

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАКИЕ КУРИНЫЕ ЯЙЦА САМЫЕ ПОЛЕЗНЫЕ?



11 октября – Всемирный день яйца

Сегодня цены на куриные яйца на прилавках магазинов заметно разнятся. Почему один десяток стоит около сорока рублей, а другой – под восемьдесят? Только ли категория яйца, которая зависит от его массы, определяет его стоимость? Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проведя очередную экспертизу популярного продукта, убедилась, что нет. Размер яйца, конечно, имеет значение, но его стоимость зависит еще и от наличия в нем полезных микроэлементов, одним из которых являются каротиноиды, участвующие в синтезе витамина А. О том, какие птицефабрики заботятся о здоровье потребителей, а какие экономят на качестве кормов, читайте на

СТР. 3, 4–5

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Торговая сеть «Магнит» продолжает торговать поддельным пломбиром

Поддельный пломбир «Снежное лакомство», который с прошлого года выпускает ООО «Вологодское мороженое» (г. Вологда), до сих пор лежит на прилавках торговой сети «Магнит» в Северо-Западном федеральном округе, несмотря на проверки Роспотребнадзора. Этот факт «Общественному контролю» недавно подтвердило Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, которое с мая нынешнего года обрабатывает сигнал общественной организации.



СТР. 2

ПРАВИЛА ТОРГОВЛИ



Предприятия торговли игнорируют новые правила продажи молочных продуктов

С 1 июля 2019 года магазины обязаны размещать в торговом зале молочные продукты способом, позволяющим визуально отделить их от других пищевых продуктов. Однако, как показывают внеплановые проверки Роспотребнадзора по всей стране, продавцы массово не соблюдают новые требования законодательства. О том, как заставить продавцов соблюдать закон, читайте на

СТР. 2

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Пальмовое масло возьмут под контроль

Ученые установили, что в пальмовом масле при его нагревании свыше 230°C образуются глицидиловые эфиры, способствующие возникновению онкологических заболеваний и мутаций ДНК клетки.

В прошлом году Евросоюз ввел жесткий контроль за содержанием глицидиловых эфиров в пищевых продуктах. А недавно Коллегия Евразийской экономической комиссии приняла решение, согласно которому пальмовое масло и продукцию, его содержащую, будут проверять по этому показателю в странах Таможенного союза.



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сколько в пельменях мяса?



Многие потребители предпочитают покупать пельмени подороже, надеясь, что высокая цена говорит о не менее высоком качестве. Однако экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что это не всегда так. Иногда даже в дорогих пельменях можно найти ингредиенты, не заявленные в составе. Так, в двух образцах пельменей высокой и средней ценовой категории были обнаружены крахмал и растительные волокна (клетчатка), о которых изготовители не пожелали сообщить потребителям на этикетке. О том, кто из изготовителей мясных полуфабрикатов указывает недостоверную информацию на этикетке, читайте на

СТР. 6–7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В следующем номере газеты «Петербургское качество» будет опубликованы результаты экспертизы батонов, которую Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела на базе испытательной лаборатории Росстандарта и Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий.



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



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!

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ТОРГОВАЯ СЕТЬ «МАГНИТ» ПРОДОЛЖАЕТ ТОРГОВАТЬ ПОДДЕЛЬНЫМ ПЛОМБИРОМ

Поддельный пломбир «Снежное лакомство», который с прошлого года выпускает ООО «Вологодское мороженое» (г. Вологда), до сих пор лежит на прилавках торговой сети «Магнит» в Северо-Западном федеральном округе, несмотря на проверки Роспотребнадзора.

Этот факт «Общественному контролю» недавно подтвердило Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, которое с мая нынешнего года отрабатывает сигнал общественной организации.

Надзорный орган сообщил, что в том же мага-

зине «Магнит» в Московском районе (Новоизмайловский пр., д. 4), где еще 22.04.2019 «Общественный контроль» обнаружил мороженое «Снежное лакомство», фальсифицированное растительными жирами, в очередной раз выявлены такие же поддельные образцы,

но уже с датой выработки от 26.06.2019.

То есть в течение нескольких месяцев после информирования Роспотребнадзора о наличии в торговой сети «Магнит» поддельного мороженого сладкий фальшивый десерт продолжал спокойно лежать на прилавках крупнейшего российского ретейлера. И это несмотря на то, что еще два с половиной месяца назад Управление Роспотребнадзора по Вологодской области также в своем регионе выявило поддельный пломбир «Снежное лакомство» и отчиталось перед «Общественным контролем», что «в отношении ООО «Вологодское мороженое» проводится административное расследование, по результатам которого будут применены меры административного воздействия».

Какие меры воздействия были приняты Управлением Роспотребнадзора по Вологодской области, осталось неизвестным. Однако теперь известно точно, что они не привели к прекращению противоправных действий со стороны изготовителя мороженого

и федеральной торговой сети, которые, очевидно, плевать хотели на проверки Роспотребнадзора, не говоря уже о публикациях в СМИ, информирующие граждан о результатах исследований «Общественного контроля».

Если крупнейшая в России торговая сеть демонстративно игнорирует требования российского законодательства и надзорных органов, то что же говорить о других сетях, следующих за «Магнитом» по объемам продаж, а также всех остальных объектах розничной торговли, расположенных на необъятных просторах нашей Родины?

Бессилие Роспотребнадзора в наведении порядка на потребительском рынке лишний раз говорит о том, что потребитель сегодня не защищен государством от обмана изготовителей и продавцов, от некачественных и просто опасных товаров и продолжает по-прежнему нести все риски, связанные с безграмотной реформой контрольно-надзорной деятельности, от которой выигрывает только недобросовестный бизнес.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПРАВИЛА ТОРГОВЛИ



Предприятия торговли игнорируют новые правила продажи молочных продуктов

С 1 июля 2019 года вступило в силу постановление Правительства Российской Федерации от 28 января 2019 года № 50, в соответствии с которым Правила продажи отдельных видов товаров дополнены новым пунктом 33 (1), устанавливающим обязанность к размещению в торговом зале молочных, молочных составных и молокосодержащих продуктов способом, позволяющим визуально отделить указанные продукты от иных пищевых продуктов. Кроме того, полки с молочной продукцией должны сопровождаться надписью «Продукты без заменителя молочного жира».

Однако, как показывают внеплановые проверки Роспотребнадзора по всей стране, продавцы массово не соблюдают новые требования законодательства.

Так, в Ленинградской области Управление Роспотребнадзора проверило 726 объектов торговли (63% – объекты сетевой торговли) и установило, что в 94% случаев в сетевых объектах и 91% случаев в объектах мелкой розницы торговля осуществляется с нарушениями вышеуказанных норм.

В настоящее время Управление приступило к проверке исполнения ранее выданных предписаний об устранении выявленных нарушений. Результаты исполнения предписаний будут размещаться на сай-

те Управления по мере завершения проверок.

Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области предлагает потребителям осуществлять общественный контроль в местах реализации молочной продукции.

Если в магазине молочная продукция смешана на полках и затрудняет выбор товара:

- внесите замечания в книгу отзывов и предложений, сделайте фотографии своей записи и выкладки товара;
- сообщите в письменной форме, в том числе по электронной почте, о факте нарушения в Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области для принятия мер по пресечению нарушения прав потребителя.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Пальмовое масло возьмут под контроль

В начале августа Коллегия Евразийской экономической комиссии приняла Решение № 132, согласно которому пальмовое масло и продукцию, в составе которой оно используется, будут проверять на содержание глицидиловых эфиров.

Ученые установили, что глицидиловые эфиры жирных кислот – вредные примеси, формирующиеся в процессе высокотемпературной обработки (выше 230°C), растительных масел и жиров. При попадании в пищеварительный тракт глицидиловые эфиры преобразуются в генотоксичный канцероген глицидол. Максимальные концентрации глицидиловых эфиров, способствующих возникновению онкологических заболеваний и мутаций ДНК клетки, отмечаются в низкокачественном пальмовом масле (до 31 мг/кг).

Токсикологические исследования, проведенные Всемирной организацией здравоохранения и Международным агентством по изучению рака, доказали, что глицидиловые эфиры являются основной причиной наиболее распространенных и агрессивных форм онкологических заболеваний. При этом особенно подверженными развитию рака оказались дети и мла-

денцы. Также было доказано, что глицидол генотоксичен и способен изменять заложенную в человеке природой генетическую программу, которая впоследствии передается потомкам.

Публикация в 2016 году этих шокирующих результатов исследований вызвала массовые возмущения и взрыв абсолютного потребительского недоверия к крупнейшим европейским производителям продуктов питания, использующим сырье с глицидиловыми эфирами. Это повлекло за собой полное изъятие из продажи продукции с содержанием глицидиловых эфиров по всей Европе.

В мае 2018 года произошло очередное изъятие продукции из крупнейших розничных сетей. На этот раз превышение глицидиловых эфиров было обнаружено в шоколадных конфетах крупного бельгийского производителя «Cupido», а также в печенье польской компании «Tastino». В целях защиты здо-

ровья потребителей от пагубного воздействия токсичных глицидиловых эфиров крупный ретейлер «Lidl» призвал всех купивших данную продукцию возвращать ее в любом магазине розничной сети, даже не требуя кассового чека.

Исследования, проведенные Европейским агентством по безопасности продуктов питания EFSA и Объединенным экспертным комитетом ООН ВОЗ по пищевым добавкам JECFA, подтвердили, что глицидиловые эфиры относятся к группе генотоксичных канцерогенов. В 2018 году Европейская комиссия своим законом № 2018/290 запретила использование в производстве продуктов питания масла и жиры с содержанием глицидиловых эфиров выше 1 мг/кг.

В России нормативы по глицидиловым эфирам жирных кислот до сих пор не введены, что позволяет использовать для производства продуктов питания низкокачественное техническое пальмовое масло



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,

• приобретали 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 тел. 8-911-121-00-66

Кирилл ОРЛОВ

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 10.10.2019 г. в 18.00, фактически 10.10.2019 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-7905/9

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Актюев
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № 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) 251-04-46

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

СОБЫТИЕ МЕСЯЦА

День куриного яйца

В 1996 году на конференции в Вене Международная яичная комиссия приняла решение каждую вторую пятницу октября отмечать Всемирный день яйца. В этом году все любители яиц, омлетов, запеканок и глазуньи будут праздновать 11 октября.



В Австрии в этот день в вечернем телеэфире обычно выступают известные повара, объясняя зрителям качества и полезные свойства популярного продукта, а в Вене запускают яркий воздушный шар, изготовленный в виде яйца.

Американцы, например, выражают свое почтение этому драгоценному продукту, проводя ежегодно Дни гигантского омлета. В Новой Зеландии Всемирный день яйца объединяется вместе с Международным праздником повара, а в Венгрии в этот день проходит всемирно известный фестиваль яиц на озере Балатон. Сюда ежегодно приезжают тысячи гостей.

И ничего удивительного в этом нет. Ведь яйца – самый универсальный продукт питания, они популярны в кулинарии всех стран и культур во многом благодаря тому, что их употребление может быть самым разнообразным.

Яйца – самый универсальный продукт питания. За последние десятилетия о яйцах было сказано много плохого, но недавние научные

исследования показали, что совершенно не нужно избегать употребления яиц. В них содержится высокоценный легкоусвояемый белок, множество необходимых организму питательных веществ, включая основные витамины и минералы, а также антиоксиданты, которые помогают от некоторых болезней. И, вопреки всеобщему мнению, яйца не повышают уровень холестерина. Поэтому съесть одно яйцо в день очень даже можно.

Интересно, что, по некоторым данным, мировым лидером в потреблении яиц признают Японию. Каждый житель Страны Восходящего Солнца съедает в среднем по одному яйцу в день. В этом соревновании россияне пока заметно отстают. Эксперты считают, причина всему – многообразие полуфабрикатов и продуктов быстрого приготовления. Уберите промышленные полуфабрикаты из рациона, включите в одну из трапез блюдо из куриных яиц, и ваше самочувствие непременно улучшится!

Алиса САВЕЛЬЕВА

РОСКАР®
СОЗДАВАЯ СОВЕРШЕНСТВО

СЧАСТЬЕ
ЕСТЬ
Счастливая
курица
СВОБОДНОГО СОДЕРЖАНИЯ

Присоединяйтесь к нам в соцсетях:

Instagram VK #roskarspb Готовьте с Роскар! YouTube

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Яйцо «Вараксино Деревенское» по итогам независимой экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», вошло в тройку лидеров, имеющих наилучшие показатели по пищевой ценности – в частности, по содержанию бета-каротина, необходимого для синтеза витамина А в организме человека. Всего по показателям безопасности и качества были проверены яйца куриные десяти птицефабрик России и Беларуси.



Яйцо «Вараксино» – польза, доступная каждому!

На продовольственном рынке осталось не так много продуктов, которые практически невозможно сфальсифицировать. Одним из них является обычное куриное яйцо.

Это не только источник полноценного легкоусвояемого белка, но и кладезь витаминов и минералов. Оно содержит фолиевую кислоту, биотин, холин, витамины А, Е, D, B12, B3, селен, магний, калий, фосфор, железо и кальций. Именно поэтому потребители, которые заботятся о своем здоровье и ведут активный образ жизни, обязательно включают яйцо в свой рацион. Диетологи рекомендуют в среднем в неделю съедать три яйца.

Покупателю порой сложно понять, почему разные марки яиц отличаются по цене, причем существенно. Ответ на этот вопрос дали результаты экспертизы «Об-

щественного контроля»: чем более сбалансированными кормами, насыщенными витаминами и микроэлементами, питалась курица-несушка, тем больше в яйце полезных веществ и тем дороже оно стоит.

Сейчас в тренде забота о здоровье, поэтому выбор потребителей всё чаще падает на продукты, имеющие более высокие показатели качества. Покупатель становится требовательным и к упаковке. Она должна быть не только удобной и надежной, но и информативной.

Именно такое яйцо, обладающее всеми достоинствами по содержанию макро- и микроэлементов, соответствующее строгим требованиям ГОСТ 31654-2012, имеющее прочную и эргономичную упаковку, выпускает сегодня птицефабрика «Вараксино», расположенная в экологически чистом районе Удмуртской

Республики – селе Вараксино. «Вараксино» – крупнейшая в Удмуртии птицефабрика яичного направления с годовым объемом производства более 700 млн шт. Предприятие занимает 7-е место в России по объемам производства яйца.

Современные технологии, внедренные на предприятии, обеспечивают высокую эффективность производства и строгий контроль качества продукции, а также снижают затраты на производство.

– С каждым годом мы совершенствуем и модернизируем наше производство для того, чтобы качество и ассортимент продукции удовлетворяли требованиям самого взыскательного покупателя, – рассказывает управляющий ООО «Птицефабрика «Вараксино» Дмитрий Кузнецов. – Наша главная задача – с помощью самых современных технологий сохранить

традиционно высокие стандарты производства яйца в России. Ассортимент птицефабрики включает белое и коричневое яйцо и позволяет удовлетворить самого взыскательного потребителя. Петербуржцам наше яйцо известно под брендами «Вараксино» и «Село Зеленое».

Бренд «Село Зеленое» представлен коричневым яйцом ровного оттенка – фильтр по оттенку скорлупы осуществляется на специальном оборудовании. Бренд «Вараксино» – это только белое яйцо, без грязи и царапин. Яйцо получают от молодой птицы не старше 14 месяцев.

Птицефабрика «Вараксино» выпускает яйцо премиум-качества в европейской упаковке из биоразлагающегося картона, с особыми требованиями к органолептике яйца.

Яйцо птицефабрики имеет ряд неоспоримых преимуществ, кото-

рые так ценят покупатели: только яркий желток и прочная скорлупа. Все яйца дополнительно сортируются на специальных крэш-детекторах. На фасовку они поступают без «насечки» и тем более боя.

Куры-несушки постоянно находятся под строгим ветеринарным контролем. Все яйцо птицефабрики попадает на линию фасовки только чистым, без допустимых по ГОСТу загрязнений на 1/8 части скорлупы.

Выбирая яйцо «Вараксино» или «Село Зеленое», вы голосуете не только за качество и безопасность, но и за свое здоровье и долголетие!

Тахир ЗАКИРОВ

птицефабрика
Вараксино

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Куриное яйцо является одним из самых доступных источников белка и микроэлементов, необходимых нашему организму. Но все ли яйца одинаково полезны, а главное – безопасны? И всегда ли птицефабрики честны с потребителем? Чтобы ответить на эти вопросы, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» накануне Всемирного дня яйца, который в этом году отмечается 11 октября, провела независимую экспертизу качества куриных яиц разных торговых марок сразу на базе двух лабораторий – ФБУ «Тест-С.-Петербург» и ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория». На исследования были отправлены десять образцов яиц высшей, первой и второй категорий от разных производителей, приобретенных в магазинах Санкт-Петербурга.



ЯЙЦО КУРИНОЕ:



Специалисты оценивали яйца на соответствие заявленной категории, наличие сальмонелл, мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), а также фторхинолонов – антибиотиков, обладающих выраженной противомикробной активностью, широко применяющихся в животноводстве в качестве антибактериальных лекарственных средств широкого спектра действия. Также куриные яйца проверили по одному из самых важных показателей качества – содержанию бета-каротина – микроэлемента, из которого в нашем организме синтезируется витамин А.

САЛЬМОНЕЛЛА НЕ ОБНАРУЖЕНА!

Все десять образцов яиц, проверенных обеими лабораториями, оказались полностью безопасными и соответствовали обязательным требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Ни сальмонелл, ни превышения КМАФАМ зафиксировано не было. Причем такую благоприятную тенденцию «Общественный контроль» наблюдает пятый год подряд.

– Сальмонеллы вызывают тяжелую токсикоинфекцию и являются одной из четырех основных причин диарейных болезней во всем мире, – рассказывает **руководитель научного консультационного центра Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины Светлана Щепеткина, кандидат ветеринарных наук.** – Для сальмонеллеза обычно характерны резкое повышение температуры, боль в области живота, диарея, тошнота и иногда рвота. Сальмонеллы могут сохраняться длительное время во внешней среде и продуктах питания, не боясь низких температур, хотя при кипячении погибают практически мгновенно. Превышение содержания КМАФАМ в яйце может говорить о нарушении санитарных норм на разных этапах производства, сортировки, транспортировки, перефасовки или хранения.



Кстати, в отличие от яйца полуфабрикаты из мяса птицы далеко не всегда соответствуют требованиям безопасности. В частности, недавняя проверка, проведенная «Общественным контролем», показала, что в 50% исследованных образцов куриных полуфабрикатов обнаружено превышение КМАФАМ от 2 до 5 раз, а один образец и вовсе был заражен листерией – опасным патогенным микроорганизмом, вызывающим поражение нервной системы человека.

Почему же куриное яйцо безопаснее мяса птицы? Оказывается, всё дело в технологии производства мяса птицы.

– Цыплят-бройлеров в отличие от кур-несушек не вакцинируют от сальмонеллеза и других инфекций, – объясняет **Эдуард Джавдов, профессор кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук.** – Родители бройлеров подлежат вакци-



нации, а их потомство, которое идет на мясо и выращивается всего 35–38 дней, нет. Организм цыпленка какое-то время благодаря материнскому иммунитету успешно сопротивляется инфекции, однако затем становится к ним беззащитен. Вакцинировать бройлера все равно нет смысла, ведь собственный иммунитет после введения вакцины у него будет вырабатываться до трех недель. В итоге мясные цыплята в иммунологическом плане некоторое время не защищены от сальмонеллеза. В то же время при соблюдении птицефабрикой санитарных норм риск заражения птицы сальмонеллезом и другими болезнями сводится к минимуму. Несушки живут дольше, чем бройлеры, – около полтора лет, поэтому птицефабрики вакцинируют их от сальмонеллеза, и к моменту, когда курица начинает нести первые яйца – примерно на пятом месяце жизни, – у нее вырабатывается иммунитет к этой инфекции. После введения вакцины иммунитет у птицы держится около года, что позволяет ей в течение всего продуктивного периода нести яйца, не зараженные сальмонеллезом.

АНТИБИОТИКОВ НЕТ!

Важным показателем безопасности продукции животного происхождения является не только отсутствие в ней патогенной микрофлоры, но и антибиотиков – в частности, фторхинолонов. Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», в яйце их быть не должно. И ни в одном из исследованных образцов в ходе экспертизы их обнаружено не было.

– В 2017 году Всемирная организация здравоохранения отнесла фторхинолоны к резервным антибиотикам, которые назначают в случаях, когда другие уже не действуют, – говорит **Светлана Щепеткина.** – Фторхинолоны могут негативно влиять на суставы, мышечную и нервную системы человека, провоцировать развитие судорог. Побочный эффект от их применения – почечная и печеночная недостаточность, тахикардия, депрессия. Особенно чувствительны к фторхинолонам дети до 18 лет, беременные и кормящие женщины, пожилые люди. Даже микродозы этих антибиотиков, содержащиеся в продуктах, могут вызывать резистентность (устойчивость к антибиотикам)

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯЙЦА СТОЛОВОГО



Наименование продукта	Яйца куриные столовые пищевые, категория С1, торговая марка «Утро Волжское. Лучшее – любимым»	Яйца куриные столовые пищевые экстра, категория С1, торговая марка «Новая марка»	Яйца куриные столовые деревенские, категория С1, торговая марка «Вараксино Деревенское»	Яйцо куриное столовое пищевое, категория С1	Яйцо куриное столовое пищевое, категория С2, торговая марка «Сметанино. Выбери родное!»	Яйцо куриное столовое пищевое, категория С1	Яйца куриные столовые пищевые, категория С1, торговая марка «Оредеж. Все начинается с нас»
Производитель	ОАО «Волжанин», Ярославская обл.	АО «Птицефабрика «Роскар», Ленинградская обл.	ООО «Птицефабрика «Вараксино», Удмуртская Республика	ОАО «Птицефабрика «Городок», Витебская обл.	ООО «Птицефабрика «Сметанино», Смоленская обл.	АО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл.	ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл.
Нормативный документ	ГОСТ 31654-2012	ТУ 9841-001-00636790-2003	СТО 00634265-006-2014	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012
Дата изготовления (срок годности 25 суток)	07.09.2018	21.08.2019	16.08.2019	18.08.2019	08.08.2019	22.08.2019	09.08.2019
Масса, количество образцов	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 30 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.
Цена за 1 уп.	72,99	72,99	72,99	55,00	39,90	69,00	57,90
Место закупки	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское», (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Семья»), Рижский пр., д. 30/7, лит. А	ООО «Приморское», (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «ТД «Перекресток» (магазин «Перекресток»), пр. Стачек, д. 99, лит. А
Масса одного яйца, г (Норма/Результат)	От 55 до 64,9 / 59	От 55 до 64,9 / 60	От 55 до 64,9 / 59	От 55 до 64,9 / 62	От 45 до 54,9 / 51	65 до 74,9 / 65	От 55 до 64,9 / 58
Бета-каротин, мг/кг (не нормируется)	11,77	11,61	10,27	7,24	6,13	4,39	4,22
Патогенные организмы, в т.ч. сальмонеллы (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Фторхинолоны (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
КМАФАМ (КОЕ/г), не более 5 x 10 ⁵	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10	Менее 10
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

БЕЗОПАСНО И ПОЛЕЗНО!

собственной микрофлоры человека, а также передать гены резистентности другим патогенным микроорганизмам. В итоге при возникновении заболевания лечение антибиотиками может оказаться неэффективным. При этом термическая обработка практически не разрушает антибиотики, поэтому важно, чтобы в продуктах их не было вовсе.

КАКОЕ ЯЙЦО САМОЕ ПОЛЕЗНОЕ?

Несмотря на то что содержание каротиноидов ГОСТ 31654–2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» не нормирует, «Общественный контроль» ежегодно оценивает этот показатель, чтобы понять, какие марки куриного яйца являются наиболее полезными для потребителя.

– Витамин А, который синтезируется организмом человека за счет каротиноидов, крайне необходим, поскольку влияет на зрение, сохранность слизистых оболочек, укрепление иммунитета, – рассказывает **Эдуард Джавадов**.

– Каротиноиды действуют как антиоксиданты, защищают клеточные структуры от разрушения свободными радикалами, стимулируют иммунную систему, предупреждая развитие инфекционных заболеваний, – отмечает

Ольга Рулева, член Российской и Европейской ассоциаций эндокринологов. – Бета-каротин – важнейший среди каротиноидов, так как он наиболее эффективно усваивается и превращается в организме в витамин А. В яйце содержание каротиноидов может достигать 30 мг/кг, при этом для взрослого человека оптимальная суточная доза бета-каротина составляет 15–50 мг.

Согласно протоколам испытаний, больше всего бета-каротина – 11,77 мг/кг – содержали яйца первой категории «Утро Волжское. Лучшее – любимым» птицефабрики «Волжанин» (Ярославская обл.). Масса одного яйца данного производителя составила 59 г. Немного меньше бета-каротина – 11,61 мг/кг – было обнаружено в яйце первой категории «Новая марка» птицефабрики «Роскар» (Ленинградская обл.). Масса одного яйца составляла 60 г. На третьем месте по содержанию каротина – 10,27 мг/кг – оказалось яйцо первой категории торговой марки «Вараксина Деревенское» (ООО «Птицефабрика «Вараксина», Удмуртская Республика). Вес одного яйца составляет 59 г. При этом только двое из упомянутых производителей указали



Яйца куриные столовые пищевые, категория С2, торговая марка «То, что надо!»	Яйца куриные пищевые, категория С0, торговая марка «Чепфа. Как раньше, только лучше»	Яйцо куриное столовое пищевое, категория С0, торговая марка «Вологодское то самое яйцо»
АО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл.	ПАО «Птицефабрика Челябинская», г. Копейск	ООО «Вологодский Агрокомплекс», Вологодская обл.
ГОСТ 31654–2012	ГОСТ 31654–2012	ГОСТ 31654–2012
13.08.2019	13.08.2019	17.08.2019
2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.	2 x 10 шт. = 20 шт.
44,99	54,90	56,99
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Семья»), Рижский пр., д. 30/7, лит. А	АО «Дикси Юг», магазин «Дикси 78614», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А
От 45 до 54,9 / 49	65 до 74,9 / 70	От 65 до 74,9 / 65
3,21	3,18	2,71
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Менее 10	Менее 10	Менее 10
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

Куриные яйца – один из самых распространенных, популярных и доступных продуктов в питании всех возрастных групп населения. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты.

Так, в яйцах содержатся калий, магний, фосфор, кальций, цинк, железо, йод, молибден, марганец и другие элементы. Из витаминов присутствуют витамины группы В, а также витамины А, Е, D, С и другие. Яйца богаты витамином D. Этот витамин необходим тем, кто мало времени проводит на солнце, также он незаменим для укрепления костей. Желток содержит лецитин, который нормализует работу печени, улучшает функционирование мозговых клеток, растворяет бляшки на стенках кровеносных сосудов.

Цвет яйца (белый, коричневый или бурый) зависит от породы курицы, он не влияет ни на питательную ценность продукта, ни на его вкусовые качества. Размер яиц зависит от возраста курицы, ее породы и веса, а также от условий, в которых птица содержится (корм, температура).

По сроку хранения яйца подразделяются на диетические (срок хранения которых не превышает 7 суток) и столовые (их срок хранения при температуре от 0°C до 20°C – не более 25 суток, и яйца, которые хранились при температуре от -2°C до 0°C, – не более 90 суток).

На яйцах обязательно указываются вид и категория, маркировка должна быть четкой, легко читаемой: диетические – Д; столовые – С. Категорию яиц обозначают: высшая – В; отборная – О; первая – 1; вторая – 2; третья – 3.

В местах продажи яиц потребитель имеет право попросить продавца проверить их качество на специальном приборе – овоскопе.

Перед использованием яйца нужно обязательно мыть. Употребление сырых яиц может быть опасным из-за возможного наличия в них сальмонеллы, вызывающей кишечные заболевания, поэтому нежелательно использовать в пищу сырые яйца.



количество каротиноидов на упаковке продукции: «Роскар» и «Вараксина», причем последний поскромничал, сообщив, что в яйце содержится не менее 0,3 мг каротиноидов на 100 г продукта (на самом деле – более 1 мг/100 г).

Высокое содержание каротиноидов, как показала экспертиза, определяет и высокую цену этих трех образцов яйца: 72,99 руб. за десяток. Для сравнения: самое бедное каротиноидами яйцо от ООО «Вологодский Агрокомплекс» (Вологодская обл.) категории С0 стоит 56,99 руб. Это значит, что птицефабрики, устанавливая высокую цену, предлагают потребителям яйцо более высокого качества.

Эдуард Джавадов отмечает, что количество каротиноидов в яйце зависит от рациона питания несушки.

– Передовые птицефабрики сегодня применяют сбалансированные корма, в состав которых включены витамины, в том числе витамин А. Как правило, чем выше содержание каротиноидов, тем более яркий цвет имеет желток яйца. Однако бывают и исключения: некоторые недобросовестные птицеводы добавляют в корм несушкам пищевые красители, которые окрашивают желток в интенсивный желтый цвет, но витамин А не содержат.

ВЕС БОЛЬШЕ, ЦЕНА НИЖЕ

Согласно ГОСТу, вес яйца первой категории должен находиться в диапазоне от 55 г до 64,9 г, второй – от 45 г до 54,9 г, отборной – от 65 до 74,9 г. Уже третий год подряд масса исследуемых образцов соответствует указанной на упаковке категории, хотя

стал образец торговой марки «Чепфа. Как раньше, только лучше» от ПАО «Птицефабрика Челябинская» (г. Копейск). Стоимость десятка была даже ниже, чем у самого бюджетного образца С1, – всего 54,9 руб. за десяток. При этом масса одного яйца составляла 70 г, а содержание каротиноидов в желтке составило всего 3,18 мг/кг. Самым дорогим яйцом в этой категории оказалась продукция АО «Птицефабрика «Синявинская» (Ленинградская обл.) – 69 руб. за десяток, притом что вес одного яйца был минимальным (65 г), а содержание каротиноидов не превысило 4,39 мг/кг.

Образцы второй категории, участвовавшие в экспертизе, продемонстрировали чудеса ценообразования. Например, яйцо «Сметанино. Выбирай родное!» от ООО «Птицефабрика «Сметанино» (Смоленская обл.) при массе 51 г и массовой доле каротиноидов 6,13 мг/кг стоило всего 39,9 руб. за десяток, тогда как упаковка с таким же количеством яиц марки «То, что надо!» от птицефабрики «Синявинская» при весе яйца – 49 г и более низком уровне бета-каротина – 3,21 мг/кг – продавалась существенно дороже (44,99 руб.).

ПОЛЕЗНО И ДЕТЯМ, И ПОЖИЛЫМ

Диетологи считают куриное яйцо полноценным продуктом питания, источником макро- и микронутриентов.

– Яичный белок является идеальным продуктом, так как усваивается организмом практически полностью. Желток куриного яйца обладает повы-

80 и 90 лет, съедаящие два яйца в день, имеют нормальный уровень холестерина. Тем, у кого сильно повышены холестерин, рекомендуется чередовать употребление в пищу яиц: целиком с желтком и без него. Именно желток, а не белок, содержит все необходимые микроэлементы – кальций, магний, натрий, цинк, а также аминокислоты – глицин и аланин, причем полезные микроэлементы сохраняются в яйце даже после его термической обработки.



ВЫБИРАЕМ И ХРАНИМ ПРАВИЛЬНО

Сегодня стало модным покупать фермерскую продукцию, в том числе яйца от деревенских кур, которые находятся на воленом выгуле. Рацион такой птицы более разнообразен, чем той, которую держат на птицефабриках и кормят только комбикормом. Поэтому яйца от «домашних» кур будут содержать больше микроэлементов, чем те, что производят птицефабрики, утверждает Эдуард Джавадов. Однако в то же время «фермерское» яйцо, в отличие от продукции, полученной промышленным способом, не проходит жесткий производственный и ветеринарный контроль, поэтому необходимость в его тщательной термической обработке возрастает в разы, предупреждает Светлана Щепеткина.



в 2015 и 2016 годах «Общественный контроль» выявлял у производителей нарушения по данному показателю.

Самым дешевым – 55 руб. за десяток – и самым крупным – 62 г/шт. – из исследуемых образцов первой категории оказалось яйцо «Столовое пищевое» белорусской птицефабрики «Городок». Количество бета-каротина в продукте при такой низкой цене находится на достойном уровне – 7,24 мг/кг. Самым бюджетным из исследуемых яиц в отборной категории (С0)

шенной пищевой ценностью и содержит достаточное количество жирорастворимых биологически активных веществ, одними из них являются как раз каротиноиды, – отмечает Ольга Рулева.

– В любом возрасте можно употреблять два куриных яйца в день, при этом не стоит бояться получить избыток холестерина при условии, что у человека на данный продукт нет аллергии, – подчеркивает Ольга Моденова, гастроэнтеролог высшей категории. – Даже люди в возрасте

Ольга Моденова рекомендует обращать внимание и на степень чистоты яиц: яйца, загрязненные пометом, к продаже не допускаются. Мыть яйца нужно только перед употреблением их в пищу, а не заранее перед укладкой в холодильную камеру. Вода смывает с яйца защитную пленку, что не только укорачивает его срок хранения, но и увеличивает риск попадания в продукт патогенной микрофлоры.

Елена МАКСИМОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Чтобы понять, какие марки пельменей отвечают обязательным требованиям, а какие – нет, «Общественный контроль» провел экспертизу десяти образцов популярных замороженных полуфабрикатов, представленных на прилавках городских супермаркетов. Восемь из них были изготовлены по техническим условиям и только два – по государственному стандарту, о чем было указано на упаковке. При этом, согласно протоколам лабораторных испытаний, только три образца из десяти соответствовали информации для потребителя, указанной на упаковке, а семь образцов имели различные отклонения и нарушения заявленной рецептуры.

САМЫЕ МЯСНЫЕ

Согласно ГОСТ 33394–2015 «Пельмени замороженные. Технические условия», в пельменях массовая доля начинки должна составлять не менее 50% от общего веса полуфабриката. В пельменях по техническим условиям массовая доля фарша устанавливается изготовителем произвольно.

Больше всего начинки (58,8%) оказалось в пельменях категории «В» «Домашние» ТМ «Цезарь», изготовленных по ГОСТ 33394–2015 (ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург). Этот образец оказался и самым дорогим – 361,25 руб./кг. Согласно стандарту, массовая доля белка в пельменях должна быть не менее 8%, а жира – не более 16%. По факту белок составил 11,07%, а жир – 15,9%. Таким образом, требования ГОСТа производителем были полностью соблюдены.

СКОЛЬКО МЯСА В ПЕЛЬМЕНЯХ?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» выяснила, какие пельмени не соответствуют заявленному составу.



Второе место по количеству фарша заняли пельмени категории «В» «Сибирская коллекция» от ООО «Щелковский МПК» (Московская обл.). Массовая доля начинки в них составила 56,9% при стоимости 255,71 руб./кг. Белка и жира оказалось 9,83% и 11,8% соответственно. Вполне достойный продукт высокого качества по доступной цене, несмотря на то что изготовлен по техническим условиям.

А вот пельмени категории «В» «Сибирские. Легенда» (ООО «Шельф-2000», Московская обл.), имеющие на упаковке маркировку ГОСТ, по содержанию начинки отвечали требованиям этого документа (50%), однако не соответствовали данным этикетки по количеству жира: изготовитель заявил 14%, а по факту оказалось 10%, то есть продукт получился более постным. Килограмм таких пельменей был приобретен за 342,5 руб.

– На этикетке производители пишут усредненные значения показателей пищевой ценности, так как делать анализ на содержание белка и жира для каждой партии пельменей слишком накладно, – говорит профессор факультета пищевых биотехнологий ИТМО, заведу-



ющий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Александр Ишевский. – Если реальные цифры укладываются в нормы ГОСТа, то отличие фактических данных от заявленных не является нарушением.

– Расхождение фактической и заявленной пищевой ценности продуктов возможно, однако они не должны превышать предельно допустимых норм, – считает доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова. – В данном случае разница между содержанием жира, указанным в маркировке, и выявленного в составе, значительная. В таких случаях вполне резонно предположить, что производитель использовал менее качественное сырье, чем предусмотрено рецептурой.



БОЛЬШЕ – НЕ ВСЕГДА ЛУЧШЕ!

В очередной раз «Общественный контроль» убедился, что высокая цена продукта не обязательно гарантирует соблюдение изготовителем всех необходимых требований.

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ПЕЛЬМЕНЕЙ

Наименование продукции	Мясной полуфабрикат в тесте категории «В». Пельмени «Домашние» ТМ «Цезарь»	Полуфабрикаты в тесте замороженные категории «В». Пельмени «Четыре вида мяса» ТМ «Сибирская коллекция»	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Пельмени «Сибирские» категории «В» ТМ «Сибирские. Легенда»	Полуфабрикат в тесте с мясосодержащей начинкой категории «Г» замороженный. Пельмени ТМ «Элика» с говядиной	Полуфабрикат мясосодержащий в тесте формованный категории «В» замороженный. Пельмени «Из отборной говядины и свинины» ТМ «Ложкарев»	Мясной полуфабрикат в тесте категории «В» замороженный. Пельмени «Алтайские по-домашнему из говядины» ТМ «Русский холод»	Полуфабрикат в тесте с мясной начинкой категории «В» замороженный. Пельмени замороженные «Папа может!» ТМ «Останкино»
Изготовитель	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ООО «Шельф-2000», Московская обл.	ООО ПЗП «Элика», Московская обл.	ООО «Шельф-2000», Московская обл.	ООО «Алтайхолод», Алтайский край, г. Барнаул	ОАО «ОМПК», г. Москва
Цена за упаковку, руб.	361,25	255,71	342,50	169,00	159,00	132,22	228,06
Количество образцов	3 x 800 г = 2400 г	5 x 700 г = 3500 г	2 x 1000 г = 2000 г	3 x 1000 г = 3000 г	3 x 1000 г = 3000 г	3 x 900 г = 2700 г	5 x 500 г = 2500 г
Дата изготовления	19.08.2019	23.08.2019	24.03.2019	02.08.2019	25.07.2019	28.05.2019	04.08.2019
Место приобретения	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом. 2-Н	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» («Магнит-Барбош»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2
Нормативный документ	ГОСТ 33394-2015	TU 9214-001-61548321-15	ГОСТ 33394-2015	TU 10.13.14-008-70458226-2008	TU 10.13.14-001-51303191-2017	TU 10.13.14-001-38826547-2017	TU 10.13.14-147-00425283-2018
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 8,0 / 11,07 ± 1,66	10,0 – информация на этикетке / 9,83 ± 1,47	не менее 8,5 / 10,56 ± 1,58	9,5 – информация на этикетке / 10,20 ± 1,53	8 – информация на этикетке / 8,15 ± 1,22	11 – информация на этикетке / 8,69 ± 1,30	8 – информация на этикетке / 10,90 ± 1,64
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 16,0 – ГОСТ 33394-2015; 12,8 – информация на этикетке / 15,9 ± 1,3	14,0 – информация на этикетке / 11,8 ± 1,8	не более 15,0 – ГОСТ 33394-2015; 14 – информация на этикетке / 10,0 ± 1,5	9,0 – информация на этикетке / 8,6 ± 1,3	12 – информация на этикетке / 8,9 ± 1,3	6 – информация на этикетке / 4,1 ± 0,6	10 – информация на этикетке / 6,9 ± 1,0
Массовая доля начинки или покрытия, % (Норма/Результат)	не менее 50,0 / 58,8 ± 5,9 (массовая доля начинки)	не нормируется / 56,9 ± 5,7 (массовая доля начинки)	не менее 50,0 / 50,0 ± 5,0 (массовая доля начинки)	не нормируется / 30,4 ± 3,0 (массовая доля начинки)	не нормируется / 38,8 ± 3,9 (массовая доля начинки)	не нормируется / 46,9 ± 4,7 (массовая доля начинки)	не нормируется / 44,4 ± 4,4 (массовая доля начинки)
Гистологическая идентификация состава фарша	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены
Соответствие фактических показателей информации на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ, данным этикетки	СООТВЕТСТВУЕТ данным этикетки	СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ, не соответствует данным этикетки по м.д. жира	СООТВЕТСТВУЕТ данным этикетки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. жира, указанной на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м. д. белка и м.д. жира, указанных на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, указанной на этикетке

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



Так, пельмени категории «В» «Белорусские сочные» (ООО «Петроход – пищевые технологии», г. Санкт-Петербург), изготовленные по техническим условиям, имели достаточно высокую цену за килограмм – 321,11 руб. Как показала экспертиза, содержание начинки в них также было достаточно высоким – 56,7%. Однако в составе был обнаружен не заявленный на этикетке крахмал, что является введением в заблуждение потребителей (ст. 10 закона РФ № 2300–1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей»).



Другой образец «Бульмени с говядиной и свиной» (ЗАО «Мясная галерея», г. Владимир), изготовленный по техническим условиям в средней ценовой категории (265,11 руб./кг), имел достойный уровень начинки (50,4%), однако в ней, кроме мясного сырья, были обнаружены еще и растительные волокна (клетчатка), не заявленные на этикетке. Изготовитель также ввел в заблуждение потребителей относительно значений пищевой ценности: белка оказалось 9,58% вместо 14,5%, а жира – 6,8% вместо 9,5%. И это при том, что изготовитель указал на упаковке повышенную категорию «Б», которой продукт по факту явно не соответствовал!

Пельмени от ЗАО «Мясная галерея» уже четвертый год участвуют в экспертизе «Общественного контроля», и еще не было случая, когда продукция полностью бы отвечала заявленным свойствам. Так, в прошлом году, как и в этом, массовые доли белка и жира в полуфабрикатах по факту оказались значительно ниже указанных производителем на упаковке, а в 2017 г. в «Бульменах с говядиной и свиной» было выявлено ДНК баранины, хотя о наличии данного вида мяса в составе изготовитель не сообщил.

– Замена мяса на субпродукты или мясо механической обвалки, снижает пищевую ценность пельменей, как, впрочем, и себестоимость их произ-

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Согласно ГОСТ Р 52675–2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодеждающие. Общие технические условия», все полуфабрикаты из мясного сырья делятся на следующие основные категории:

- мясной полуфабрикат категории «А»: мясной рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки 80,0% и более;
- мясной полуфабрикат категории «Б»: мясной рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 60,0% до 80,0%;
- мясной (мясосодеждающий) полуфабрикат категории «В»: мясной мясосодеждающий рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 40,0% до 60,0%;
- мясной (мясосодеждающий) полуфабрикат категории «Г»: мясной (мясосодеждающий) рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки от 20,0% до 40,0%;
- мясной (мясосодеждающий) полуфабрикат категории «Д»: мясной (мясосодеждающий) рубленый или кусковой полуфабрикат в тесте с массовой долей мышечной ткани в рецептуре начинки менее 20,0%.

водства. В субпродуктах и мясе механической обвалки белка и жира меньше, чем в мышечной ткани мяса, поэтому слишком низкое содержание белка и жира свидетельствуют о том, что пельменный фарш изготовлен из низкокачественного сырья, – отмечает Ирина Асфондьярова.

Материалы проверки качества пельменей СПб ООП «Общественный контроль» направила в Роспотребнадзор для проведения внеплановых проверок в отношении недобросовестных изготовителей и продавцов.

ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ: КОМПРОМИСС ЦЕНЫ И КАЧЕСТВА

В целом образцы пельменей, изготовленные по ТУ, заметно уступают по своим потребительским свойствам продукции, изготовленной по ГОСТу. Но и цена на «тэушные» пельмени в большинстве случаев, соответственно, ниже.

Так, например, пельмени «Алтайские по-домашнему из говядины» торговой марки «Русский холодь» (ООО «Алтайхолод», г. Барнаул), маркированные категорией «В», содержали 46,9% начинки от общей массы изделия. Массовые доли белка и жира в этом полуфабрикате не соответствовали данным этикетки: белка оказалось 8,69% вместо 11%, а жира – 4,1% вместо 6%.

– Пельмени с очень низкой массовой долей жира будут сухими, ведь именно жир придает готовому продукту сочность и те вкусовые качества, которые так нравятся потребителю, – комментирует Александр Ишевский.

Еще меньше начинки – всего 35,7% – оказалось в пельменях этого же производителя торговой марки «Сочнов. Еще сочнее!», также маркированных категорией «В». При этом фактические массовые доли белка и жира в полуфабрикате опять же сильно отличались от указанных на упаковке – 7,74% вместо 10% и 5,4% вместо 3%.

Стоит отметить, что оба образца стоили одинаково недорого – всего 132,22 руб./кг – тот случай, когда за невысокое качество потребителю не предлагают переплатить.

– Высокое содержание белка в пельменях можно объяснить возможным добавлением в фарш растительного, чаще всего, соевого белка. А дополнительное внесение свиного сала в мясной фарш дает увеличение содержание жира в готовом продукте, – поясняет Ирина Асфондьярова.

И действительно, в обоих образцах присутствовала соевая мука, которую производитель честно указал на упаковке.

А вот столичный производитель ОАО «ОМПК» оценил свои пельмени «Папа может!» торговой марки «Останкино», маркированные категорией «В», почти вдвое дороже – 228,06 руб. При этом массовая доля начинки в них составила всего 44,4%, а массовая доля жира была ниже значения, указанного на упаковке: 6,9% вместо 10%.

Не соответствовали по массовой доле жира и пельмени «Из отбор-



ной говядины и свинины» торговой марки «Ложкарев» (всего 38,8% начинки), относящиеся, по мнению производителя, к категории «В» (ООО «Шельф-2000», Московская обл.): 8,9% вместо 12%. Невысокое качество пельменей соответствовало и цене – 159 руб./кг. Кстати, в ходе экспертизы прошлого года в пельменях этого производителя также были выявлены нарушения: недостоверная информация по массовой доле жира.

ЧЕСТНОСТЬ – ЛУЧШАЯ ПОЛИТИКА

Самыми честными из семейства «тэушных» пельменей, проверенных в ходе экспертизы «Общественного контроля», стали пельмени с говядиной торговой марки «Элика» категории «Г» от ООО ПЗП «Элика» (Московская обл.). При цене 169 руб./кг они содержали 30,4% начинки и полностью соответствовали значениям пищевой ценности, вынесенным на упаковку. Более того, фактическим показателем по массовой доле белка (10,2%) и жира (8,6%) могли бы позавидовать другие конкуренты, замаскировавшие свою продукцию с более низкими потребительскими свойствами под категорию «В».

НАУКА ВЫБИРАТЬ

По мнению главного специалиста-диетолога Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доктора медицинских наук, доцента кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова Ларисы Мосийчук, пельмени – исконно русский продукт, который вполне можно включать в свой рацион всем потребителям, однако злоупотреблять им не стоит ввиду высокого содержания углеводов.

Александр Ишевский считает, что пельмени из-за своей высокой калорийности не являются продуктом ежедневного потребления и включать их в рацион желательно как можно реже.

Еще более категорично отношение к пельменям у гастроэнтеролога высшей категории Ольги Моденовой.

– Даже человеку со здоровым желудочно-кишечным трактом и нормальным уровнем холесте-

рина я бы не рекомендовала употреблять пельмени чаще одного раза в неделю, – подчеркивает специалист. – А людям с поражениями желудочно-кишечного тракта, желчекаменной болезнью, слабым желудком, нарушением перистальтики, высоким уровнем холестерина и нехваткой ферментов и желчи вовсе надо избегать этого продукта. Пельмени – тяжелая пища, переваривание которой требует много ферментов и желчи, и если в организме человека их не хватает, то могут возникнуть проблемы со здоровьем.

Если все же очень хочется пельменей, Ольга Моденова рекомендует выбирать продукт из одного вида мяса.

– Считается, что самые правильные пельмени – те, которые содержат три вида мяса – говядину, баранину и свинину, – говорит она. – И безусловно, такой продукт вкусный, но очень вредный, так как каждый вид мяса переваривается по-разному и требует разных пищеварительных ферментов. Более того, если полуфабрикат просто пожарить, то существует риск, что сырой фарш не пройдет достаточную термическую обработку, а это может негативно отразиться на желудке и кишечнике.

Лариса Мосийчук добавляет, что в качестве приправы к пельменям не стоит использовать майонез: соус, состоящий из вредных эмульгированных жиров, гораздо вреднее, чем сами пельмени, поэтому лучше заменить его сметаной.

Александр Ишевский рекомендует отдавать предпочтение пельменям в потребительской упаковке: те, что продаются на развес, могут быть обсеменены патогенными микроорганизмами. Кроме того, важно обращать внимание на то, как выглядят пельмени в упаковке. Если они представляют собой слипшийся комок, значит продукт был разморожен и заморожен повторно. Такие пельмени после варки останутся тем же слипшимся комком, поэтому приобретать их не стоит.

Елена МАКСИМОВА

Сочнов	Белорусские сочные	Бульмени
Мясной полуфабрикат в тесте категории «В» замороженный. Пельмени с отборной говядиной замороженные ТМ «Сочнов. Еще сочнее!»	Полуфабрикаты мясосодеждающие в тесте замороженные: категории «В». Пельмени ТМ «Белорусские сочные»	Полуфабрикаты в тесте замороженные с мясной начинкой категории «Б». Пельмени «Бульмени с говядиной и свиной» ТМ «Бульмени. Горячая штучка»
ООО «Алтайхолод», Алтайский край, г. Барнаул	ООО «Петроход – пищевые технологии», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Мясная галерея», г. Владимир
132,22	321,11	265,11
3 x 900 г = 2700 г	3 x 900 г = 2700 г	5 x 430 г = 2150 г
29.06.2019	08.05.2019	19.08.2019
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
ТУ 10.13.14-001-38826547-2017	ТУ 10.13.14-014-52159856-2010	ТУ 9214-007-14709771-08
10 – информация на этикетке / 7,74±1,16	9,0 – информация на этикетке / 10,58±1,59	14,5 – информация на этикетке / 9,58±1,44
3 – информация на этикетке / 5,4±0,8	7,0 – информация на этикетке / 9,6±1,4	9,5 – информация на этикетке / 6,8±1,0
не нормируется / 35,7±3,6 (массовая доля начинки)	не нормируется / 56,7±5,7 (массовая доля начинки)	не нормируется / 50,4±5,0 (массовая доля начинки)
В представленном образце компоненты, не заявленные в составе, не обнаружены	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует крахмал	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют растительные волокна (клетчатка)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. жира, указанных на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, обнаружен крахмал, не заявленный на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка, обнаружена клетчатка, не заявленная на этикетке

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.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Мука всему голова

С 1 сентября в России начал действовать новый межгосударственный стандарт «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия» ГОСТ 26574–2017, который отменил действие ГОСТ Р 52189–2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия». Поможет ли новый ГОСТ повысить качество хлеба или очередная инициатива Росстандарта все равно не сможет вернуть батону «Нарезной» тот самый вкус, который люди старшего поколения помнят еще с детства?

Отмененный с 1 сентября ГОСТ Р 52189–2003, в отношении которого ведущие хлебопеки страны не раз высказывали критические замечания, в свое время был введен не от хорошей жизни. В начале нулевых годов Россия производила не более 70 млн тонн зерна. Это в последние годы объемы превышают 110 млн тонн, а двадцать лет назад страна реально испытывала дефицит пшеницы, причем хорошего качества (не ниже 3-го класса), которое удовлетворяет требованиям хлебопекарной промышленности. Именно поэтому в те времена и был принят ГОСТ Р 52189–2003, в котором требования к качеству пшеничной муки были серьезно понижены. За счет понижения качества хлеба удалось сохранить зерновую отрасль.

Основными показателями качества муки являются число падения и содержание клейковины. Число падения – это фактор, оценивающий показатели качества зерна, и базовый критерий для распределения собранного урожая на классы пшеницы. Определить число падения муки можно методом разложения крахмала при высокой температуре, катализатором которого выступают фермент альфа-амилазы при механическом воздействии лабораторного шейкера.

Так, в национальном стандарте ГОСТ Р 52189–2003 уровень показателя числа падения для муки высшего и 1-го сорта ограничи-



вался значением 185 в секунду, для муки 2-го сорта – 160 в секунду. В новом стандарте ГОСТ 26574–2017 мука высшего и 1-го сорта должна иметь число падения не ниже 200 в секунду, а мука 2-го сорта – не менее 180 в секунду.

Отмененный ГОСТ позволял использовать в хлебопекарной промышленности так называемую «муку общего назначения» с более низкими потребительскими свойствами и пищевой ценностью.

Из нового стандарта мука общего назначения исключена, поскольку она отличается пониженным качеством по сравнению с хлебопекарной мукой и не отвечает требованиям государственной политики повышения качества продукции переработки зерна и обеспечения населения высококачественными продуктами питания, – рассказывает Елена Мелешкина, директор Всероссийского научно-исследовательского института зерна – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН. – В связи с этим мука общего назначения не может иметь статус «стандартная», отвечающий требованиям хлебопекарного производства. Она также не соответствует по качеству требованиям других отраслей пищевой промышленности (кондитерской, макаронной, общественного питания), где традиционно используется пшеничная мука. В связи с этим мука общего назначения должна быть запрещена как не отвечающая статусу «стандартная». ГОСТ Р 52189–2003 в части муки общего назначения больше не отвечает современному научно-техническому уровню. Кроме того, использование ее в промышленных целях оставляет недобросовестным производителям возможность для злоупотреблений. Эксперт отмечает, что новый стандарт предусматривает

ДЛЯ СПРАВКИ:

Российский рынок хлебобулочных изделий является одним из крупнейших в мире и по обороту розничной торговли оценивается примерно в 700 млрд руб. В стране ежегодно производится около 7 млн тонн хлеба, при этом Роспотребнадзор по микробиологическим и физико-химическим показателям бракует не более 6 тыс. тонн хлеба и отмечает общее снижение качества хлеба по сравнению с 1990-ми годами. По оценке НИИ хлебопекарной промышленности, каждый россиянин в сутки съедает 180 г хлебобулочных изделий, что на 50% меньше нормы, рекомендованной Министерством здравоохранения РФ. Диетологи из всего многообразия хлебобулочных изделий рекомендуют выбирать изделия обогащенные, функциональные, специализированные. Далее идут ржаные сорта хлеба и затем, как наименее полезные, по убыванию: изделия из пшеничной муки, батоны и сдоба.

возможность обеспечения хлебозаводов высококачественными сортами хлебопекарной муки для производства хлеба и хлебобулочных изделий. В стандарте пшеничная хлебопекарная мука подразделяется на шесть сортов: экстра, высший сорт, крупчатка, 1-й, 2-й сорт и обойная. В новый стандарт включена только сортовая мука и, более того, ужесточены требования к качеству

муки в части таких важных показателей хлебопекарных свойств, как качество клейковины и число падения. В новом ГОСТ 26574–2017 требования к качеству клейковины в хлебопекарной муке уточнены и границы значений сужены: клейковина должна по качеству иметь от 45 до 90 ед. (для обойной муки 95 ед.).

Алиса САВЕЛЬЕВА

Предложение от АО «Диета 18»



АРЕНДА ОФИСОВ В БИЗНЕС-ЦЕНТРЕ «СИСТЕМА»

Адрес:
Выборгская набережная, д. 29

Тел. (812) 309-45-45

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



Интернет-магазин «ПрезидентВотчес» НАРУШАЕТ ПРАВА ПОКУПАТЕЛЕЙ

Часто потребители покупают товары не для себя, а в подарок. И каково же бывает сильным разочарование, когда приобретенная к торжественному событию вещь оказывается некачественной. А выясняется это, как правило, когда подарок уже вручен другу или близкому человеку. В такой ситуации очень велико желание не только вернуть деньги, но и наказать недобросовестного продавца, причинившего не только материальный ущерб, но и моральный вред. Добиться справедливости порой бывает непросто, но гораздо легче, когда рядом с вами надежный защитник – Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Наручные часы – отличный и недорогой подарок племяннику. Так рассуждал петербуржец Марк О., когда изучал сайт интернет-магазина «ПрезидентВотчес». А вот и подходящий вариант: водонепроницаемые часы Q&Q DA48-003 стоимостью 2290 руб. Это именно то, о чем мечтал школьник!

Получив через курьерскую доставку заветные часы, покупатель спустя некоторое время решил проверить их потребительские свойства. Однако в процессе эксплуатации товара он обнаружил в нем существенный недостаток, не позволяющий эксплуатировать часы по прямому назначению: при использовании часов в воде в них попадала влага. В качестве подарка такие часы явно не годились, и Марк О. решил оставить их себе. Через три месяца после покупки часов петербуржец все-таки



«Общественный контроль».

– Электронные часы – технически сложный товар, – рассказывает юрист общественной организации Михаил Филиппов. – В соответствии со статьей 18 закона «О защите прав потребителей» покупатель в течение 14 дней со дня передачи потребителю такого товара, имеющего недостатки, если они не были оговорены продавцом, вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. Если потребитель не успел в течение этого срока

предъявить указанные требования, они подлежат удовлетворению в одном из следующих случаев: обнаружение существенного недостатка товара, нарушение установленных законом «О защите прав потребителей» сроков устранения недостатков товара и невозможность использования товара в течение каждого года гарантийного срока в совокупности более чем тридцать дней вследствие неоднократного устранения его различных недостатков.

Поскольку интернет-магазин не ответил на претензию потребителя в 10-дневный срок, предусмотренный законом «О защите прав потребителей», «Общественный контроль» обратился с иском в заявлением в суд, который удовлетворил все заявленные требования.

В результате интернет-магазин «ПрезидентВотчес» вынужден вернуть потребителю не только стоимость некачественных часов, но и выплатить неустойку в размере 2290 руб., моральный вред 2000 руб., штраф 1770 руб. за отказ в добровольном порядке урегулировать спор с потребителем и расходы на составление претензии 500 руб., а всего 8850 руб. – сумму, превышающую почти в три раза стоимость бракованного товара.

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

Чтобы снизить возможные риски при приобретении товаров

через интернет-магазины, необходимо быть грамотными потребителями.

Помните, что на основании пункта 4 статьи 26.1 Закона РФ «О защите прав потребителей» покупатель вправе отказаться от товара, приобретаемого дистанционным способом, в любое время до его передачи, а после передачи товара – в течение семи дней. В случае, если при передаче товара вам не предоставлена информация о товаре на русском языке или информация о способах возврата товара продавцу, этот срок возрастает до 90 суток! Один из главных признаков мошеннического онлайн-магазина – отсутствие юридической информации о продавце, его полных контактных данных, а также указание единственного способа оплаты – предоплата. И последнее: выбирайте интернет-магазин, изучив отзывы о нем в интернете, а также опыт своих близких и знакомых.

Уважаемые потребители, если все-таки 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