

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## В «О'КЕЕ» И «ВЕРНОМ» ТОРГУЮТ МЯСОМ ПТИЦЫ С ЛИСТЕРИЕЙ И САЛЬМОНЕЛЛОЙ

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что восемь из десяти образцов полуфабрикатов из мяса птицы, приобретенных в магазинах города и Ленинградской области, не соответствуют требованиям безопасности, а в шести образцах обнаружены и вовсе патогенные микроорганизмы – сальмонеллы и листерии, представляющие потенциальную угрозу жизни и здоровью человека.

СТР. 14–15



### ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

#### Сыроделов призвали к ответу

Территориальные управления Роспотребнадзора по субъектам РФ на основании обращений Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провели внеплановые проверки в отношении изготовителей сыров, допустивших нарушения требований законодательства в области обеспечения безопасности и качества продукции. К каким сыродельным предприятиям приняты меры, вы узнаете на



СТР. 2

### МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

#### «Семейный бюджет» оказался фальшивым

Мясные консервы торговой марки «Семейный бюджет», которые широко представлены в магазинах Санкт-Петербурга, оказались подделкой, поскольку не соответствуют ГОСТ 32125–2013. К такому выводу пришло Управление Роспотребнадзора по Орловской обл., проверив в местном магазине «Магнит» продукцию известного изготовителя мясных консервов АО «Орелпродукт».

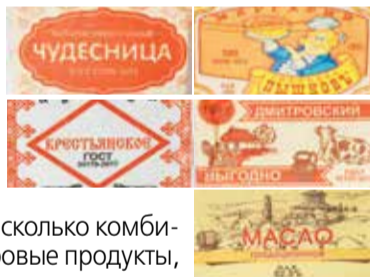


СТР. 3

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

#### Спред и маргарин: польза или вред?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз решила проверить, насколько комбинированные жировые продукты, представленные в торговых сетях, соответствуют обязательным требованиям. На экспертизу в лабораторию Росстандарта были отправлены четыре спреда растительно-жировых, четыре маргарина, один «специализированный продукт для диетического профилактического питания» и один образец «масла сливочного», ранее признанный «Общественным контролем» фальсификатом и, по сути, являющийся спредом растительно-жировым. О результатах лабораторных исследований читайте на



СТР. 4–5

### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

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

В рамках международной выставки-ярмарки «Агрорусь» ведущие эксперты по качеству и безопасности пищевых продуктов Северо-Западного федерального округа объявили итоги ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2020 года, который уже в девятый раз прошел в Санкт-Петербурге. В список лауреатов попали шестнадцать продовольственных товаров из шести регионов России.



СТР. 7–10



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!

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 октября 2020 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов яйца куриного и батончиков из пшеничной муки разных торговых марок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей



«Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

# СЫРОДЕЛОВ ПРИЗВАЛИ К ОТВЕТУ

Территориальные управления Роспотребнадзора по субъектам РФ на основании обращений Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провели внеплановые проверки в отношении изготовителей сыров, допустивших нарушения требований законодательства в области обеспечения безопасности и качества продукции.

Основанием для внеплановых проверок послужили результаты экспертизы образцов сыров разных торговых марок, полученные «Общественным контролем» летом этого года. Так, в продукции трех российских изготовителей в ходе лабораторных испытаний были выявлены несоответствия по пищевой ценности, а одна из упаковок имела недостоверную маркировку, вводящую потребителей в заблуждение относительно даты изготовления и сроков годности.

Так, в сыре «Адыгейский»



торговой марки «Бутербродов» (ООО «Молзавод Новый», Республика Адыгея) массовая доля жира в пересчете на сухое вещество была ниже, чем указано на этикетке: 42% вместо 45%. Еще меньше – 39,5% вместо 45% – оказалась жирность в пересчете на сухое вещество сыра «Адыгейский» (ИП Хуыз Р.А., Республика Адыгея).

Преподаватель Высшей школы биотехнологий и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж подчеркивает,



что всему виной погоня за снижением себестоимости, ведь чем жирнее молочное сырье для производства мягкого сыра, тем оно изготовителю обходится дороже.

– Мягкие сыры должны быть эластичными, а такими они становятся именно за счет содержания в них определенного количества жира. Если его в продукте недостаточно, то он будет сухим и крошиться при нарезке, – поясняет Алексей Корж.

Отметим, что по итогам экспертизы прошлого года в отношении продукции адыгейских предприятий ООО «Молзавод Новый» и ИП Хуыз Р.А. были высказаны аналогичные замечания, однако, как ви-



дим, они не устранены до сих пор. В ходе собственного административного расследования Роспотребнадзор пришел к выводу, что ИП Хуыз Р.А. нарушил обязательные требования технических регламен-



тов ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» при производстве сыра «Адыгейский». Производственный контроль осуществлялся не в полном объеме, с нарушением периодичности проведения лабораторных исследований по физико-химическим показателям (содержание массовой доли жира и массовой доли белка).

Также Роспотребнадзор принял меры в отношении ООО ТПК «Вердовский молоч-

ный завод», Рязанская обл.), который допустил нарушения при маркировке сыра «Мягкий Домашний». На упаковке этого сыра, приобретенного в начале июня в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, было указано два разных наименования продукта: один стикер гласил «Сыр мягкий Домашний», другой – «Сыр домашний вердовский». Причем на первом стикере была указана дата выработки 29.05.2020, а на втором – 20.08.2019 со сроком годности 120 суток. И это притом, что на основной этикетке, которая находится на лицевой стороне упаковки, изготовитель указывает срок годности сыра 35 суток! В отношении данного факта расследование продолжается. Роспотребнадзор выдал изготовителю предписание о разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда в связи с выявлением продукции, не отвечающей требованиям.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## 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 за-

полнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

**Справки по телефону  
8-911-121-00-66**

## РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

## ХЛЕБОПЕКИ ДЕРЖАТ МАРКУ

За первое полугодие 2020 г. Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в ходе проверок забраковано и изъято из оборота две партии хлебобулочной продукции общей массой 80 килограммов. За выявленные нарушения виновные лица привлечены к административной ответственности в соответствии с Кодексом РФ об административных правонарушениях.

В ходе контрольно-надзорной деятельности Управления исследовано 822 пробы хлебобулочных изделий. По микробиологическим показателям одна проба не соответствовала установленным требованиям. Несоответствий по физико-химическим, санитарно-химическим показателям не выявлено. Наличие ГМО, радиоактивных веществ в исследованных пробах хлебобулочных изделий не обнаружено.

Качество хлебобулочных изделий регламентируется органолептическим (форма, состояние и окраска корки, пропеченность, разрыхленность, эластичность и свежесть мякиша, запах и вкус) и физико-химическим (влажность, кислотность, пористость, массовая доля жира и сахара) показателям. Доброкачественные изделия должны иметь пра-



вильную, соответствующую сорту форму и гладкую, равномерно окрашенную корку. Мякиш должен быть пропеченным, эластичным, с хорошо развитой тонкостенной пористостью. По всем фактам нарушения прав потребителей в соответствии с действующим законодательством следует предъявлять претензии к продавцу (юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю) по месту приобретения товара. Если такое обращение не было рассмотрено либо требования заявителя не были удовлетворены, следует обращаться в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в письменной форме или отправить сообщение в электронном виде после авторизации на сайте <http://78.rospotrebnadzor.ru>.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ПАМЯТИ СВЕТЛАНЫ ИВАНОВНЫ СОЛОВЬЕВОЙ

27 августа на 74-м году жизни скончалась Светлана Ивановна Соловьева, выдающийся специалист в области российской стандартизации и сертификации, прекрасный организатор в сфере управления качеством. С 1973 г. она работала в системе Росстандарта, а с 1984 по 2011 г. занимала должность заместителя генерального директора Ленинградского Центра стандартизации и метрологии, впоследствии ФБУ «Тест-С.-Петербург», курировала работу испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов.



В начале 1990-х гг. стала создаваться новая нормативно-правовая база стандартизации товаров и услуг, появилось новое понятие – сертификация.

Светлана Ивановна, обладая великолепной теоретической подготовкой, с присущей ей энергией взялась за внедрение новых требований в жизнь.

Кроме выполнения своих непосредственных задач, она вела большую общественную работу, являясь членом Коллегии предприятий пищевой и пере-

рабатывающей промышленности Санкт-Петербурга, а также целого ряда межведомственных комиссий, советов Санкт-Петербурга и Ленинградской области, технических комитетов по стандартизации и научно-технических комиссий Росстандарта России.

Заслуги Светланы Ивановны отмечены многими высокими наградами, в том числе медалью «За заслуги перед Отечеством» II степени, медалью «Ветеран труда», нагрудным знаком «За заслуги в стандартизации».

На встречах с представителями разных отраслей промышленности и торгов-

ли Светлана Ивановна умела простым, понятным языком донести все особенности вступающих в силу многочисленных новых нормативных актов. Ее профессионализм, помноженный на человеческое обаяние, всегда восхищал слушателей, помогал им глубже вникать в суть проблем и находить нужные решения.

Большое внимание Светлана Ивановна уделяла просвещению в области управления качеством, никогда не отказывалась от интервью, порой даже сама редактировала журналистские тексты, не считаясь со своим личным временем, была настоящим

другом нашей газеты, давала ценные советы и рекомендации по наполнению ее материалами, подсказывала будущие интересные темы.

Светлана Ивановна страстно болела за свое дело, которое выполняла достойно, и своей верой в необходимость изменений к лучшему в жизни города и страны в целом заряжала всех, кто находился с ней рядом. Такой она навсегда останется в нашей памяти: хрупкой и твердой духом, обаятельной и принципиальной, компетентной и доброжелательной.

Редакция газеты «Петербургское качество»

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Елена Максимова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

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:  
Редакция газеты «Петербургское качество», 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28, до востребования.  
тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ  
БЕСПЛАТНО

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 фактически 12.09.2020 г. в 12.00, Выход в свет 16.09.2020 г.

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

Номер заказа ТД-7473/8

Тираж номера 30 000 экз.

12+

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## «СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ» ОКАЗАЛСЯ ФАЛЬШИВЫМ

Мясные консервы торговой марки «Семейный бюджет», которые широко представлены в магазинах Санкт-Петербурга, оказались подделкой, поскольку не соответствуют ГОСТ 32125-2013.

К такому выводу пришло Управление Роспотребнадзора по Орловской обл., проверив в местном магазине «Магнит» продукцию известного изготовителя мясных консервов АО «Орелпродукт».

Как отметил руководитель Управления Александр Румянцев, не соответствуют обязательным требованиям мясные консервы «Свинина тушеная высший сорт» и «Говядина тушеная высший сорт». В отношении изготовителя составлен протокол по ст. 14.43, ч. 1 Кодекса РФ об ад-

министративных правонарушениях (нарушение требований технических регламентов). Согласно ст. 14.43, ч. 1, изготовителю грозит штраф от 100 000 до 300 000 руб. – капля в море по сравнению с размером прибыли, выручаемой за изготовление и реализацию некачественных мясных консервов.

Основанием для внеплановой проверки АО «Орелпродукт», неоднократного лауреата антипремии «Фальшивый рубль», ежегодно присуждаемой изготовителям самых наглых подделок в сфере пищевой индустрии, стало обращение Санкт-Петербургской общественной организации потребителей, которая весной этого года в очередной раз уличила орловское консервное производство в обмане потребителей.



Так, согласно протоколу испытаний, в мясных консервах «Свинина тушеная высший сорт», приобретенных в гипермаркете «Карусель», был обнаружен соевый изолят, который с целью удешевления продукции используется в качестве замены мясного сырья. Кроме того, массовой доли мяса и жира в банке было выявлено на одну треть меньше, чем требует ГОСТ, массовая доля белка оказалась занижена почти в три раза, в банках была обнаружена фаршеобразная масса и кусочки мяса массой менее 30 г, что тоже

является нарушением обязательных требований. Специалисты также отметили, что после нагревания мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Такие несъедобные мясные консервы продавались по весьма привлекательной цене: 280 руб. в пересчете на килограмм.

Отметим, что продукция АО «Орелпродукт», выпускаемая под разными торговыми марками, в том числе «Главпродукт», по итогам экспертиз ежегодно попадает в черный список «Общественного контроля». Если вы хотите приобрести мясные консервы достойного качества, выбирайте продукцию других изготовителей и помните, что цена настоящей тушенки, знакомой с детства, сегодня на полке магазина не может быть ниже 400 руб. за килограмм.

Кирилл ОРЛОВ



Вкусно, как дома!

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Жиры являются основным источником энергии, участвуют в обмене веществ, поддерживают нормальное функционирование сердечно-сосудистой и репродуктивной систем, а также головного мозга, выполняют важную роль в поддержании здоровья человека в целом. Однако не все жиры одинаково полезны, и поэтому важно следить за их составом и количеством потребления. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз решила проверить, насколько комбинированные жировые продукты, представленные в торговых сетях, соответствуют обязательным требованиям. На экспертизу в лабораторию Росстандарта были отправлены четыре спреда растительно-жировых, четыре маргарина, один «специализированный продукт для диетического профилактического питания» и один образец «масла сливочного», ранее признанный «Общественным контролем» фальсификатом и, по сути, являющийся спредом растительно-жировым.

# СПРЕД И МАРГАРИН: ПОЛЬЗА ИЛИ ВРЕД?



## ЖИРЫ ПОВЫШЕННОГО РИСКА

Источником жиров для человека в основном служат молочные продукты (животные жиры) и растительные масла (растительные жиры), а также продукты их переработки. И если польза натуральных продуктов, таких как молоко, кефир, сметана, сыр сливочный и некоторые виды растительных масел, включая подсолнечное, льняное, кунжутное и многих других, не вызывает сомнений у диетологов, то споры вокруг жировых продуктов глубокой переработки не утихают до сих пор и даже время от времени разгораются с новой силой.

Так, год назад коллегия Евразийской экономической комиссии, куда входит и Россия, приняла Решение № 132, согласно которому пальмовое масло и продукцию, в составе которой оно

используется, необходимо проверять на содержание глицидиловых эфиров.

Европейские 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, доказа-

ли, что глицидиловые эфиры являются основной причиной наиболее распространенных и агрессивных форм онкологических заболеваний. При этом особенно подверженными развитию рака оказались дети и младенцы. Также было доказано, что глицидол генотоксичен и способен изменять заложенную в человеке природой генетическую программу, которая впоследствии передается потомкам.

В 2018 г. Европейская комиссия своим законом № 2018/290 запретила использование в производстве продуктов питания масла и жиры с содержанием глицидиловых эфиров выше 1 мг/кг.

Однако, несмотря на принятое год назад Евразийской экономической комиссией решение о нормировании глицидиловых эфиров в пищевых

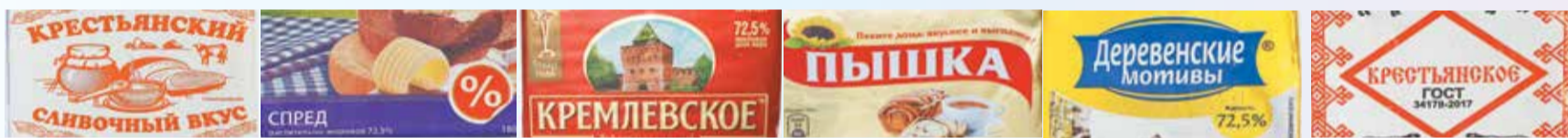
продуктах на территории стран, входящих в Евразийский союз, в России до сих пор не разработаны соответствующие документы и отсутствует контроль за глицидиловыми эфирами в пищевой промышленности в части установления допустимых уровней содержания глицидиловых эфиров жирных кислот в пересчете на глицидол и 3-монохлорпропандиол, что позволяет использовать для производства продуктов питания низкокачественное техническое пальмовое масло с содержанием опасных канцерогенов. В таком сырье содержание глицидиловых эфиров может превышать европейские ограничения и требования в десятки раз.

## ОСТОРОЖНО, ТРАНСИЗОМЕРЫ!

Есть и другая проблема, связанная с пищевыми продуктами, в состав которых входят жиры, полученные из растительных масел с помощью гидрогенизации. Это – трансизомеры жирных кислот. Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 024/2011 «О безопасности масложировой продукции», их не должно быть в продукте более 2%.

Трансизомеры являются побочным эффектом процесса гидрогенизации растительных масел, когда с целью различного применения в пищевой промышленности их переводят из жидкого состояния в твердое.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДА РАСТИТЕЛЬНО- ЖИРОВОГО, МАРГАРИНА



Наименование продукта	Спред растительно-жировой «Крестьянский СЛИВОЧНИК», массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой, массовая доля жира 72,5%	Спред растительно-жировой, ТМ «Кремлевское», массовая доля жира 72,5%	Маргарин для выпечки «Пышка», ТМ «UPFIELD», массовая доля жира 72%	Специализированный пищевой продукт для диетического профилактического питания – продукт растительно-сливочный, ТМ «Деревенские мотивы», массовая доля жира 72,5%	Спред растительно-жировой, «Крестьянское», массовая доля жира 60%
Производитель	АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95», Московская обл.	АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «АПФИЛД РУСЬ», г. Москва	ООО «7 Утра», г. Воронеж	ООО «Альконд», Московская обл.
Нормативный документ	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 32188-2013	СТО 42624571-005-2015	ГОСТ 34178-2017
Дата изготовления	10.07.2020	05.07.2020	27.04.2020	21.04.2020	18.07.2020	15.06.2020
Масса, количество образцов	4 x 180 г	2 x 475 г = 950 г	4 x 180 г	4 x 250 г	4 x 170 г	4 x 180 г
Цена за 1 уп.	33,90	35,99	35,99	52,90	37,99	22,99
Место закупки	АО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинградская обл., дер. Низино, ПЗ «Марьино»	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не менее 60,0 – информация на этикетке / 60,00±0,58	не менее 72,5 – информация на этикетке / 72,50±0,70	не менее 72,5 – информация на этикетке / 72,55±0,70	не менее 72 – информация на этикетке / 72,3±0,9	72,5 – информация на этикетке / 72,5±0,7	не менее 60,0 – информация на этикетке / 37,98±0,37
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	Вкус и запах слабо-выраженные, пустые
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % (Норма – не более 2% (ТРТС 024/2011*)/Результат)	Не более 2,0 / 0,83 ±0,25	Не более 2,0 / 0,68 ±0,21	Не более 2,0 / 0,68 ±0,20	Не более 2,0 / 0,37 ±0,11	Не более 2,0 / 1,08 ±0,32	Не более 2,0 / 0,89 ±0,27
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира

\*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.

– 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 второго типа, сердечной-сосудистых заболеваний, ожирению.



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

Как показывают многолетние исследования «Общественного контроля», трансизомеры нередко встречаются в комбинированных жировых продуктах – например, спредах растительных-жировых, изготовленных исключительно на основе растительных жиров, без использования молочного жира.

Так, в 2018 и 2019 гг. в спредах «Крестьянское» и «Халяль» московского изготовителя ООО «Альконд», которые до сих пор реализуются в торговой сети «Семишагофф», было обнаружено пятикратное превышение допустимого уровня трансизомеров.

Экспертиза этого года установила, что в продукции ООО «Альконд» – спреде «Крестьянское» и маргарине «Дмитровский» – впервые за всю историю наблюдений, проводимых

«Общественным контролем», уровень трансизомеров не превышает верхнюю границу, предусмотренную Техническим регламентом (2%). Что, впрочем, не помешало поместить оба продукта в черный список. Так, согласно выводам лаборатории Росстандарта, вкус и запах спреда «Крестьянское» оказались слабовыраженными, пустыми, а массовая доля жира была почти в два раза ниже заявленной на этикетке: 37,98% вместо 60%. А консистенция маргарина «Дмитровский» оказалась мажущейся, цвет неоднородным. Массовая доля жира маргарина – менее 40%, хотя именно это значение изготовитель указал на упаковке. Кроме того, массовая доля трансизомеров в маргарине «Дмитровский» составила 1,43% вместо 0,5%, заявленных на этикетке.

Содержание трансизомеров в остальных образцах спредов и маргаринов, проверенных «Общественным контролем», не превысило допустимого предела в 2%, что, с одной стороны, говорит о соблюдении жиркомбинатами требований Технического регламента, а с другой – в составе этих комбинированных жировых продуктов доминирует пальмовое масло, о чем, кстати, предпочитают умалчивать их изготовители, не расшифровывая состав растительных масел на упаковке. Только два изготовителя из десяти, чья продукция приняла участие в экспертизе, честно указали в составе своих продуктов пальмовое масло. Это ОАО «Жировой комбинат» (г. Екатеринбург) и ООО «7 утра» (г. Воронеж).

В списке нарушителей обязательных требований оказались еще два представителя маргариновой отрасли: ОАО «Жировой комбинат» (г. Екатеринбург) и ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95» (Московская обл.). В первом случае цвет маргарина «Чудесница» был признан специалистами лаборатории Росстандарта неоднородным, а его массовая

доля жира выше заявленной (56,2% вместо 55%), во втором – консистенция маргарина «Господин ПЫШНОВЪ» оказалась мажущейся, а цвет поверхности неоднородным. Кроме того, массовая доля жира образца была менее 40%, хотя именно такое значение жира указывалось изготовителем на упаковке.

– 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.



**ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ Г. КУРСКА**

Пятым жировым продуктом, отпавленным «Общественным контролем» в черный список, стало «масло сливочное» 82,5% «Масленица» от ООО «Курский молочный завод» (г. Курск). За последние два года это уже третий раз, когда под видом масла курского производства опять был обнаружен фальсификат без молочного жира, напоминающий по жирнокислотному составу спред растительно-жировой. Подделку из магазина «Семишагофф» выдала и органолептика. Согласно протоколу испытаний лаборатории Росстандарта, «вкус и запах образца невыражены сливочные, вкус пустой, с привкусом пастеризации, консистенция недостаточно плотная, цвет неоднородный».

То, что курское предприятие занимается мошенничеством и под видом масла сливочного длительного времени выпускает дешевый растительно-жировой спред, «Общественный контроль» узнал еще в прошлом году по итогам экспертизы образцов сливочного масла.

Весной этого года специалисты лаборатории Росстандарта повторно обнаружили под личиной курского сливочного масла фальсификат, в составе которого также не был обнаружен молочный жир. Но включить в очередную экспертизу «Масленицу» «Общественный контроль» побудило не желание еще раз убедиться в верности традициям фальсификации курского предприятия, а бездействие Роспотребнадзора, которому два года подряд направлялись результаты лабораторных испытаний, да все впустую. Так, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в ответ на запрос «Общественного контроля» сообщило письмом от 01.08.2020, что, согласно экспертному заключению, масло сладко-сливочное традиционное, изготовитель ООО «Курский молочный завод», г. Курск, приобретенное в магазине «Семишагофф», «соответствует требованиям ТР ТС 033/2013 (Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»). – Прим. ред.) по исследованным показателям». Возникает закономерный вопрос: как «масляный» фальсификат из г. Курска по цене 60 руб. за пачку массой 200 г может соответствовать обязательным требованиям? Либо Роспотребнадзор настроил отписку по шаблону, не отбирая даже пробы в магазине, либо их хроматограф в лаборатории неисправен, либо... Полагаю, коллеги из Роспотребнадзора по фактам, изложенным в настоящей публикации, еще раз проведут внеплановую проверку в отношении магазина «Семишагофф», усердно торгующего поддельным маслом «Масленица», и сообщат «Общественному контролю» о принятых мерах.

**МАРКЕТИНГОВЫЕ УЛОВКИ**

Спреды и маргарины привлекают потребителей в качестве недорогой аль-

**СПРЕД РАСТИТЕЛЬНО-ЖИРОВОЙ ПОД ВИДОМ МАСЛА СЛИВОЧНОГО «МАСЛЕНИЦА»**



тернативы сливочному маслу. А изготовители комбинированных растительно-жировых продуктов, зная об этом, идут на любые ухищрения, чтобы их продукция по оформлению упаковки максимально напоминала традиционное сливочное масло и тем самым вводила покупателей в заблуждение.

Взять хотя бы спред «Кремлевское». Многие всерьез принимают этот продукт за сливочное масло – этому способствует в первую очередь окончание среднего рода «ое» в названии продукта, хотя спред мужского рода и, согласно правилам русского языка, должен называться «Кремлевский». Но чего не сделаешь ради выгоды... А «легкое» введение в заблуждение потребителей сегодня не запрещено законом.

Другой пример – специализированный пищевой продукт для диетического профилактического питания. Такого понятия нет в методиках по оценке соответствия комбинированных жировых продуктов. Его придумали сами изготовители, чтобы уйти от нежелательных проверок со стороны Роспотребнадзора. Ведь если написать как есть – спред растительно-сливочный, а именно к этому виду можно отнести продукт «Деревенские мотивы» (г. Воронеж), то надо строго соблюдать рецептуру. А так придумал другое название, написал собственный стандарт организации (СТО) или технические условия (ТУ), зарегистрировал в Едином реестре специализированной пищевой продукции и на всякий случай создал себе лазейку, через которую всегда можно уйти от ответственности за нарушение технологии при выпуске продукта.

– Это действительно спред, который выдается за специализированный диетический продукт! Это издевательство над нашими потребителями! Диетические продукты не должны содержать комплекс пищевых добавок, это мошенничество! – комментирует заслуженный деятель науки РФ, профессор Владимир Доценко.



– Образец «Деревенские мотивы» называть диетическим никак нельзя, – соглашается диетолог, врач-психотерапевт Андрей Бобровский. – Любые жидкие растительные масла, которые перевели в твердое состояние, ничего хорошего здоровью человека принести не могут. Тропические масла, которые содержатся в такой продукции, вредны прежде всего высоким содержанием насыщенных жиров, поскольку увеличивают риски заболеваний сердечно-сосудистой системы. Даже наличие в составе этого продукта витамина Е не должно быть основанием для признания его диетическим.



Кирилл ОРЛОВ



Маргарин твердый «Чудесница» универсальный (марка МТ), массовая доля жира 55%	Маргарин марки МТ «Господин ПЫШНОВЪ», массовая доля жира 40%	Маргарин марки МТ «Дмитровский», массовая доля жира 40%	Масло сливочное традиционное «Масленица» сладкосливочное несоленое, высший сорт, массовая доля жира 82,5%
ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург	ООО «Производственный комбинат «Ильинское 95», Московская обл.	ООО «Альконд», Московская обл.	ООО «Курский молочный завод», г. Курск
ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 32261-2013
25.04.2020	21.04.2020	05.07.2020	18.07.2020
4 x 180 г	4 x 180 г	4 x 180 г	4 x 200 г
19,90	17,99	16,99	59,99
АО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина», магазин «Верный», Ленинградская обл., дер. Низино, ПЗ «Марьино»	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1
не менее 55,0 – информация на этикетке / 56,2±0,7	не менее 40,0 – информация на этикетке / менее 40	не менее 40,0 – информация на этикетке / менее 40	не менее 82,5 – информация на этикетке / 77,8±0,7
Цвет неоднородный	Консистенция мажущаяся, цвет неоднородный	Консистенция мажущаяся, цвет неоднородный	Вкус и запах невыраженные сливочные, присутствует привкус пастеризации, вкус пустой. Консистенция недостаточно плотная. Цвет неоднородный
Не более 2,0 / 0,87 ±0,26	Не более 2,0 / 0,95 ±0,28	0,5 – информация на упаковке / 1,43 ±0,43	Не более 2,0 / 1,64 ±0,49
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира и м.д. трансизомеров жирных кислот	ФАЛЬСИФИКАТ, МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



## Молочная диета цвета лета

Наблюдательные петербуржцы уже успели заметить на прилавках магазинов привычные молочные продукты «Пискаревского молзавода» в новом оформлении: в зависимости от жирности листок клевера – фирменный знак предприятия – на лицевой стороне упаковки меняет цвет: 1,5% – голубой, 2,5% – желтый, 3,5% – зеленый, 4% – красный, 6% – розовый. Так потребителям легче запомнить и найти на полке магазина свое молоко любимого цвета лета.

Ультрапастеризованное молоко «Клевер» жирностью от 1,5% до 6% в упаковке тетрабрик может храниться 180 суток. И секрет здесь не в использовании консервантов: термическая обработка сырого молока при температуре 130°C, которая длится всего несколько секунд, убивает все микробы и позволяет сохранить полезные свойства молока в течение длительного времени.

Сейчас уже никого не удивит тем, что не вскрытая пачка ультрапастеризованного молока может стоять про запас в шкафчике на кухне по полгода. А ведь так было не всегда! Что только не приходилось придумывать нашим предкам для сохранения свежести этого продукта!

Например, запускали в молоко лягушку. Да, ту самую отряда земноводных! Температура ее тела постоянно меняется, адаптируясь к условиям окружающей среды. Она даже может

быть равна нулю. Лягушка всегда холодная на ощупь, сама не мерзнет, а холод отдает. Ну чем не мини-холодильник?

Традиция класть в молоко лягушек сохранялась в российских деревнях вплоть до XX века.

Русичи применяли и другие способы для того, чтобы молоко оставалось свежим. Чаще всего использовался глиняный кувшин, который ставили в емкость с колодезной водой. Ее постоянно меняли; таким образом, молоко оставалось холодным. Необычным способом было обеззараживание молока с помощью листьев хрена.

Теперь за лягушками никто не бегаёт и хрен не выискивает. Наши люди, как сказали бы киношные бабушки с лавочки у подъезда, ходят в магазин за «Пискаревским»!

Высокое качество ультрапастеризованного молока «Клевер» недавно было подтверждено и в ходе Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Диплом и заветную статуэтку в виде звезды представителям «Пискаревского молзавода» на днях торжественно вручили на международной выставке-ярмарке «Агрорусь».

Алиса САВЕЛЬЕВА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

## Пасты из креветки и кальмара «MARE» – отличное решение для вашего завтрака и не только

С наступлением нового учебного года время стремительно ускоряется. А сколько дел надо еще переделать за день! И вряд ли можно все успеть, если бы... не петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»! Ведь утром на приготовление завтрака не хочется терять ни минуты, а благодаря «БАЛТИЙСКОМУ БЕРЕГУ» можно быстро сделать бутерброды с пастой из морепродуктов и дальше бежать по своим делам.

Для производства пасты, богатой ОМЕГА-3 и ОМЕГА-6, используется только натуральное, высококачественное сырье и ингредиенты, прошедшие многоступенчатый процесс контроля качества. Оригинальная рецептура, разработанная технологами компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», позволила создать вкус, не имеющий аналога на рынке. Секрет рецептуры – в точности расчета пропорций ингредиентов.

Бережная обработка сырья сохраняет все его питательные вещества, микроэлементы и витамины. Особая технология производства позволяет соблюсти баланс во вкусе между

ингредиентами и основным сырьем – морепродуктами или рыбой – и создать воздушную консистенцию пасты, которая напоминает легкий и нежный крем.

Основное сырье для производства пасты – морепродукты высокого качества. Кальмар называют бальзамом для сердца благодаря большому содержанию калия и отсутствию холестерина. Креветка – нежный и сочный деликатес, богатый белком, йодом и минеральными элементами.

Специально для нового продукта была разработана эксклюзивная эргономичная упаковка. Идея дизайнера – УДОБНОСТЬ В СТИЛЕ «MARE».

Пасты из кальмара и креветки «MARE» имеют дополнительную защиту в виде барьерной пленки, припаянной к банке, и крышки, которая позволяет хранить вскрытый продукт в защищенном виде. Такой способ упаковки обеспечивает сохранение свежести и высокого качества продукта на протяжении всего срока его годности.

Меняйтесь вместе с природой – попробуйте новинки от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», разнообразьте свой рацион полезными и вкусными продуктами из креветки и кальмара «MARE»!

Анна ШЕВЕЛОВА



## Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ  
ЗАВОД



ПО «Лужский консервный завод»  
Ленинградская область, г. Луга,  
Ленинградское шоссе, дом 18а  
www.lkz.su; info@lkz.su  
(812) 385-92-40

2020



**КОНКУРС  
ПО КАЧЕСТВУ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ  
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»**

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

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

В рамках международной выставки-ярмарки «Агрорусь» ведущие эксперты по качеству и безопасности пищевых продуктов СЗФО 4 сентября объявили итоги ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2020 года, который уже в девятый раз провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

**ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2020 года**

**НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»**

**ЗАО «ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД «ПРИНЕВСКОЕ»**  
(Ленинградская область)



Брынза «Семеро козлят»,  
м.д. жира в сухом в-ве от 30% до 60%,  
ТУ 9225-001-63902726-2004

Йогурт фруктовый  
с наполнителем,  
м.д. жира 2,5%,  
ТУ 9222-001-00419785-14



**ООО «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД  
«ПИСКАРЕВСКИЙ»**  
(г. Санкт-Петербург)

Молоко ультра-  
стерилизован-  
ное 2,5%,  
«Клевер»,  
ГОСТ 31450-2013



**АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ  
ХОЛДИНГ «ЛАКТИКА»**  
(г. Великий Новгород)



Молоко питьевое  
топленое ультрапастери-  
зованное «Снежок», 4%,  
ТУ 10.51.11-083-00441187-2019

Творог 5%, ТМ «Lactica»,  
ТУ 9222-034-0044187-14



**ООО «ЭКОМИЛК» (г. Москва)**



Молоко пастери-  
зованное,  
м.д. жира 3,2%,  
ТМ «Экомилк»,  
ГОСТ 31450-2013



Сыр плавленый  
«Сливочный» 55%,  
ТМ «Экомилк»,  
ТУ 10.51.40-011-  
93679148-2018



Сметана 20%  
ТМ «Экомилк»,  
ГОСТ 31452-2012



Кефир  
3,2%  
ТМ  
«Экомилк»,  
ГОСТ 31454-  
2012

**НОМИНАЦИЯ «РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ»**



**АО «Таурус» (г. Мурманск)**  
Консервы рыбные стерилизо-  
ванные «Печень трески  
по-мурмански»  
ТМ «Рыбное меню»,  
ГОСТ Р 56418-2015



**АО «Стрелец» (г. Мурманск)**  
Консервы рыбные стерилизованные  
«Печень трески по-мурмански»  
ТМ «Рыбное меню», ГОСТ Р 56418-2015

**НОМИНАЦИЯ «КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ»**

**ООО «ПРОМКОНСЕРВЫ» (г. Смоленск)**



Консервы  
овощные  
«Фасоль бе-  
лая в соусе  
«Прованс»,  
ТМ «Фрау  
Марта»,  
ТУ 10.39.15-004-  
59815111-2018



Консервы  
овощные  
«Фасоль бе-  
лая в гор-  
чичном соусе  
«Дижонская»,  
ТМ «Фрау  
Марта»,  
ТУ 10.39.15-004-  
59815111-2018



Консервы овоц-  
ные «Фасоль  
красная пе-  
ченая в соусе  
«Баварская»,  
ТМ «Фрау  
Марта»,  
ТУ 10.39.15-004-  
59815111-2018



Консервы  
овощные  
«Томатная  
паста»,  
ТМ  
«TOMATI»

**НОМИНАЦИЯ «МЮСЛИ»**

**ООО «ПИЩЕВОЙ КОМБИНАТ «ЛИНФАС»**  
(г. Санкт-Петербург)

Батончик мюсли «БИОТОК»  
«Солнечная дыня»,  
ТУ 10.61.33-021-39445618-2018





Эксперты и лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2020 г.



В этом году в конкурсе приняли участие изготовители из шести регионов России: Санкт-Петербурга, Москвы, Мурманска, Великого Новгорода, Смоленска и Ленинградской области.

### ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Согласно Положению о конкурсе, его участниками могут быть не только изготовители из Санкт-Петербурга и Ленинградской области, 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. Победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел все необходимые лабораторные испытания по физико-химическим, органолептическим показателям, а также на соответствие заявленному составу и требованиям к маркировке. 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 участвовали сразу девять образцов продукции из четырех регионов страны.



Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» (справа), и Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, открывают торжественную церемонию награждения победителей Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



Ольга Орлова, начальник отдела развития агропромышленного комплекса Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга, оглашает имя победителя конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция»



Валентина Ковалева, начальник лаборатории АО «Лактис» (г. Великий Новгород), не скрывает эмоций, получая награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция» за молоко питьевое топленое 4% «Снежок»



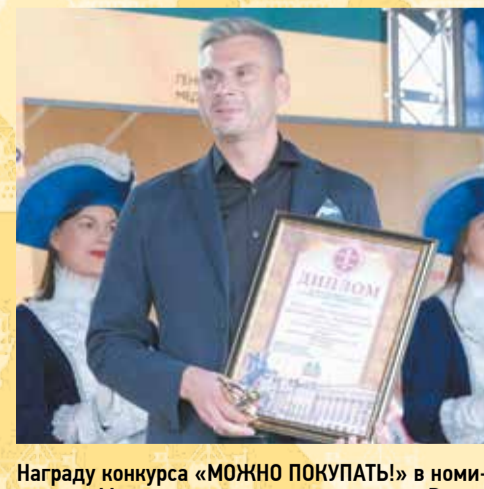
Виктория Тихменева, начальник отдела сетевой торговли ООО «МЕГА ГРУПП» – дистрибьютора ТМ «Экомилк», – с дипломом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за сыр плавленый «Сливочный» ТМ «Экомилк»



Владимир Гельбер, начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод «Приневское», получает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за брынзу «Семеро козлят». Справа – Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области



Дмитрий Милуц, ведущий менеджер Санкт-Петербургского филиала ООО «Эрконпродукт» – дистрибьютора ООО «Промконсервы» (г. Смоленск), – с дипломом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за консервы овощные «Фасоль красная печеная в соусе «Баварская» ТМ «Фрау Марта»



Награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция» получает Роман Мордачев, менеджер отдела продаж ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (г. Санкт-Петербург), за молоко ультрапастеризованное «Клевер» 2,5%





Всёволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция» Елене Городецкой, генеральному директору ООО «МЕГА ГРУПП» – дистрибьютору ТМ «Экомилк», – за молоко пастеризованное 3,2% ТМ «Экомилк»



Игорь Муравьев, исполнительный директор Союза «Ленинградская областная торгово-промышленная палата», вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Дмитрию Милочу, ведущему менеджеру Санкт-Петербургского филиала ООО «Эрконпродукт» – дистрибьютору ООО «Промконсервы» (г. Смоленск), – за консервы овощные «Фасоль красная печеная в соусе «Баварская» ТМ «Фрау Марта»

#### 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 Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

В этом году на конкурс были заявлены продовольственные товары в четырех номинациях: «Молочная продукция», «Рыбная продукция», «Консервы овощные» и «Мюсли». Решением Экспертного совета лауреатами конкурса в этом году стали шестнадцать образцов продовольственных товаров семи компаний Российской Федерации.



Торжественную церемонию награждения лауреатов Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» открывает шоу-группа барабанщиц «Малая Охта»



Иван Саванков, мастер по обработке рыбы промыслового судна АО «Таурус», получает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за рыбные консервы «Печень трески по-мурмански» ТМ «Рыбное меню», вырабатываемые АО «Стрелец», входящего наравне с АО «Таурус» в группу компаний «ФЭСТ», г. Мурманск



Анатолий Осипов, профессор ФГБНУ «Агрофизический научно-исследовательский институт», вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Андрею Крыжановскому, генеральному директору ООО «Пищевой комбинат «ЛИНФАС» (г. Санкт-Петербург), за батончики мюсли «БИТОК»



Владимир Сергеев, заместитель директора Санкт-Петербургского филиала ООО «Эрконпродукт» – дистрибьютора ООО «Промконсервы» (г. Смоленск), – благодарит оргкомитет конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за высокую оценку консервам овощным «Томатная паста» ТМ «ТОМАТТИ»



Андрей Казарин, эксперт-советник Торгово-промышленной палаты РФ, вручает Александру Мальгину, директору Санкт-Петербургского филиала ООО «Эрконпродукт» – дистрибьютору ООО «Промконсервы» (г. Смоленск), – награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за консервы овощные «Фасоль белая в соусе «Прованс» ТМ «Фрау Марта»



Андрей Крыжановский, генеральный директор ООО «Пищевой комбинат «ЛИНФАС» (г. Санкт-Петербург), благодарит Экспертный совет конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за высокую оценку батончиков мюсли «ВЮТОК»

Елена Городецкая, генеральный директор ООО «МЕГА ГРУПП» – дистрибьютора ТМ «Экомилк», – с дипломом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за молоко пастеризованное 3,2% ТМ «Экомилк»

#### 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.

Открывая торжественную церемонию награждения победителей Конкурса, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области Александр Варенов отметил, что общественная независимая экспертиза стимулирует пищевые предприятия повышать конкурентоспособность своей продукции, а потребители благодаря таким мероприятиям получают достоверную информацию о товарах, которые можно покупать без всякого риска.

По словам начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга Юрия Андреева, важно, что даже в непростых экономических условиях многие предприятия не снижают планку качества и продолжают поставлять на потребительский рынок продукцию, соответствующую обязательным требованиям.

Кирилл ОРЛОВ

Фото: Игорь АКИМОВ, Алексей АКЕНТЬЕВ



Андрей Казарин, эксперт-советник Торгово-промышленной палаты РФ, вручает Владимиру Сергееву, заместителю директора Санкт-Петербургского филиала ООО «Эрконпродукт» – дистрибьютора ООО «Промконсервы» (г. Смоленск), – награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за консервы овощные «Фасоль белая в горчичном соусе «Дижонская» ТМ «Фрау Марта»



Валентина Ковалева, начальник лаборатории АО «Лактис» (г. Великий Новгород), рекомендует всем потребителям выбирать только натуральную молочную продукцию



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, взял «мхатовскую» паузу перед тем, как огласить имя лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция»



Александр Мальгин, директор Санкт-Петербургского филиала ООО «Эрконпродукт» – дистрибьютора ООО «Промконсервы» (г. Смоленск), – с дипломом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за консервы овощные «Фасоль белая в соусе «Прованс» ТМ «Фрау Марта»



Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция» Виктории Тихменевой, начальнику отдела сетевой торговли ООО «МЕГА ГРУПП» – дистрибьютора ТМ «Экомилк», – за сыр плавленый «Сливочный» ТМ «Экомилк»

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

## ЧЕМ РАЗБАВЛЯЮТ ТЫКВЕННОЕ МАСЛО?

Тыквенное масло торговой марки «Organic Altay» из Алтайского края признано фальсификатом. Об этом сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Любителям редких растительных масел, таких как тыквенное, кунжутное, грецкого ореха, кедровое и других, следует быть начеку: ежегодно Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в этом сегменте выявляет немало подделок. Стоят такие масла от 3000 до 5000 руб. за литр, а качество порой оставляет желать лучшего: недобросовестные изготовители разбавляют эти дорогие масла более дешевым подсолнечным.

Только в этом году благодаря специалистам испытательной лаборатории ВНИИ Жиров были обнаружены три подделки.

В гипермаркете «О'Кей» был приобретен образец масла кунжутного нерафинированного холодного отжима ТМ «Dial Export» от ООО «ПК Вкусы здоровья» (Московская обл.) стоимостью 264 руб. за 250 г. Согласно выводам специалистов ВНИИ Жиров, он содержал лишь 70% масла кунжута, остальные 30% – подсолнечное масло.

Еще два фальшивых образца масла из семян тыквы сорта «Штирийская» нерафинированные первого холодного от-

жима торговых марок «Наша Ферма» (частная марка продуктовой сети «Азбука вкуса») и «Organic Altay» (приобретено в ИП Круглова Е.С., ТЦ «Радуга»), как выяснилось, были изготовлены ООО «Специалист», Алтайский край, г. Бийск. Согласно результатам испытаний ВНИИ Жиров, обе подделки содержали 80% тыквенного масла и 20% подсолнечного. На минуточку: тыквенное масло сегодня можно купить в магазине по цене не менее 3500 руб. за литр!

Торговая марка «Organic Altay» обратила на себя внимание специалистов «Общественного контроля» еще и включением в название продукта слова «Organic». Несмотря на вступление с 01.01.2020 закона № 280-ФЗ от 03.08.2018 «Об органической продукции», не допускающего возможности указывать в маркировке товара «органический» без подтверждающей информации о наличии

специального сертификата, фантазийные обозначения, имеющие маркетинговое значение, типа «organic», «bio» или «eko» формально новым документом не запрещены. Однако «Общественный контроль» все же



направил запрос в Роспотребнадзор, чтобы выяснить, нарушает ли ООО «Специалист» закон в данном случае или нет.

Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю провело экспертизу приложенных к обращению фото упаковок и сообщило, что выявило признаки нарушений обязательных требований Федерального закона № 280-ФЗ от 03.08.2018 «Об органической продукции», а также двух технических регламентов: «Пищевая продукция в части ее маркировки»

и «Технический регламент на масложировую продукцию». Как сообщил Игорь Яковлев, начальник территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Бийске, Бийском, Ельцовском, Зональном, Красногорском, Солтонском и Целинном районах, ООО «Специалист» выдано предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

В рамках своего административного расследования Управление Роспо-

требнадзора по г. Санкт-Петербургу подтвердило факт разбавления ООО «Специалист» тыквенного масла более дешевыми видами растительных масел, а также признало, что продукт не соответствует обязательным требованиям к маркировке. За выявленное нарушение продавец масла ИП Круглова Е.С. привлечен к административной ответственности в виде штрафа в соответствии с Кодексом РФ об административных правонарушениях.

Алиса САВЕЛЬЕВА



## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

## «Экомилк»: сделано с любовью!



Бренд «Экомилк» – выбор тех, кто хочет получать натуральные молочные продукты по доступной цене. Компания, расположенная в Московской области, использует отборное сырье, следует традиционным технологиям производства и контролирует результат на каждом этапе. Автоматизированные линии исключают контакт человека с продукцией и гарантируют ее безопасность. Молоко, сметана, масло, творог «Экомилк» не содержат искусственных добавок и растительных жиров.

«Экомилк» производит свою продукцию с 2001 года, на предприятии используется современное оборудование. Собственная аттестованная испытательная лаборатория тщательно проверяет качество на всех этапах производства, начиная с сырья и заканчивая готовой продукцией в потребительской таре.

Молоко и творог «Экомилк» образцово проходят все проверки независимого регулярного контроля. Они соответствуют требованиям безопасности, не содержат антибиотиков и консервантов, имеют хорошие микробиологические и органолептические пока-

затели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

Быть лучшим не так-то просто, если речь идет о масштабном и насыщенном до предела рынке. Именно таким является самый популярный вид молока в стране – пастеризованное молоко с жирностью 3,2%. Его пьют практически в каждой российской семье: доля продаж составляет целых 38%.

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подвергают различным термическим обработкам. Самой современной среди

них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта. Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным. А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошего молока для хороших людей должно быть много!

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

По содержанию белка творог можно сравнить с мясом или рыбой. Правда, такой белок усваивается человеческим организмом гораздо лучше. Дело в том, что, пока творог созревает, его белок превращается в ценные аминокислоты, так необходимые человеку, поэтому творог усваивается практически полностью.

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокислых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается

с вареньем, медом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрия и магний. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен.

Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

# ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР



## СДЕЛАНО В МОРЕ



на правах рекламы

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

Оптовые поставки рыбопродукции:  
Группа рыбопромысловых компаний «ФЭСТ», г. Мурманск



+7-8152-994-899 8-800-250-08-88

+7-8152-459-894 fest@uk.msk.ru www.fest.msk.ru

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# В МЯСЕ ПТИЦЫ ПОПУЛЯРНЫХ МАРОК НАШЛИ ЛИСТЕРИЮ И САЛЬМОНЕЛЛУ

Экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что восемь из десяти образцов полуфабрикатов из мяса птицы популярных торговых марок, приобретенных в магазинах города и Ленинградской области, не отвечают требованиям безопасности, а в продукции пяти птицефабрик обнаружены и вовсе патогенные микроорганизмы: сальмонеллы и листерии, представляющие потенциальную угрозу жизни и здоровью человека.

## МИКРОБЫ НАСТУПАЮТ

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 «Общественный контроль» убедился в том, что далеко не все отечественные птицефабрики производят и поставляют в торговую сеть безопасную продукцию.

Неудовлетворительные результаты экспертизы полуфабрикатов из мяса птицы «Общественный контроль» фиксирует третий год подряд. Так, в ходе проверки 2018 г. 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, переплаченный и реализованный торговой сетью «Полушка» (листерия).

Исследования прошлого года выявили потенциальную угрозу уже в каждом втором образце полуфабрикатов из мяса птицы: листерия была обнаружена в том же бедре с кожей от АО «Приосколье», остальные четыре образца торговых

марок «Куриная ферма», «Мираторг», «Курятинка» и «Аппетитно круглый год» имели повышенное содержание МАФАМ (мезофильные анаэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы), что также является нарушением действующих санитарных правил и норм.

Экспертиза этого года побила все антирекорды предыдущих лет: сальмонелла была обнаружена в двух образцах полуфабрикатов из мяса птицы, а листерии – сразу в пяти! Еще два образца не соответствовали санитарным требованиям по количеству МАФАМ. Полностью «чистыми» с санитарной точки зрения оказались лишь два образца полуфабрикатов из мяса птицы из десяти, проверенных в аккредитованной испытательной лаборатории Росстандарта. Полуфабрикаты из мяса птицы были приобретены «Общественным контролем» в двух торговых сетях: «О'Кей» (Санкт-Петербург, Пулковское шоссе, д. 17) и «Верный» (Ленинградская обл., дер. Низино, ПЗ «Марьино»).

## ПТИЦА С ПАТОГЕНАМИ

Полуфабрикаты из мяса птицы в среднем хранятся на прилавке магазина не дольше девяти суток. И все это время количество мезофильных аэробных и факультативно анаэроб-



ных микроорганизмов в 1 г продукта не должно превышать от ста до пяти тысяч единиц – в зависимости от части тушки.

– Этот показатель характеризует общее содержание микроорганизмов 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 проверенных образцов допустимая норма содержания МАФАМ, установленная Техни-

ческим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», оказалась значительно выше нормы.

Так, в бедре с кожей торговой марки «Мираторг» (ООО «Брянский бройлер», Брянская обл.) превышение оказалось в 3,2 раза, в голени с кожей торговой марки «То, что надо!» (ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.) – в 7 раз, в филе тушки цыплят-бройлеров торговой марки «Петруха» (ОАО «Смолевичи Бройлер», Республика Беларусь) – в 16 раз, в филе бедра цыплят-бройлеров торговой марки «Рококо» (АО «ПРОДО Птицефабрика Калужская», Калужская обл.) – в 25 раз, а в голени с кожей торговой марки «Роскар» (АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.) – в 30 раз!

– Превышение содержания количества МАФАМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или переработки, – отмечает Светлана Щепеткина. – В пределах допустимых значений содержание в продукции МАФАМ 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 ветеринарной медицины, доктора ветеринарных наук Эдуарда Джавадова, показатель



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Наименование продукта	Полуфабрикат натуральный кусковой мясокостный из мяса цыплят-бройлеров. Окорочок с кожей ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания»	Части тушек цыплят-бройлеров: бедро «Особое» охлажденное ТМ «Петелинка»	Бедро с кожей цыпленка-бройлера охлажденное ТМ «Мираторг»	Продукты разделки и обвалки мяса птицы. Большое филе тушки цыплят-бройлеров охлажденное, ТМ «Петруха»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров охлажденный (на подложке). Голень с кожей ТМ «То, что надо!»	Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные. Окорочок «Особый» охлажденный. ТМ АО «Птицефабрика «Северная»	Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный охлажденный. Окорочок с кожей. ТМ «Приосколье»
Производитель	ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», г. Санкт-Петербург	АО «КЦ», Московская обл.	ООО «Брянский бройлер», Брянская обл.	ОАО «Смолевичи Бройлер», Республика Беларусь	ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.	АО «Птицефабрика «Северная», Ленинградская обл.	АО «Приосколье», Белгородская обл.
Дата изготовления	25.07.2020	27.07.2020	26.07.2020	22.07.2020	28.07.2020	26.07.2020	27.07.2020
Нормативный документ	ТУ 9214-001-94635803-2014	ТУ 10.12.10-251-23476484-2018	ТУ 9211-251-23476484-11	ТУ 100098867.415-2017 ВУ	ТУ 9214-013-644-74310-12	ТУ 9214-212-23476484-10	ТУ 9214-212-23476484-10
Масса, количество образцов	0,776 кг + 0,932 кг	1,036 кг + 1,012 кг	0,750 кг x 2	0,861 кг + 0,850 кг	0,858 кг + 0,876 кг	0,758 кг + 0,727 кг	0,820 кг x 2
Цена за 1 кг	169,99	159,00	252,00	174,90	173,99	209,00	212,20
Место закупки	Магазин «Верный», ООО «Союз Св. Иоанна Воина», Ленинградская обл., дер. Низино, ПЗ «Марьино»	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	Магазин «Верный», ООО «Союз Св. Иоанна Воина», Ленинградская обл., дер. Низино, ПЗ «Марьино»	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2
Listeria monocytogenes (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	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	ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), КОЕ/г (см <sup>2</sup> )	не более 1x10 <sup>5</sup> / 1,5x10 <sup>4</sup>	не более 5x10 <sup>5</sup> / менее 1,0x10 <sup>3</sup>	не более 5x10 <sup>5</sup> / 1,6x10 <sup>6</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 1,6x10 <sup>6</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 7,0x10 <sup>5</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 6,5x10 <sup>4</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / менее 1,0x10 <sup>3</sup>
СООТВЕТСТВИЕ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружено превышение КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружено превышение КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружено превышение КМАФАМ, Listeria monocytogenes	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены бактерии рода Salmonella	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены Listeria monocytogenes

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

МАФАНМ 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 нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.



В ходе лабораторных испытаний было установлено, что каждый второй мясной полуфабрикат из десяти проверенных был обсеменен листерией. Один из них – полуфабрикат от птицефабрики АО «Приосколье» (Белгородская обл.), которая третий год подряд лидирует в черном списке «Общественного контроля» по наличию патогенной микрофлоры. И это несмотря на то, что «Общественный контроль» еще в 2018 г. обратил внимание Роспотребнадзора и Россельхознадзора на неблагополучную продукцию из Белгородской обл., направив результаты лабораторной экспертизы. Проверки надзорных органов, по всей видимости, оказались формальными, и опасная мясная продукция с листерией по сей день поступает на прилавки российских магазинов, в том числе петербургских.

**ЛИСТЕРИЯ В КАЖДОМ ВТОРОМ ОБРАЗЦЕ!**

Если превышение показателя КМАФАММ не представляет серьезной угрозы для здоровья человека, то бактерии листерии потенциально могут стать причиной летального исхода. Листерия может поразить центральную нервную систе-

му и вызвать менингит, энцефалит или их сочетание. Инфекция крайне коварна: инкубационный период может продолжаться 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 2018 г. в результате эпидемии в ЮАР листериозом заболели 1000 человек, 180 скончались. А в августе 2019 г. вспышка листериоза накрыла испанскую провинцию Андалусия, где опасный диагноз был поставлен 150 жителям и одна женщина скончалась.

Недавно Управление Россельхознадзора по Белгородской обл. проинформировало «Общественный контроль», что в прошлом году в отношении птицефабрики АО «Приосколье» было возбуждено аж 37 дел об административных правонарушениях, наложены штрафы на общую сумму 776 000 руб. Судя по ответу Россельхознадзора, размер одного штрафа не превышает 21 000 руб. Разве это много для крупной птицефабрики? Конечно нет! Именно поэтому пред-

приятно выгодно платить посильную «дань» надзорным органам вместо того, чтобы вкладываться в модернизацию производства и усиливать контроль на всех этапах технологической цепочки.

Листерии были обнаружены и в продукции ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», причем в образцах под двумя торговыми марками: «То, что надо!» (частная марка торговой сети «О'Кей») и собственной торговой маркой «Ясные зори». Продукция компании не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в 2018 г. в продукции птицефабрики под частной торговой маркой сети «Карусель» «Аппетитно круглый год» были обнаружены листерии и сальмонеллы, а в прошлом году продукция компания отменилась 40-кратным превышением допустимого количества МАФАММ. Благодаря оперативной реакции Управления Роспотребнадзора по Новгородской обл. на обращение «Общественного контроля», направившего все материалы лабораторных исследований, птицефабрика была привлечена к административной ответственности по ст. 14.43, ч. 3, КоАП РФ (нарушение изготовителем требований технических регламентов) в виде штрафа в размере 350 000 руб. А по результатам другой внеплановой проверки в том же году компанию привлекли к ответственности в виде штрафа на сумму 160 000 руб.

Третьей птицефабрикой, провалившей испытания на безопасность своей продукции, стало АО «ПРОДО Птицефабрика Калужская» (Калужская обл.). Листерия была выявлена в филе бедра цыплят-бройлеров под торговой маркой «Рококо».

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 контролирующих 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. Листерия называют еще болезнью холодильника – при низких температурах бактерии не погибают, а засыпают. 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 все еще используют некоторые птицефабрики как в Ленинградской обл., 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.

Настоящим разочарованием для специалистов «Общественного контроля» стали результаты

исследований продукции едва ли не самой легендарной птицефабрики Ленинградской обл. – «Роскар». В образце «Голень с кожей» торговой марки «Вкуснее не бывает!» было выявлено сразу два патогена – листерия и сальмонелла.

Сальмонелла была выявлена и в продукции другой птицефабрики Ленинградской обл. – «Северная», которая далеко не первый раз демонстрирует нарушение санитарных норм при производстве мясной продукции. Так, сальмонелла в продукции «Северной» была обнаружена при аналогичной проверке в 2018 г.

Материалы экспертизы полуфабрикатов из мяса птицы были направлены в Роспотребнадзор и Россельхознадзор 11.08.2020, но ответа о проведенных контрольно-надзорных мероприятиях, итогом которых стало привлечение виновных лиц к административной ответственности, в адрес «Общественного контроля» пока не поступало.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний, безопасными признаны полуфабрикаты двух торговых марок. Это «Петелинка» (АО «КЦ», Московская обл.) и «Санкт-Петербургская куриная компания» (ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», г. Санкт-Петербург).

Кирилл ОРЛОВ



Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров охлажденный. Окорочок ТМ «Ясные зори»	Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный кусковой бескостный. Филе бедра цыплят-бройлеров охлажденное ТМ «Рококо»	Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные охлажденные. Голень с кожей, ТМ «Роскар» «Вкуснее не бывает!»
ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.	АО «ПРОДО Птицефабрика Калужская», Калужская обл.	АО «Птицефабрика «Роскар», Ленинградская обл.
26.07.2020	26.07.2020	25.07.2020
TU 9214-013-64474310-20	СТО 00508187-018-2016	TU 10.13.14-014-00636790-2018
1,028 кг + 0,992 кг	0,750 кг x 2	0,521 кг + 0,519 кг
169,99	312,00	177,98
Магазин «Верный», ООО «Союз Св. Иоанна Воина», Ленинградская обл., дер. Низино, ПЗ «Марьино»	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	Магазин «Верный», ООО «Союз Св. Иоанна Воина», Ленинградская обл., дер. Низино, ПЗ «Марьино»
<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>
не более 1x10 <sup>5</sup> / 1,0x10 <sup>5</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 2,5x10 <sup>6</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 3,0x10 <sup>6</sup>
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены Listeria monocytogenes</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружено превышение КМАФАММ, Listeria monocytogenes</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружено превышение КМАФАММ, Listeria monocytogenes, бактерии рода Salmonella</b>

**«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.

Людам, 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, куру лучше тушить или варить, но не жарить, при этом кожу снимать надо еще перед готовкой. Если мы варим или тушим куру 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 куру соком лимона или выпить после употребления мяса птицы стакан воды с лимоном. Он инактивирует отрицательное действие куры на организм.



При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

## НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Россияне теперь могут проходить процедуру банкротства бесплатно и без обращения в суд. Соответствующие поправки в закон «О банкротстве» вступили в силу с 1 сентября 2020 г.



## СТАТЬ БАНКРОТОМ МОЖНО ПО УПРОЩЕННОЙ СХЕМЕ

Изменения в законе позволяют гражданам, задолженность которых составляет от 50 000 до 500 000 руб., подавать заявления о банкротстве через многофункциональные центры (МФЦ). Сделать это можно после завершения процедуры исполнительного производства. Кроме того, у должника должно быть постановление от Федеральной службы судебных приставов (ФССП), подтверждающее отсутствие у него имущества и денежных средств.

Стать банкротом можно через полгода после подачи заявления в МФЦ при условии отсутствия претензий к должнику. На это время гражданин освобождается от штрафов.

В заявлении на собственное банкротство гражданин должен будет перечислить всех известных ему кредиторов. МФЦ в течение одного рабочего дня со дня получения заявления проверяет наличие сведений о возвращении исполнительного документа взыскателю, а также отсутствие сведений о ведении иных исполнительных производств. После проверки уведомление о на-

чале процедуры размещается в Едином федеральном реестре сведений о банкротстве. С этого момента гражданин освобождается от штрафов и пени, при этом он не сможет брать кредиты, получать займы или быть поручителем. Кредиторы в этот период могут подать заявление о введении в отношении гражданина общей процедуры банкротства.

Через шесть месяцев внесудебная процедура банкротства завершается, а гражданин освобождается от долгов, которые были указаны в его заявлении.

Повторно воспользоваться процедурой внесудебного банкротства можно лишь через 10 лет.

Ранее физлица имели возможность становиться банкротами только при наличии долгов на сумму от 500 000 руб. Для этого следовало обратиться в Арбитражный суд. Однако в марте этого года Президент России Владимир Путин поручил сделать процедуру банкротства «посильной и необременительной» для граждан, после чего соответствующее поручение правительству дал премьер-министр России Михаил Мишустин.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ЖИЛЬЕ МОЕ

## ЗАМЕНА ЭЛЕКТРОСЧЕТЧИКА – ОБЯЗАННОСТЬ ПОСТАВЩИКА УСЛУГИ

С 1 июля 2020 г. ответственность, включая затраты, за установку, обслуживание и поверку приборов учета электроэнергии перешли от потребителей к энергоснабжающим компаниям.

Потребителям лишь необходимо заботиться о сохранности приборов учета, если они установлены непосредственно в квартирах, на земельных участках или частных домах.

В 2022 г. в России энергетические компании начнут поэтапную замену «простых» счетчиков на «умные» приборы учета электроэнергии, которые будут подключены к интеллектуальной системе учета

энергии. Новые приборы учета позволят конечным рядовым потребителям и поставщикам электроэнергии дистанционно отслеживать показания «умных» приборов и качество электроэнергии. Интеллектуальные счетчики будут устанавливаться энергоснабжающими организациями по мере выхода из строя, поломки или истечения межповерочного интервала устаревшего оборудования.



## ВЛАДЕЛЬЦЕВ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ УЧЕТА ОСВОБОДИЛИ ОТ ПОВЕРКИ

Плановая поверка всех бытовых приборов учета – счетчиков электроэнергии, газа и воды, – начиная с 6 апреля 2020 г. переносится на начало 2021 г. согласно постановлению Правительства РФ от 2 апреля 2020 г. № 424. Прежде чем запланировать поверку бытовых приборов учета, обязательно убедитесь в наличии аккредитации у поверителя на сайте Росаккредитации. Перерасчетов показаний временно не поверенных счетчиков не будет.

Ресурсоснабжающие организации и управляющие компании до 1 января 2021 г. обязаны принимать показания всех бытовых приборов учета, в том числе с любым истекшим сроком поверки. Владельцы таких приборов учета до 1 января 2021 г. продолжают сдавать индивидуальные показания, и именно эти данные должны приниматься



для расчета. Оплата должна производиться согласно действующим тарифам.

В конце сентября 2020 г. регистрация результатов поверки станет электронной. Единственным юридически значимым результатом поверки бытовых счетчиков и других средств измерений будет запись в реестре Росстандарта – ФГИС «АРШИН». Бумажные свидетельства о поверке будут носить дополнительный информационный характер и оформ-

ляться по желанию владельца прибора. После того как специалист сделает на месте поверку прибора, в течение суток он вносит данные о результатах работы в реестр ФГИС «АРШИН». В разделе «Сведения о результатах поверки средств измерений» владелец счетчика сможет «вбить» его заводской номер и увидеть сведения о нем и результатах оказанной ему метрологической услуги.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ПОТРЕБИТЕЛЬ, ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!

К юридическим услугам мы прибегаем в крайнем случае, когда для самостоятельной защиты своих нарушенных прав уже не хватает знаний законодательства, времени и сил. Идем к знатокам в надежде, что они точно помогут. И какое бывает разочарование, когда к одной нерешенной проблеме добавляется вторая: некомпетентность и лживость юридических фирм! Чувствуешь себя обманутым дважды, уже готов опустить руки, смириться с ударами судьбы, но вдруг вспоминаешь, что есть Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», которая не только сможет дать дельный совет, но и помочь восстановить справедливость.



## БЕРЕГИТЕСЬ ЮРИСТОВ-МОШЕННИКОВ

В последнее время количество обращений петербуржцев в «Общественный контроль» на некачественные юридические услуги неуклонно растет. В прошлом году их было одиннадцать, за первое полугодие этого года уже пять. Несколько обращений обернулись исками, которые были удовлетворены в судах. Только пройдя все утомительные стадии защиты своих прав, пострадавшие клиенты юридических фирм осознают: неприятностей можно было избежать, будь они повнимательнее и осмотрительнее при выборе своих защитников.

Признался, что поторопился, поддавшись бойкой рекламе в интернете, и петербуржец Валентин П. в юридическую фирму «Арсенал» его привел спор с соседом по коммунальной квартире, который без всяких согласований установил перегородку, захватив тем самым часть общих метров жилой площади.

В «Арсенале» заверили, что легко решат эту проблему, и предложили заключить договор на сумму 121 200 руб., которую сразу же надо внести в кассу. Представители юридиче-

ской фирмы были настолько обаятельны и убедительны при общении с клиентом, что тот, ничего не подозревая, подмахнул и оплатил договор. Окрыленный возможностью скорого разрешения коммунального спора, Валентин даже не мог себе представить, что, не устранив одну проблему, уже приобрел новую, которую будет решать больше года.

Осознал грустную реальность Валентин спустя несколько месяцев, когда понял, что «Арсенал» не только не подал иск в суд на соседа по коммунальной квартире, как это было предусмотрено договором, но и вообще не занимается его делом. Пространные обещания представителей юридической фирмы по телефону уже не могли утешить Валентина, и он потребовал расторжения договора и возврата уплаченной суммы. Получив отказ, написал претензию. В ответ тишина.

Тогда Валентин решил обратиться за защитой своих прав в «Общественный контроль».

– На основании ст. 32 Закона РФ «О защите прав потребителей» потребитель вправе отказаться от исполнения договора о выполнении

работ (оказании услуг) в любое время при условии оплаты исполнителю фактически понесенных им расходов, связанных с исполнением обязательств по данному договору, – рассказывает юрист «Общественного контроля» Михаил Филиппов.

Эта позиция легла в основу иска к ООО «Арсенал», который был подготовлен и подан в Приморский районный суд Санкт-Петербурга. В суде горе-юристы не смогли представить доказательств фактов оказания услуг своему клиенту, которые были предусмотрены договором. В результате суд вынес решение в пользу Валентина и решил взыскать с ООО «Арсенал» сумму в размере 169 000 руб., в которую, кроме уплаченных денег по договору, вошли штраф, моральный вред и убытки, понесенные истцом в связи с ведением процесса.

– Юридическое сопровождение гражданского дела – это убытки клиента, которые он произвел для восстановления нарушенного права, а на основании ст. 15, ч. 1 ГК РФ лицо, право которого нарушено, может требовать

полного возмещения причиненных ему убытков, – комментирует Михаил Филиппов. – В соответствии со ст. 15, ч. 2 ГК РФ под убытками понимаются расходы, которые лицо, чье право нарушено, произвело или должно будет произвести для восстановления нарушенного права, утрата или повреждение его имущества (реальный ущерб), а также неполученные доходы, которые это лицо получило бы при обычных условиях гражданского оборота, если бы его право не было нарушено (упущенная выгода).

Уважаемые читатели, 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», здесь вам постараются помочь.

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

Алиса САВЕЛЬЕВА