

ВЫБИРАЕМ
ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО

8

ГОСНАДЗОР

Так, при проверке оптового предприятия ООО «Агент-Продукт» забракованы и сняты с продажи:

- шоколад фигурный «Шоколадный Барельеф», «Силуэты Петербурга» (изготовитель ООО «Вега», г. Санкт-Петербург), 62,4 кг – информация о наименовании неполная и недостоверная, вводящая в заблуждение относительно состава продукта (фактически продукт не является шоколадом).

В оптовом предприятии ООО «Снежинка» забракованы и сняты с продажи:

- мороженое пломбир классический ванильный фас. 1/200 г с датой выработки 08.09.08 в количестве 180 шт. (изготовитель ЗАО «Хладокомбинат № 1», г. Санкт-Петербург) – по микробиологическим показателям: завышенному содержанию КМАФАМ (фактически $1,1 \times 10^5$ КОЕ/г вместо не более 1×10^5 КОЕ/г);
- мороженое пломбир классический фас. 1/180 г в количестве 200 шт., мороженое пломбир классический эскимо на палочке фас. 1/65 г – 260 шт. (изготовитель ОАО

Выявлена некачественная и фальсифицированная продукция

Управлением Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу в III квартале 2008 г. проведены проверки оптовых и розничных предприятий торговли, где выявлены факты реализации некачественной и фальсифицированной продукции.

«Белгородский хладокомбинат», г. Белгород) – по идентификации жировой основы: продукт содержит смесь жиров молочного и немолочного происхождения вместо 100% молочного жира.

В магазине № 17 ООО «Агроторг» забракованы и сняты с продажи колбасы 2 наименований:

- колбаса вареная «Докторская» в/с фас. 1/400 г (изготовитель ООО «Иней», г. Санкт-Петербург) – по составу фарша: в массе фарша обнаружены каррагинан и камедь, не предусмотренные рецептурой;
- колбаса вареная «Молочная» 1 с. фас. 1/400 г (изготовитель ООО «СевЗапПродторг», г.

Санкт-Петербург) – по физико-химическим показателям: завышенному содержанию массовой доли влаги на 2,2% (фактически 69,2% вместо не более 67%), по составу фарша: в массе фарша обнаружены крахмал и каррагинан, не предусмотренные рецептурой.

В магазине ООО «О'Кей» забракована и снята с продажи колбаса вареная «Докторская» в/с фас. 1/400 г (изготовитель ОАО «Черкизовский МПЗ», г. Москва) – по завышенному содержанию массовой доли влаги на 2,5% (фактически 67,5% вместо не более 65%); по составу фарша: в массе фарша обнаружены каррагинан и животный белок, не предусмотренные рецептурой.

В ООО «Система» забракована и снята с продажи колбаса вареная «Докторская» в/с (изготовитель ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл., г. Великие Луки) – по физико-химическим показателям: завышенной массовой доле влаги на 4,9% (фактически 69,9% вместо не более 65%), завышенной массовой доле хлористого натрия на 0,2% (фактически 2,3% вместо не более 2,1%), завышенной массовой доле жира на 1,7% (фактически 23,7% вместо не более 22%); по составу фарша: в массе фарша обнаружены каррагинан, камедь, животный белок и крахмал, не предусмотренные рецептурой.

В ЗАО «ТД «Перекресток» забракована и снята с продажи колбаса вареная «Докторская» в/с фас. 1/500 г (изготовитель ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород) – по физико-химическим показателям: завышенной массовой доле жира на 1,1% (фактическое значение 23,1% вместо не более 22,0%); по составу фарша: обнаружены каррагинан, камедь и кукуруза, не предусмотренные рецептурой.

Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора
по г. Санкт-Петербургу

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –
Всёволод Вишневецкий

Корреспондент — Алина Савельева,
Дарья Дедова
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. Безжуровский — 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;

С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;

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»;

В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлюпкина — 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

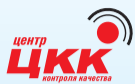
Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 14.11.2008 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-2288/9
Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции. Тираж номера 50 000 экз.
Ежемесячный тираж 100 000 экз.



СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»

Всего победителями конкурсов 2008 года стали 66 петербургских организаций:

1. А.С.ГРУПП, ООО — за проект: «Арт-фешн фестиваль предметов гардероба»

2. Автомобильная корпорация «ГРУЗОМОБИЛЬ», ООО — за услуги: продажа и сервисное обслуживание автотранспорта

3. Административная Технология Менеджмента, ООО — за продукцию: программный продукт «Admin Solution of Management»

4. АКБЭСТ, ООО — за кадровые услуги

5. Аркадия Хотелс групп, ООО — за гостиничные услуги

6. Асто, ООО — за продукцию: пресервы — «Салат из морской капусты с кальмаром», рыба «Марлин» (филе-ломтики) холодного копчения

7. Балтийский берег, ЗАО — за продукцию: паштет лососевый «Д'эликат» с креветкой

8. Балтпак, ЗАО — за продукцию: сухие завтраки — мюсли хрустящие

9. Бюро техники кондиционирования и охлаждения, ЗАО — за инновационную перспективу деятельности по проектированию и монтажу техники кондиционирования и охлаждения

10. ВКЗ Дагвино, ЗАО — за продукцию: коньяк российский категории КВ «Староневский»

11. Галакт, ООО — за гостиничные услуги: гостиница «Галакт»

12. ГОУ школа № 167 — за образовательные услуги

13. ГОУ школа № 258 — за образовательные услуги

14. ГОУ гимназия № 271 — за образовательные услуги

15. ГОУ гимназия № 441 — за образовательные услуги

16. ЗВЕЗДА, ОАО — за продукцию: двигатель дизельный для железнодорожного транспорта М75Б-1

17. ИГРИСТЫЕ ВИНА, ЗАО — за продукцию: вино игристое розовое полусладкое «Наследие Мастера «Колье Екатерины»

18. ИКАПЛАСТ, ООО — за продукцию: двухслойные гофрированные трубы из полипропилена наружным диаметром 160-500 мм

19. Институт технических сукон, ООО — за продукцию: сушильно-транспортное полотно марки «СТП-8М»

20. Интерсервис, ООО — за транспортные услуги

21. Каравай, ОАО — за продукцию: хлеб «Столовый», батон нарезной, высший сорт

22. Комбинат социального питания Красносельского административного района, ОАО — за услуги организации рационального полноценного питания детей школьного и дошкольного возраста, а также граждан, требующих социальной защиты

23. Компания вкусного питания «Подорожник», ООО — за продукцию: бутерброд «Премиум» с курицей

24. Кондитерская фабрика имени Н.К. Крупской, ОАО — за продукцию: шоколад «Вернисаж», набор конфет «Русские сезоны»

25. Медицинский центр «Панацея», ООО — за услуги: медицинское обследование и гигиеническое обучение граждан для оформления личных медицинских книжек

26. Медицинское объединение «Она», ООО — за медицинские услуги

12 ноября 2008 года в Актовом зале Смольного состоялось награждение организаций-победителей конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» 2008 года. Церемония прошла при участии губернатора Санкт-Петербурга Валентины МАТВИЕНКО, которая наградила Знаком качества и почетными дипломами лучшие предприятия, ставшие победителями конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» 2008 года.

27. Медэкспресс, СЗАО — за услуги: добровольное медицинское страхование

28. Международный Центр Бизнеса, ООО — за инновационный проект: вина, коньяки и бренди в дубовых бочках

29. Метробетон, ЗАО — за продукцию: трубы для микротоннелирования

30. Митлэнд Фуд Групп, ЗАО — за услуги поставки мяса и мясных полуфабрикатов

31. МК «Диетпродукт», ООО — за продукцию: сосиски «Молочные Премиум», колбаса полукопченая «Балатонская»

32. Мясная станция, ООО — за продукцию: мясные полуфабрикаты: карбонад, лопатка

33. Мясные деликатесы, ООО — за продукцию: шпикачки «Словацкие»

34. Общественная организация «Федерация экологического образования С-Пб» — за методическое сопровождение экологического образования и просвещения

35. Океан Трейдинг Компани-П, ООО — за продукцию: заливное из форели, морская капуста с опятами в соусе «бешамель»

36. Пассим, ООО — за реставрацию живописного плафона «Свадьба Купидона и Психеи» работы Стэфано Торелли в Мраморном зале Мраморного дворца по адресу: Санкт-Петербург, ул. Миллионная, д.5/1

37. ПЕТРОГАЗТОРГ, ООО — за услуги общественного питания на промышленных предприятиях и в учреждениях Санкт-Петербурга

38. Продовольственная компания «Петербургенка», ООО — за продукцию: сосиски диетические охлажденные, тушки перепелов варено-копченые пикантные

39. Промышленная группа «Ладoga», ОАО — за продукцию: водка «Царская Золотая»

40. РАВИОЛИ, ООО — за продукцию: пельмени «Снежная Страна» классические, пампушки «Равиолло» с творогом

41. РАСТРО, ЗАО — за продукцию: мастика гидроизоляционная битумно-полимерная холодного применения «СЛАВЯНКА» обмазочная

42. Росэкспропром, ЗАО — за продукцию: масло из коровьего молока — масло крестьянское с массовой долей жира 72,5%

43. Русские самоцветы, ООО — за услуги: торговля ювелирными изделиями

44. РЭД ФОКС, ООО — за производство одежды и экипировки для экстремального спорта, активного отдыха и туризма торговой марки Red Fox и производство сноубордической одежды торговой марки Vigus

45. РЭМ энд Коил, ООО — за продукцию: секции статорных обмоток для электрических машин

46. Сан Сити Адвертайзинг, ООО

— за изготовление наружной рекламы

47. Севзаппромэнерго, ЗАО — за продукцию: противогазоаэрозольный респиратор АЛИНА 200 АВК

48. Сити-С, ООО — за услуги: организация экскурсионных программ и разработка специализированных маршрутов в Санкт-Петербурге

49. СОКО, ООО — за гостиничные услуги: отель «Comfitel»

50. СПАРТА, ЗАО — за продукцию: куртка женская горнолыжная STA-YER

51. Специализированный туристический клуб «Масштаб плюс» для людей с ограниченными возможностями за предоставление услуг в сфере спортивного и реабилитационного туризма для людей с ограниченными возможностями

52. Специальный Олимпийский Комитет Санкт-Петербурга, региональное отделение Общероссийской общественной организации инвалидов «Искусство, культура и спорт — инвалидам» — за проект «За смелость в преодолении»

53. Спорт Девелопмент, ЗАО — за услуги: спортивный клуб «OLYMPIC»

54. Спутник, ООО — за продукцию: форель горячего копчения «Рыбный ряд»

55. Страховая Компания «АВЕСТА», ЗАО — за услуги: добровольное медицинское страхование

56. Страховая компания «Капитал-Полис», ЗАО — за услуги: добровольное медицинское страхование среднего и малого бизнеса

57. Страховая компания «Согласие-М», ООО — за услуги: обязательное медицинское страхование

58. Студия «Мастер Видео», ООО — за услуги по видеопроизводству

59. Тосно-Текс, ООО — за проект создания ЗАО «Научно-исследовательский центр «Специальные тканепленочные материалы»

60. Третий Полус, ООО — за проект: сеть мультибрендовых магазинов спортивных товаров «Планета Спорт»

61. Универсам «Таллинский», ЗАО — за продукцию: салат «Сытый барин»

62. Фарм-принт, ООО — за продукцию: газета «Грибная аптека», «Грибная охота»

63. Фитнес-центр «Матрица», ООО — за физкультурно-оздоровительные услуги для всей семьи

64. Хлебный завод «Арнаут», ОАО — за продукцию: соломка «Невская», пирог «Зять на пороге»

65. Центр образования «РОСТ», НОУ — за проект: центр бизнес-образования «РОСТ»

66. Ярославна, ООО — за издательский проект: познавательный журнал для всей семьи «ЯРА-КЛАССИ»

За выдающиеся успехи специальной номинацией — «Гордость Петербурга — гордость России» награжден Футбольный клуб «Зенит».



Конкурсы по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге»

Конкурсы по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» проводятся с 2006 года и являются единственной официальной общегородской системой конкурсов по качеству, учрежденной Правительством Санкт-Петербурга. Проводятся с 2006 года в соответствии с постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 03.08.2005 г. № 53-р «О конкурсе по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге», планом мероприятий по развитию потребительского рынка Санкт-Петербурга на 2008–2011 годы, утвержденного постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 11.12.2007 № 1586.

Главный организатор конкурсов – Санкт-Петербургское Государственное учреждение «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

**191124, Санкт-Петербург, Измайловский пр., д. 3
Телефон/факс:
8 (812) 575-15-60, 575-15-55
e-mail: sdelano-spb@yandex.ru
www.quality.spb.ru
www.sdelanovspb.ru**

СТАТИСТИКА КОНКУРСОВ ПО КАЧЕСТВУ «СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ» 2008 ГОДА:

Организаторами первого этапа выступили 19 организаций.

Более 550 организаций приняли участие в конкурсах первого этапа.

В каждом отраслевом конкурсе приняли участие от 7 до 70 предприятий.

177 предприятий стали победителями 1-го этапа и были рекомендованы Организаторами первого этапа для участия во втором этапе.

122 компании подали заявки на участие во втором этапе конкурсов.

104 компании оформили необходимые документы 2-го этапа.

70 компаний рекомендованы главным организатором Совету экспертов конкурсов на соискание звания Победителя конкурсов.

66 компаний по решению Наблюдательного совета стали победителями конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

КАК ПОДПИСАТЬСЯ НА КАЧЕСТВО (812) 251-7222
www.petkach.spb.ru

ПО ВОПРОСАМ РАЗМЕЩЕНИЯ РЕКЛАМЫ ОБРАЩАЙТЕСЬ ПО ТЕЛ.: 251-72-22, 251-90-38, 320-67-49

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Специально к юбилейной дате был объявлен конкурс среди читателей на лучшее поздравление газете в стихотворной форме. В качестве приза была заявлена фирменная кружка с логотипом издания. Несмотря на скромное поощрение, писем пришло немало. Победителями были признаны двенадцать читателей, которым накануне и были переданы заветные подарки.

После вручения призов сотрудники редакции устроили небольшой фуршет, за которым журналисты и читатели в неформальной обстановке обменялись мнениями по итогам конкурса, обсудили ряд последних публикаций и просто душевно пообщались. Нам было очень приятно воочию увидеть тех, ради кого мы трудимся.

Зинаида Васильевна Волкова в Петербурге живет 6 лет, и, считай, столько же длится ее дружба с «Петербургским качеством». «Не раз газета помогла мне сделать правильный выбор. Ваши экспертизы – это как маяк в темной гавани рынка!»

Милана Абрамовна Левина читает «ПК» чуть ли не с самого его первого выпуска. «Стараюсь ни одного номера не пропустить, – делится Милана Левина, – благо, что распространение очень удобное: «Петербургское качество» можно найти практически в каждой крупной торговой сети. Но я своих друзей все равно подстраховываю, обязательно беру несколько номеров».

Сотрудница вычислительного центра **Оксана Шумакова** читает газету всего 2 года и искренне сожалеет, что знакомство с изданием не произошло раньше. «Я могла бы избежать многих ошибок при покупке того или иного товара, – говорит Оксана. – Зато теперь, благодаря вашим публикациям, я от них застрахована. Кроме того, со страниц «Петербургского качества» я узнаю о проведении замечательных фестивалей – хлеба, молока, мороженого, «Вкуснограда», на которые мы ходим всей семьей и получаем огромное удовольствие!»

Светлана Анатольевна Сапова на день рождения любимой газеты пришла с букетом гвоздик. А давно известно, что этот цветок – эмблема чести и свободы. «Ваши материалы, всевозможные экспертизы помогают мне чувствовать себя независимой от навязчивой рекламы, не поддаваться искушению купить что-то спонтанно, не разобравшись, что в себе содержит продукт».

Домохозяйка **Галина Александровна Поваркова** ориентируется на мнение газеты уже 4 года. «Знаете, результаты экспертиз полностью совпадают с оценкой простых потребителей. Я, допустим, от многих продуктов отказалась после знакомства

«Надежный компас на рынке товаров и услуг», —

так называют газету «Петербургское качество» ее читатели. Немало других лестных отзывов о ней сотрудники редакции прочитали и в стихах, посвященных 10-летию издания и отправленных в редакцию с пометкой «На конкурс».



Вера Автух



Сергей Баяв



Вячеслав Гусев



Милана Левина



Олег Львовский



Валентина Морозова



Ирина Овсянникова



Галина Поваркова



Людмила Севостьянова



Светлана Сапова



Зинаида Волкова



Оксана Шумакова

с публикациями и ни разу не усомнилась в вашей компетентности». К этим словам всецело присоединились читатели **Валентина Морозова** и **Сергей Баяв**, который, кстати, на встречу с редакцией пришел в свой день рождения.

«Мне импонирует ваша независимость, – говорит один из победителей конкурса на лучшее стихотворное поздравление «ПК» **Олег Юрьевич Львовский**. – Газета по праву пользуется большим авторитетом и уважением».

«Да, да, – подхватывает **Вера Автух**, работающая в начальной школе. – Не знаю, как бы я отвечала на вопросы родителей о том, как и чем кор-

мить детей, если бы не вы. Вырезки из «Петербургского качества» – основа стенов о здоровом питании».

Как выяснилось, газета – защита и опора не только для рядовых участников рыночных отношений. Издание интересно и полезно специалистам. Среди победителей конкурса – врач-эпидемиолог НИИ им. Л. Пастера **Ирина Васильевна Овсянникова** и метролог КБ «Компенсатор» **Вячеслав Дмитриевич Гусев**. По словам этих читателей, «Петербургское качество» – универсальное издание, полно и ярко отражающее ситуацию на потребительском рынке. «Газету я беру обычно в ФГУ «Тест-С.-Петербург», – говорит **Вячеслав Гусев**, – причем



сразу 20–30 экземпляров. Это для своих сотрудников, которые ждут с нетерпением выхода свежего номера».

«А меня муж с вашим изданием познакомил, – вспоминает **Людмила Севастьянова**. – Он у меня мясной консервацией занимается. Теперь у нас «Петербургское качество» – как настольная книга. Порой газета отвечает на вопросы лучше, чем специа-

лизированная справочная литература. Так держать!»

Редакция газеты «Петербургское качество» выражает искреннюю благодарность и признательность всем читателям, принявшим участие в конкурсе. Мы надеемся, что наше сотрудничество продлится долгие годы.

Читатель встречала
Дарья ДЕДОВА



Команда газеты «Петербургское качество»: вместе победим!

Пора изобилия сейчас в магазинах,
Все просится в руки: купи да купи...
Но как безопасный,
Здоровью полезный
Недорогой
Вкусный
Товар нам найти?

На помощь придет
И бесплатно научит,
По полкам разложит,
Состав объяснит
Газета, которую
Ждут с нетерпением,
О качестве нам она говорит.
Всегда беспристрастная!
Всегда откровенная!
Она неподкупна!
(Как видится нам)
Поздравить хочу ее
С днем рождения!
И качества дальше желаю я вам!

Шумакова Оксана Валерьевна

ПОПРОБУЙ!

Русская национальная кухня прошла долгий путь своего становления. Но ее неизменным составляющим элементом всегда были блины. Данный продукт издавна ассоциировался с солнцем и теплом. И это неспроста, поскольку все продукты, изготавливаемые из зерновых, обладают высокими питательными свойствами. Но было одно «но»: приготовление такого кушанья занимало много времени. В контексте современного ритма жизни, когда нет даже свободной минутки, символ национальной кухни, блины, стал вытесняться другими кулинарными изысками.

Возродить и поддержать любовь к русским блинчикам, а следовательно, сохранить ядро национальной кухни, ее традиционные основы, попыталась компания «Морозко». Она сохранила рецептуру приготовления любимого национального лакомства, совместив ее с уникальными современными технологиями, что позволяет сегодня выпускать натуральный и экологически безопасный продукт.

Главной отличительной особенностью компании «Морозко» является то, что все блинчики выпускаются с двойной обжаркой, улучшающей

БЛИНЫ — традиционное блюдо русской кухни!

Лучший способ узнать о нации — это отведать их блюда. Такой вывод сделан неспроста, ведь традиционные яства рассказывают нам о культурных корнях и даже о мировоззрении людей.

пропекание теста. Хрустящие, румяные, словно их пекла заботливая бабушка или мама, блинчики с двойной обжаркой напоминают вкус, знакомый с детства.

Ассортимент насчитывает свыше тридцати пяти наименований, что позволяет удовлетворить все вкусы и предпочтения потребителей. Причем не важно, является ли покупатель гурманом и тонким ценителем кулинарии или он просто любитель хорошо поесть без затей.

Дети будут бесконечно рады блинчикам со сладкой начинкой, а мужское население по достоинству оценит питательную ценность блин-

чиков с мясом. Но вкусы потребителей никогда не отличались постоянством, они меняются, как погода в нашем городе. В связи с этим компания «Морозко» ежегодно выпускает новые наименования изделий. Также блинчики производятся в зависимости от сезонных предпочтений потребителей.

Так, зимой, когда организму хочется ягод для поддержания иммунитета, да и просто поднять настроение и вспомнить о приближающемся лете, «Морозко» увеличивает производство десертных блинчиков с ягодной начинкой. Использование уникальной шоковой технологии

заморозки способствует сохранению полезных свойств в изделиях, так что ягоды в блинчиках обладают такими же полезными свойствами, словно их только что сорвали с ветки.

В будущем «Морозко» планирует выпуск «пустых» блинчиков, где содержимое будет зависеть только от полета фантазии покупателя, поскольку в блинчики можно положить любую начинку. Стремясь возродить кулинарные традиции, компания «Морозко» также учитывает все пожелания и вкусы россиян, ставя во главу интересы конечного потребителя.

Алина НОВОЖИЛОВА



ГОСТЬ НОМЕРА

— Галина Николаевна, можем ли мы говорить о культуре качества на отечественном рынке?

— К сожалению, говорить об этом пока рано. Ни у потребителей, ни у производителей эта культура еще не сформировалась полностью, но основа все-таки есть. Взять хотя бы тот аспект, что на данный момент на производстве стали востребованными такие специалисты, как менеджеры по качеству. Раньше о такой профессии мы и слыхом не слыхивали. Сейчас же в институтах в этом направлении работают целые кафедры, готовя квалифицированные кадры. По сути, выполняется государственный заказ. Ведь в первую очередь в качественных товарах и услугах заинтересовано государство, как гарант безопасности здоровья граждан.

— Каким же образом наше государство стоит на страже своих и общественных интересов?

— Во главу угла поставлен закон. И в первую очередь Закон «О защите прав потребителей», который реально действует в нашей стране. Именно он дает потребителю право на получение безопасной продукции и достоверной информации о товаре или услуге. Ведь очень часто использование какого-либо изделия, сведений о котором у покупателя недостаточно, может привести к печальным последствиям. Не указаны срок годности, содержание генно-модифицированных ингредиентов и других компонентов, входящих в состав продукта. Не всегда указан производитель, условия хранения и т. д. А покупатель должен знать, что он приобретает.

Другой вопрос, как он распорядится этой информацией, но она должна быть предоставлена. Увы, нарушения в этой сфере постоянны. Наши сотрудники отмечают, что за-

Нет качества — нет бизнеса!

ПОД ТАКИМ ДЕВИЗОМ 13 НОЯБРЯ БЫЛ ОТМЕЧЕН ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ КАЧЕСТВА



На Западе этот тезис давно стал аксиомой. У нас в России, увы, этот постулат еще необходимо доказывать. С качеством нянчатся: его проверяют и контролируют, надзирают, и все равно без нарушений в этой сфере не обходится. Недоработки, допущенные производителем сознательно или по незнанию, фиксируются на каждом третьем предприятии. Тем не менее заместитель генерального директора по качеству и испытаниям ФГУ «Тест-С.-Петербург» Галина ИВАНОВА отмечает, что сегодня ситуация с качеством на потребительском рынке стабилизируется. Бизнес приходит к пониманию того, что его конкурентоспособность базируется на качестве производимых товаров и услуг.

— Какую роль в сфере обеспечения качества сегодня играют ГОСТы?

— Безусловно, стандарты — незаменимый инструмент при измерении и контроле качества. В советские времена ГОСТ был в ранге закона, на основании которого фактически регулировались вопросы качества и безопасности. Утвердили пуговицы на халат диаметром 1,5 сантиметра, коричневого цвета, с четырьмя дырочками, значит, по-другому быть не должно. Тогда не существовало градации «высокая/низкая» степень риска при использовании готовой продукции. Сегодня в связи с принятием Закона «О техническом регулировании» стандарты становятся добровольными. Но одновременно они являются той основой, без которой невозможно выполнить положения закона.

— Если я правильно понимаю, стандарты стали более мягкими?

— Все нет. Стандарт, как нормативный документ, содержит в себе требования к продукции, которые обоснованы уровнем развития на-

учно-технического прогресса на данный момент. Показатели делятся на те, которые отвечают за безопасность товара или услуги, и те, которые отвечают за потребительские свойства. То есть у халатика пуговицы могут быть и розовыми, и голубыми с перламутром, с дырочками или без, но и сами пуговицы, и ткань, из которой шито изделие, должны быть БЕЗОПАСНЫМИ для жизни и здоровья человека. Эти параметры и свойства в стандарте закладываются однозначно. За уровень безопасности отвечает государство, которое сегодня разрабатывает и утверждает технические регламенты. А вот какой цвет, размер, фасон изделия выбрать, решает потребитель, руководствуясь вкусовым предпочтением.

— А что грозит производителю в случае неисполнения требований стандарта?

— Все зависит от степени тяжести нарушения. Но на данный момент любая мера ответственности: административная или уголовная — определяется судом. Наша юридическая служба выступает за ужесточение наказаний.

Штрафы на данный момент мизерные: для физического лица не более 4 тысяч рублей, для юридического — не более 40. Хотя некоторые предприниматели сам факт наложения штрафных санкций воспринимают очень болезненно. И это хорошо. Это означает, что бизнес начинает дорожить своей репутацией.

Сегодня на производствах внедряются системы контроля качества, а это, поверьте, не дешевое удовольствие. Но бизнес идет на этот шаг, понимая, что без гарантированного качества производимых товаров и услуг он пропадет. Немаловажен и тот факт, что наши производители начинают участвовать во всевозможных конкурсах качества. Замечательным примером этому служат ставшие традиционными конкурсы «100 лучших товаров России», «Премия правительства Санкт-Петербурга по качеству», «Сделано в Санкт-Петербурге» и другие, за право участия в которых производитель борется, а значит, повышает качество своей продукции.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

КРУПНЫМ ПЛАНОМ

ГЛАВНОЕ — КАЧЕСТВО

Кстати, история появления пельменей уходит в далекое прошлое. Сохранились исторические факты, которые свидетельствуют о том, что это исконно русское блюдо. Русские землепроходцы, отправляясь в экспедиции, брали с собой изрядное количество мешков с замороженными пельменями. Этот продукт питания прекрасно сохранился всю зиму, не теряя своих качеств, а мясо, спрятанное в тесте, не так привлекало диких животных.

Интересно, что рецепт приготовления пельменей остался с тех пор неизменным на протяжении уже сотен, если не тысячи лет. Секрет же качественных пельменей прост — они должны быть сделаны из качественного сырья.

Спрашиваю у менеджера компании «Корона» Сергея Анискина, как отражается финансовый кризис на производстве пельменей? И вижу недоуменный взгляд. Может быть, те производители, которые работают на импортном завозном сырье, и испытывают трудности с сырьем, но пельмени «Государь» изготавливаются в городе Боровичи Новгородской области, а все исходное сырье закупается у сельских коллективных и фермерских хозяйств, расположенных поблизости. Качество поступающего сырья и готовой продукции проверяется в собственной лаборатории. «Бывали случаи, когда мы прямо у проходной заворачивали машины поставщиков обратно», — говорит Сергей Анискин.

БОЛЬШЕ МЯСА — ЛУЧШЕ ВКУС

При этом, как рассказывает Сергей Анискин, работа над совершенствованием качества пельменей, выпускаемых под торговой маркой «Государь», ведется постоянно. Так, следуя вкусам потребителей, была создана рецептура, при которой тесто пельменей стало более нежным: технологи добились того, чтобы при варке пельмени не слипались, а бульон оставался прозрачным. Но самое главное это то, что в пельменях «Государь» стало больше мяса: сегодня доля фарша в пельменях составляет 45%, что соответствует требованиям ГОСТа. Стоит отметить и то,



Каких только пельменей не увидишь сегодня на прилавках магазинов — на любой вкус и кошелек. И это не удивительно, ведь какие бы кризисы ни случались, какие бы катаклизмы мы ни переживали, пельмени всегда были, есть и будут самой любимой нашей едой. Эксперты утверждают — образ жизни современного человека изменил его предпочтения к продуктам питания. Появилась потребность в еде, которая не требует длительного времени на приготовление, но при этом имеет не только привлекательный вид, хороший вкус, но еще и питательна и полезна. Этими качествами как раз и обладают пельмени.

Коронные пельмени



что наработанные в компании технологии позволяют ей создавать высококачественный, вкусный и экологически благополучный продукт, который по своим вкусовым качествам в полной мере соответствует тому, что мы привыкли называть домашней пищей.

Когда вокруг большой тарелки с горячими пельменями собирается семья, отступают все невзгоды. Во всяком случае, представители компании утверждают, что продажи пельменей «Государь» сегодня не только не падают, но даже активно растут. Тем более что недав-

но «Корона» еще и модернизировала упаковку пельменей, выпускаемых под маркой «Государь». Сегодня ее отличает более привлекательный внешний вид, большая узнаваемость и удобство. К тому же для облегчения покупательского выбора сделано прозрачное окошко, через которое хорошо видна продукция. Так ведущие производители доказывают своим покупателям, что хотят быть с ними максимально честными и открытыми.

Светлана СМЕРНОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Винни-Пух» и все, все, все...

Здесь специалисты исследовали образцы глазированных сырков по микробиологическим, физико-химическим и органолептическим показателям.

К сожалению, бактерии группы кишечной палочки (БГКП) были выявлены в шести образцах из десяти. Наличие дрожжей, превышающих норму, обнаружено также в шести глазированных сырках, причем тех же, где выявлены БГКП.

«Дрожжевой» показатель зашкаливал у сырка глазированного «Ленинградский», произведенного ООО «Бонус». Вместо максимального содержания 100 КОЕ/г – целых 460! Недалеко ушел от него и сырок «Пингвин» (ООО «Империал»). Причем изготовитель не предоставил лаборатории свои технические условия, хотя «Общественный контроль» обратился к производителю с соответствующим запросом.

Практически в три раза превышена норма по дрожжам и у творожной сладости, выпускаемой ООО «Альтервест XXI век». Кроме того, производитель вводит покупателя в заблуждение: на упаковке сырка указано, что массовая доля жира составляет 23%, а фактически – 25%.

Превышение допустимого показателя «плесени» было выявлено только у одного образца – уже известного сырка «Ленинградский». Грешен его производитель еще и тем, что занижает фактическое содержание жира в продукте. Специалисты выявили 17% жира, в то время как на упаковке значится 12%.

Кстати, несоответствие по жиру выявлено в 8 образцах сырков. Только два образца – «Пингвиненок Понго» от ООО «ПК Айсберг-Люкс» и «Фруате» от ООО «Малыш» – соответствовали по жирности своим значениям, указанным на упаковке.

Самым дорогим продуктом из закупленной серии сырков оказались «Чудо шарики» (ОАО «Вимм-Билль-Данн») – за 36-граммо-

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз провела независимую экспертизу сырков творожных глазированных. Специально созданная закупочная комиссия закупила в розничной торговой сети 10 образцов сладкого творожного продукта и отправила их на экспертизу в ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

вый сырок необходимо выложить 8 руб. 90 коп. Кстати, следует отметить, что цена качеству соответствует: все показатели в норме. Одно маленькое «но»: массовая доля жира, указанная на упаковке, имеет несоответствие на один процент той, что выявили специалисты лаборатории.

Простить изготовителя или нет – решать покупателю. То же касается и сырка глазированного «Данон» от ЗАО «Молокозавод «Преображенский». Увы, производитель не предоставил в лабораторию технических условий. Нет их и от ОАО «Юнимилк», выпускающего глазированное лакомство «Простоквашино». Зато, к чести производителя, на упаковке ясно написано, что этот сырок является растительно-творожным. Молочного жира в нем всего 7,5% (судя по упаковке), остальной – растительного происхождения. Цена на этот продукт невысока – 6 руб. 90 коп. за 45 граммов.

Самым дешевым сырком оказался «Пингвин» – 4 руб. 10 коп. Однако тест на безопасность и качество образцу пройти не удалось.

Надо сказать, что выводы и заключения лабораторных исследований не остаются без внимания со стороны производителей. Так, ООО ПКФ «Томи-Мол», выпускающее глазированный сырок «Ореховая сказка», (в котором обнаружены БГКП, количество дрожжей превышено в 1,9 раза, а также массовая доля жира не соответствует указанной на упаковке), прислало в адрес «Общественного контроля» письмо. В нем руководство компании информирует о ме-

роприятиях, намеченных в компании для устранения выявленных недостатков.

Также последовала реакция и от ООО «Малыш» («Молвест»), производящего глазированные сырки «Фруате». Из письма следует, что было проведено служебное расследование, в результате которого сделан вывод: «возможной причиной обнаружения нестандартной продукции по микробиологическим показателям может явиться нарушение условий хранения продукции в розничной торговле». Возможно, это так и есть. Поэтому, уважаемые покупатели, обращайте внимание на то, как хранится творожная сладость на прилавках магазинов и при какой температуре. Не ленитесь узнать условия хранения, что указаны на упаковке.

ИП «Вольнов А.Л.», производящий глазированные сырки «Винни-Пух», сообщает, что начальнику производства, главному технологу и начальнику лаборатории были сделаны предупреждения. А заодно коллектив предприятия приносит извинения за допущенные в своей работе ошибки.

Хочется надеяться, что они не повторятся, и не только у ИП «Вольнов», но и у других производителей любимого многими творожного лакомства.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

Редакция выражает благодарность за проведенные исследования ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» и лично его руководителю В. А. Яшину.



КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА

«Наличие кишечной палочки, дрожжей, плесени – все это, конечно, не есть хорошо. Но обвинять во всем производителя, я думаю, неверно, – говорит руководитель испытательного центра **Антонина Павлова**. – Да, могло подвести сырье, несоблюдение технологического процесса, но, как правило, все это находится под пристальным вниманием и контролем.

Тем не менее выявленные несоответствия могли возникнуть из-за несоблюдения температурного режима как при транспортировке готового продукта, так и при его хранении в местах продажи. Ведь сырок творожный глазированный – продукт скоропортящийся и капризный. А потому и покупателю не мешает покапризничать во время его выбора. Нужно обязательно проверить, какую температуру показывает термометр, установленный на витрине.

Не стоит брать деформированный продукт, возможно, он был разморожен. Откажитесь от сырка в поврежденной упаковке. Покупателя должно насторожить отсутствие информации о сроках хранения и дате выработки, нормативном документе, согласно которому выпускается данная продукция. Ознакомьтесь с составом, пищевой и энергетической ценностью – все это поможет сделать правильный выбор».

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРКОВ ТВОРОЖНЫХ ГЛАЗИРОВАННЫХ

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

Наименование продукта	СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ ГЛАЗИРОВАННЫЙ									
	«Чудо шарики»	«Простоквашино»	«Пингвиненок Понгс»	«Данон»	«Ореховая сказка»	«Пингвин»	«Винни-Пух»	«Со сгущенкой»	«Фруате»	«Ленинградский»
Производитель	ОАО «Вимм-Билль-Данн»	ОАО «Юнимилк», СПб	ООО ПКФ «Айсберг-Люкс»	ЗАО «Молокозавод «Преображенский»	ООО ПКФ «Томи-мол»	ООО «Империал», СПб	ИП Вольнов «Союзмолпродукт», Московская обл.	ООО «Альтервест 21 век»	ООО «Малыш», г. Воронеж	ООО «Бонус»
Место закупки	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Дикси», ул. Марш. Казакова, 13	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31	«Дикси», ул. Марш. Казакова, 13
Цена, руб.	8-90	6-90	5-70	8-90	7-10	4-10	8-10	6-20	6-90	5-60
Масса, г	36	45	40	45	40	50	50	45	45	50
Дата изготовления (срок годности)	10.09.08	10.09.08	15.09.08	08.09.08	11.09.08	16.09.08	13.09.08	15.09.08	11.09.08	14.09.08
Темп-ра хранения во время закупки	+2,1°С	+1,6°С	+4°С	+4°С	+2,1°С	+1,2°С	+2,1°С	+4°С	+4°С	+1,2°С
Внешний вид	Равномерно покрыты шоколадной глазурью, поверхность глазури гладкая, блестящая									
Консистенция	Нежная, однородная, в меру плотная, с наличием внесенных пищевых продуктов, глазурь – твердая, однородная									
Вкус и запах	Для творожной массы – чистый, кисломолочный, сладкий, с выраженным вкусом и запахом используемых пищевых продуктов									
Цвет	Для творожной массы – белый с кремовым оттенком	Для творожной массы – белый с кремовым оттенком	Для творожной массы – темно-коричневый	Для творожной массы – белый с кремовым оттенком	Для творожной массы – белый с кремовым оттенком	Для творожной массы – белый с кремовым оттенком	Для творожной массы – белый с кремовым оттенком	Для творожной массы – белый с кремовым оттенком	Для творожной массы – двух-слойный: желтый и коричневый	Для творожной массы – бежевый
Массовая доля жира, %, указана в НД и на этикетке	23	–	23	26	26	23	23	23	18	12
Массовая доля жира, %, фактически	24,0	22,0	23,0	28,0	30	23,0	26,0	25,0	18,0	17,0
Массовая доля влаги, %, фактически	34,4	26,9	26,3	22,1	29,1	17,0	30,7	28,5	27,0	33,5
Кислотность, гр. Т, фактически	114	140	40	120	94,0	124	104	104	112	108
S. aureus (0,1 г), патогенные, в том числе сальмонеллы, в исследованных образцах не выделено (норма: не допускается)										
БГКП* (колиформы) (0,01 г, см ³) Норма: не допускается	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	выделено	выделено	выделено	выделено	выделено	выделено
Дрожжи (КОЕ/г) Норма: не более 100	100	100	90	100	190	420	210	280	160	460
Плесени (КОЕ/г) Норма: не более 50	<1x10	40	50	<1x10	50	50	40	20	10	150
Соответствие СанПин 2.3.2.1078-01 изм. №2, СанПин 2.3.2.1080-03	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует

*БГКП – бактерии группы кишечной палочки

**БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ**

Паштет лососевый

**Сельдь
филе-кусочки**

Анчоус

Икра мойвы

Для тех, кто любит рыбу!

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

ОАО «Хлебный завод «АРНАУТ» ПРЕДСТАВЛЯЕТ:



ФИРМЕННЫЕ ПИРОГИ «ЗЯТЬ НА ПОРОГЕ» —
ПОБЕДИТЕЛИ КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ
«СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ» 2008 ГОДА!



Пироги «Зять на пороге»:

- ЗАМЕНИТ обед на работе,
- ИЗБАВЯТ от хлопот в любой поездке,
- ПОМОГУТ быстро и вкусно накрыть стол для дорогого гостя!



ОАО «Хлебный завод «АРНАУТ»:
г. Санкт-Петербург, пр. Чернышевского, 16;
тел. (812) 272-35-35





Готов упасть я на колени пред тем, кто выдумал пельмени!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Такой эпиграф был помещен в брошюре «Песни про пельмени», выпущенной еще в 1879 году в Нижнем Новгороде. Однако стоит ли колени преклонять перед современными отечественными производителями этого полуфабриката, насколько безопасна такая пища, доставит ли поедание готовых пельменей истинное удовольствие? На эти вопросы в очередной раз решила ответить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

По традиции в работе закупочной комиссии приняли участие помимо представителей «Общественного контроля» делегаты от предприятий-изготовителей: ООО «Балтия», «Морозко», «Дарья», «Рапиолы», «Райпотребкооперация» и ЗАО ПК «Корона». В нескольких магазинах города комиссия приобрела 10 образцов упаковок замороженных пельменей разного веса и стоимости, строго соблюдая ст. 45 Закона «О защите прав потребителей». Предназначенные для изучения образцы были своевременно доставлены в ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Специалистов и общественников порадовало то, что ни в одном из образцов пельменей не было обнаружено бактерий группы кишечной палочки, хотя по результатам исследований прошлых лет такие находились в пельменях регулярно. К примеру, продукция ООО «Балтия» под названием «Малышок» неоднократно признавалась несоответствующей санитарным требованиям по показателю «БГКП». Грешил производитель и недовложением мясного фарша. Однако на сей раз пельмени ООО «Балтия» полностью соответствовали микробиологическим и физико-химическим показателям. А исходя из технических условий, фарша даже на целых 10 процентов больше положили, нежели следует: вместо «не менее 33%» — 43%!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Всемирного дня качества провела независимую экспертизу пельменей.

А вот ООО «Петрохоллод Пищевые технологии», выпускающее пельмени «Царские», на фарше сэкономило. Согласно техническим условиям доля начинки должна быть не менее 40%, а по факту — всего 37%.

Единственным предприятием, не предоставившим ТУ, оказалось ООО «Салют», производящее пельмени «Невские». Но, исходя из «турнирной» таблицы, на фарш «салютовцы» не жадные. Его массовая доля составила 42%.

По результатам экспертизы выяснилось, что меньше всего фарша в пельмени кладут в ООО «Петрохоллод Пищевые технологии» («Царские»). И далее по возрастающей: ООО «Райпотребкооперация» («Лентяй»), ООО «Талосто-Продукты» («Сам-Самыч»), ООО «Дарья» с одноименной продукцией и т. д. Лидером по вложению фарша стало ООО «Морозко» и его пельмени «Цезарь»: по ТУ массовая доля фарша должна составлять не менее 35%, а на самом деле — почти 50%. К слову, это и самые дорогие из приобретенных закупочной комиссией пельменей. За килограммовую пачку покупателю придется отдать 246 рублей. Самыми дешевыми оказались пельмени «Малышок» (ООО «Балтия») и «Колпинские» (ООО «Пищевой комбинат Колпин») — по 38 рублей 25 копеек и 38 рублей 30 копеек за 450-граммовую пачку, соответственно. Массовая доля фарша в этих пельменях составляет 43% и 42%. Остается только гадать: почему так дешево по сравнению с остальными представителями пельменной братии?

Не у всех предприятий в технических условиях, добровольно предоставленных лабораториям,

имелись графы «толщина теста в местах заделки» и «толщина тестовой оболочки». Из тех же, у кого они есть, самыми тонкими оказались пельмени «Государь» и «Рапиолы». Правда, у последних в ТУ оговорено, что возможно незначительное наличие фарша в местах зажима. У остальных пельменей таких поправок нет и, согласно заключению сотрудников лаборатории, фарш где не надо не выступает.

Самыми «толстокожими» оказались представители Колпинского пищевого комбината. Толщина тестовой оболочки составила 3 миллиметра, а в местах заделки целых полСАНТИМЕТРА. Эксперты, отведавшие образцы пельменей, отметили, что и сама консистенция теста колпинских пельменей очень плотная, а фарша маловато. А вот у «государевых» пельменей — наоборот, тестовая оболочка слишком тонкая, а фарша — даже переизбыток. Отмечено, что плохо провариваются «Царские». Полуфабрикат ООО «Талосто-Продукты» специалисты посчитали слишком перченными.

Вкус и аромат отобранных образцов сотрудники лаборатории оценивали по 5-балльной шкале. Безусловным лидером в этой номинации стали пельмени «Цезарь», произведенные ООО «Морозко». Все специалисты поставили этим пельменям наивысшую оценку. «Рапиолы» тоже заслужили пять баллов. На твердую четверку потянули продукция ООО «Райпотребкооперация», «Талосто-Продукты», ЗАО ПК «Корона», ООО «Дарья», пельмени ООО «Пищевой комбинат Колпин» и ООО «Салют». А вот «Малышок» и «Царские» больше чем на 3

балла претендовать, по мнению специалистов, не могут ни по каким параметрам.

Кстати, как истовый любитель пельменей, я решила вместе с друзьями продегустировать продукцию предприятий, приняв участие в контрольной закупке. Мы сравнивали вкусовые ощущения от поедания самых дорогих пельменей — «Цезарь» и «Государь», самых дешевых — «Малышок» и «Колпинские», а также «малофаршесодержащих» — «Лентяй», «Царские» и «Сам-Самыч». Всего 7 образцов на 5 едков.

Итак. Все сошлись во мнении, что цена все же определяет качество. От пельменей «Цезарь» и сам фэй Юлий не отказался бы. «Государь» тоже ко двору пришелся. «Царские», несмотря на громкое название, по вкусу пришлись лишь двум участникам пиришества; «Сам-Самыч» оказался суховат, как и пельмени «Лентяй». Кстати, у этих образцов эксперты выявили самую низкую долю содержания жира: по 6,6 и 4,7 процентов, соответственно. «Малышок» и «Колпинские» дегустаторы-любители оценили на «хорошо с минусом».

«Как бы там ни было, — говорит руководитель испытательного центра ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» **Антонина Павлова**, — все образцы представленных на экспертизу пельменей соответствуют исследованным показателям и являются абсолютно безопасными. А на вкус и цвет, как известно, товарищей нет. Но вряд ли кто будет спорить, что домашние пельмени — самые вкусные».

Подготовила Дарья ДЕДОВА
Редакция выражает благодарность за проведенные исследования ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория» и лично его руководителю **А. В. Яшину**.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ

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

Наименование продукта	«Цезарь» классические	«Рапиолы» классические	«Государь»	«Малышок» особые	«Дарья»	«Сам-самыч»	«Лентяй» с телятиной	«Колпинские» классические	«Невские»	«Царские»
Производитель	ООО «Морозко»	ООО «Рапиолы»	ЗАО ПК «Корона»	ООО «Балтия»	ООО «Дарья»	ООО «Талосто-Продукты»	ООО «Райпотребкооперация»	ООО «Пищевой комбинат Колпин»	ООО «Салют»	ООО «Петрохоллод Пищевые технологии»
Место закупки	«Лента», Дальневосточный пр., 161	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Семья», Новочеркасский пр., 52	«Квартал», Новочеркасский пр., 38	«Полушка», Новочеркасский пр., 52
Цена	246-00	77-90	103-90	85-00	63-40	66-10	57-50	38-00	79-10	103-70
Масса, г	1000	450	750	1000	450	450	450	450	500	1000
Дата изготовления	15.09.08	11.09.08	28.07.08	30.09.08	30.08.08	09.09.08	09.08.08	27.07.08	29.09.08	27.08.08
Нормативный документ (НД)	ТУ 9214-004-4795901-98	ТУ 9214-001-44326056-98	ТУ 9214-006-45259283-04	ТУ 9214-004-45581342-99	ТУ 9214-022-46943824-2008	ТУ 9214-006-44361383-90	ТУ 9214-001-49004386-99	ТУ 9214-001-73411353-2004		ТУ 9214-001-52159856-2000
Внешний вид по НД	пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму круга, полукруга, квадрата, прямоугольника или любой другой формы	пельмени неслипшиеся, недеформированные, от белого до кремово-желтого цвета, имеют форму розетки или форму полукруга с характерным зубчатым рантом, края хорошо заделаны, поверхность сухая, в местах зажима допускается незначительное наличие фарша	полуфабрикаты неслипшиеся, недеформированные, края хорошо заделаны, тестовая оболочка равномерной толщины с утолщением на краях, фарш не выступает, поверхность сухая	пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, прямоугольника или квадрата, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, при встряхивании пачки пельмени должны издавать ясный отчетливый звук	пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга с соединенными концами, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, при встряхивании пачки пельмени должны издавать ясный отчетливый звук	пельмени неслипшиеся, недеформированные, от белого до кремово-желтого цвета, имеют форму круга с загнутыми концами, края хорошо заделаны, поверхность сухая	полуфабрикаты неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга или полукруга с соединенными концами, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, при встряхивании пачки пельмени должны издавать ясный отчетливый звук	пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш не выступает, поверхность сухая, при встряхивании пачки пельмени должны издавать ясный отчетливый звук	пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму круга с загнутыми концами, края хорошо заделаны, поверхность сухая	пельмени неслипшиеся, недеформированные, от белого до кремово-желтого цвета, имеют форму круга с загнутыми концами, края хорошо заделаны, поверхность сухая
Внешний вид фактич.	соответствуют, имеют форму круга	соответствуют, имеют форму розетки	соответствуют	соответствуют, форма полукруга	соответствуют	пельмени неслипшиеся, недеформированные, от белого до кремово-желтого цвета, имеют форму круга с загнутыми концами, края хорошо заделаны, поверхность сухая	соответствуют, имеют форму полукруга с соединенными концами	соответствуют	пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму круга с загнутыми концами, края хорошо заделаны, поверхность сухая	пельмени неслипшиеся, недеформированные, от белого до кремово-желтого цвета, имеют форму круга с загнутыми концами, края хорошо заделаны, поверхность сухая
Запах и вкус по НД	приятный вкус, аромат, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом лука и пряностей, без постороннего привкуса и запаха	вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, свойственные данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленый	в сыром виде свойственный доброкачественному сырью, после термической обработки полуфабрикаты должны иметь приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом лука и пряностей, без постороннего привкуса и запаха	вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом лука и пряностей, без постороннего привкуса и запаха	вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом лука и пряностей, без постороннего привкуса и запаха	вареные пельмени имеют приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый	готовые полуфабрикаты должны иметь приятный вкус и аромат, свойственный данному виду продукта, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом лука и пряностей, без постороннего привкуса и запаха	вареные пельмени должны иметь приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый, с ароматом лука и пряностей, без постороннего привкуса и запаха	вареные пельмени имеют приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый	вареные пельмени имеют приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый
Запах и вкус факт.	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	вареные пельмени имеют приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый	соответствует	соответствует	вареные пельмени имеют приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый	вареные пельмени имеют приятный вкус и аромат, фарш сочный, в меру соленый
Масс. доля поварен. соли (%) по НД	не >2,5	не >2,0	не >1,7	не >2,0	не >1,5	не >1,7	не >2,0	не >1,7	–	не >1,7
Масс. доля поварен. соли (%) фактически	0,89	1,18	0,95	1,40	1,01	1,12	1,18	0,89	0,89	1,06
Массовая доля жира (%) по НД	не >35,0	не >26,0	не >27,0	не >26,0	жира в фарше не >35,0	не >18,0	не >35,0	не >26,0	–	не >20,0
Массовая доля жира (%) фактич.	10,6	11,0	15,1	8,0	9,5	6,6	4,7	6,6	11,0	9,0
Масс. доля фарша (%) по НД	не <35,0	не <33,0	не <33,0	не <33,0	не <35,0	не <30,0	не <42,0	не <40,0	–	не <40,0
Масс. доля фарша (%) фактически	49,0	45,0	41,0	43,0	41,0	39,0	38,0	42,0	42,0	37,0
БГКП* (колиформы) (0,0001 г) (не допускаются)	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма: не > 2x10 ⁶	1,7x10 ⁴	1,5x10 ³	8,3x10 ³	4,6x10 ⁴	3,0x10 ³	1,6x10 ³	1,8x10 ³	6,1x10 ⁴	3,6x10 ⁴	7,5x10 ⁴
Патогенные, в том числе L. monocytogenes и сальмонеллы (не допускаются)	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено	не выделено
Плесени (КОЕ/г) Норма: не более 500	30	<1x10	<1x10	60	160	20	50	500	170	90
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НД не представл.	не соответствует

ГОСТЬ НОМЕРА



ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА БЛАГО РОССИИ

ФГУ «ЛЕНИНГРАДСКАЯ МЕЖОБЛАСТНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ ЛАБОРАТОРИЯ» ИСПОЛНИЛОСЬ 110 ЛЕТ

Ежегодно 170 сотрудников 15 отделов лаборатории проводят свыше 700 тысяч исследований, обеспечивая защиту потребителей от небезопасных продуктов питания и защиту животных от инфекционных заболеваний. Накануне юбилея корреспондент «ПК» попросила рассказать директора лаборатории Юлию СОКОЛОВУ о становлении и развитии лаборатории, благодаря которой наш регион сегодня сохраняет статус одного из самых благополучных в России в области инфекционной и продовольственной безопасности.



Юлия Соколова

— Юлия Николаевна, обратимся к истории. Когда и при каких обстоятельствах возникла лаборатория?

— 110 лет назад при Министерстве внутренних дел Российской империи была создана Петербургская ветеринарная бактериологическая лаборатория, правопреемником которой в настоящий момент является наше ФГУ «ЛМВЛ».

Необходимость создания лаборатории была вызвана тем, что в конце XIX – начале XX века в Петербургской, а затем в Ленинградской губерниях, были широко распространены многие опасные для человека и животных болезни: сип, мыт, сибирская язва, ящур, бешенство, чума и другие, которые вызывали массовую гибель животных и заболевания людей. Перед ветеринарами поставили задачу: изучить и предотвратить распространение этих инфекций.

Работа лаборатории не была прервана даже историческими катаклизмами. В годы Великой Отечественной войны учреждение было эвакуировано в город Боровичи и только в 1944 году возвращено обратно в Ленинград.

В послевоенный период, когда поголовье скота восстанавливалось за счет животных, завезенных из Германии и Прибалтики, в нашу страну попали многие инфекции, которые прежде были под надежным замком. У ветеринаров снова прибавилось немало работы.

— К счастью, такие слова, как сип, мыт, чума, ящур, уже давно вышли из нашего обиходного лексикона, равно как и сами болезни стали редчайшими случаями. Чем же занимается ветеринарная лаборатория сегодня?

— Как и 110 лет назад мы проводим лабораторно-диагностические исследования, поддерживая эпизоотическое благополучие региона по многим инфекционным заболеваниям животных и птиц.

Кроме того, в нашей работе появилось сравнительно новое и ставшее на сегодняшний день, пожалуй, главным направление – контроль безопасности в ветеринарно-санитарном отношении пищевой продукции животного происхождения, кормов и компонентов для их производства.

— В чем заключается работа лаборатории по обеспечению безопасности продуктов питания?

— Согласно санитарным правилам и нормам, которыми руководствуются производители продукции животного происхождения (колбас, сосисок, меда, молока и пр.), каждая партия входящего сырья, а также готовой продукции должна проходить лабораторные испытания на безопасность. Имея большой опыт работы, хорошую оснащенность приборами, оборудованием, квалифицированные кадры, лаборатория проводит исследования, которые всегда достоверны, и наши заказчики всегда уверены в показателях безопасности, отраженных в протоколах испытаний.

— Юлия Николаевна, что вы можете сказать о качестве импортного сырья? Есть ли основания для распространения мнения о том, что в Россию завозят сырье и продукты питания второго и даже третьего сорта?

— С каждым годом количество выявленного недоброкачественного импортного сырья растет. В нем мы обнаруживаем и тяжелые металлы, и пестициды, и другие вредные вещества. Однако при проведении постоянного лабораторного контроля ввозимой импортной продукции значительно снизилась возможность поступления на российский рынок опасного и некачественного мяса, рыбы и рыбопродуктов. В этом заслуга не только нашей лаборатории, но и тех ветеринарных инспекторов, которые осуществляют досмотр подконтрольных грузов в пунктах пропуска, да и в целом планомерная и принципиальная работа всех специалистов Территориального управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области.

— Кто поставляет в лабораторию новое оборудование: отечественные или зарубежные производители?

— Наши поставщики – это иностранные компании, которые шагнули далеко вперед по сравнению с нашими отечественными приборостроителями. Только в этом году Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору Российской Федерации, которой мы подчиняемся, поставила в нашу лабораторию оборудование на 30 млн рублей. И это не просто импортное оборудование, а лабораторные приборы ведущих мировых фирм Японии, Германии, Голландии, США, которые позволяют повысить достоверность и сократить сроки проведения исследований.

— В таком случае можно предположить, что с кадрами у вас тоже нет проблем? Ведь работать на современной материально-технической базе – мечта любого квалифицированного специалиста.

— В нашей лаборатории сейчас действительно нет вакансий, как, впрочем, и большой текучки кадров. Средний возраст наших сотрудников – 40 лет, что я считаю оптимальным. Кроме того, каждый год на практику с большим желанием в нашу лабораторию приходят студенты старших курсов Академии ветеринарной медицины. Так что тылы прикрыты.

Постепенно меняется и состав наших специалистов. Если раньше у нас преимущественно работали ветеринарные врачи, то сейчас преобладают химики – хроматографисты, токсикологи, специалисты по атомной абсорбции. Это тоже свидетельствует о том, что исследования стали более современными, детальными и специализированными.

— Юлия Николаевна, какими вам видятся перспективы контроля безопасности в области ветеринарии?

— Я полагаю, в ближайшем будущем будет усилен лабораторный контроль отечественного сырья. До сих пор рассуждали так: местное – это экологически чистое. Но наши производители уже давно пользуются западными технологиями и западными препаратами, теми же антибиотиками. Вот только от требований технологии у нас порой отстают, и тогда на нашем с вами столе может появиться продукция с остатками вредных веществ. А что такое антибиотики в мясе, из которого приготовлен обед ребенку? В его организме начнет развиваться сопротивляемость антибактериальному препарату. Теперь давайте представим, что ребенок заболел. Ему назначат лечение антибиотиком, а он уже не действует на организм. Последствия, как вы понимаете, могут быть самыми печальными. Поэтому, если производителем использовались антибиотики, нужно строго выдерживать карантинный срок до момента убоя.

Когда наше отечественное пищевое сырье идет на экспорт – к примеру филе рыбы, яичный порошок – иностранный покупатель всегда требует от российского поставщика продукт исключительной чистоты. Нам такой опыт тоже не помешал бы.

В настоящее время мы разрабатываем план мониторинга остатков запрещенных и

вредных веществ в организме живых животных, продукции животного происхождения. В результате будет создана единая программа лабораторного контроля, т. е. на всех этапах получения продукции, от кормов до получения мяса, будут проводиться лабораторные исследования на показатели безопасности. Данная схема уже активно действует в зоне ответственности нашей лаборатории. В ней задействованы областные ветеринарные лаборатории Мурманской, Архангельской, Новгородской областей, Республик Карелия и Коми. Работа идет, есть хорошие результаты.

Другая проблема, которую нам предстоит решать вместе с коллегами из других федеральных лабораторий, – разработка и внедрение новых методик определения генетически-модифицированных организмов в пищевом сырье и продуктах питания. Уже сегодня в мире известны 127 линий ГМО, в то время как в России освоены методики на выявление лишь пятнадцати линий ГМО. Таким образом, если ГМО в каких-то образцах мы не выявляем, это не означает, что их там нет. Просто научные разработки генетиков в сфере сельского хозяйства опережают созданные методики по выявлению новых сочетаний генов, входящих в состав новых растений или пищевых продуктов.

Беседовала Наталья ВЛАДЫКО

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Масло выпускается на отдельной специализированной линии, на которую прямо с поля поступают отборные высококачественные семечки. Отличное качество получаемой продукции подтверждается многочисленными сертификатами и дипломами.

В феврале нынешнего года «Zakroma.Ru Черноземья» было присуждено золото на одной из самых престижных выставок «Продэкспо». И уже в октябре на очередной масложировой конференции масло «Zakroma.Ru Черноземья» вновь стало обладателем золотой медали качества. В 2007-м на международной выставке-ярмарке «Агрорусь» «Zakroma.Ru Черноземья» также было признано лучшим, что подтверждает диплом за подписью министра сельского хозяйства России Алексея Гордеева.

На протяжении длительного времени масло «Zakroma.Ru Черноземья»

«Zakroma.Ru Черноземья»: блюда на этом масле — объеденье!



Черноземье знаменито своими плодородными полями. Подсолнечник стал визитной карточкой края. А потому совсем не удивительно, что подсолнечное масло в здешних местах отличается особым вкусом и качеством. Яркий тому пример масло «ZAKROMA.RU ЧЕРНОЗЕМЬЯ» рафинированное дезодорированное вымороженное, выпускаемое заводом растительных масел «БУТУРЛИНОВСКИЙ».

поставляется во все питерские больницы, многие детские сады и учебные учреждения. Именно на масле «Zakroma.Ru Черноземья» готовят во всех воинских частях Центрального федерального округа. Хорошо оно знакомо и российским хозяйкам, которые по достоинству оценили его незаменимость на кухне. Масло не кипит и не пениется при жарке. «Zakroma.Ru Черноземья» идеально подходит для выпечки, ведь в нем нет ни запаха,

ни привкуса семечек. Кроме того, благодаря процессу вымораживания – очистке масла от восков и воды – «Zakroma.Ru Черноземья» имеет особый цвет – золотистый и прозрачный как слеза. Оно рекомендовано для детского питания, применяется и в лечебных целях. В нем сохранены все комплексные витаминов, необходимых нашему организму.

Не потому ли масло «Zakroma.Ru Черноземья» торговой марки «Zak-

roma.Ru Черноземья» уверенно занимает свое место на российских кухнях и в сердцах домохозяйек. Ведь это поистине идеальное сочетание передовых технологий, высокого качества и отличного вкуса по доступной цене.

Дарья ДЕДОВА



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!