

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## В «Пятерочке» обнаружены ПОЛУФАБРИКАТЫ из мяса птицы «Приосколье», ЗАРАЖЕННЫЕ ЛИСТЕРИЕЙ



СТР. 14–15



Очередная экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» показала, что пять из десяти образцов полуфабрикатов из мяса птицы, приобретенных в петербургских магазинах, не соответствуют требованиям безопасности, а в одном образце – бедро с кожей торговой марки «Приосколье» (Белгородская обл.) – обнаружены и вовсе патогенные микроорганизмы – листерии, представляющие потенциальную угрозу жизни и здоровью человека.

Кстати, в прошлом году «Общественный контроль» уже находил в гипермаркете «Лента» полуфабрикаты из мяса птицы от ЗАО «Приосколье», зараженные листерией. Прошел год, а опасная продукция по-прежнему поставляется в магазины Северной столицы. Очевидно, что Роспотребнадзор, куда своевременно была направлена информация о зараженной продукции, не принял должных мер.



### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

#### «Главпродукт» привлекли к ответственности

Роспотребнадзор и прокуратура подтвердили, что тушенка ТМ «Главпродукт» выпускается с нарушением требований ГОСТа. В апреле 2019 г. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела исследование качества мясных консервов разных торговых марок, которые реализуются на рынке Северной столицы, и направила материалы проверки в надзорные органы. И только недавно стало известно о первых мерах, принятых органами Роспотребнадзора в отношении изготовителей некачественной тушенки.



СТР. 3

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



#### Спреды: дешевый продукт повышенного риска

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно проводит выборочные исследования жировых продуктов, которые представлены на полках супермаркетов, и каждый раз выявляет образцы, не соответствующие обязательным требованиям. Вот и последняя лабораторная проверка показала, что ряд жировых продуктов – спредов растительно-жировых и маргаринов – не соответствуют информации на этикетке по содержанию жира, а в некоторых из них обнаружены представляющие опасность для здоровья человека трансизомеры в количествах, превышающих допустимую норму в несколько раз.



СТР. 4–5

### ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

#### Эксперты назвали продукты, которые можно покупать!

23 августа на ярмарке «Агрорусь» были объявлены лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2019 года, который восьмой год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

В этом году участниками конкурса стали изготовители из шести регионов России: Санкт-Петербурга, Москвы, Мурманска, Великого Новгорода, Смоленска и Ленинградской области. Однако не всем им удалось дойти до финала.

СТР. 8–9

### ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ

#### Имею право!



Потребитель, права которого оказались нарушены вследствие продажи ему некачественного товара или оказания ему услуги ненадлежащего качества, имеет право требовать у продавца (или исполнителя услуги) неустойку в случае, если в установленный законом срок его законные требования не удовлетворены.

СТР. 16



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»

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и затоплений квартир!

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В следующем номере газеты «Петербургское качество» будут опубликованы результаты экспертизы куриного яйца и пельменей, которые Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела на базе испытательной лаборатории Росстандарта.





**ЗАКОН, ЧТО ДЫШЛО**

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» обратилась к председателю Правительства РФ Д. А. Медведеву в связи с невыполнением предписаниями розничной торговли Постановления Правительства РФ № 50 от 28.01.2019 «О внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров...», согласно которому в торговом зале магазина, рынка, ларьке или ином месте продажи выкладка молочных, молочных составных и молочносодержащих продуктов должна осуществляться способом, позволяющим потребителю визуально отделить указанные продукты от иных пищевых продуктов. Документ вступил в силу 01.07.2019.

Согласно ему, на одной полке или витрине теперь не могут рядом находиться молочные продукты и молочносодержащие продукты с растительным жиром, изготовленные по технологии сметаны, творога, сыра, сливочного масла, сгущенного молока и т.д. Также на витрине с молочными продуктами должна быть размещена надпись: «Продукты без заменителя молочного жира».

По новым правилам торговли от молочных продуктов визуально должны быть отделены продукты, изготовленные с использованием немолочного сырья, – например, соевое и другие виды «молока», изготовленные на основе жиров растительного происхождения. Отгорожены от «молочки» должны быть и спреды, маргарины, «продукты сладко-сливочные с маслом комбинированные» и другие псевдомолочные продукты, которые предприимчивые работники

# Продавцы игнорируют требование о разграничении молочных и немолочных продуктов



магазинов умышленно рассредоточивают на «молочных» полках, чтобы потребитель не смог сразу отличить традиционную молочную продукцию от «нетрадиционной», замаскированной под привычные молочные продукты.

Новые требования касаются также и трех видов мороженого, вырабатываемых по ГОСТ 31457–2012: «пломбир», «мороженое сливочное» и «мороженое молочное», которые также являются молочными продуктами. Это означает, что теперь все торговые точки, включая уличные ларьки по продаже мороженого, должны выкладывать мороженое с растительным жиром отдельно от классических видов мороженого. То есть на морозильном прилавке с традиционным мороженым или отсеке ларя, где оно хранится отдельно от других видов ледяных десертов, должна быть надпись «Мороженое

без заменителя молочного жира». А мороженое или десерты с растительным жиром должны реализовываться либо из другого морозильного ларя, либо из другой части ларя, визуально отделенной от той, из которой реализуется мороженое, изготовленное только из молока.

Молочные консервы «Молоко цельное сгущенное с сахаром», выработанное в том числе по ГОСТ 31688–2012, с 1 июля также не может стоять рядом на одной полке с похожими продуктами – например, «сгущенкой» или ее аналогами с фантазийными названиями, изготовленными по техническим условиям с использованием немолочных жиров.

18 июня 2019 года Минпромторг с Роспотребнадзором издали совместный приказ № 2098/368 «Об утверждении методических рекомендаций о рекомендуемых

способах размещения (выкладки) молочных, молочных составных и молочносодержащих продуктов в торговом зале или ином месте продажи, позволяющих их визуально отделить от иных пищевых продуктов, а также о рекомендуемых способах сопровождения такой продукции информационной надписью «Продукты без заменителя молочного жира».

Однако рекомендуемые этим приказом способы отделения молочных продуктов от немолочных противоречат тексту и логике Постановления Правительства РФ № 50. В Постановлении однозначно указано, что потребитель должен на витрине с молочной продукцией видеть надпись «Продукты без заменителя молочного жира», причем предприятиям торговли приказом предлагается эту информацию указывать мелким шрифтом, да еще аббревиатурой «БЗМЖ» или «СЗМЖ», на ценниках. При этом, как показали рейды общественных организаций, предприятия торговли не объясняют потребителям смысл данной аббревиатуры. Молочные продукты и продукты с заменителем молочного жира по-прежнему стоят рядом на одних полках: молочные и молочносодержащие продукты с заменителем молочного жира, сливочное масло и спреды, «продукты сладко-сливочные с маслом комбинированные», маргарины, сгущенное молоко и «сгущенка», сырки творожные и сырки с заменителем молочного жира, мороженое пломбир, сливочное, молочное и мороженое с заменителем молочного жира.

Различные способы доведения до потребителей информации о наличии или отсутствии в продукции заменителя молочного жира, предлагаемые упомянутым приказом, привели к тому, что сегодня в российском законодательстве отсутствуют единые требования к доведению указанной информации до потребителей, что вводит население в заблуждение, а предприятиям торговли дает возможность игнорировать требования Постановления Правительства РФ № 50 от 28.01.2019.

Обращения потребителей, поступающие в СПб ООП «Общественный контроль» и другие общественные организации, показали, что требования Постановления Правительства РФ № 50 от 28.01.2019 практически не исполняются как федеральными торговыми сетями, так и магазинами шаговой доступности, а также мелкими торговыми точками, рынками, предпринимателями, осуществляющими уличную торговлю мороженым из морозильного оборудования, в общепите, предлагающем потребителям молочные коктейли, весовое мороженое и т.д.

«Общественный контроль» предложил Правительству РФ установить единые требования к предоставлению предприятиями торговли информации, которые бы позволили потребителю визуально отделить молочные продукты от иных пищевых продуктов.

**Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ,**  
главный редактор

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

## Пломбир ТМ «ЛЕНТА» арестован, партии изъяты из оборота

Результаты экспертизы качества мороженого, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в мае этого года, стали основанием для принятия мер со стороны Роспотребнадзора.

На данный момент в распоряжении «Общественного контроля» есть документы, подтверждающие факты проведения надзорных мероприятий, в том числе внеплановых проверок, Управлением Роспотребнадзора двух субъектов РФ – Республики Карелия и Вологодской области.

Так, по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Карелия» мороженое «Пломбир с ароматом ванили в вафельном сахарном рожке с шоколадной глазурью» ТМ «Лента» (изготовитель ЗАО «Холод Славмо», Республика Карелия, г. Петрозаводск) не соответствовало требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции»: в пробе обнаружены жиры немолочного происхождения.

«Карельский» фальсификат выпускался по заказу торговой сети «Лента», под ее собственной маркой. По данным «Общественного контроля», доля молочного жира в образце поддельного пломбира была в три раза ниже нормы.

Как сообщила «Общественному контролю» врио руководителя Управ-

ления Роспотребнадзора по Республике Карелия Людмила Котович, изготовителю – юридическому лицу ЗАО «Холод Славмо» – выдано предписание о приостановлении реализации мороженого «Пломбир с ароматом ванили в вафельном сахарном рожке с шоколадной глазурью» ТМ «Лента» и его изъятии из обращения. На партию фальсифицированного мороженого, выявленного на складах предприятия, наложен арест. Юридическим лицом ЗАО «Холод Славмо» проводится процедура отъема указанного пломбира из торговой сети.

Другой поддельный пломбир, в котором доля молочного жира оказалась в пять раз меньше нормы, был обнаружен «Общественным контролем» в торговой сети «Магнит» под его собственной торговой маркой «Снежное лакомство». Изготовителем фальсификата оказалось ООО «Вологодское мороженое».

Сеть «Магнит», судя по результатам экспертиз «Общественного контроля», торгует поддельным пломбиром «Снежное лакомство» как минимум уже четыре года подряд. И каждый год «Общественный контроль» сигнализирует об этом в Управление Роспотреб-

надзора по г. Санкт-Петербургу. Однако должные меры не принимались, и фальсификат продолжал «украшать» морозильные прилавки «Магнита», причем не только в Петербурге.

И вот впервые за четыре года органы Роспотребнадзора в лице Управления по Вологодской области наконец сумели привлечь к административной ответственности недобросовестного производителя и продавца мороженого. Пока непонятно, о каком наказании будет идти речь. Однако в Роспотребнадзоре подтвердили факт фальсификации пломбира «Снежное лакомство» и заверили «Общественный контроль», что меры будут приняты.

Согласно результатам исследований, в 2016 и 2017 гг. молочный жир в пломбире «Снежное лакомство» определялся на уровне погрешности, но в прошлом году лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург» его вообще не обнаружила ввиду полного отсутствия. Кстати, с 2016 по 2018 г. мороженое «Снежное лакомство» по заказу «Магнита» выпускало другое предприятие – ООО «Лагуна Коил» (Московская обл.), однако после очередного скандала «Магнит» в прошлом году решил заменить изготовителя на ООО «Вологодское мороженое». «Рокировка» показала, что, несмотря на замену поставщика, продукт так и остался фальсификатом.

**Кирилл ОРЛОВ**



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 совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.  
Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.  
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.  
Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать по графику 10.09.2019 г. в 19.00, фактически 10.09.2019 г. в 19.00.  
Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 44.  
Номер заказа ТД-7905/8  
Тираж номера 30 000 экз.

12+



## ШКОЛА РЕМОНТА

Раньше было принято оценивать людей по одежде, сегодня всё чаще – по марке смартфона, который вы достаете из кармана пиджака или дамской сумочки. Чем современнее модель, тем выше ваш статус в кругу друзей или коллег по работе. Однако бывает и так, что мобильный «друг» ломается и направляется в сервисный центр, а вы вынуждены на следующий день вновь начать пользоваться старым, набившим уже оскомину, кнопочным аппаратом, считая дни, когда же из ремонта вернется ваш обожаемый смартфон.

Но, увы, судя по обращениям горожан в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль», из сервисных центров к своим владельцам возвращаются далеко не все мобильные гаджеты – некоторые из них из-за непрофессионализма горе-мастеров после «вскрытия» отправляются прямо в мусорную корзину. При этом доказать свою правоту и получить компенсацию по закону, как показывает практика, можно только через суд.

## ЛОЖНЫЙ «ИМПУЛЬС»

Именно так все и произошло с жительницей Выборгского района Санкт-Петербурга Вероникой П. Ее смартфон Asus Zenfone 3 Deluxe в результате неаккуратного использования получил механическое повреждение, в результате чего стал самопроизвольно выключаться и плохо держать заряд аккумуляторной батареи.

В сервисном центре «Импульс» (индивидуальный предприниматель Аксенов Сергей Павлович, Лиговский пр., д. 50, корп. 7, офис 10) Веронику П., куда она обратилась 18.11.2018, заверили, что дорогой ее сердцу смартфон будет после ремонта как новый. Однако спустя месяц, забрав телефон из починки и заплатив за это 4840 руб., Вероника обнаружила, что неисправности в смартфоне не устранены.

На следующий день Вероника П. обратилась в сервисный центр с требованием устранить недостатки работы в течение трех дней. ИП Аксенов С. П. опять принял «аппарат» в работу, однако... привел смартфон к полной неработоспособности, о чем был составлен Акт, согласно которому исполнитель обязался выплатить заказчику стоимость смартфона 37 500 руб. в срок до 10.01.2019.

## Если сервисный центр сломал ваш телефон

## ХОЖДЕНИЕ ПО МУКАМ

В указанный срок сервисный центр денежную компенсацию не выплатил, в связи с чем 13.01.2019 Вероника П. обратилась с письменным требованием вернуть ей уплаченные за работу денежные средства, выплатить двойную стоимость смартфона, компенсацию убытков и морального вреда.

– Требование выплаты двойной стоимости утраченной вещи предусмотрено ст. 35 закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей», – рассказывает юрист СПб ООП «Общественный контроль» Михаил Филиппов. – Согласно этой норме, в случае полной или частичной утраты (повреждения) вещи, принятой от потребителя, исполнитель обязан в трехдневный срок заменить ее однородным материалом (вещью) аналогичного качества и по желанию потребителя изготовить изделие из однородного материала (вещи) в разумный срок, а при отсутствии однородного материала (вещи) – возместить потребителю двукратную цену утраченного (поврежденного) материала (вещи), а также расходы, понесенные потребителем.

Сервисный центр «Импульс» признал претензионные требования обоснованными, но деньги опять не выплатил.

## ЗА ПОМОЩЬЮ – В «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Отчаявшись восстановить справедливость, Вероника П. обратилась за помощью в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль».

– Согласно ст. 29 Закона РФ «О защите прав потребителей», потребитель вправе отказаться от исполнения договора о выполнении работы и потребовать полного возмещения убытков, если в установленный договором срок недостатки выполненной работы не устранены исполнителем, – комментирует Михаил Филиппов. – Потребитель также вправе отказаться от исполнения договора о выполнении работы, если им обнаружены существенные недостатки выполненной работы или иные серьезные отступления от условий договора.

Согласно ст. 31 и ч. 5 ст. 28 Закона РФ «О защите прав потребителей», требования потребителя о возврате уплаченной за работу денежной суммы подлежат удовлетворению в течение

десяти дней со дня предъявления соответствующего требования. За каждый день просрочки исполнения указанного требования продавец уплачивает потребителю неустойку (пеню) в размере трех процентов от цены работы.

Цена утраченной вещи определяется, исходя из цены вещи, существовавшей в том месте, в котором требование потребителя должно было быть удовлетворено исполнителем в день добровольного удовлетворения такого требования или в день вынесения судебного решения, если требование потребителя добровольно удовлетворено не было.

## СКУПОЙ ПЛАТИТ ТРИЖДЫ

Учитывая все обстоятельства, «Общественный контроль» обратился с иском в Смольнинский районный суд Санкт-Петербурга в защиту интересов Вероники П. и взыскал с ответчика 110 480 руб., где:

4840 руб. – сумма, уплаченная за ремонт смартфона;

4840 руб. – неустойка (пеня) за нарушение

срока исполнения требования потребителя о возврате уплаченной за работу денежной суммы;

62 000 руб. – двукратная цена утраченного смартфона (цена компенсации рассчитана с учетом рыночной стоимости смартфона на день предъявления требования к исполнителю);

2000 руб. – компенсация морального вреда;

36 800 руб. – штраф за отказ в добровольном порядке удовлетворить законные требования потребителя.

В результате ИП Аксенов С. П. будет вынужден раскошелиться на сумму, в три раза превышающую ту, что изначально требовал потребитель. Это хороший урок не только сервисному центру «Импульс», но и другим предпринимателям, не уважающим своих клиентов и забывающим о нормах права.

Уважаемые потребители, если ваши права оказались нарушены, никогда не сдавайтесь! Помните: закон «О защите прав потребителей» стоит на страже ваших интересов. 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, (812) 324-27-98.

Кирилл ОРЛОВ

Предложение от АО «Диета 18» 

### АРЕНДА ОФИСОВ В БИЗНЕС-ЦЕНТРЕ «СИСТЕМА»

Адрес:  
Выборгская набережная, д. 29

Тел. (812) 309-45-45

## ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

В апреле 2019 г. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела исследования качества мясных консервов разных торговых марок, которые реализуются на рынке Северной столицы. И только в конце июля стало известно о первых мерах, принятых органами Роспотребнадзора в отношении изготовителей некачественной тушенки.

Этой весной экспертиза «Общественного контроля» показала, что почти 100% тушенки разных торговых марок (11 из 12 образ-

## «Главпродукт» привлекли к ответственности

Роспотребнадзор и прокуратура подтвердили, что тушенка ТМ «Главпродукт» выпускается с нарушением требований ГОСТа

цов), приобретенных в магазинах города и исследованных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», оказались грубыми подделками под мясные консервы, якобы сделанные по ГОСТ 32125-2013.

Соевый изолят, коллагеновый животный белок, соединительная ткань, субпродукты, избыток жировой ткани, низкая массовая доля белка, а также загустители каррагинан и камедь, не преду-

смотренные рецептурой ГОСТа, были обнаружены почти во всех проверенных банках.

Среди одиннадцати забракованных образцов в очередной раз оказались мясные консервы «Говядина тушеная» под торговой маркой «Главпродукт» (АО «Орелпродукт», Орловская обл.). В составе консервов были выявлены соевый изолят и влагоудерживающая добавка каррагинан, белка оказалось почти в три раза меньше нормы – 5,63% вместо 15%, а жира больше, чем требует ГОСТ, – 19,2% вместо нормы «не более 17%». Содержимое банки в основном было представлено измельченной массой, хотя по ГОСТу в ней должны быть кусочки мяса весом не менее 30 г. Ко всему прочему, бульон после разогрева консервов частично оставался в желеобразном состоянии. Лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург», как и в прошлом году, тушенке ТМ «Главпродукт» вынесла однозначный вердикт: ГОСТу не соответствует!

В прошлом году говядина тушеная ТМ «Главпродукт» благодаря наличию соевого белка и каррагинана даже стала лауреатом антипремии «Фальшивый рубль»,

ежегодно присуждаемой «Общественным контролем» за выпуск поддельных пищевых продуктов. Кстати, содержание белка в тех консервах оказалось немногим выше результата этого года и составило 7,27%.

Как и в прошлом году, материалы экспертизы 2019 г. оперативно были направлены «Общественным контролем» в надзорные органы для принятия мер.

И вот недавно из прокуратуры Орловской области в адрес СПб ООП «Общественный контроль» поступило письмо, из которого следует, что в отношении АО «Орелпродукт», систематически нарушающего действующее законодательство при выпуске мясных консервов, Управлением Роспотребнадзора по Орловской области составлен протокол об административном правонарушении, предусмотренном ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ и решается вопрос о привлечении изготовителя к административной ответственности (штраф от 100 000 руб. до 300 000 руб.).

Со своей стороны, СПб ООП «Общественный контроль» также обратилась в суд с иском в защиту



прав неопределенного круга потребителей о прекращении противоправных действий со стороны продавца некачественных мясных консервов (ООО «О'Кей») и их изготовителя (АО «Орелпродукт»).

Учитывая длительный характер нарушений действующего законодательства при выпуске и реализации мясных консервов, подтвержденный проверками органов государственного надзора, «Общественный контроль» предостерегает потребителей от приобретения мясных консервов ТМ «Главпродукт» вплоть до предоставления изготовителем убедительных доказательств прекращения противоправных действий по производству мясных консервов, не соответствующих ГОСТу.

Алиса САВЕЛЬЕВА





ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# СПРЕДЫ: ДЕШЕВЫЙ ПРОДУКТ ПОВЫШЕННОГО РИСКА

**Спреды и маргарины используются потребителями в качестве недорогой альтернативы сливочному маслу. Кроме того, их зачастую потребляют люди с непереносимостью некоторых компонентов, содержащихся в молочных продуктах, – например, лактозы. Однако далеко не все спреды и маргарины являются качественными, а некоторые и вовсе опасны для здоровья, так как могут стать причиной развития заболеваний сердечно-сосудистой и пищеварительной систем.**



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно проводит выборочные исследования жировых продуктов, которые представлены на полках супермаркетов, и каждый раз выявляет образцы, не соответствующие обязательным требованиям. Вот и последняя лабораторная проверка показала, что ряд жировых продуктов – спредов растительно-жировых и маргаринов – не соответствуют информации на этикетке по содержанию жира, а в некоторых из них обнаружены и вовсе опасные «ингредиенты» – трансизомеры, количество которых превысило допустимую норму в несколько раз.

## ЭКОНОМИЛИ НА ЖИРЕ

Согласно нормативным документам, фактическая пищевая ценность продукта должна соответствовать информации, указанной на этикетке. Однако далеко не все производители соблюдают данное правило. Так, в маргарине «Солнечный» от ООО «Старнико» из Московской области массовая доля жира оказалась 38,9% вместо указанных на этикетке 40%, а спред «Крестьянское» от ООО «Альконд» из Московской области и вовсе содержал лишь 40,21% жира вместо заявленных изготовителем 60%. Последний образец был забракован и по органолептике – его вкус и запах эксперты

охарактеризовали как «невывраженный сливочный».

– Массовая доля жира в спреде может быть ниже нормы из-за избытка влаги. При этом на вкусовых качествах продукта это не отразится, – рассказывает профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии ИТМО, сотрудник международного научного центра «Биотехнологии третьего тысячелетия» Тамара Арсеньева. – Тем не менее производители, указывающие недостоверную информацию

о пищевой ценности продукта на этикетке, нарушают права потребителя.

## СТАРЫЙ ГОСТ

Спреды сегодня изготавливают как по техническим условиям, разработанным непосредственно предприятием, так и по государственному стандарту. До февраля текущего года действовал ГОСТ Р 52100–2003 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия», затем его сменил новый ГОСТ 34178–2017. Однако на упаковках трех образцов спреда был указан старый, уже не действующий ГОСТ Р 52100–2003. Недостоверная информация содержалась на этикетках спредов «Вологодская ферма» от ООО «Росэкспропром» (г. Санкт-Петербург), «Voimix» от ООО «Алтико» (Московская обл.) и «Аппетитно круглый год» (собственная торговая марка сети «Карусель») от ИП Богачевой Л.Б. (Тульская обл.).

– Все эти спреды изготовлены в мае-июне текущего года, через несколько месяцев после того, как ГОСТ Р 52100–2003 был отменен. Производители не имели права маркировать действующим ГОСТом свою продукцию, – объясняет заместитель руководителя органа по сертификации ФБУ «Тест-С.-Петербург» Ольга Преснова. – Предприятиям было дано два года, чтобы выработать старую упаковку и перейти на новый ГОСТ 34178–2017. Странно, что магазины приняли продукцию, выпущенную по действующему ГОСТу.

По показателям качества и безопасности эти образцы прошли испытания успешно.

## ОСТОРОЖНО, ТРАНСИЗОМЕРЫ!

ГОСТ на спреды был заменен не случайно. Это было сделано для того, чтобы государственный стандарт соответствовал требованиям Технического регламента Таможенного союза 024/2011 «О безопасности масложировой продукции» по показателю «содержание трансизомеров». Старый ГОСТ допускал их содержание в спреде до 8%, а Технический регламент с 01.01.2018 сократил это количество в четыре раза и установил предел в 2%.

Трансизомеры являются побочным эффектом гидрогенизации растительных масел, когда они переходят из жидкого состояния в твердое.

– Вред трансизомеров жирных кислот был доказан еще в середине прошлого века, а в самом начале века нынешнего израильские ученые установили, что их массовая доля в пищевой продукции не должна превышать 1%, – рассказывает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Роман Перкель. – Трансизомеры способствуют развитию диабета 2-го типа, сердечно-сосудистых заболеваний, ожирению.

– Организм человека не усваивает трансизомеры. В итоге они откладываются на стенках сосудов, повышая риски атеросклерозов, инфарктов, инсультов, тромбообразования, –



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДА РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВОГО

Наименование продукта	Спред растительно-жировой ТМ «Вологодская ферма», массовая доля жира 82,5%	Спред растительно-жировой ТМ «Кремлевское», массовая доля жира 72,5%	Спред растительно-жировой ТМ «Аппетитно круглый год», массовая доля жира 72,5%	Спред растительно-жировой ТМ «Дивный край», массовая доля жира 62%	Спред растительно-жировой ТМ «Крестьянский сливочник», массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой ТМ «Voimix», массовая доля жира 60%
Производитель	ООО «Росэкспропром», г. Санкт-Петербург	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ИП Богачева Людмила Борисовна, Тульская обл.	ООО «Воронежэсрагро», г. Воронеж	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Алтико», Московская обл.
Нормативный документ	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ Р 52100-2003
Дата изготовления	27.05.2019	22.05.2019	05.06.2019	11.06.2019	15.04.2019	01.06.2019
Срок хранения	120 суток	180 суток	60 суток	270 суток	180 суток	6 месяцев
Масса, количество образцов	5 x 180 г = 900 г	5 x 180 г = 900 г	5 x 180 г = 900 г	5 x 200 г = 1000 г	5 x 180 г = 900 г	2 x 400 г = 800 г
Цена за 1 уп.	49,99	36,99	20,49	69,90	28,99	79,90
Место закупки	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В.Ч., пом. 2Н	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «Развитие малых форматов», магазин «Перекресток», Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
Массовая доля влаги и летучих веществ, % (Норма/Результат)	Не нормируется/ 16,84±0,19	Не нормируется/ 24,88±0,27	Не нормируется/ 27,69±0,30	Не нормируется/ 33,24±0,37	Не нормируется/ 37,37±0,34	Не нормируется/ 37,98±0,34
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	От 39,0 до 95,0, 82,5 – информация на этикетке/ 82,64±0,80	Не менее 39,0; 72,5 – информация на этикетке/ 74,22±0,72	От 39,0 до 95,0; 72,5 – информация на этикетке/ 72,31±0,70	Не менее 39,0 65 – информация на этикетке/ 66,76±0,65	Не менее 39,0; 60 – информация на этикетке/ 62,63±0,61	От 39,0 до 95,0; 60 – информация на этикетке/ 62,02±0,60
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % (Норма/Результат)	Не более 2,0/ 1,61 ± 0,48	Не более 2,0/ 0,74 ± 0,22	Не более 2,0/ 0,72 ± 0,22	Не более 2,0/ 1,36 ± 0,41	Не более 2,0/ 0,84 ± 0,25	Не более 2,0/ 1,46 ± 0,44
Соответствие ГОСТ, ТР ТС 024/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

\*Технический регламент Таможенного союза на масложировую продукцию.

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



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

При выборе спредов необходимо внимательно читать упаковку: чем подробнее расписан состав продукта, тем у потребителя есть больше шансов понять, что он покупает. Помните, что состав указывается в порядке убывания массовой доли ингредиентов.



Однако часто изготовители скрывают состав жировой фазы продукта. Помимо пальмового, для производства спредов используется рапсовое масло, имеющее низкую биологическую ценность. Но недобросовестные изготовители могут включить в рецептуру также животные жиры – например, говяжий, бараний или свиной, которые зачастую используются для изготовления заменителей молочного жира. Такие животные жиры по составу напоминают молочный, поэтому лабораторным путем их бывает сложно определить.

Животные жиры используются для придания жировым продуктам сливочного вкуса, однако при этом в спредах, содержащих животные немолочные жиры, зашкаливает уровень плохого холестерина. Такие продукты представляют опасность для людей с патологией поджелудочной железы, так как дают на нее огромную нагрузку, – предупреждает Ольга Моденова. – Я бы не рекомендовала своим пациентам употреблять в пищу спреды, содержащие пальмовое масло и животные жиры. Идеальный спред должен иметь сбалансированный жирнокислотный состав и изготавливаться из масел с высокой биологической ценностью: подсолнечного, оливкового, кунжутного. Тогда такой продукт будет действительно полезным, но и стоит он будет недешево, возможно, даже дороже сливочного масла.

Объясняет главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова, доктор медицинских наук Лариса Мосийчук.



Трансизомеры жирных кислот плохо влияют и на органы пищеварения, которые участвуют в переработке жира, – печень и поджелудочную железу, – добавляет гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова.



Чем тверже необходимо сделать структуру конечного продукта, произведенного из жидких растительных масел, тем больше в нем будет мас-

совая доля трансизомеров жирных кислот, – говорит Роман Перкель. – Чтобы максимально снизить количество трансизомеров, производителям приходится использовать вместо подсолнечного масла пальмовое, поскольку при его гидрировании доля образующихся трансизомеров крайне незначительна и укладывается в действующую норму.

Это одно из основных достоинств пальмового масла, к которому, впрочем, у специалистов есть немало других вопросов.

Из-за того что температура его плавления выше температуры человеческого тела, наш организм плохо его усваивает. Этим «пальма» отличается от привычных нам жидких растительных масел – в частности, подсолнечного, – рассказывает Лариса Мосийчук.

Пальмовое масло в жидком виде действительно содержит полезные для организма компоненты. Однако после добычи, перед транспортировкой, оно перерабатывается и превращается в неудобоваримый

для организма продукт, – соглашается Ольга Моденова.

Неужели производители должны выбирать меньше из зол: использовать пальмовое масло или нарушать требования Технического регламента и ГОСТа по содержанию трансизомеров жирных кислот?

Оказывается, техническое решение данной проблемы существует. Это технология – переэтерификация, когда при переводе жидких растительных масел из жидкого состояния в твердое трансизомеры не образуются. Но изготовители жировых продуктов, не желая нести дополнительные затраты, не спешат переходить на современную технологию переработки жидких растительных масел. А ведь переход на переэтерификацию, уверен Роман Перкель, способствовал бы значительному снижению импорта в нашу страну пальмового масла и увеличил бы объемы переработки более полезного подсолнечного.

Согласно результатам экспертизы, значительное превышение опасных трансизомеров было выявлено в двух образцах спреда одного изготовителя – ООО «Альконд» (Московская обл.). В спреде «Крестьянское» их оказалось 14,8% (в семь раз выше нормы!), а в спреде «Халяль традиционное» – 7,1% (в три раза выше нормы).

Отметим, что в прошлом году экспертиза, проведенная «Общественным контролем», также выявила в спреде «Крестьянское» от ООО «Альконд» превышение трансизомеров более чем в пять раз. Материалы были оперативно направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, однако надзорный орган не принял должных мер, и опасная продукция до сих пор реализуется на прилавках Северной столицы.

Материалы экспертизы спредов этого года были направлены в органы Роспотребнадзора 16.07.2019, но ответа о проведенных контрольно-надзорных мероприятиях, итогом которых стало привлечение виновных лиц к административной ответственности, в адрес «Общественного контроля» пока не поступало.

НЕ ВСЯКИЙ «ХАЛЯЛЬ» ПОДЛИННЫЙ!

То, что на образце спреда, не соответствующего требованиям безопасности, стоит маркировка «Халяль», вызывает не только удивление, но и настораживает.

Все продукты, которые проходят добровольную сертификацию по стандарту «Халяль», должны соответствовать требованиям нормативных документов о качестве и безопасности, – рассказывает представитель Международного центра стандартизации и сертификации «Халяль» при совете муфтиев Самат Садыков. – Кроме того, продукт, изготовленный по стандарту «Халяль», не должен содержать заправленных животных жиров, а также некоторых видов загустителей и красителей.

Оказывается, на территории России сегодня действует более 40 компаний, выдающих сертификаты «Халяль», однако, как показала экспертиза «Общественного контроля», далеко не всем из них можно доверять.

Только три таких центра сертификации одобрены советом муфтиев и действительно имеют право присваивать продукции статус «Халяль», – отмечает Самат Садыков. – Например, мы проводим испытания на соответствие требованиям «Халяль» только тех продуктов, качество и безопасность которых уже подтверждены уполномоченными органами.

ОТКУДА «БУРЕНКА»?

Один из исследованных жировых продуктов имел весьма провокационное название: «Продукт сладко-сливочный с маслом комбинированный». Выпущен он воронежским предприятием «Воронежросагро» под торговой маркой «Буренкин луг». Анализ жировой фазы образца показал, что молочный жир, который мог бы изготовителю дать основание заявить о доминировании «сливочной» составляющей в продукте, в образце составил не более 5%, о чем, кстати, мелким шрифтом указано на этикетке. Там же сказано, что в составе – заменитель молочного жира, в том числе пальмовое масло. По сути, это обычный спред

растительно-жировой, как и остальные образцы, подвергнутые экспертизе. Однако изготовитель захотел выделить продукт на полке магазина и придумал ему название, способное ввести в заблуждение потребителей. Кстати, торгует таким «продуктом» сеть «Магнит».

На упаковке этого продукта нет наименования, его идентифицирующего. Техрегламент Таможенного союза 024/2011 на масложировую продукцию четко описывает, как формируется наименование. Исходя из совокупности свойств, это может быть твердый маргарин, жидкий маргарин, спред, заменитель молочного жира или масло. А «сладко-сливочным продуктом» с таким же успехом можно назвать торт или пирожные, в состав которых входят заменители молочного жира. В итоге потребителю остается только догадываться, какой именно перед ним продукт, – отмечает Ольга Преснова. – Такое изделие стоило бы браковать на стадии анализа маркировки, так как его наименование вводит потребителя в заблуждение, намекая на то, что перед ним нечто близкое к сливочному маслу.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, шесть образцов спреда растительно-жирового и два образца маргарина формально соответствовали требованиям государственных стандартов. Это спреды растительно-жировые ТМ «Кремлевское» и ТМ «Крестьянский сливочник» (АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород), ТМ «Дивный край» (ООО «Воронежросагро», г. Воронеж), ТМ «Аппетитно круглый год» (ИП Богачева Л. Б., Тульская обл.), «Voitix» (ООО «Алтико», Московская обл.), «Вологодская ферма» (ООО «Росэкспром», г. Санкт-Петербург) и маргарин ТМ «Саратовский со сливочным вкусом и ароматом, домашний» (АО «Жировой комбинат», г. Саратов), а также «Сливочный Домашний» ТМ «Сливочник» (АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород).

Елена МАКСИМОВА

Продукт сладко-сливочный с маслом комбинированный ТМ «Буренкин луг», массовая доля жира 72,5%	Маргарин твердый «Саратовский со сливочным вкусом и ароматом, домашний» (марка МТ), массовая доля жира 60%	Маргарин «Сливочный Домашний» ТМ «Сливочник» (марка МТ), массовая доля жира 50%	Спред растительно-жировой «Крестьянское», массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой ТМ «Халяль традиционное», массовая доля жира 82%	Маргарин твердый ТМ «Солнечный», массовая доля жира 40%
ООО «Воронежросагро», г. Воронеж	АО «Жировой комбинат», г. Саратов	АО «Нижегородский масло-жировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Альконд», Московская обл.	ООО «Альконд», Московская обл.	ООО «Старникс», Московская обл.
СТО 42624571-008-2018	ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 32188-2013
16.06.2019	03.06.2019	23.05.2019	15.05.2019	15.05.2019	07.03.2019
45 суток	180 суток	180 суток	3 месяца	6 месяцев	120 суток
2 x 400 г = 800 г	5 x 180 г = 900 г	5 x 180 г = 900 г	5 x 180 г = 900 г	2 x 500 г = 1000 г	5 x 180 г = 900 г
99,90	18,19	19,79	22,99	89,99	18,00
АО «Тандер» (магазин «Магнит Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В.Ч., пом. 2Н	ООО «ТК «Прогресс», магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп.1, лит. В.Ч., пом. 2Н	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Не нормируется/ 26,15±0,29	Не нормируется/ 38,75±0,35	Не нормируется/ 48,85±0,44	Не нормируется/ 59,79±0,54	Не нормируется/ 26,70±0,29	Не нормируется/ 61,07±0,55
72,5 – информация на этикетке/ 73,85±0,72	Не менее 20%; 60 – информация на этикетке/ 60,1 ±0,7	Не менее 20%; 50 – информация на этикетке/ 51,5±0,6	Не менее 39,0; 60 – информация на этикетке/ 40,21 ±0,28	Не менее 39,0; 82 – информация на этикетке/ 73,3 ±0,71	Не менее 20%; 40 – информация на этикетке/ 38,9±0,5
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	Вкус и запах невыраженный сливочный	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Не более 2,0/ 1,15 ±0,35	Не более 2,0/ 0,91 ±0,27	Не более 2,0/ 0,82 ±0,25	Не более 2,0/ более 10,0 (14,8)	Не более 2,0/ 7,1 ±0,6	Не более 2,0/ 0,61 ±0,18
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. трансизомеров жирных кислот, м. д. жира, органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. трансизомеров жирных кислот, м. д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. жира

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.



Сделаем любой торт  
по вашему желанию!

**невские берега**  
кондитерский комбинат  
основан в 1955 году

[www.cake-shop.spb.ru](http://www.cake-shop.spb.ru)

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

## Мойва жареная: можно покупать!

**Жареная рыба традиционно является любимым блюдом многих петербуржцев. А вот ее приготовление – довольно хлопотное занятие и требует достаточно много времени.**

Учитывая пожелания покупателей, петербургская рыбоперерабатывающая компания «5 океанов» решила разработать абсолютно новый продукт – рыба жареная в желе.

Те, кто уже успел его попробовать, не перестают хвалить новинку. Гурманы в первую очередь оценили, что теперь любимый продукт в готовом виде можно приобрести в магазине и разнообразить свой ужин или обед выходного дня без всяких хлопот. Радует и удобная упаковка: открыл пластиковую крышку – и блюдо готово к употреблению!

Технологический процесс производства кулинарного рыбного изделия построен на использовании сырья только высокого качества, а также подсолнечного масла высшей очистки. При производстве готового продукта на этапе панировки используется рисовая мука, в которой отсутствует глютен. Поэтому новинка придется по вкусу всем, кто любит рыбу!

Сегодня на прилавке под торговой маркой «5 океанов» можно найти жареную рыбу

в желе трех видов: салаку, сельдь и мойву.

Новинку уже успели оценить не только рядовые покупатели, но и строгие эксперты по качеству пищевых продуктов. Так, мойва жареная в желе ТМ «5 океанов» вошла в число лауреатов Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Рыбная продукция», который недавно завершился в Петербурге. Сначала продукт прошел контроль по показателям безопасности, а затем и дегустацию, в ходе которой большинство специалистов в области качества продовольствия Северо-Западного федерального округа отдали свои голоса за вкусное и доступное по цене рыбное кулинарное изделие.

В холодильнике продукт может храниться до 60 суток, после вскрытия упаковки его необходимо употребить в пищу в течение 48 часов.

Компания «5 океанов» желает всем поклонникам рыбы приятного аппетита, а школьникам – успехов в новом учебном году!

Алиса САВЕЛЬЕВА



5 ПЯТЬ  
ОКЕАНОВ





■■■■■ ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

## Выбираем скумбрию холодного копчения

Наиболее жирной скумбрия бывает летом (июнь, июль), но именно в этот период она активно питается в том числе и рачком колянусом, что негативно отражается на консистенции мяса рыбы: она становится мягкой. Во время копчения такая рыба может просто развалиться. Самая лучшая консистенция у скумбрии, выловленной осенью: она менее жирная, но зато более плотная.

Если вам попалась скумбрия холодного копчения «с горчинкой», не пугайтесь: это тихоокеанская скумбрия. В ней меньше жира, белка, а мясо более водянистое. После копчения оно становится суховатым с характерным привкусом. Атлантическая скумбрия имеет более приятные органолептические свойства.

Скумбрия холодного копчения производится из предварительно засоленного в тузлуке полуфабриката. Поскольку это не термообработанный продукт (температура в процессе холодного копчения обычно не выше 26 градусов), то все полезные вещества скумбрии (жирные кислоты, жирорастворимые витамины, микроэлементы, полноценный белок) полностью сохраняются.

При покупке скумбрии обращайте внимание на информацию, где она была заморожена перед переработкой: на судне или уже на берегу. Судовая заморозка предпочтительнее, поскольку происходит сразу после вылова. Наиболее предпочтительна фасовка копченой рыбы в вакуумную упаковку или в упаковку с модифицированной газовой средой, что позволяет избежать усушки, окисления и порчи продукта.

При копчении рыбы консерванты не используются, поскольку при классическом способе копчения рыба в ходе биохимических окислительных процессов приобретает бактериостатические свойства.

Нередко недобросовестные производители при копчении могут применять жидкие дымы и красители. Например, в отличие от них известная петербургская компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» коптит скумбрию клас-



сическим способом: использует для дымогенерации щепу лиственных пород – бук или ольху.

Определить, была ли нарушена технология копчения, можно по следующим признакам:

- Упаковка содержит значительное количество влаги. Причина – нарушение технологии или режима хранения (не досушили в цикле копчения).
- Дряблая консистенция – использование некачественного сырья.
- Невыраженный цвет, отсутствует аромат копчения – нарушение технологии копчения.

Помните, что рыбная продукция имеет ограниченные сроки хранения, а предприятия торговли далеко не всегда соблюдают температурный режим хранения, особенно в летний период. Поэтому выбирайте рыбную продукцию проверенных изготовителей, внимательно изучайте маркировку товара, не рискуйте сиюминутной выгодой в ущерб своему здоровью!

Анна ШЕВЕЛОВА



■■■■■ СДЕЛАНО ДЛЯ ВАС!



## «Пискаревскую» сметану можно покупать!

23 августа в рамках ярмарки «Агрорусь», которая прошла в петербургском выставочном центре «Экспофорум», состоялось подведение итогов ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». В числе победителей конкурса в номинации «Молочная продукция» оказалась сметана 20% «Пискаревского молочного завода».

Несмотря на то что организатором конкурса выступает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», оценку качества заявленных на конкурс товаров в этом году провели специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: ФБУ «Тест-С. - Петербург», ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», Комитет по здравоохранению Санкт-Петербурга, ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И. И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО и Высшая школа товароведения и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

Экспертный совет конкурса высоко оценил органолептические свойства «Пискаревской» сметаны: по результатам дегустации она набрала 29,9 балла из 30 возможных. И это неудивительно, поскольку при ее производстве используются только натуральные сливки, получаемые из молока, поступающего с ферм Ленинградской области, и закваска. Ничего больше в ее составе нет: ни консервантов, ни стабилизаторов, ни добавок. В полном соответствии с требованиями строгого ГОСТ 31452–2012, в меру густая, с ярким молочным вкусом и красивой глянцевой поверхностью – такова сметана «Пискаревская».

Удобна и упаковка «Пискаревской» сметаны. Есть стаканчики по 200 г, 300 г и 450 г. Также можно выбрать продукт в мягкой упаковке массой 450 г. И конечно, «Пискаревский» предлагает сметану разной жирности – традиционную 20-процентную и менее калорийную 15-процентную. Впрочем, как показывает многолетний потребительский спрос, ни на прилавках магазинов, ни в холодильниках петербуржцев сметана с узнаваемым значком клевера в треугольнике на упаковке – символом «Пискаревского» качества – долго не задерживается. То, что выбор потребителей правильный, в очередной раз подтвердили эксперты конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Алиса САВЕЛЬЕВА

# Вкусно, как дома!





# Эксперты назвали продукты, которые можно покупать!



**Ведущие эксперты по качеству и безопасности пищевых продуктов Северо-Западного федерального округа в рамках выставки «Агрорусь» объявили итоги Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2019 года, который уже восьмой год подряд провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».**

В этом году участниками конкурса стали изготовители из шести регионов России: Санкт-Петербурга, Москвы, Мурманска, Великого Новгорода, Смоленска и Ленинградской области. Однако не всем им удалось пройти до финала.

## ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Участниками конкурса становятся не только изготовители из Санкт-Петербурга, но также иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Цель конкурса – выявить на торговых полках честные продовольственные товары и донести информацию о них до потребителей. Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный контроль, в котором принимают участие авторитетные специалисты в области качества пищевых продуктов Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Важно, что пищевые продукты поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий-изготовителей, а из обычных магазинов.

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу девять образцов продукции из пяти регионов страны.



Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль» (справа), Алексей Яковлев, заместитель председателя Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга (в центре), и Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, открывают церемонию награждения лауреатов Конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

## ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2019 года

ПРОДУКТ	ИЗГОТОВИТЕЛЬ
<b>НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»</b>	
Молоко топленое ТМ «Приневское», м.д. жира 3,2%, ПЭТ бутылка 1 л	ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
Сметана ТМ «Пискаревская», м.д. жира 20%, стакан 300 г	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (г. Санкт-Петербург)
Напиток кисломолочный «Снежок» ТМ «Заповедный луг», м.д. жира 2,5%, 0,5 л	Агропромышленный холдинг «Лактика» (г. Великий Новгород)
Молоко пастеризованное, м.д. жира 3,2%, ТМ «Экомилк»	ООО «Экомилк» (г. Москва)
Творог ТМ «Экомилк», м.д. жира 5%	
Консервы молочные «Молоко стерилизованное сгущенное цельное» ТМ «Молочная Страна»	ООО «Промконсервы» (г. Смоленск)
Мороженое пломбир ванильный с шоколадной крошкой в контейнере, 400 г, ТМ «Петрохолод»	ООО «Петрохолод» (г. Санкт-Петербург)
Мороженое пломбир ванильный в вафельном сахарном рожке в глазури, 100 г, ТМ «Как раньше»	
<b>НОМИНАЦИЯ «РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ»</b>	
Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески «По-мурмански» ТМ «Рыбное меню»	АО «Таурис» (г. Мурманск)
Консервы рыбные стерилизованные «Печень трески «По-мурмански» ТМ «Рыбное меню»	АО «Стрелец» (г. Мурманск)
Рыбное кулинарное изделие «Рыба разделанная жареная: мойва атлантическая обезглавленная жареная в желе» ТМ «Пять океанов»	ООО «Фиш Ритейл Сервис» (г. Санкт-Петербург)
<b>НОМИНАЦИЯ «КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ»</b>	
Консервы овощные «Фасоль белая пикантная в томатном соусе» ТМ «Фрау Марта»	ООО «Промконсервы» (г. Смоленск)
Консервы овощные «Томатная паста» ТМ «Tomatti»	
<b>НОМИНАЦИЯ «ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ»</b>	
Мюсли прессованные. Батончик «Мюсли абрикос и злаки», 40 г, ТМ «Виталад»	ЗАО «Пищевой комбинат «ЛИНФАС» (г. Санкт-Петербург)





Евгения Лобова, эксперт в области качества рыбной продукции, поздравляет с победой в Конкурсе Игоря Грекова, главного технолога АО «Таурус», АО «Стрелец» (входят в группу рыболовных компаний «ФЭСТ»)

– не прошло первый этап по микробиологическим показателям; второй образец – консервированный зеленый горошек – был снят с конкурса ввиду несоответствия заявленной массе нетто. В ходе второго этапа из-за замечаний по органолептике конкурс покинули еще два образца-pretendenta. Таким образом, по решению Экспертного совета конкурса победителями признаны 14 продуктов 10 изготовителей РФ.

**ЗНАК ОТЛИЧИЯ**

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе инспекционного контроля будут обнаружены нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.

Заместитель председателя Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга Алексей Яковлев отметил, что конкурс стимулирует пищевые предприятия повышать конкурентоспособность своей продукции, а потребители благодаря конкурсу получают достоверную информацию о товарах, которые можно покупать без всякого риска.

Руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области Ольга Историк поблагодарила Экспертный совет конкурса, а также его организатора, СПб ООП «Общественный контроль», за ответственную и полезную работу, направленную на защиту прав потребителей.

Кирилл ОРЛОВ  
Фото Алексей БРОННИКОВ



Награду Конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» получает Виталий Холмогоров (справа), исполнительный директор АО «Лужский молочный комбинат» (входит в агропромышленный холдинг «Лактика»)



Анатолий Брусенцев, доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО, к. т. н., поздравляет с победой в Конкурсе Елену Карпенко, представителя компании «Экомилк»



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, вручает диплом Конкурса Евгении Липатовой, начальнику отдела маркетинга ООО «Петрохолд»



Диплом Конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» вручается Владимиру Гельберу (в центре), начальнику цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод «Привнеское»



Награда Конкурса вручается Елене Колбасовой, заместителю начальника службы продаж ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»



Александр Мальгин, директор филиала «Санкт-Петербург» компании «Эрконпродукт», благодарит Экспертный совет Конкурса за присужденную награду. Справа – член Экспертного совета Александр Ишевский, профессор университета ИТМО, д. т. н.

**А СУДЬИ КТО?**

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров в этом году провели специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: ФБУ «Тест-С.-Петербург», ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», Комитет по здравоохранению Санкт-Петербурга, ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО и Высшая школа товароведения и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

**ЧЕТЫРЕ ПРОДУКТА СНЯЛИ С КОНКУРСА**

В этом году на конкурс были заявлены продовольственные товары 18 наименований в четырех номинациях: «Молочная продукция», «Рыбная продукция», «Консервы овощные» и «Функциональные пищевые продукты». До второго этапа (дегустационная оценка) конкурсной комиссией было допущено 16 наименований продовольственных товаров. Один образец – рыбное кулинарное изделие



Лариса Мосийчук, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, д. м. н., доцент кафедры гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И. И. Мечникова, поздравляет с победой в Конкурсе Игоря Грекова, главного технолога АО «Таурус», АО «Стрелец» (входят в группу рыболовных компаний «ФЭСТ»)



Владимир Сергеев, заместитель директора филиала «Санкт-Петербург» компании «Эрконпродукт», благодарит за высокую награду Конкурса Ольгу Историк, руководителя Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, и Виктора Закревского, зав. кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И. И. Мечникова, д. м. н.



Светлана Леонтьева, временно исполняющая обязанности директора Санкт-Петербургского «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», вручает диплом Конкурса Елене Штейниковой, представителю ООО «Экомилк»



Ирина Панченко, старший вице-президент – исполнительный директор союза «Ленинградская областная торговая-промышленная палата», вручает награду Конкурса Андрею Крыжановскому, генеральному директору ЗАО «Пищевой комбинат «ЛИНФАС»



Андрей Казарин, эксперт-советник Торгово-промышленной палаты РФ по вопросам развития рыбохозяйственного комплекса, награждает дипломом Конкурса ООО «Фиш Ритейл Сервис»



# ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР



## ФЭСТ

ГРУППА КОМПАНИЙ

### СДЕЛАНО В МОРЕ

ПОБЕДИТЕЛЬ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ  
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



*на правах рекламы*

[WWW.FEST.MSK.RU](http://WWW.FEST.MSK.RU)





### Блинчики, фаршированные «печенью трески по-мурмански» и лососем

#### Блинчики:

Мука пшеничная	42 г
Молоко или вода	104 г
Яйцо	8 г
Сахар	3 г
Соль	0,8 г
Масса теста	154 г
Масло растительное	2 г
Выход блинчика п/ф	100 г

#### Фарш:

Картофель	22 г
Масса отварного картофеля	21 г
Печень трески	40 г
Петрушка (зелень)	3 г
Огурцы свежие	20 г
Лосось слабосоленый (филе)	13 г
Лук зелёный	1 г
Масса фарша	120 г
Выход	220 г

#### Блинчики.

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко.

Готовое жидкое тесто процеживают.

Блинчики выпекают на сковородах диаметром 24–26 см.

Обжаренные блинчики охлаждают.

#### Фарш.

В состав фарша входят печень трески, зелень укропа, петрушки, картофель протёртый, лосось слабосоленый, зеленый лук.

Банку с печенью вымыть, вытереть, вскрыть.

Зелень петрушки, укропа и зеленый лук перебрать, промыть, обсушить и измельчить.

Вареный картофель обсушить, протереть в горячем состоянии, затем охладить до комнатной температуры.

Свежие огурцы очистить, удалить семена, нарезать мелкими кубиками.

Филе лосося мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить, перемешать и выложить на охлажденные блинчики, придать им форму рулета

### Волованы с «печенью трески по-мурмански» С креветками

#### Заварное тесто:

Мука	137 г
Масло сливочное	68 г
Яйцо	240 г
Соль	2 г
Вода	132 г
Выход	300 г

#### Фарш:

Печень трески	100 г
Креветки	100 г
Огурцы свежие	100 г
Яйцо	70 г
Цветная капуста	110 г
Масса варёной цв. капусты	100 г
Зелень укропа, петрушки	30 г
Выход	10 шт. по 70 г

#### Заварной полуфабрикат.

В кипящую воду добавляют масло и соль, доводят до кипения и засыпают муку.

На слабом огне перемешивают до исчезновения комков муки и прогревают 1–2 минуты. Снимают заваренную массу с огня и охлаждают ее до 60°C. Затем, постоянно помешивая, постепенно добавляют яйца до получения однородного теста без комочков (до консистенции густой сметаны).

У готового заварного полуфабриката приготовленное тесто отсаживают из кондитерского мешка на противень в виде ракушки. Выпекают 30–35 минут, при температуре 220°C первые 12–15 минут, затем при температуре 190°C.

Часть теста кладут в бумажный корнетик с маленьким отверстием и отсаживают на смазанный маслом противень «лебединые шеи». Выпекают 5 минут при температуре 220°C.

#### Фарш.

Банку с печенью вымыть, вытереть, вскрыть.

Свежие огурцы очистить, мелко нарезать.

Цветную капусту отварить, охладить и измельчить. Креветки варить 3 минуты в кипящей воде, очистить, охладить.

Яйцо отварить вкрутую, охладить, нарезать. Зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, обсушить и измельчить, часть зелени оставить для украшения.






 ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

# «Экомилк» получил общественное признание

Продукция компании «Экомилк» (г. Москва) – молоко пастеризованное ТМ «Экомилк» 3,2% и творог ТМ «Экомилк» 5% – вошла в число лауреатов Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2019 года в номинации «Молочная продукция». Бренд «Экомилк» хорошо известен петербуржцам, и не случайно, что в этом году он получил общественное признание авторитетного экспертного жюри Северо-Западного федерального округа.



## ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ

«Экомилк» производит продукцию с 2001 года, используя производственные мощности своего партнера – ЗАО «Озерецкий молочный комбинат». На предприятии установлено современное оборудование, а также работает собственная испытательная лаборатория, в которой контролируются все этапы производства, начиная от проверки полученного сырья и заканчивая оценкой готовой продукции в потребительской упаковке.

Производство осуществляется в сотрудничестве с ведущими европейскими производителями оборудования. Оснащение производства позволяет организовать контроль качества выпускаемой продукции на беспрецедентно высоком уровне.

## ОПЕРЕЖАЯ РЫНОК

Большим событием для компании стало открытие в этом году двух новых линий розлива молочной продукции. В запуске новых мощностей принимал участие министр сельского хозяйства и продовольствия Московской области Андрей Разин.

Первая линия представляет собой высокотехнологичное современное итальянское оборудо-

вание по выдуву асептической герметичной канистры, купол которой обрезается в чистой среде автомата розлива. Производительность линии – 7000 канистр в час.

Оборудование по своему размеру и количеству установленных пресс-форм является уникальным не только для Московской области. Инвестиции в производственные мощности помогут компании «Экомилк» существенно нарастить объем выпускаемой молочной продукции. На линии планируется выпускать молоко, кефир, молочные коктейли.

Вторая линия позволит производить и сразу же фасовать молочную продукцию в ПЭТ-бутылки. Оборудование по производству ПЭТ-упаковки представляет собой комбинированную машину, в которой выдув бутылок совмещен с розливом. Сразу после выдува чистая упаковка перемещается в розлив, при этом дополнительная асептическая обработка ПЭТ-бутылки не требуется. На линии планируется выпускать молоко, кефир, питьевые йогурты.

Запуск обеих линий позволит предприятию в два раза увеличить текущие мощности по производству молока, а также добавить в ассортимент компании новые позиции кисломолочной

продукции, позволив суммарно выпускать до 300 тонн продукции в сутки.

– Запуск новых линий молочной продукции – это первый этап крупномасштабного расширения мощностей предприятия, который даст возможность существенно увеличить долю нашего присутствия на рынке, – отмечает генеральный директор ООО «Экомилк» Алексей Ефременко.

## МАСЛО КОРОВЬЕ КУШАЙ НА ЗДОРОВЬЕ!

– Визитная карточка компании «Экомилк» – сливочное масло, которое миллионы семей ценят за нежный молочный вкус и исключительно натуральный состав, – рассказывает руководитель отдела контроля качества компании Ольга Комарова. – Из года в год мы становимся лидерами по объему продаж в России – в первую очередь за счет



постоянного контроля качества нашей продукции. В своем производстве мы используем самое эффективное и технологичное оборудование, что позволяет нам не только соблюдать требования ГОСТа, но и следовать европейским экологическим требованиям по защите окружающей среды. Все это делает наше масло, молоко и сметану аппетитными и полезными – такими, какими вы любите! Высокое качество нашего сливочного масла уже давно общепризнано. Мы регулярно получаем награды на выставках. И в силу нашей популярности, к сожалению, часто встречаемся с подделками нашей продукции. Но мы намерены бороться с недобросовестными производителями, которые не только наносят ущерб репутации,



но и подвергают угрозе здоровью потребителей.

## ПРОВЕРЕНО РОСКАЧЕСТВОМ

В прошлом году Роскачество подтвердило соответствие продукции «Экомилк» – молока пастеризованного 3,2% – строгим требованиям государственного стандарта и Технического регламента Таможенного союза. Независимая проверка исследовала 16 популярных торговых марок молока пастеризованного по 26 показателям качества и безопасности. Экспертиза показала, что не все образцы соответствовали обязательным требованиям, и только несколько брендов, в том числе «Экомилк», успешно прошли испытания. Согласно выводам Роскачества, молоко «Экомилк» соответствует требованиям безопасности, не содержит антибиотиков и консервантов, имеет хорошие микробиологические и органолептические показатели,



## СТОЛ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОБРАЗЦОВ



а также отвечает всем остальным требованиям Российской системы качества.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Теперь качество молока 3,2% и творога 5% компании «Экомилк» подтверждено ведущими экспертами в области качества и безопасности пищевых продуктов в Санкт-Петербурге. Отметим, что в ходе дегустационной оценки творог «Экомилк» набрал максимальное количество баллов: 30 из 30 возможных, а молоко пастеризованное «Экомилк», получив 29,8 балла, обогнало многих других претендентов на соискание звания лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Все это говорит о том, что компания «Экомилк» ответственно относится к соблюдению прав потребителей, производству товаров и оказанию услуг, оправдывая своим высоким качеством доверие потребителей.

Алиса САВЕЛЬЕВА



**Купавушка**  
Пробитый сладко-сливочный сыр с маслом голландского производства

С НАШЕЙ  
**Купавушкой**  
ВКУСНО,  
КАК У БАБУШКИ!

[www.lav-product.ru](http://www.lav-product.ru) +7 (495) 787 - 44 - 76

Осн. 1993 г.  
**НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА**

**ПРАВИЛЬНОЕ  
отношение к мясу**

**Качество -  
наша традиция!**



**ЛУЖСКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ  
ЗАВОД**



ПО "Лужский консервный завод"  
Ленинградская область, г. Луга,  
Ленинградское шоссе, дом 18а  
[www.lkz.su](http://www.lkz.su); [info@lkz.su](mailto:info@lkz.su)  
(812) 385-92-40



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# В «Пятерочке» обнаружены полуфабрикаты

Куриное мясо наряду с яйцами – самый доступный в России по стоимости белковый продукт. А отдельные части тушек цыплят-бройлеров ценятся еще и за свои диетические свойства. Однако в очередной раз Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» убедилась, что далеко не все отечественные птицефабрики поставляют в торговую сеть безопасную продукцию: пять из десяти образцов мяса бройлеров (50%) по итогам экспертизы не соответствовали обязательным требованиям по показателям безопасности, причем в образце белгородской птицефабрики «Приосколье», как и в прошлом году, была обнаружена патогенная микрофлора – листерия.

## САНИТАРНАЯ ТРЕВОГА

Неудовлетворительные результаты экспертизы полуфабрикатов из мяса птицы СПб ООП «Общественный контроль» фиксирует второй год подряд. Так, в ходе проверки прошлого года из десяти образцов четыре содержали в себе патогенную микрофлору – сальмонеллу и листерию. Это была продукция от четырех поставщиков: ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (сальмонелла и листерия), АО «Приосколье» (листерия), АО «Птицефабрика «Северная» (сальмонелла) и полуфабрикат от неустановленного изготовителя, перепакетованный и реализованный торговой сетью «Полушка» (листерия).

Экспертиза этого года показала, что ситуация с безопасностью полуфабрикатов не улучшилась, хотя структура нарушений выглядит иначе.

## НЕБЕЗОПАСНАЯ ПТИЦА

Один из показателей безопасности, на который эксперты испытательной лаборатории проверили образцы, – количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ).

– Данный показатель характеризует общее содержание микро-

организмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет кандидат ветеринарных наук, руководитель научного консультационного центра Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины Светлана Щепеткина.



В половине образцов допустимая норма содержания КМАФАнМ, установленная Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», была превышена. Так, в суповом наборе торговой марки «Курятинка» (ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», г. Санкт-Петербург) превышение составило более чем в 1,5 раза, в крыле цыпленка торговой марки «Мираторг» (ООО «Брянский бройлер», Брянская обл.) – в 2,2 раза, в голени с кожей торговой марки «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт» от ООО «Новгородский бекон» (Новгородская обл.) – в 3,5 раза, в бедре с кожей от АО «Приоско-



лье» (Белгородская обл.) – более чем в 3 раза, а в бедре торговой марки «Аппетитно круглый год» (частная марка торговой сети «Карусель») от ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (Новгородская обл.) – почти в 5 раз!

– Превышение содержания КМАФАнМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перепакетовки, – отмечает Светлана Щепеткина. – В пределах допустимых значений содержание в продукции КМАФАнМ для человека безопасно, а вот употребление мяса с высоким их содержанием может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита. Самыми чувствительными к повышению данного показателя являются дети, пожилые люди и люди с ослабленной иммунной системой.

По словам профессора кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарных наук



Эдуарда Джавадова, показатель КМАФАнМ может быть превышен из-за различных заболеваний, перенесенных птицей до забоя, а также из-за нарушения температурного режима при хранении, транспортировке или реализации полуфабрикатов.

Доцент кафедры гигиены питания Северо-Западного государственного



медицинского университета им. И. И. Мечникова, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук предупреждает, что потребителю нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей он получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

## ОСТОРОЖНО, ОПЯТЬ ЛИСТЕРИЯ!

Если превышение показателя КМАФАнМ не представляет угрозу жизни для человека, то бактерии листерии могут вызвать листериоз – смертельно опасную болезнь. Инфекция может поразить центральную нервную систему и вызвать менингит, энцефалит или их

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ МЯСА ПТИЦЫ



Наименование продукта	Тушка цыплят-бройлеров. Первый сорт, охлажденная, потрошенная, ТМ «Троекурово. Куриный курорт»	Полуфабрикаты из цыплят-бройлеров натуральные охлажденные: бедро натуральное, ТМ «Элинар-Бройлер»	Части тушек цыплят-бройлеров: грудка без кожи охлажденная, ТМ «Петелинка»	Полуфабрикаты натуральные из мяса цыплят-бройлеров: бедро «Особое» охлажденное, ТМ АО «Птицефабрика «Северная»	Части тушек цыплят-бройлеров: бедро «Особое» охлажденное (без кожи), ТМ «Куриное Царство»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: голень с кожей охлажденная на подложке, ТМ «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт»	Полуфабрикат натуральный охлажденный мясокостный из мяса цыплят-бройлеров, ТМ «Курятинка» (суповой набор)
Производитель	АО «ПРОДО Птицефабрика Калужская», Калужская обл.	ООО Птицефабрика «Элинар-Бройлер», Московская обл.	АО «Петелинская птицефабрика», Московская обл.	АО «Птицефабрика «Северная», Ленинградская обл.	АО «Куриное Царство – Брянск», г. Брянск	ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.	ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	29.07.2019	27.07.2019	28.07.2019	26.07.2019	30.07.2019	30.07.2019	29.07.2019
Нормативный документ	ГОСТ 31962-2013	ТУ 9214-001-50190796-09	ТУ 9211-251-23476484-11	ТУ 9214-212-23476484-10	ТУ 9211-251-23476484-11	ТУ 9214-212-23476484-10	ТУ 9214-001-94635803-2014
Масса, количество образцов	1x1,545 кг + 1x1,540 кг	1x0,612 кг + 1x0,720 кг	1x1,406 кг + 1x0,844 кг	1x0,812 кг + 1x0,803 кг	1x0,723 кг + 1x0,844 кг	1x0,821 кг + 1x0,893 кг	1x0,671 кг + 1x0,598 кг
Цена за 1 кг	154,99	189,99	269,99	139,99	152,90	169,90	79,99
Место закупки	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), пр. Стачек, д. 99, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	14,0 – среднее значение с этикетки / 18,3±1,5	13,0 – среднее значение с этикетки / 15,7±1,3	4 – среднее значение с этикетки / 4,9±0,7	12,6 – среднее значение с этикетки / 12,6±1,9	13,0 – среднее значение с этикетки / 14,7±2,2	14,0 – среднее значение с этикетки / 11,2±1,7	Не более 10,0 – среднее значение с этикетки / 8,6±1,3
Listeria monocytogenes (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы) (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	Не более 5x10 <sup>5</sup> / 1,2x10 <sup>6</sup>	Не более 5x10 <sup>5</sup> / 5,5x10 <sup>3</sup>	Не более 5x10 <sup>5</sup> / 2x10 <sup>3</sup>	Не более 5x10 <sup>5</sup> / 8x10 <sup>3</sup>	Не более 5x10 <sup>5</sup> / 2,5x10 <sup>3</sup>	Не более 1x10 <sup>5</sup> / 3,5x10 <sup>5</sup>	Не более 1x10 <sup>5</sup> / 1,3x10 <sup>6</sup>
СООТВЕТСТВИЕ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по КМАФАнМ

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



# из мяса птицы «Приосколье», ЗАРАЖЕННЫЕ ЛИСТЕРИЕЙ

сочетание. Листериоз крайне коварен: инкубационный период его может варьировать от нескольких дней до двух-трех месяцев, поэтому порой крайне сложно отследить момент заражения, а смертность при таком заболевании составляет 20–30%. По данным Всемирной организации здравоохранения, ежегодно в мире от листериоза погибает около 250 человек. Так, в январе прошлого года в результате эпидемии в ЮАР листериозом заболели 1000 человек, 180 скончались. А в августе этого года вспышка листериоза накрыла испанскую провинцию Андалусия, где опасный диагноз был

поставлен полутора сотням жителей и одна женщина скончалась.

В ходе экспертизы второй год подряд листерии были обнаружены в полуфабрикате «Бедро с кожей» торговой марки «Приосколье», приобретенном в магазине «Пятерочка» (Ленинский пр., д. 98). Отметим, что опасное бедро с кожей из Белгородской области оказалось еще и самым дорогим среди остальных проверенных образцов: 203 руб. 82 коп. за кг. Аналогичная продукция, например, от АО «Птицефабрика «Северная» из Ленинградской области обошлась закупочной комиссии по цене 139 руб. 99 коп. за кг.

– Наличие в мясе птицы листерий свидетельствует о нарушении санитарных норм либо на производстве, либо при транспортировке, переупаковке или хранении продукции», – рассказывает Светлана Щепеткина. – Листерии опасны для человека, и во всем мире этот возбудитель находится под особым вниманием контролирурующих организаций, ведь причиной 70–75% случаев заболеваний листериозом становятся именно мясные продукты. Болезнь эта крайне опасна для беременных, так как вызывает тяжелое поражение плода. У здоровых людей листериоз может проявляться в виде гастроэнтерита с признаками диареи, повышения температуры, головной и мышечной болью. Критически опасны листерии для людей с ослабленным иммунитетом. Группами риска здесь являются дети до 5 лет, у которых иммунная система еще не сформирована в должной степени, пожилые люди старше 65 лет, а также люди с пониженным иммунитетом вследствие перенесенных заболеваний. При термической обработке листерия погибает и не может стать источником заболевания, однако прекрасно размножается даже при низких температурах. При этом они также могут обсеменить и хранящиеся рядом в холодильнике продукты питания – овощи, фрукты и даже молочную продукцию, поэтому необходимо соблюдать принципы товарного соседства и хранить мясо в отдельной закрытой емкости.

Эдуард Джавадов отмечает, что одной из причин заражения мяса птицы листерией может являться морально устаревшая технология охлаждения птицы в ваннах с холодной водой, которую всё еще используют некоторые птицефабрики как в Ленинградской области, так и в других регионах страны. Передовые хозяйства, которые заботятся о безопасности продукции и дорожат своей репутацией, перешли на систему охлаждения тушек с помощью спреев или на систему воздушного охлаждения.

Материалы экспертизы полуфабрикатов из мяса птицы были направлены в Роспотребнадзор и Россельхознадзор еще 13.08.2019.

05.09.2019 из Управления Россельхознадзора по Белгородской области поступил ответ, что в отношении АО «Приосколье» с 11.09.2019 по 08.10.2019 будет проведена внеплановая документальная проверка, о результатах которой будет сообщено дополнительно. Надо полагать, что до окончания проверки продукция белгородской птицефабрики не будет отзывать с полок супермаркетов. Принимаются меры со стороны Роспотребнадзора, пока неизвестно.

## УСЛОВНАЯ ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Маркировка двух образцов полуфабрикатов из мяса птицы



содержала недостоверную информацию о пищевой ценности. Так, голень с кожей торговой марки «Куриная ферма» от «Новгородского бекона», кроме обсемененности микробами, оказалась еще более тощей, чем было указано на этикетке: массовая доля жира образца фактически составила 11,2% вместо заявленных 14%. А вот в крыле цыпленка торговой марки «Мираторг» от «Брянского бройлера», наоборот, жира было больше, чем заявлено: 15,2% против 10%.

– Жирность курицы зависит от того, сколько каждая птица съедает корма, да и усваивается он по-разному, – объясняет Светлана Щепеткина. – Обмен веществ зависит от многих факторов, вплоть до того, в каком месте птичника находится эта курица. Каждую тушку проверить на содержание жира практически нереально, иначе такая курочка стала бы на самом деле «золотой» для конечного потребителя. Поэтому на этикетке указывается среднее значение жира.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, безопасными признаны полуфабрикаты пяти торговых марок. Это «Троекурово. Куриный курорт» (АО «ПРОДО Птицефабрика Калужская», Калужская обл.), «Элинар-Бройлер» (ООО Птицефабрика «Элинар-Бройлер», Московская обл.), «Куриное Царство» (АО «Куриное Царство – Брянск» (г. Брянск), «Петелинка» (АО «Петелинская птицефабрика», Московская обл.), а также бедро «Особое» (АО «Птицефабрика «Северная», Ленинградская обл.).

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Эдуард Джавадов отмечает, что выбор мяса птицы необходимо начинать с оценки санитарного состояния магазина, который, кстати, по требованию покупателя должен предоставить документы, подтверждающие ее безопасность. Затем осмотрите сам продукт: на нем не должно быть кровоподтеков.

– При неправильном хранении в магазине или дома мясо становится опасным продуктом, – предупреждает Светлана Щепеткина. – Рост микроорганизмов в холодильнике возможен в очень ограниченном количестве, однако при нарушении условий хранения (повышении температуры) патогенная микрофлора начинает быстро размножаться. Например, кишечная палочка удваивает свое количество один раз в 20 минут.

## Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова



рекомендует подвергать куриное мясо длительной термической обработке: из курицы после приготовления не должна выделяться кровь, а мясо должно хорошо отделяться вилкой от кости – в противном случае патогенные микроорганизмы в продукте могут остаться и ими можно отравиться.

Для человека, чей организм ослаблен после вирусной инфекции или другого тяжелого заболевания, не связанного с желудочно-кишечным трактом, очень полезен куриный бульон: это блюдо отлично способствует восстановлению организма.

– Бульон следует варить вместе со шкуркой, причем достаточно долго, – рекомендует Ольга Моденова. – Лучше сначала использовать небольшое количество воды, после закипания всю воду слить, затем залить чистой водой, и на втором бульоне получается диетический продукт. Дело в том, что в первом бульоне, помимо антибиотиков, содержатся еще и гормоны стресса, которые вырабатывает птица перед убоем.

Людям, страдающим хроническим гастритом, изжогой, воспалительными заболеваниями кишечника и язвенной болезнью, куриные бульоны не рекомендованы, хотя вареную курицу им есть можно.

Тем, кто следит за холестерином, курицу лучше тушить или варить, но не жарить, при этом кожу снимать надо еще перед готовкой.

– Если мы варим или тушим курицу с кожей, холестерин проникает внутрь мяса, которое становится более жирным, – поясняет Ольга Моденова. – В целом кожа не противопоказана людям с нормальным уровнем холестерина, особенно подросткам.

Наименьшее количество вредного холестерина содержится в грудке. Это, кстати, доказано и экспертизой «Общественного контроля»: в филе грудки без кожи массовая доля жира составила лишь 4,9%, тогда как в других частях тушки данный показатель колеблется от 8,6% до 18%.

– Не стоит забывать, что слишком частое потребление мяса любой птицы, особенно дичи, приводит к развитию подагры – нарушению пуринового обмена, – добавляет Ольга Моденова. – Для снижения риска этого заболевания я рекомендую перед готовкой полить курицу соком лимона или выпить после употребления мяса птицы стакан воды с лимоном. Он инактивирует отрицательное действие курицы на организм.

Елена МАКСИМОВА



**Осторожно, листерии!**



Части тушек цыплят-бройлеров: крыло (целое) цыпленка-бройлера, ТМ «Мираторг»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров охлажденный (на подложке): бедро, ТМ «Аппетитно круглый год»	Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный охлажденный: бедро с кожей, ТМ «Приосколье»
ООО «Брянский бройлер», Брянская обл.	ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.	АО «Приосколье», Белгородская обл.
27.07.2019	27.07.2019	28.07.2019
TU 9214-212-23476484-10	TU 9214-013-64474310-12	TU 9214-212-23476484-10
2x0,750 кг	1x0,854 кг + 1x0,964 кг	2x0,834 кг
186,65	140,99	203,82
АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка») Ленинский пр., д. 98
10 – среднее значение с этикетки / 15,2±1,2	15,0 – среднее значение с этикетки / 18,0 ±1,4	16,0 – среднее значение с этикетки / 15,1±1,2
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	СООТВЕТСТВУЕТ
Не более 5x10 <sup>5</sup> / 1,9x10 <sup>6</sup>	Не более 1x10 <sup>5</sup> / 4x10 <sup>6</sup>	Не более 1x10 <sup>5</sup> / 2,6x10 <sup>6</sup>
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по КМАФАнМ</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по КМАФАнМ</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по КМАФАнМ, обнаружены Listeria monocytogenes</b>

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.



# ПРАВО НА НЕУСТОЙКУ

Потребитель, права которого оказались нарушены вследствие продажи ему некачественного товара или оказания ему услуги ненадлежащего качества, имеет право требовать у продавца (или исполнителя услуги) неустойку в случае, если в установленный законом срок его законные требования не удовлетворены.

## НЕУСТОЙКА

### ТОВАР



### УСЛУГА

#### Нарушение сроков доставки

#### Товар ненадлежащего качества

#### Нарушение сроков оказания услуги

#### Оказана услуга ненадлежащего качества

Неустойка составляет **0,5%** от суммы, оплаченной за товар, за **каждый** день просрочки. Неустойка не может превышать сумму предоплаты. (статья 23.1 Закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей»)

За нарушение сроков удовлетворения требований потребителей продавец уплачивает неустойку в размере **1%** от стоимости товара (статья 23 Закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей»)

Потребитель имеет право на неустойку в размере **3%** от стоимости услуги за каждый день (час, если срок определен в часах) просрочки. Неустойка не может превышать стоимость самой услуги (статья 28 Закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей»)

За нарушение сроков удовлетворения требований потребителей исполнитель уплачивает неустойку в размере **3%** от стоимости услуги. Неустойка не может превышать стоимость самой услуги (статья 28 Закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей»)