

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ» С КЛЕТЧАТКОЙ, КОСТЯМИ И ХРЯЦАМИ



- КЛЕТЧАТКА
- ХРЯЦИ
- КОСТИ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: шесть из десяти образцов сосисок и сарделек с маркировкой «ГОСТ Р 52196-2011», приобретенных в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствовали обязательным требованиям, а четыре содержали в составе ингредиенты, не предусмотренные рецептурой государственного стандарта, то есть оказались фальсифицированными. **СТР. 6–7**

### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

#### Магазины фасуют сыр с нарушением закона

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности магазины «Семишагофф» и «Семья» за отсутствие обязательной информации для потребителя на переупакованном сыре. Внеплановые проверки магазинов, реализующих сыр, были проведены надзорным ведомством на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».



СТР. 2

### ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

#### Неаппетитный «Аппетитный круглый год»

Роспотребнадзор выдал предписание о приостановлении действия декларации на спред растительно-животной «Аппетитно круглый год», который поставляет в торговую сеть «Карусель» индивидуальный предприниматель Богачева Л.Б. из Тульской области. Меры приняты на основании результатов экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург».



СТР. 2

### ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

#### Школьникам хотят запретить приносить еду из дома



Эта инициатива содержится в проекте новых «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей», разработанном Роспотребнадзором. Документ размещен для публичного обсуждения на Федеральном портале проектов нормативных документов. Замечания в проект можно направить до 28 января 2019 года. Как сообщили в ведомстве, внедрение данного документа позволит существенно снизить риски здоровью детей, обусловленных пищевым фактором.

СТР. 2

### ИЗ ЗАЛА СУДА

#### Неустойка за помятую посудомойку



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» защитила в суде интересы покупателя, которому поставили кухонный гарнитур с задержкой почти в пять месяцев.

СТР. 8



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



[www.spbkontrol.ru](http://www.spbkontrol.ru)

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ  
БЕСПЛАТНО!**

324-25-80  
324-27-98  
987-56-43

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

#### В Петербурге продают «Докторскую» колбасу с мелкими костями и хрящами

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе очередной проверки выяснила, что половина образцов колбас вареных с маркировкой «ГОСТ Р 52196-2011», исследованных в государственной аккредитованной испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствует обязательным требованиям, а три образца из десяти проверенных (30%) и вовсе оказались фальсификатами (торговые марки «Велком», «Рублевский» и «Малаховский»).

СТР. 4–5

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



# МАГАЗИНЫ ФАСУЮТ СЫР С НАРУШЕНИЕМ ЗАКОНА

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности магазины «Семишагофф» и «Семья» за отсутствие обязательной информации для потребителя на переупакованном сыре.



Внеплановые проверки магазинов, реализующих сыр, были проведены надзорным ведомством на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая, в свою очередь, летом прошлого года проверила десять образцов сыра разных торговых марок на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Экспертиза показала, что семь образцов из десяти проверенных не

соответствуют обязательным требованиям по маркировке, а два образца и вовсе являются фальсифицированными. Так, сыр «Сауле Лайт» от ООО «Чернавский сыродельный завод» (Липецкая обл.) оказался вообще без молочного жира, а в образце сыра «Пошехонский» от Балтасинского маслодельно-молочного комбината (Республика Татарстан) молочный жир был замещен растительным более чем на

95%. Поскольку поддельный сыр был расфасован самими магазинами («Ашан» на пр. Космонавтов, д. 14 и «Перспектива» на пр. Космонавтов, д. 38), а заводская маркировка на продукции отсутствовала, установить причастность именно этих изготовителей к выпуску поддельных сыров весьма затруднительно. Да и сама фальсифицированная продукция на момент внеплановой проверки отсутствовала в реализации,

в связи с чем принять меры к торгующим организациям Роспотребнадзор не смог.

Остальные пять образцов соответствовали обязательным требованиям по качеству, а по маркировке – нет. Управлению Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу удалось привлечь к ответственности за допущенные нарушения только два магазина из шести, указанных в обращении «Общественного контроля», – «Семишагофф»

и «Семья». Также административное наказание в виде штрафа (от 100 000 до 300 000 руб. – в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ) было назначено в отношении фасовщика сыра ООО «Невские сыры»: проверяющие выявили нарушения «требований к условиям хранения технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства пищевой продукции».

Алиса САВЕЛЬЕВА

## НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

## Школьникам хотят запретить приносить еду из дома

Эта инициатива содержится в проекте новых «Санитарно-эпидемиологических требований к организации питания детей», разработанном Роспотребнадзором. Документ размещен для публичного обсуждения на Федеральном портале проектов нормативных документов. Замечания в проект можно направить до 28 января 2019 года.

Как сообщили в Роспотребнадзоре, в документе впервые в едином формате отражены все общие и специфические вопросы организации питания детей во всех типах образовательных и оздоровительных организаций, организаций по уходу и присмотру.

Впервые данный документ предусматривает возможность учета национальных и территориальных особенностей питания при построении циклического меню, определяет обязательное включение в меню пищевых продуктов, обогащенных витаминами и микроэлементами, бифидобактериями, предусматривает использование исключительно йодированной соли. По мнению представителей Роспотребнадзора, внедрение данного документа позволит существенно снизить риски здоровью детей, обусловленные использованием фактором, а также повысить роль здоровьесберегающей функции питания.

Проект СанПиНа предполагает ряд новшеств. В частности, в качестве дополнительного питания

детям может быть организована выдача кислородных коктейлей. Однако не всем желающим, а только по назначению врача-педиатра и под контролем медицинского работника образовательной организации. При этом в школе должны быть созданы необходимые условия для приготовления коктейлей.

В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца, а также пенообразователи на спиртовой основе.

Обращают на себя внимание и требования по изготовлению салатов. Так, их изготовление и заправка осуществляются непосредственно перед раздачей. Причем в качестве заправки салатов запрещается использовать сметану и майонез – только растительное масло! Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту. Важно, что хранение заправленных салатов не допускается: то есть сделал салат, заправил его и сразу подал на стол!

Документом предусмотрены нормы по термической обработке ряда продуктов. Так, яйца должны вариться не менее 10 минут после закипания воды, а вареные колбасы, сардельки и сосиски – не менее 5 минут. Работникам пищеблоков запрещается оставлять готовую продукцию на следующий день.

Требования предусматривают обязательную С-витаминизацию третьих блюд, которая осуществляется под контролем медицинского работника. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблеток и других лекарственных форм не допускается.

Регламентировано и время для приема пищи – не менее 20 минут. Сокращать большую перемену теперь будет нельзя. А привлекаться к накрытию столов смогут только школьники в возрасте 12 лет и старше. Причем дежурные должны быть предварительно осмотрены медицинским работником на гнойничковые заболевания и заболевания верхних дыхательных путей и проинструктированы о соблюдении правил личной гигиены. Результаты осмотра и инструктажа должны быть внесены в журнал «Здоровье».

Документом закреплен свободный и непрерывный доступ детей, находящихся в помеще-

ниях или на территории образовательной организации, к питьевой воде.

Пожалуй, наиболее спорным требованием стал запрет на использование для организации питания детей принесенных из дома продуктов и блюд. Мотив понятен: регулятор стремится оградить организованные детские и школьные коллективы от возможных вспышек инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания. С другой стороны, в проекте СанПиНа ничего не сказано о том, как должно быть организовано питание детей, имеющих различные заболевания – например, целиакию или разные формы аллергии. Такие дети не могут питаться в общей столовой, для них необходимо разрабатывать особые условия для питания. В противном случае новый СанПиН вводит дискриминационные условия для подобной категории детей.

Скорее всего, именно такой запрет и вызовет наибольшую дискуссию. Косвенно об этом свидетельствует и значительное количество голосов против принятия документа в данной редакции, что также отражено на Федеральном портале проектов нормативных документов.

Кирилл ОРЛОВ

## ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

Роспотребнадзор выдал предписание о приостановлении действия декларации на спред растительно-жировой «Аппетитно круглый год», который поставляет в торговую сеть «Карусель» индивидуальный предприниматель Богачева Л.Б. из Тульской области.

Кроме отзыва декларации, Управление Роспотребнадзора по Тульской обл. привлекло индивидуального предпринимателя к административной ответственности в виде штрафа на основании ст. 14.7 ч. 2 КоАП РФ («Обман потребителя» – наказание в виде штрафа для должностных лиц от 12 000 руб. до 20 000 руб.) и ст. 14.43 ч. 1 КоАП РФ («Нарушение требований Технических регламентов» – наказание в виде штрафа для ИП от 20 000 руб. до 30 000 руб.).

Меры приняты на основании результатов экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» летом прошлого года.

Исследования показали, что пять из десяти образцов спредов разных торговых марок, проверенных в испытательной лаборатории, не соответствуют требованиям ГОСТ 52100-2003 по органолептическим и физико-химическим показателям.

Так, у спреда «Аппетитно круглый год» вкус оказался невыраженным, а цвет неоднородным по всей массе. У спреда растительно-жи-

## Неаппетитный «Аппетитный круглый год»

рового «Воймикс» (ООО «Алтико», Московская обл.) специалисты определили невыраженный сливочный вкус и запах с солоноватым привкусом. У спреда растительно-жирового 72,5% жирности от ООО «Воронежэсрагро» (г. Воронеж) вкус также оказался невыраженным, а поверхность – с пятнами желтого цвета. Такие же пятна, да еще пустой, невыраженный вкус оказались у образца спреда растительно-жирового «Крестьянский» (АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород).

Но больше всего проверяющих насторожил спред растительно-жировой «Крестьянское» (ООО «Альконд», Московская обл.): образец не соответствовал требованиям Технического регламента Таможенного Союза 024/2011 «О безопасности масложировой продукции» по содержанию трансизомеров, которых оказалось в пять раз больше нормы (10% вместо 2%). Несоответствие спреда по этому показателю относит образец к продуктам, небезопасным для потребления, поскольку трансизомеры, согласно данным исследований



Всемирной организации здравоохранения, провоцируют окислительные процессы в организме человека, что приводит к различным заболеваниям.

Кроме изготовителя спреда «Аппетитно круглый год», приняты меры в соответствии с КоАП РФ и в отношении трех предприятий торговли, допустивших реализацию некачественной продукции: это магазин «Сезон» (ООО «Приморское»), гипермаркет «Карусель» (АО «ТД «Перекресток») и гипермаркет «Лента» (ООО «Лента»). Об этом в адрес СПб ООП «Общественный контроль» сообщило Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Кирилл ОРЛОВ

## ВОПРОС-ОТВЕТ

### НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по телефону  
8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор –  
Всеволод Вишневецкий  
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ  
ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г.,  
выдано Управлением Федеральной  
службы по надзору в сфере связи,

информационных технологий и  
массовых коммуникаций по Санкт-  
Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя:  
190103, Санкт-Петербург, Рижский  
пр., 26, до востребования.  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции:  
(812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:  
(812) 324-25-88  
E-mail: okk@petkach.spb.ru  
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:  
Тел./факс (812) 324-25-88

Схема распространения:  
– подписка: индекс – 38531;  
– универсамы, универмаги и магазины города;  
– торговые сети

Мнения авторов статей не обязательно совпа-  
дают с мнением редакции. Ответственность  
за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются  
рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обя-  
зательной сертификации, имеют сертификаты,  
а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с  
письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать  
по графику 14.01.2019 г. в 18.00,  
фактически 14.01.2019 г. в 18.00

Газета отпечатана  
в ООО «Типографский комплекс «Девиз»  
195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10,  
корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-7905/1  
Тираж номера 50 000 экз.

12+

**ЧТО ГОД НАСУЩНЫЙ НАМ ГОТОВИТ?**

**ПЛОХИЕ НОВОСТИ**

Первое, что все уже заметили, это рост потребительских цен, связанный с повышением НДС на 2%. Рост НДС коснулся всех непродовольственных и части продовольственных товаров и услуг, кроме социально значимых пищевых продуктов. Для этого сегмента ставка НДС осталась прежней – 10%.

По подсчетам Центра макроэкономического анализа АО «Альфа-банка», только повышение НДС в 2019 году облегчит кошелек россиян на 500 млрд рублей. В среднем каждый россиянин старше 18 лет отдаст на реформы Правительства 6600 руб., а среднестатистическое домохозяйство недосчитается почти 20 000 руб. Банк прогнозирует, что рост потребления замедлится вдвое – с 3% в 2018 году до 1,5% в 2019 году.

**ЦЕНЫ НА БЕНЗИН**

С 1 января уже выросли цены на автомобильное топливо – примерно на 2%, хотя Президент РФ Владимир Путин на ежегодной пресс-конференции заявил, что рост цен на бензин возможен только после 31 марта. Всё это неминуемо скажется на росте цен продовольственных товаров, поскольку затраты на автоперевозки и логистику в цене товара достигают 15% и даже более.

**ТАРИФЫ ЖКХ**

В этом году россияне ожидают рост цен на жилищно-коммунальные услуги. Так, в Петербурге тарифы повысятся с 01.01.2019 на 1,7%, а с 01.07.2019 – еще на 4,3%, то есть в общей сложности рост тарифов на услуги ЖКХ составит 6%. Кроме того, с 01.01.2019 петербуржцы станут больше отчислять средств на капитальный ремонт: плата повысится на 1 руб. за квадратный метр. Теперь будем платить от 4 до 5 руб. за один квадратный метр общей площади жилого помещения.

**ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА**

Не очень греет душу и новость о «заморозке» в Петербурге стоимости потребительской корзины до 2021 года (Постановление Правительства СПб от 01.11.2018). Документ учитывает следующие нормы потребления продуктов питания: 130,6 кг хлебобулочных изделий, 115,2 кг овощей и бахчевых и 58,9 кг мясопродуктов. В то время как Минздрав

# ИЗМЕНЕНИЯ, КОТОРЫЕ КОСНУТСЯ КАЖДОГО

**По всем прогнозам, наступивший год будет непростым для потребителей. Даже положительные изменения, запланированные Правительством РФ в 2019 году, вряд ли смогут компенсировать те трудности, с которыми столкнется едва ли не каждый россиянин. И первая из них – повышение цен на товары и услуги.**

РФ рекомендует употреблять хлеба не более 96 кг, мяса – 73 кг, а овощей – до 140 кг в год. Таким образом, заморозка стоимости потребительской корзины прямо говорит о падении доходов населения. При этом непонятно, на чем основываются заявления чиновников о повышении качества жизни и росте заработной платы.

**КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ**

И уж совсем в конце прошлого года повергла в уныние россиян министр здравоохранения РФ Вероника Скворцова, которая заявила, что в России ожирение отмечается более чем у двух третей обследованных. За последние годы рост числа заболеваний, связанных с ожирением, составил два раза! Причина: нерациональное питание, избыточное потребление соли и сахара. Фастфудом питается каждый пятый россиянин, заключила министр.

Причина ожирения – чрезмерное потребление насыщенных жиров. Но если вспомнить, что по итогам 2018 года в Россию завезли свыше 1 млн тонн пальмового масла, то все сразу встает на свои места: учитывая этот факт, можно рассчитать, что на каждого из 140 млн россиян, включая младенцев, в год приходится 7 кг пальмового масла, в составе которого преобладают именно трудноусвояемые насыщенные жиры.

**ДОЛЕВОЕ СТРОИТЕЛЬСТВО**

Несмотря на пессимизм, который в последние годы всё чаще охватывает россиян в январе после длительных новогодних каникул, о хороших новостях, как ложке мёда в бочке дегтя, также необходимо сказать.

На первое место я бы поставил поправки в Федеральный закон № 214 «Об участии в долевом строительстве многоквартирных домов и иных объектов недвижимости и о внесении измене-



ний в некоторые законодательные акты Российской Федерации», которые были приняты еще 01.07.2018.

Согласно новым требованиям, с 1 июля 2019 года строительные компании смогут привлекать деньги граждан за возведение домов только на спецсчета в уполномоченных банках. «Мы должны положить конец тому, когда обманутые дольщики оставались и без квартир, и без денег», – заявил недавно Президент России, и с этой позицией трудно не согласиться, особенно тем, для кого ипотека – единственный способ обзавестись своим жильем. Новая схема жилищного строительства станет надежной защитой для будущих собственников квартир, поскольку застройщик получит деньги дольщика от банка тогда, когда сдаст дом госкомиссии. Более того, покупатель сможет вернуть свои деньги со счета в банке в случае, если задержка в сроках сдачи квартиры превысит шесть месяцев. Деньги дольщиков будут страховаться в Ассоциации страхования вкладов по аналогу с банковскими вкладами на сумму до 10 млн руб. По прогнозам специалистов, до конца 2020 года доля договоров долевого участия (ДДУ), заключенных по новой схеме, составит 95%.

**ИНТЕРНЕТ-ТОРГОВЛЯ**

Другая хорошая новость. С 1 января 2019 года вступил в силу Федеральный закон

№ 250 от 24.07.2018 «О внесении изменений в закон Российской Федерации «О защите прав потребителей», устанавливающий ответственность интернет-магазинов перед потребителями.

Теперь агрегаторы интернет-магазинов должны сообщать потребителям полные юридические сведения о себе, а также обязаны доводить полную информацию о товаре без искажений и в том виде, в котором им передал изготовитель или продавец.

**САДОВОДАМ УПРОСТИЛИ РЕГИСТРАЦИЮ**

1 января 2019 года начал действовать Федеральный закон «О ведении гражданами садоводства и огородничества для собственных нужд и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» № 217-ФЗ от 29.07.2018, согласно которому в садоводствах можно будет зарегистрироваться, а также оплачивать взносы и другие платежи через банк. Наличная оплата не допускается. Те садоводы, кого волнует, куда идут их взносы, теперь смогут требовать от бухгалтера СНТ прозрачной отчетности.

**КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА**

И напоследок. Хочется верить, что наконец-то в наступившем году заработает Федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» от 18.04.2018 № 81-ФЗ, который позволит Роспотребнадзору применять контрольную закупку с целью пресечения производства и реализации некачественных и фальсифицированных товаров и услуг. Согласно новому закону, основанием для проведения контрольной закупки является в том числе нарушение требований к маркировке товаров. Контрольная закупка может проводиться без согласования с прокуратурой (только с уведомлением) и без уведомления проверяемого объекта, то есть внезапно. Мы, защитники прав потребителей, давно ждали возвращения в арсенал государственного надзора этого эффективного инструмента. Однако, как показывает затянувшаяся пауза в применении данной нормы, очевидно, есть силы, которые активно ей противодействуют. Иначе чем можно объяснить, что спустя девять месяцев после подписания Владимиром Путиным закон так до сих пор и не применяется на практике? Кто эти силы – ретейлеры или чиновники, находящиеся на их кормлении, решать вам, уважаемые читатели.

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ

**Вкусно, как дома!**

МОЖНО ПОКУПАТЬ

Фабрика Импортных Соусов

Кaruska

Томаты Чорра

Морковь

Ассорти

Аджика Крендель

Грузди

Огурцы соевые

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе очередной проверки выяснила, что половина образцов колбас вареных с маркировкой «ГОСТ Р 52196-2011», исследованных в государственной аккредитованной испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствует обязательным требованиям, а три образца из десяти проверенных (30%) и вовсе оказались фальсификатами.

## ГОСТ ТЕРЯЕТ ДОВЕРИЕ

Исследования вареных колбас с маркировкой «ГОСТ», которые ежегодно проводит «Общественный контроль», показывают, что популярный в России продукт постоянно находится в десятке наиболее фальсифицируемых пищевых продуктов. Каких только ингредиентов, не предусмотренных рецептурой государственного стандарта, не находили за последние годы сотрудники испытательных лабораторий в колбасе, якобы сделанной по ГОСТу: соевый изолят и ферментированный рис, манную крупу и загуститель камедь, влагоудерживающий агент каррагинан и коллагеновый животный белок, клетчатку и хрящи! И с каждым годом уровень фальсификации совершенствуется – изготовители добавок, заменяющих мясное сырье, предлагают мясопереработчикам все новые ингредиенты, для которых не существует утвержденных методик определения в лабораторных условиях, а их химическая формула максимально приближена к формуле животного белка. Таким об-

# В ПЕТЕРБУРГЕ ПРОДАЮТ «ДОКТОРСКУЮ» КОЛБАСУ С МЕЛКИМИ КОСТЯМИ И ХРЯЩАМИ



разом, многие добавки сегодня просто невозможно обнаружить, и колбаса по итогам исследования выдается заключение «Соответствует ГОСТу!»

## ВETERАНЫ ФАЛЬСИФИКАТА

Если по итогам проверок «Докторской» в 2016 и 2017 годах доля нестандартных образцов была на уровне 30%, то по итогам исследования 2018 года требования ГОСТа не соответствовало уже 50% от числа проверенных образцов. Причем стоимость за килограмм продукта заметно выросла – в среднем с 450 руб. в 2016-м до 550 руб. в 2018-м. Цена увеличилась, а качество, как видим, в среднем только ухудшилось.

В ходе экспертизы 2018 г., как и в прошлые годы, «отличились» две компании из Московской области – ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» (торговая марка «Велком») и ООО «Малаховский мясокомбинат» (торговая марка совпадает с названием компании). Если в «Докторской» ТМ «Велком», приобретенной в гипермаркете «Лента», были обнаружены влагоудерживающий агент каррагинан

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАСЫ ВАРЕНОЙ ГОСТ Р 52196-2011

Наименование продукции	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Пит-Продукт», категория А	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Лента», категория А	Колбаса вареная «Молочная» ТМ «Лента», категория Б	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Мясной дом Бородина», категория А	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Ближние Горки», категория А	Колбаса вареная «Докторская» торговой марки «Атяшево», категория А	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «РЕМИТ», категория А
Изготовитель	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	ООО «МДБ», Московская обл.	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.	ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия	ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», Московская обл.
Цена за 1 кг, руб.	424-98	299-98	369-98	599-98	553-00	399-98	681-98
Количество образцов	2 x 400 г = 800 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 450 г = 900 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 500 г = 1000 г
Дата изготовления	21.11.2018	14.11.2018	08.11.2018	11.11.2018	21.11.2018	09.11.2018	17.11.2018
Срок годности	до 20.01.2019	до 14.12.2018	до 07.01.2019	до 11.12.2018	до 16.12.2018	20 суток	до 01.01.2019
Место приобретения	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А
Нормативный документ	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,52±1,88	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,19±1,83	не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 13,95±2,09	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,03±1,81	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,16±1,82	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,51 ±1,88	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / <b>10,39±1,56</b>
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 20,0 – ГОСТ, 17 – этикетка / 17,7±1,4	не более 20,0 – ГОСТ, 17 – этикетка / 18,3±1,5	не более 22,0 – ГОСТ, 22 – этикетка / 17,7±1,4	не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 17,7±1,4	не более 20,0 – ГОСТ, 16 – этикетка / 17,8±1,4	не более 20,0 – ГОСТ, 17 – этикетка / 16,7±1,3	не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 18,2±1,5
Массовая доля хлористого натрия, % (Норма/Результат)	не более 2,1 / 1,7±0,2	не более 2,1 / 1,9±0,2	не более 2,2 / 55,2	не более 2,1 / 1,9±0,2	не более 2,1 / 1,4±0,2	не более 2,1 / 2,1 ±0,3	не более 2,1 / 1,7±0,2
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: консистенция недостаточно упругая, с наличием мелкой пористости и влаги на разрезе</b>	СООТВЕТСТВУЕТ
Гистологическая идентификация состава фарша	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе
Соответствие ГОСТ Р 52196-2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка</b>

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

и низкий белок (9,84% вместо 12%, указанных на этикетке), то в «Докторской» от «Малаховского», приобретенной в гипермаркете «О'Кей», кроме каррагинана, выявлены еще и мелкие костные и хрящевые частицы! И это при том, что цены на данные колбасы далеко не самые доступные: 580 руб. и 538 руб. за кг.

– Каррагинан, или добавка Е407, – это пищевой ингредиент, схожий по химическим и физическим характеристикам с желатином, но имеет растительное происхождение, производится из красных морских водорослей и используется в колбасах в качестве загустителя. Наличие каррагинана в данных образцах «Докторской» колбасы однозначно является нарушением требований ГОСТа, так как этот компонент не указан в составе продукта на этикетке, – говорит начальник испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтова.

Обе компании не в первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, в прошлом году в «Докторской» ТМ «Велком» было обнаружено пониженное содержание белка (11% вместо 12%) и, наоборот, повышенное содержание жира (23,2% вместо нормы «не более 20%»). А в «Докторской» от ООО «Малаховский мясокомбинат», кроме низкого белка (11,3% вместо 12%), были обнаружены еще каррагинан и крахмал.

АНО «Роскачество», исследуя в этом году «Докторскую» колбасу ТМ «Велком», также обнаружила в ней немало интересного. Во-первых, в продукте были выявлены остатки антибиотиков. Во-вторых, в нем обнаружены каррагинан и крахмал. А в-третьих, масса батона колбасы вместо 500 г, заявленной изготовителем, составила... 416,4 г!

Получается, изготовитель просто украл у потребителя почти 18% продукта. Запомните эту марку, любители вареных колбас!

Что касается мелких костных и хрящевых частиц в «Докторской» от ТМ «Малаховский мясокомбинат», то съедобной эту колбасу можно считать условно.

– Это в первую очередь говорит о низком качестве используемого для производства колбасы сырья, которое содержало не только мякоть, как положено по стандарту, но и отходы мясного производства – мясо механической обвалки, в котором есть хрящи и кости, – говорит доцент кафедры экспертизы потребителей товаров Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.



**«РЕМИТ» – БЕЛКА ДЕФИЦИТ**

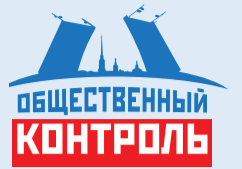
На сайте ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ» (Московская обл.) сказано, что миссия предприятия – «стремясь к успеху, с любовью создавать продукты для тех, кто нам дорог». Однако несоответствие колбасы «Докторской» (приобретена в гипермаркете «Лента») по показателю «массовая доля белка» заставляет усомниться в этом лозунге. Потребители, конечно, дороги, но немного сэкономить на них всё же можно, посчитали, видимо, в ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ» – а вдруг не заметят? В ФБУ «Тест-С.-Петербург» не только заметили, но и забраковали: белка в образце оказалось 10,39% вместо 12%, как требует ГОСТ.

– Многие потребители рассматривают колбасу как аналог мяса и рассчитывают на то, что это прежде всего белковый продукт. Конечно, в мясе белка больше, чем

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

**Вареная колбаса – продукт скоропортящийся, его срок жизни в искусственной оболочке – до 45 суток, в оболочке натуральной – не более 5 суток. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть равномерным, без серых пятен.**

**При выборе этого популярного продукта следует обращать внимание на условия хранения и сроки годности. Информация на упаковке должна быть читабельной и исчерпывающей, и если на ней указан определенный температурный режим, при котором она должна храниться, стоит проверить, удовлетворяет ли холодильная установка в магазине данным требованиям. Вареная колбаса должна храниться при температуре от 0 до +6 °С.**



в колбасе, – от 19% и выше. Но когда производитель использует сырье низкого качества, он фактически обманывает потребителя, который недополучает важные для организма аминокислоты, участвующие во многих процессах обмена веществ, – говорит главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.

Особенно опасен дефицит белка для тех, у кого ослаблен иммунитет. Но, считает диетолог, еще хуже, когда потребитель получает «пустой», неполноценный белок.

– ГОСТ требует, чтобы в «Докторской» массовая доля белка была не менее 12%. Чтобы соответствовать требованиям и при этом сэкономить на качестве сырья, производители часто используют коллагеновый животный белок, который получают из отходов мясного производства – костей, хрящей, шкуры и соединительной ткани. Его биологическая ценность очень низкая, что опасно для тех людей, у которых в рационе и так белка не хватает. А его человеку ежедневно требуется в среднем 70 граммов, – подчеркивает Владимир Доценко.

Согласно заключению специалистов испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», коллагеновый белок, не предусмотренный рецептурой ГОСТа, был обнаружен в образце «Докторской» ТМ «Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва), приобретенном в гипермаркете «О'Кей».

– Наличие коллагена свидетельствует о том, что в качестве сырья использовали обрезь и сухожилия, полученные в результате обвалки и жиловки мяса. При изготовлении колбасы компания использовала более дешевое сырье, чем предусмотрено ГОСТом: и сухожилия, и кровеносные сосуды, – говорит Ирина Асфондырова.

Информацию о выявленных фактах нарушений при изготовлении и реализации вареных колбас «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

**ПРОСТО ДОБАВИЛИ ВОДЫ?**

В ГОСТ Р 52196-2011 указано, что при производстве колбас не допускается использование мяса, замороженного более одного раза. Возможно, именно это нарушение и допустили изготовители «Докторской» ТМ «Атяшево» (ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия), приобретенной в гипермаркете «Лента». Согласно протоколу испытаний, данная колбаса не соответствует требованиям стандарта по органолептическим показателям: у нее недостаточно упругая консистенция, с наличием мелкой пористости и влаги на разрезе.

– Можно предположить, что производитель использовал неоднократно замороженное сырье или добавил в состав колбасы слишком много воды, содержание которой, к сожалению, ГОСТом не регламентировано, – говорит Ирина Асфондырова.

Отметим, что вареные колбасы ТМ «Атяшево» регулярно попадают в черные списки при проведении проверок общественными и государственными организациями. Так, в 2016 году экспертиза «Общественного контроля» выявила в колбасе «Докторская» ТМ «Атяшево» дефицит белка: 10,9% вместо 12%. А в аналогичном образце «Докторской» АНО «Роскачество» в 2018 году обнаружила остатки антибиотиков, «частицы голов и слизистые оболочки, а также изолят соевого белка».

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Обычно при выборе колбасы потребители ориентируются либо на свой горький опыт, либо на цену. Но, как доказала очередная экспертиза «Общественного контроля», высокая цена далеко не всегда гарантирует высокое качество продукции.

Так, например, «Докторская» ТМ «РЕМИТ» с заниженным содержанием белка за 1 кг стоит 681,98 руб., а колбаса с костями и хрящами ТМ «Малаховский» – 538 руб. В то же время не вызвавший замечаний по качеству образец «Докторской» ТМ «Лента» (ООО «Иней», г. Санкт-Петербург) обойдется потребителю почти в два раза дешевле – всего в 299,98 руб. за кг.

Если высокая цена не гарантирует качества, то на что ориентироваться потребителю при выборе колбасы?

– Прежде всего необходимо внимательно изучить маркировку, – говорит Екатерина Поликтова. – Классический состав «Докторской» выглядит так: свинина, говядина, вода, яйца куриные или меланж яичный, молоко коровье сухое цельное или обезжиренное, соль или посолочная смесь, сахар, пряности (орех мускатный или кардамон). При этом нужно помнить, что наличие ингредиентов указывается в порядке убывания: чем дальше от начала списка стоит, тем меньше его содержится в продукте. Растительных белков, клетчатки, крахмала, мяса птицы в составе «Докторской» быть не должно. Из пищевых добавок могут быть фиксатор окраски нитрит натрия, антиокислители и регуляторы кислотности. Также важно обратить внимание на цвет и консистенцию колбасы. «Докторская» должна быть светло-розового или розового цвета, фарш тонко измельченным, не рыхлым, без серых пятен и пустот.

Этим требованиям ГОСТа по итогам экспертизы соответствовали только образцы «Докторской» пяти изготовителей: ООО «Пит-Продукт» (Ленинградская обл.), ООО «Иней» (г. Санкт-Петербург), ОАО «Великоновгородский мясной двор» (г. Великий Новгород), ООО «МДБ» (Московская обл.) и ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод» (Тверская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО

Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Велком», категория А	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Рублевский», категория А	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Малаховский», категория А
ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская область	ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва	ООО «Малаховский мясокомбинат», Московская обл.
580-00	512-00	538-00
2 x 620 г = 1240 г	2 x 490 г = 980 г	2 x 500 г = 1000 г
25.11.2018	24.11.2018	24.11.2018
до 25.12.2018	до 14.12.2019	до 14.12.2019
ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 9,84±1,48	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,43±1,86	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,62±1,89
не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 18,9±1,5	не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 15,4±1,2	не более 20,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 15,4±1,2
не более 2,1 / 1,7±0,2	не более 2,1 / 1,7±0,2	не более 2,1 / 1,9±0,2
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительная добавка углеводной природы (каррагинан)	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует коллагеновый животный белок	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют растительная добавка углеводной природы (каррагинан), мелкие костные и хрящевые частицы
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка, обнаружен каррагинан, не заявленный в составе. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка, обнаружен коллагеновый животный белок, не заявленный в составе. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены растительная добавка углеводной природы (каррагинан), мелкие костные и хрящевые частицы, не заявленные на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сосиски любят все – и взрослые, и дети. В первую очередь за аппетитный вкус и быстроту приготовления. Однако далеко не все покупатели догадываются, что производители нередко их обманывают, используя для изготовления сосисок сырье, не предусмотренное рецептурой ГОСТ Р 52196-2011.

В этом Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» убеждается ежегодно, направляя на исследование в государственную аккредитованную испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С.-Петербург» образцы сосисок разных торговых марок. Так, в 2016 году шесть из двенадцати проверенных образцов (50%) содержали в составе ингредиенты, не заявленные на упаковке, в 2017-м таких образцов оказалось 30%, а в 2018-м был побит трехлетний рекорд: шесть из десяти образцов сосисок (60%) оказались нестандартными и только четыре соответствовали обязательным требованиям ГОСТ Р 52196-2011.

## ОПЯТЬ «АНКОМ» И «ВЕЛКОМ»!

Согласно ГОСТу, массовая доля белка в сардельках «Говяжьих» категории А должна быть не менее 11%. Однако сардельки «Говяжьих» категории А от петербургского изготовителя ООО «Анком» содержали всего 9,06% белка. К слову, ООО «Анком» последние три года регулярно попадает в черный список «Общественного контроля».

Так, в 2016 году в сосисках «Молочные» торговой марки «Анком» был выявлен не только крахмал, но и мелкие костные частицы. В 2017 году в сосисках «Сливочные» ТМ «Анком» был обнаружен крахмал, не указанный на этикетке, и влагоудерживающая добавка каррагинан. Кроме того,

массовая доля белка составила 9,5% вместо 10%.

В начале 2017 года на основании обращения «Общественного контроля» Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело внеплановую проверку ООО «Анком» и обнаружило в сосисках «Молочные», помимо крахмала, еще и манную крупу. Изготовитель был привлечен к административной ответственности за выпуск некачественной продукции. Однако, как показала очередная проверка, предприятие не готово отказываться от недобросовестной практики и по-прежнему продолжает нарушать требования нормативных документов. Кстати, о низком качестве сарделек от ООО «Анком» го-

ворит и их невысокая цена – всего 199 руб. за кг.

Другой нарушитель «со стажем» – ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» (Московская обл.). В сосисках «Молочные» этого изготовителя под торговой маркой «Велком» стоимостью 377,75 руб. за кг был обнаружен коллагеновый животный белок, что свидетельствует об использовании нестандартного мясного сырья – мяса механической обвалки, обрезки и других отходов мясного производства. Также массовая доля белка отличалась от значения, указанного на упаковке: 12,08% вместо 15%. Откуда изготовитель взял значение 15%, не очень понятно, поскольку ГОСТ Р 52196-2011 предусматри-

вает содержание белка в сосисках «Молочные» не менее 11%. По факту содержание белка оказалось выше требований ГОСТа, но значительно ниже значения, указанного самим изготовителем на упаковке, что является введением потребителей в заблуждение.

Продукция ТМ «Велком» тоже прочно закрепилась в черном списке «Общественного контроля». Так, в 2016 и 2017 годах в сосисках «Молочные» этой торговой марки специалисты испытательной лаборатории также выявляли всё тот же коллагеновый животный белок.

Коллаген был обнаружен и в продукции еще двух московских производителей: в сосисках «Молочные» ТМ «Мясной дом Боро-

дина» (ООО «МДБ») и сосисках «Сливочные» ТМ «Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий»). К слову, к продукции ТМ «Мясной дом Бородина» и раньше возникали претензии. Так, в 2016 году в сосисках «Молочные» был обнаружен коллагеновый животный белок, а в 2017-м, кроме коллагена, было выявлено значительное превышение массовой доли жира: 25,1% вместо 19%, указанных на упаковке.

К сосискам «Сливочные» ТМ «Рублевский» у специалистов лаборатории возникли замечания и по их внешнему виду. Согласно ГОСТу, сосиски, находящиеся внутри упаковки, должны иметь чистую, сухую поверхность, тогда как у образца ТМ «Рублевский» она была загрязнена остатками и обрезками. Доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова поясняет, что, скорее всего, обрезь осталась после разделки мяса.

Она могла оказаться на перчатках сотрудников или на столе, где упаковывалась продукция, и при фасовке попасть в пачку готовых изделий.

Но самым удивительным оказался тот факт, что в упаковке образца ТМ «Рублевский» стоимо-

# В СОСИСКАХ НАШЛИ ВОЛОКНА, КОЛЛАГЕН, МЕЛКИЕ КОСТНЫЕ


**РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
СОСИСОК ГОСТ  
Р 52196-2011**


Наименование продукции	Сосиски «Молочные» ТМ «Лента», категория Б	Сосиски «Говяжьи» ТМ «Ладога», категория А	Сосиски «Молочные» ТМ «Великолукский мясокомбинат», категория Б	Сосиски «Молочные» ТМ «Новгородский бекон», категория Б	Сардельки «Говяжьи» ТМ «Анком», категория А	Сосиски «Молочные» ТМ «Владимирский стандарт», категория Б	Сосиски «Молочные» ТМ «Мясной дом Бородина», категория Б
Изготовитель	ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва	ООО «Фабрика Кухня «Ладога», г. Санкт-Петербург	ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл., г. Великие Луки	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	ООО «Анком», г. Санкт-Петербург	ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.	ООО «МДБ», Московская обл.
Цена за 1 кг, руб.	379-00	222-50	316-98	259-98	199-00	510-00	625-00
Количество образцов	2 x 580 г = 1160 г	2 x 400 г = 800 г	2 x 692 г = 1384 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 862 г = 1724 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 480 г = 960 г
Дата изготовления	24.11.2018	14.11.2018	19.11.2018	19.11.2018	27.11.2018	04.11.2018	18.11.2018
Срок годности	до 14.12.2018	до 13.12.2018	до 24.12.2018	до 19.12.2018	до 17.12.2018	до 04.12.2018	до 18.12.2018
Место приобретения	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А	ООО «Агроторг», магазин № 306 (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТД «Реаль» (магазин «Реаль»), Ленинский пр., д. 106, лит. А, корп. 3	ООО «Лента», Петергофское шоссе, д. 98, лит. А
Нормативный документ	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,29±1,84	не менее 12,0 – ГОСТ, 12 – этикетка / 12,86±1,93	не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 11,96±1,79	не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 11,32±1,70	не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 9,06±1,36	не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 11,61±1,74	не менее 11,0 – ГОСТ, 13 – этикетка / 12,07±1,81
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 28,0 – ГОСТ, 28 – этикетка / 16,7±1,3	не более 16,0 – ГОСТ, 16 – этикетка / 15,0±1,2	не более 28,0 – ГОСТ, 28 – этикетка / 17,7±1,4	не более 28,0 – ГОСТ, 28 – этикетка / 20,0±1,6	не более 18,0 – ГОСТ, 18 – этикетка / 10,7±0,9	не более 28,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 18,6±1,5	не более 28,0 – ГОСТ, 20 – этикетка / 21,5±1,7
Массовая доля хлористого натрия, % (Норма/Результат)	не более 2,0 / 1,4±0,2	не более 2,1 / 1,9±0,2	не более 2,0 / 1,9±0,2	не более 2,0 / 1,8±0,2	не более 2,1 / 2,1±0,2	не более 2,0 / 1,2±0,1	не более 2,0 / 1,5±0,2
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: с наличием конденсата в упаковочной единице. Упаковка вздутая. Посторонний привкус, кисловатый запах.</b>	СООТВЕТСТВУЕТ
Гистологическая идентификация состава фарша	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	<b>Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует коллагеновый животный белок</b>
Соответствие ГОСТ Р 52196-2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле белка</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружен коллагеновый животный белок, не заявленный в составе. ФАЛЬСИФИКАТ</b>

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

# РАСТИТЕЛЬНЫЕ А ТАКЖЕ И ХРЯЩЕВЫЕ ЧАСТИЦЫ

стью 567,44 руб. за кг были обнаружены сосиски сразу двух видов: запах и вкус одного из них соответствовал тем, что характерны для сосисок «Сливочные», а сосиски другого вида имели легкий привкус и запах копчения. «Сливочные» сосиски на разрезе были светлорозовыми, а другие их «собратья» – серо-розовыми.

– Продукция должна быть однородной и соответствовать по составу информации, указанной на упаковке, – рассказывает заместитель начальника отдела сертификации ФБУ «Тест-С.-Петербург» Татьяна Яковлева. В данном же случае в одной пачке находились сосиски, которые отличались не только по вкусу, но и по составу.

– Либо это ошибка при фасовке, либо умышленная фальсификация. Сливочные сосиски – продукт дорогой, поэтому их могли разбавить более дешевыми аналогами, – поясняет заведующий кафедрой технологий мясных, рыбных продуктов и консервирования



Университета ИТМО Александр Ишевский.

### КЛЕТЧАТКА, КОСТИ И ХРЯЩИ

Подделкой под ГОСТ, да еще и несъедобными, оказались сосиски «Молочные» ТМ «Знать!» (ООО «Крестьянское хозяйство Макарова И.М.», г. Пенза) по цене 275 руб. за кг: в их составе специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили растительные волокна (клетчатку), а также мелкие костные и хрящевые частицы.

– Наличие данных вкраплений говорит о том, что в фарш было добавлено мясо механической обвалки – низкосортное сырье, которое используется для удешевления продукции. Сосиски, содержащие такое сырье, не соответствуют требованиям ГОСТа, – рассказывает Александр Ишевский.

### ПОСТОРОННИЙ ПРИВКУС, КИСЛОВАТЫЙ ЗАПАХ

Несъедобными также оказались сосиски «Молочные» торговой марки «Владимирский стандарт» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.) по цене 510 руб. за кг: при проведении органолептических исследований специалисты обнаружили в сосисках посторонний привкус и кисловатый запах. Более



того, сама упаковка была вздутой и внутри содержала конденсат.

– Вздутая упаковка с конденсатом внутри говорит о том, что сосиски неправильно хранились, – отмечает Александр Ишевский. – Товар мог быть залежалым, начал «дышать» внутри упаковки, из-за чего она вздулась. Конденсат же мог образоваться от того, что сотрудники магазина, увидев вздутую упаковку, убрали ее в морозилку, а потом достали и положили на прилавок. Подобный продукт надо утилизировать, а не продавать.

– Употребление таких сосисок может испортить покупателю не только настроение, но и навредить здоровью, – отмечает главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.

– При порче в продукте происходит развитие патогенной микрофлоры. И при плохой термической обработке таких сосисок можно получить отравление.

По фактам изготовления и реализации сосисок, не отвечающих обязательным требованиям, СПб ООП «Общественный контроль» направила обращение в Управление Роспотребнадзора для принятия мер административного реагирования.

### МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург»,

только четыре образца сосисок из десяти проверенных полностью соответствовали требованиям ГОСТ Р 52196-2011: это сосиски «Молочные» торговых марок «Лента» (ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва) по цене 379 руб. за кг, «Великолукский мясокомбинат» (ООО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл.) по цене 316 руб. 98 коп. за кг и «Новгородский бекон» (ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород) по цене 259 руб. 98 коп. за кг, а также сосиски «Говяжьи» ТМ «Ладога» (ООО «Фабрика Кухня «Ладога», г. Санкт-Петербург).

### НАУКА ВЫБИРАТЬ

Перед покупкой сосисок и сарделек обязательно обращайтесь внимание на дату их изготовления: чем свежее продукт, тем меньше вероятности, что он будет испорчен из-за неправильного хранения на полке магазина.

Специалисты рекомендуют отдавать предпочтение продукции известных мясокомбинатов, так как они, как правило, лучше следят за качеством.

Ирина Асфондырова советует выбирать сосиски светлорозового цвета:

– Интенсивный красноватый оттенок может говорить о повышенном содержании в продукте нитрита натрия, который вредно употреблять в пищу в больших количествах.

Несмотря на то что сосиски и сардельки являются продуктом,

готовым к употреблению, Владимир Доценко рекомендует их подвергать термической обработке. В этом случае потребитель не только обезопасит себя от патогенной микрофлоры, которая может содержаться в изделиях при их ненадлежащем хранении, но и получит продукт с более «правильными» вкусовыми качествами, поскольку полностью вкус сосисок и сарделек раскрывается только после их варки.

– И всё же не стоит воспринимать сосиски как полноценную замену мясу, в котором доля белка выше и составляет в среднем 21%, да и сам мясной белок более качественный, чем тот, что содержится в колбасной продукции, – говорит Владимир Доценко.

Что же касается стоимости сосисок, то «Общественный контроль» в очередной раз убедился: она не всегда является показателем качества. Образцы, в которых не было выявлено нарушений, стоят значительно дешевле некоторых из тех, что изготовлены с нарушением ГОСТа. В среднем в рознице стоимость сосисок и сарделек, изготовленных по ГОСТу, может составлять 300–400 руб./кг, однако многое зависит от того, какую наценку решают сделать производитель и торговая сеть, считает Александр Ишевский. И как выясняется, наценка эта не всегда соответствует уровню качества продукта.

Елена МАКСИМОВА



Сосиски «Сливочные» ТМ «Рублевский», категория Б	Сосиски «Молочные» ТМ «Велком», категория Б	Сосиски «Молочные» ТМ «Знать!», категория Б
ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «Крестьянское хозяйство Макарова И.М.», г. Пенза
567-44	377-75	275-00
2 x 430 г = 860 г	2 x 600 г = 1200 г	2 x 400 г = 800 г
17.11.2018	24.11.2018	07.11.2018
до 07.12.2018	20 суток	30 суток
ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
не менее 10,0 – ГОСТ, 10 – этикетка / 11,63±1,74	не менее 11,0 – ГОСТ, 15 – этикетка / 12,08±1,81	не менее 11,0 – ГОСТ, 11 – этикетка / 12,82±1,92
не более 19,0 – ГОСТ, 19 – этикетка / 19,0±1,5	не более 28,0 – ГОСТ, 21 – этикетка / 18,5±1,5	не более 28,0 – ГОСТ, 28 – этикетка / 25,2±2,0
не более 2,0 / 1,6±0,2	не более 2,0 / 1,8±0,2	не более 2,0 / 1,5±0,2
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Одна фасовочная единица содержит сосиски двух видов. Поверхность батончиков загрязнена остатками и обрезками	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует коллагеновый животный белок	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует коллагеновый животный белок	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют растительные волокна (клетчатка), мелкие костные и хрящевые частицы
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, обнаружен коллагеновый животный белок, не заявленный в составе. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружен коллагеновый животный белок, не заявленный в составе. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены растительные волокна (клетчатка), мелкие костные и хрящевые частицы, не заявленные на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Названия сосисок «Говяжьи», «Сливочные» и «Молочные» могут использоваться только в наименовании мясной продукции, изготовленной в соответствии с ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные».

Так, если на упаковке сосисок указан ГОСТ, то значит в списке ингредиентов обязательно будут присутствовать говядина, свинина, вода, белок, иногда сливки, яйца или яичный порошок, молоко, специи (сахар, соль, мускатный орех, молотый черный и душистый перец) и нитрит натрия. Например, в состав сосисок сливочных, кроме указанных выше ингредиентов, входят телятина и сливки. ГОСТ регулирует содержание в сосисках соли, жиров и белков, ограничивает применение крахмала и других добавок. Так, наименьшее количество жира и наибольшее количество белка (в %) содержится в сосисках «Говяжьих», которые относятся к высшему сорту. Сосиски «Сливочные» и «Молочные» относятся к первому сорту, они содержат больше жира и меньше белка.

При выборе сосисок следует обратить внимание на цвет. Если он ярко-розовый, значит в таком продукте может быть много нитритов или производитель добавил красители. Лучше выбирать сосиски с однородным фаршем серовато-розового цвета. Качественные сосиски должны быть упругими, после нажатия легко восстанавливать форму. На оболочке не должно быть жировых подтеков. Если сосиска не в натуральной, а в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.

Сосиски – продукт скоропортящийся. В торговом предприятии должны соблюдаться условия хранения, температурный режим от 0 до +6°С. Обязательно посмотрите на срок годности: у продуктов на развес он составляет всего 3–5 суток, а вот сосиски в защитной среде или вакуумной упаковке могут храниться 15–20 суток.



ИЗ ЗАЛА СУДА

# НЕУСТОЙКА ЗА ПОМЯТУЮ ПОСУДОМОЙКУ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» защитила в суде интересы покупателя, которому поставили кухонный гарнитур с задержкой почти в пять месяцев.



«Общественный контроль» регулярно принимает жалобы от потребителей на недобросовестных продавцов мебели и мебельных гарнитуров. Чаще всего жалобы в адрес предпринимателей поступают из-за задержки сроков поставки предоплаченного товара. Получив с потребителя деньги, продавцы нередко забывают о взятых на себя обязательствах. А напрасно. Если потребитель проявит настойчивость и грамотность, забывчивость продавцов может дорого им обойтись.

Именно так и произошло с Лилией Ф., которая еще 25 марта 2017 года заказала в ООО «Лак» кухонный гарнитур со встроенной техникой, оплатила товар, его доставку и сборку всего на сумму 243 650 руб.

Когда наконец истекли срок пятые сутки томительных ожиданий, Лилии сообщили, что изготовление заказа задерживается на неопределенный срок. Каких-то внятных объяснений покупатель не получила и через неделю, и через месяц, и даже через три месяца... Только спустя 156 дней (!) с момента заключения договора, а именно

20 сентября 2017 года, гарнитур был передан покупателю и собран. Однако радость от долгожданной установки кухонной мебели была омрачена тем, что нерадивые работники компании в процессе доставки и сборки помяли боковую поверхность посудомоечной машины.

Как грамотный потребитель, Лилия Ф. обратилась к продавцу с требованием выплатить ей неустойку за просрочку выполнения заказа, уменьшить стоимость посудомоечной машины и компенсировать моральный вред за ненадлежащее исполнение договора со стороны исполнителя. Желая не доводить дело до суда, ООО «Лак» предложило покупателю подписать соглашение, по которому компания обязуется выплатить компенсацию в размере нескольких десятков тысяч рублей. Лилия Ф. согласилась и подмахнула бумаги, однако спустя некоторое время поняла, что ее опять обманули, поскольку неустойку она так и не получила.

Отчаявшись добиться справедливости, Лилия Ф. обратилась в «Общественный контроль». Юристы общественной

организации установили, что исполнитель нарушил требования закона «О защите прав потребителей» и обязан выплатить покупателю неустойку в размере 1% от стоимости товара за 111 дней просрочки (ст. 23.1 Закона), а также неустойку в размере 3% за каждый день просрочки сборки товара. В январе 2018 года был подан иск к ООО «Лак», а 30 июля 2018 года Московский районный суд Санкт-Петербурга вынес решение в пользу потребителя. Спустя еще месяц решение вступило в законную силу. В результате нерадивый продавец должен выплатить потребителю неустойку свыше 110 000 руб.

Уважаемые потребители, никогда не сдавайтесь! Помните, закон «О защите прав потребителей» всегда стоит на стороне ваших законных прав. Если вам необходима квалифицированная юридическая помощь, обращайтесь в «Общественный контроль».

Наш адрес: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, тел. (812) 324-25-88, 324-27-98.

Артем ЕЛДОВ,  
юрист СПБ ООП

«Общественный контроль»

## Общественный Конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

объявляет о начале приема заявок на Конкурс 2019 года!



### УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ:

1. В Конкурсе участвуют товары, представленные на розничном рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области.
2. Заявка от изготовителя (размещена на сайте [www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru)).
3. Закупка образцов товаров в розничной торговой сети.
4. Проведение лабораторных исследований товаров в государственной аккредитованной испытательной лаборатории по целому ряду показателей (маркировка, физико-химия, органолептика).
5. Дегустация образцов ведущими экспертами Санкт-Петербурга и Ленинградской области по 5-балльной шкале.
6. Оформление протоколов Конкурса и подведение итогов.
7. Инспекционный контроль качества товаров, маркированных знаком Конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», в розничной торговой сети.

### ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ КОНКУРСА:

ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»,  
СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»,  
Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова,  
СПб ГБУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»,

ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»,  
СПб НИУ информационных технологий, механики и оптики (ИТМО),  
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого,  
ОАО «Гипрорыбфлот».

## ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!

Проводится в Санкт-Петербурге с 2012 г.

190103, Санкт-Петербург,  
пер. Лодыгина, д. 1/28.  
Тел. (812) 324-25-88.  
E-mail: [okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru)  
[www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru)

