

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Накануне новогодних праздников Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила 10 образцов готовых салатов «Сельдь под шубой», представленных в супермаркетах города. Оказалось, что 90% из них не отвечают требованиям безопасности. О том, какие салаты не стоит покупать и на что следует обращать внимание при выборе кулинарной продукции, читайте на

СТР. 14–15

**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!**



«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» – ВОЛК В ОВЕЧЬЕЙ ШКУРЕ!

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В Петербурге выбрали лучший дарницкий хлеб



В рамках Европейской недели качества, которая прошла с 9 по 15 ноября, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» организовала дегустацию образцов дарницкого хлеба, представленного в магазинах города и области. Какой хлеб оказался самым лучшим, а какой занял последнее место в рейтинге, читайте в номере.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Дарницкий хлеб: кто нарушает ГОСТ?

Как показала проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», не всегда в магазинах и пекарнях дарницкий хлеб соответствует своему наименованию. Часто под видом дарницкого, в основном в пекарнях, потребителям предлагают похожий хлеб, но по внешнему виду и составу дарницким он не является. Специалисты выяснили, чей дарницкий соответствует обязательным требованиям, а кто из хлебопеков нарушает рецептуру ГОСТа.



СТР. 4–6

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Пресервы из рыбы: опасные банки лежат на прилавках!



Как показала экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», здоровье покупателя может быть подорвано после дегустации 70% образцов пресервов, проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта. Кто нарушает закон, сколько рыбы должно быть в банке и как выбрать качественный продукт для новогоднего стола? Результаты исследования на

СТР. 8–9



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!

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 20 января 2021 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов вареных колбас и сосисок разных торговых марок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В ПЕТЕРБУРГЕ ВЫБРАЛИ ЛУЧШИЙ ДАРНИЦКИЙ ХЛЕБ

Им оказался образец, изготовленный в Ленинградской области

В рамках Европейской недели качества, которая прошла с 9 по 15 ноября, Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий и Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» совместно провели вторую в этом году дегустацию образцов хлебобулочных изделий. На этот раз эксперты решили оценить по органолептическим показателям образцы ржано-пшеничных хлебов, в том числе дарницкого, выпекаемого как крупными хлебозаводами, так и небольшими пекарнями.

Для проведения дегустационной оценки в розничной сети были приобретены 11 образцов дарницкого хлеба следующих изготовителей: ООО «Фацер», ОАО «Каравай», ООО «Волосовский хлебокомбинат», ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», ООО «Группа компаний «Дарница», ООО «Сестрорецкий хлебозавод», пекарня «Тесто Хаус», пекарня «Свежий хлеб», пекарня «Пуд хлеба» и ИП Сугян Х.Л. На дегустацию были представлены семь образцов, изготов-

ФБУ «Тест-С. - Петербург»; **Виктор Грудина**, заведующая лабораторией безопасности и качества кормов и зерна ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».

Дегустаторы оценивали дарницкий хлеб в обезличенном виде, без маркировки, что заранее исключало предвзятость в исследовании. Эксперты определяли соответствие хлеба по таким показателям, как форма, внешний вид, поверхность, цвет, состояние мякиша, про-



На четвертом месте (76,22 балла) оказался дарницкий хлеб формовой **ТМ «Аладушкин»** от ООО «Группа компаний «Дарница» по цене 70,62 руб./кг (супермаркет «Перекресток»). Эксперты отметили слишком тонкую толщину хлебной нарезки, за счет чего в упаковке оказалось очень много крошки. Тонкий ломоть – на любителя: он более крошливый, но зато больше кусочков в упаковке и меньше съедается такого хлеба за один прием пищи.

Пятую строчку рейтинга занял дарницкий хлеб формовой от **ОАО «Гатчинский хлебокомбинат»** (гипермаркет «О'Кей»). Он набрал 75,78 балла и стоил 64,27 руб./кг.

САМЫЙ ДОРОГОЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ ХЛЕБ – В СЕРЕДИНЕ РЕЙТИНГА

На шестом месте оказался самый дорогой образец дарницкого хлеба подового, изготовленный **ОАО «Каравай»** (гипермаркет «О'Кей»). При цене 100 руб./кг он набрал только 74,56 балла. В качестве замечаний эксперты отметили немного подгорелую нижнюю корку, не очень развитую пористость, неравномерный цвет поверхности, следы непромеса и привкус горечи.

Седьмую строчку рейтинга занял хлеб ржано-пшеничный формовой

«Бегуницкий», изготовленный **ИП Сугян Х.Л.** по СТО (стандарт организации) и по составу напоминающий дарницкий. Приобретенный в магазине «Румяный хлеб» (ул. Партизана Германа, д. 14/117) по цене 100 руб./кг, образец получил 73,67 балла. Дегустаторы отметили липкость мякиша, неравномерную пористость, слишком темный цвет боковой поверхности, наличие трещин и привкус горечи и соли.

На восьмом месте оказался хлеб ржано-пшеничный формовой, по составу напоминающий дарницкий, приобретенный по цене 94,20 руб./кг в пекарне «Пуд хлеба» (Ленинский пр., д. 125). Набрал 73,33 балла, образец получил ряд замечаний от экспертов. Так, **Ольга Парахина** отметила, что образец имеет низкую кислотность, что не характерно для дарницкого хлеба, сладковатый привкус, крошащийся мякиш. Однако **Лариса Мосийчук**, наоборот, высоко оценила низкую кислотность и пресный вкус этого образца и даже сделала вывод, что его можно рекомендовать для лечебного питания.

Провальными можно назвать результаты дегустации дарницкого хлеба формового от **ООО «Сестрорецкий хлебозавод»** по цене 63 руб./кг, приобретенного в гипермаркете «О'Кей». Из образцов,

изготовленных промышленным способом, он набрал меньше всего баллов (73,22) и получил больше всех замечаний. Так, эксперты отметили в образце резкий кислый запах и кислый привкус, неравномерную окраску боковых корок и высокую кислотность, недостаточную пропеченность, повышенную влажность мякиша и легкую подгорелость.

АУТСАЙДЕРЫ ДЕГУСТАЦИИ

Десятое место с одинаковым количеством баллов (72) поделили между собой образцы хлеба двух пекарен: **«Тесто Хаус»** и **«Свежий хлеб»**.

Дарницкий хлеб формовой, изготовленный пекарней **«Тесто Хаус»** (ИП Мазуренко Н.В., ул. Маршала Захарова, д. 48, корп. 1) из замороженного полуфабриката, удивил своей невероятно высокой ценой: 200 руб./кг. Один такой «кирпичик» массой 300 г из замороженной заготовки выпекается буквально за час. Но стоит ли его покупать, если специалисты указали на целый перечень дефектов этого хлеба: влажноватый мякиш, неравномерная пористость с крупными порами, запах невыраженный, сладковатый, пресный привкус, низкая кислотность, крошливый с отслоением верхней корки.

Не меньше замечаний получил и хлеб ржано-пшеничный из пекарни **«Свежий хлеб»** (ИП Цветков В.В., ул. Зины Портновой, д. 32) по цене 83,33 руб./кг. Образец имел крупную пористость, плохую пропеченность, низкую кислотность, сладковатый привкус, поверхность с локальными вздутиями.

РЕКОМЕНДАЦИИ ЭКСПЕРТОВ

Подводя итоги дегустации, специалисты отметили, что настоящий вкус дарницкого хлеба удалось сохранить только на промышленных предприятиях, вырабатывающих продукцию по классическим, традиционным технологиям, включающим в себя такие основные этапы, как приготовление закваски, брожение теста, расстойка тестовых заготовок и уже потом выпечка. Хлебозаводы, в отличие от пекарен, более тщательно контролируют качество сырья и готовой продукции, анализируют основные параметры в своих производственных лабораториях. Также хлеб промышленного производства помещается в упаковку, снабженную полной информацией для потребителя, включая состав, дату изготовления и срок годности. Пекарни, как правило, продают хлеб без маркировки, в открытой упаковке, что повышает риск загрязнения хлеба при его транспортировке до дома.

Образцы ржано-пшеничных хлебов, кроме дегустации, прошли лабораторные испытания по физико-химическим показателям, а также были оценены на соответствие требованиям к маркировке. С полными результатами экспертизы можно ознакомиться на стр. 4–6.

Кирилл ОРЛОВ
Фото: **Алексей АКЕНТЬЕВ**



ленных промышленным способом на хлебозаводах, и четыре образца, выпеченные небольшими пекарнями.

А СУДЬИ КТО?

В состав дегустационной комиссии вошли авторитетные специалисты, представляющие ведущие научные, экспертные и надзорные учреждения Северо-Западного федерального округа: **Лариса Мосийчук**, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доктор медицинских наук, доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова; **Ольга Парахина**, директор Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности»; **Людмила Гамова**, начальник испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»; **Людмила Нилова**, кандидат технических наук, доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого; **Дарья Гусева**, специалист испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов

печенность, промес, пористость, вкус и запах. Дегустаторы работали два часа, соблюдая социальную дистанцию между собой, перед началом исследования всем его участникам была измерена температура.

ЛИДЕРЫ РЕЙТИНГА

Согласно заключению Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, наивысший балл (77,33 балла из 80 возможных) получил дарницкий хлеб подовый, изготовленный **ООО «Волосовский хлебокомбинат»**, Ленинградская обл. (71,40 руб./кг). Найти его на прилавках магазинов оказалось непросто: он был обнаружен только в гипермаркете «Ашан». На втором месте был дарницкий хлеб формовой от **ООО «Фацер»** под собственной маркой **«Аппетитно круглый год»** торговой сети **«Карусель»** (77 баллов) по цене 51,66 руб./кг. Учитывая самую низкую цену за единицу упаковки в пересчете на килограмм, этот образец можно считать лидером дегустации по соотношению цена/качество. Тройку лидеров замыкает дарницкий хлеб формовой от **ОАО «Каравай»** (70 руб./кг), набравший 76,89 балла.



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 10.12.2020 г. в 18.00. Выход в свет 16.12.2020 г.

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

Номер заказа ТД-7473/11

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ПЕТЕРБУРГСКИЙ РЕЦЕПТ

Впереди длинные новогодние каникулы, которые мы будем проводить со своими родными и близкими. И как приятно будет удивить их кулинарными шедеврами собственного приготовления, особенно для сладкого стола! А поможет в этом, как всегда, натуральная молочная продукция «Пискаревского молочного завода» с изображением клевера на упаковке.

«Клевер» украсит ваш праздничный стол!

ДЕСЕРТ ИЗ «ПИСКАРЕВСКОЙ» СМЕТАНЫ

Сделать новогодний десерт из «Пискаревской» сметаны очень просто. Возьмите два стакана сметаны 20% и выложите ее на дуршлаг, предварительно покрыв его дно марлей, сложенной в три-четыре слоя. Дуршлаг установите над любой емкостью, чтобы в нее стекла лишняя влага. Сметану накрыть гнетом и убрать на ночь в холодильник. Наутро отпрессованную «Пискаревскую» сметану переложите в миску, туда же добавьте сахарный песок по вкусу или сахарную пудру, а также ванилин. Смесь взбить до пышной пены – и крем готов! Он отлично подойдет для отделки новогоднего торта или может подаваться как самостоятельный десерт, который лучше украсить ягодами, фруктами или орехами.

Для воплощения идеи праздничного торта на скорую руку возьмите уже готовые бисквитные коржи, промажьте их сделанным вами «Пискаревским» сливочным кремом и оставьте на пару часов для пропитки. Ваш кулинарный шедевр будет еще прекраснее, если будет декорирован орехами, ягодами или фруктами.

СЛИВКИ «КЛЕВЕР» 35% ДЛЯ НОВОГОДНЕГО ДЕСЕРТА

Если вы хотите удивить своих гостей за новогодним столом, проявите творчество и фантазию. Именно эти качества вам понадобятся, чтобы приготовить волшебный новогодний десерт, который

никого не оставит равнодушным, – **кокосовые трюфели.**

Для приготовления понадобится всего семь ингредиентов: шоколад белый – 200 г; сливки «Клевер» 35% – 60 мл; лаймовая цедра по вкусу; ванильный экстракт – 0,5 ч. ложки; сливочное масло – 15 г; кокосовая стружка – 60 г; фундук.

Итак, в миску положить шоколад, сливки «Клевер» 35% и поставить на водяную баню. Миска не должна касаться воды, и вода не должна кипеть. Когда шоколад почти растопится, добавляем масло и, помешивая, доводим шоколад до жидкого гладкого состояния. Снимаем миску с шоколадом с водяной бани и перемешиваем минутку. Затем добавляем цедру, ванильный экстракт и опять перемешиваем. В конце добавляем 30 г кокосовой стружки, хорошо перемешиваем, накрываем пленкой и ставим в холодильник на 1–2 часа. Масса должна охладиться, чтобы из нее можно было сформировать конфеты.

Фундук подсушить в духовке или на сковороде и очистить от шелухи. Чайной ложкой набрать шоколадную массу, руками быстро сделать лепешку, в серединку положить фундук, сформировать шарик и обвалить в оставшейся кокосовой стружке. Готовые трюфели отправить на 10–15 минут в холодильник.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ПОЛУТВЁРДЫЕ СЫРЫ ОТ «BURËNKA CLUB»

Полутвёрдые сыры – одни из самых популярных видов сыров в России, их любит и покупает почти каждая семья. На бутерброд или в яичницу, с ветчиной и помидорами, в салат или на мясо по-французски – во все эти домашние блюда российские хозяйки с успехом используют полутвёрдый сыр. А одними из лучших сыров в этой категории являются полутвёрдые сыры от «BURËNKA CLUB», свой выбор можно сделать из широкой линейки вкусов: традиционный «Российский», нежный «Сливочный», пористый «Тильзитер», диетический «Лёгкий», любимый «Классический» или сливочный «Гауда», каждый найдёт себе сыр по душе от «BURËNKA CLUB».



Универсам «Северный»
поздравляет петербуржцев
с наступающим Новым годом
и приглашает за покупками!

5%
СКИДКА
НА ВСЕ ТОВАРЫ
с 9.00 до 12.00
в будние дни!



Наш адрес: Санкт-Петербург,
пр. Просвещения, 74

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Если есть у тебя для жилья закуток
В наше подлое время – и хлеба кусок,
Если ты никому не слуга, не хозяин –
Счастливы ты и воистину духом высок.
Омар Хайям

«Общественный контроль» выяснил, чей дарницкий соответствует обязательным требованиям, а кто из хлебопеков нарушает рецептуру ГОСТа.

ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА

Хлеб во многих странах считается главным пищевым продуктом. Появившись еще в эпоху неолита (10 000–3000 лет до н.э.), он быстро стал основной едой для бедных и богатых. У многих народов еще в дохристианскую эпоху хлеб имел божественное происхождение. В наши дни значение хлеба трудно переоценить. Он входит в основу рациона питания практически всех людей, как больных, так и здоровых. Исключение разве составляют те, кому поставлен диагноз целиакия и показана безглютеновая диета.

Ассортимент хлебобулочных изделий неустанно растет. Хлебопеки, стремясь удовлетворить самые разные запросы покупателей,

регулярно разрабатывают новые формулы популярного продукта, вводя в рецептуры различные ингредиенты и вкусовые добавки. Однако самыми востребованными, как ни странно, остаются классические сорта, отличающиеся коротким составом и традиционной, простой рецептурой, одним из которых является дарницкий хлеб, занимающий почетное место в линейке ржано-пшеничных хлебобулочных изделий.

Полезные свойства ржаной муки, которая преобладает в дарницком хлебе, давно хорошо известны. Она богата аминокислотами, витаминами В1, В2, Е, пищевыми волокнами, минеральными веществами – кальцием, магнием и другими. В пользу дарницкого

ДАРНИЦКИЙ ХЛЕБ:

хлеба говорит и отсутствие сахара в его рецептуре.

Но, как показала проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», не всегда в магазинах

и пекарнях дарницкий хлеб соответствует своему наименованию. Часто под видом дарницкого, в основном в пекарнях, потребителям предлагают похожий хлеб, но по внешнему виду и составу дарницким он не является.

ЕСЛИ ХЛЕБ, ТО ПО ГОСТУ

Согласно рецептуре, в составе дарницкого хлеба должно быть 60% ржаной обдирной хлебопекарной муки и 40% пшеничной хлебопекарной муки первого сорта. По массе нетто он должен быть не менее

**РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ХЛЕБА
ДАРНИЦКОГО**

Наименование продукта	Хлеб «Дарницкий» подовый (часть изделия в нарезке) ТМ «Петрохлеб»	Хлеб «Дарницкий» формовой в упаковке (нарезанная часть изделия) ТМ «Аппетитно круглый год»	Хлеб «Дарницкий» подовый в упаковке (нарезанная часть изделия) ТМ «Каравай»	Хлеб «Дарницкий» традиционный, формовой, нарезанный, упакованный ТМ «Аладушкин»	Хлеб «Дарницкий» формовой (в стрейч-пленке) ТМ «Петрохлеб»	Хлеб «Бегуницкий» ржано-пшеничный формовой ТМ «Румяный хлеб»	Хлеб «Дарницкий» формовой ТМ «Сестрорецкий хлебозавод»
Производитель	ООО «Волосовский хлебокомбинат», Ленинградская обл.	ООО «Фацер», г. Санкт-Петербург	ОАО «Каравай», г. Санкт-Петербург	ООО «Группа компаний «Дарница», г. Санкт-Петербург	ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», г. Гатчина	ИП Сугян Х.Л., Ленинградская обл. (комбинат «Хлебная усадьба»)	ООО «Сестрорецкий хлебозавод», г. Санкт-Петербург
Нормативный документ	ГОСТ 26983-2015	ГОСТ 26983-2015	ГОСТ 26983-2015	ТУ 10.72.19-075-92033898-2019	ГОСТ 26983-2015	СТО 88133878-001-2018	ГОСТ 26983-2015
Дата изготовления	11.11.2020	11.11.2020	11.11.2020	11.11.2020	11.11.2020	11.11.2020	11.11.2020
Срок годности	3 суток	3 суток	3 суток	5 суток	36 часов	3 суток – для упакованного изделия, по факту хлеб был не упакован	36 часов
Масса, количество образцов	0,350 кг x 5 шт.	0,325 кг x 6 шт.	0,360 кг x 6 шт.	0,650 кг x 3 шт.	0,700 кг x 3 шт.	0,680 кг x 3 шт.	0,650 кг x 3 шт.
Цена за 1 кг	71,40	51,66	100,00	70,62	64,27	100	63
Место закупки	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель») ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	АО «ТД «Перекресток» Бульвар Новаторов, д. 11, корп. 2, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ИП Бобков В.Ю., ул. Партизана Германа, д. 14/117, лит. А, пом. 5Н («Румяный хлеб»)	ООО «О'Кей», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ: На информационном листке в перечислении компонентов состава не должно быть сокращений. Не указано полное наименование дрожжей. Сорт муки обозначен цифрами, а должен – прописными буквами.	ЗАМЕЧАНИЙ К МАРКИРОВКЕ НЕТ. НО использование пакета с надписями «ЭКО» и «БИО» может ввести в заблуждение потребителя, т.к. эту информацию можно отнести к самому продукту.
Дегустационная оценка в баллах (Максимум – 80 баллов)	77,33	77	76,89	76,22	75,78	73,67	73,22
Влажность, % (Норма/Результат)	не более 47,0 / 46,0	не более 48,5 / 48,0	не более 47,0 / 47,0	– / 48,5	не более 48,5 / 49,1	– / 48,1	не более 48,5 / 48,3
Кислотность, град (Норма/Результат)	не более 8,0 / 8,0	не более 8,0 / 8,0	не более 8,0 / 6,0	– / 7,0	не более 8,0 / 7,6	– / 4,8	не более 8,0 / 9,4
Пористость, % (Норма/Результат)	В нарезанном изделии не оценивается	В нарезанном изделии не оценивается	В нарезанном изделии не оценивается	В нарезанном изделии не оценивается	не менее 59,0 / 72	– / 73	не менее 59,0 / 72
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по влажности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности

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

МОЖНО ЛИ НАЙТИ НАСТОЯЩИЙ В МАГАЗИНАХ И ПЕКАРНЯХ?

500 г, но и не более 1250 г. По способу изготовления хлеб может быть формовым или подовым, то есть выпеченным в хлебопекарной форме или на хлебопекарном листе, противне, на поду или в люльке пекарной камеры. Согласно требованиям ГОСТ 26983–2015 «Хлеб дарницкий. Технические условия», если хлеб формовой, то его внешний вид должен соответствовать хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов. Если хлеб подовый, то его форма должна быть округлой, овальной или продолговато-овальной, не расплывчатой, без притисков. Поверхность дарницкого должна быть шероховатой, без крупных трещин и подрывов. Допускаются налеты, мучнистость верхней и нижней корки подового хлеба и наличие шва от делителя-укладчика у формового хлеба. Цвет изделия может быть в диапазоне от светло-коричневого до темно-ко-

ричневого. Мякиш должен быть пористым, не липким, не влажным на ощупь, эластичным. После легкого надавливания пальцами мякиш должен принимать первоначальную форму. На срезе хлеба не должно быть комочков и следов непромеса. Пористость хлеба должна быть развитой, без пустот и уплотнений. Тем более в хлебе не должно быть пустот, имеющих поперечный размер более 2 см. Также не допускается отслоение корки от мякиша. Вкус и запах хлеба должны быть свойственны данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха.

В рамках проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!», который «Общественный контроль» реализует при поддержке Фонда президентских грантов, для проведения оценки качества в торговых сетях и небольших пекарнях было приобретено 11 образцов ржано-пшеничного хлеба, в том числе



7 образцов с наименованием «дарницкий», изготовленных как крупными хлебозаводами, так и отдельными пекарнями. Образцы на этот раз были отправлены сразу в два экспертных учреждения. Расположенный в г. Пушкине Санкт-Петербургский филиал

ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности» должен был провести исследования по физико-химическим показателям: влажность, кислотность и пористость, а Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий – ответить на вопрос: соответствует ли информация для потребителя, представленная на этикетке или в торговом зале, обязательным требованиям.

БЕЗЛИКИЙ ХЛЕБ

Первой на пути закупочной комиссии стала пекарня «Тесто Хаус» (ул. Маршала Захарова, д. 48, корп. 1). На удивление на прилавке заведения оказался дарницкий хлеб весом... 300 г. При этом стоил он в пересчете на килограмм 200 руб.! Несмотря на «космическую цену», пекарня даже не удосужилась снабдить свой «премиальный» хлеб какой-либо информацией для потребителя. По требованию закупочной комиссии этикетку все-таки предоставили: она была отрезана от коробки, в которой находились замороженные заготовки будущего «дарницкого хлеба». Оказалось, что «Тесто Хаус» выпекает хлеб не по традиционной технологии, а по техническим условиям из замороженных полуфабрикатов, которые закупает на стороне, причем сам процесс выпечки занимает меньше часа.

Пекарня «Тесто Хаус» не имеет права именовать свой хлеб дарницким, – объясняет Ольга Пономарева, ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий. – Во-первых, он не соответствует по массе нетто для этого вида хлеба. Во-вторых, дарницким могут называть только тот хлеб, который выработан по ГОСТ 26983–2015 и нормативному документу на полуфабрикаты хлебобулочные замороженные, а не по техническим условиям. В соответствии с ГОСТ Р 51740–2016 «Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению» не допускается разработка технических условий и других подобных документов с наименованием, полностью совпадающим с наименованием стандарта, если требования к конкретному пищевому продукту установлены национальным стандартом.

Предоставленная ООО «Тесто Хаус» этикетка также была далека от идеала: на ней отсутствовало больше половины необходимой информации. В частности, не были указаны изготовитель, его адрес, энергетическая и пищевая ценность,

дата изготовления и срок годности. Более того, на этикетке в перечне ингредиентов указан мед, и по указанному составу, как заметила Ольга Пономарева, такой хлеб не может быть идентифицирован как дарницкий. Даже без лабораторного анализа можно с уверенностью сделать вывод, что перед нами фальсификат.

Настоящий дарницкий хлеб, формовой или подовый, обязан соответствовать трем основным физико-химическим показателям: влажность не может превышать 48,5% и 47,0% соответственно, кислотность – 8 градусов, пористость должна быть не менее 59% и 57% соответственно. Если сравнить с требованиями того же ГОСТ 26983–2015, формально хлеб от «Тесто Хаус» уложился в эти показатели, но дарницким он все равно не является.

Кислотность образца очень низкая, всего 2,4 градуса, конечно же, влияет на органолептические показатели хлеба – невыраженные, пустые вкус и запах, – комментирует Ольга Парахина, директор Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности». – А низкая кислотность свидетельствует о том, что пекарни могут нарушать традиционную технологию и вообще обходиться без закваски, поскольку для соблюдения традиционной технологии выпечки хлеба необходимы дополнительные производственные площади, рабочие руки, которыми они, как правило, не обладают. Вместо закваски для приготовления ржано-пшеничных хлебов пекарни часто используют ускоренный способ приготовления на подкислителях.

Еще ниже оказалась кислотность у ржано-пшеничного хлеба из пекарни «Пуд хлеба» (Ленинский пр., д. 125) – всего 2 градуса, но он не был именован дарницким, поэтому нарушением это не является. Тем не менее замечаний к образцу оказалось немало. Во-первых, на ценнике была указана масса 690 г, а в информации для потребителя – 610 г. Во-вторых, сама информация была составлена с многочисленными нарушениями.

Приведенные в информационном листе компоненты состава перечислены не в порядке их убывания, – отмечает Ольга Пономарева. – Должна быть указана «масса нетто изделия», а не «вес». Не допускаются сокращения в перечислении компонентов состава, также должно быть указано полное наименование дрожжей. Отсутствует надпись «пищевая ценность», не указано слово «калорийность», нет фразы «энергетическая ценность» и ее значения в килоджоулях. Отсутствует единый знак обращения продукции на рынке ЕАС, подтверждающий соответствие пищевого продукта требованиям технических регламентов ЕАЭС.

Окончание см. на стр. 6

Ржано-пшеничный хлеб формовой ТМ «Пуд хлеба»	Хлеб ржано-пшеничный формовой ТМ «Свежий хлеб»	Хлеб «Дарницкий» полуфабрикат частично выпеченный, замороженный формовой ТМ «Тесто Хаус»	Хлеб «Пражский» ржано-пшеничный подовый половинка ТМ «Перекресток»
000 «Пуд хлеба», г. Санкт-Петербург	ИП Цветков В.В., г. Санкт-Петербург	ИП Мазуренко Н.В., г. Санкт-Петербург	АО «ТД «Перекресток», г. Санкт-Петербург
Не указан	Не указан	ТУ 002-54264592-2018	Не указан
11.11.2020	11.11.2020	11.11.2020	11.11.2020
48 часов	Не указан	Не указан	В неупакованном виде – 24 ч., в упакованном виде – 72 ч.; при t +6°C – до +25°C
0,690 кг x 3 шт.	0,600 кг x 3 шт.	0,300 кг x 6 шт.	0,250 кг x 3 шт.
94,20	83,33	200,00	175,60
000 «Пуд хлеба» Ленинский пр., д. 125, лит. А (пекарня «Пуд хлеба»)	ИП Цветков В.В., ул. Зины Портновой, д. 32, лит. А	ИП Мазуренко Н.В., ул. Маршала Захарова, д. 48, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» Бульвар Новаторов, д. 11, корп. 2, лит. А
МАРКИРОВКА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. В маркировке указана масса 610 г. Приведенные в информационном листе компоненты состава перечислены не в порядке их убывания. Должна быть указана «масса нетто изделия», а не «вес». Не допускаются сокращения в перечислении компонентов состава. Отсутствует надпись «пищевая ценность», не указано слово «калорийность», нет фразы «энергетическая ценность» и ее значения в кДж. Отсутствует единый знак соответствия «ЕАС», подтверждающий соответствие пищевого продукта требованиям технических регламентов ЕАЭС.	ЗАМЕЧАНИЯ К МАРКИРОВКЕ: На ценнике не указана масса изделия. Не указана дата изготовления и срок годности. Информационный лист неполный. Отсутствует большая часть необходимой потребителю информации. Перечислены компоненты состава, но отсутствует слово «состав». Отсутствует фраза «масса нетто изделия»; в указанных показателях пищевой ценности не указано слово «калорийность», хотя цифровые значения приведены. В перечислении компонентов состава не должно быть сокращений. Не указана фраза «адрес производства». Отсутствует единый знак соответствия «ЕАС», подтверждающий соответствие пищевого продукта требованиям технических регламентов ЕАЭС.	МАРКИРОВКА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. По представленному составу не может являться дарницким хлебом. Не могут производиться дарницкий хлеб по ТУ. Изделие не может называться хлебом, т.к. в соответствии с ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» хлебом называется хлебобулочное изделие массой более 500 г. Не допускаются сокращения в перечислении компонентов состава и далее по тексту маркировки. Отсутствует обязательная информация для полуфабриката.	МАРКИРОВКА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Изделие не может называться хлебом, т.к. в соответствии с ГОСТ 32677-2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» хлебом называется хлебобулочное изделие массой более 500 г. Должна быть указана «часть изделия», а не «половинка». Должны быть указаны словами «масса нетто», затем числовое значение. В составе присутствует «ржаная закваска», которая, как многокомпонентный ингредиент, подлежит расшифровке. Тем более в закваске могут быть пищевые добавки, которые независимо от их количества должны в обязательном порядке указываться в составе (ТР ТС 022/2011). Должно быть указано полное наименование дрожжей (например, дрожжи хлебопекарные). Не допускаются сокращения в тексте маркировки. Не допускается указывать на этикетке несколько сроков годности – 72 часа и 24 часа (для неупакованной продукции). Должны наноситься символы, относящиеся к упаковочным материалам.
73,33	72	72	Образец снят с дегустации
- / 45,8	- / 49,7	- / 47,8	- / 47,4
- / 2,0	- / 4,2	- / 2,4	- / 3,2
- / 76	- / 77	- / 73	- / 82
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке

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.

ДАРНИЦКИЙ ХЛЕБ: МОЖНО ЛИ НАЙТИ НАСТОЯЩИЙ В МАГАЗИНАХ И ПЕКАРНЯХ?

Окончание. Начало на стр. 4–5

Неправильной маркировкой отметили и хлеб ржано-пшеничный «**Бегуницкий**» от ИП Сугян Х.Л. (комбинат «Хлебная усадьба»), приобретенный в магазине «Румяный хлеб» (ул. Партизана Германа, д. 14/117). На информационном листке в перечислении компонентов состава не должно быть сокращений, в то время как они используются при указании сведений о муке, сорт муки обозначен цифрами, а должен – прописными буквами. Также не было указано полное наименование дрожжей – например, «дрожжи хлебопекарные».

Значительные замечания по маркировке получили и хлеб ржано-пшеничный «**Пражский**» из пекарни супермаркета «Перекресток» (бульвар Новаторов, д. 11) массой 250 г по цене 175,60 руб. в пересчете за килограмм.

Изделие не может называться половинкой хлеба, так как в соответствии с ГОСТ 32677–2014 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» хлебом называется хлебобулочное изделие массой более 500 г, – подчеркивает **Ольга Пономарева**. – На этикетке должна быть указана «часть изделия», а не «половинка». Отсутствует обозначение «масса нетто». Есть замечания и по составу. Так, в информации для потребителя указана «ржаная закваска», которая, как многокомпонентный ингредиент, подлежит расшифровке. Тем более в закваске могут быть пищевые добавки, которые независимо от их количества должны в обязательном порядке указываться на этикетке. В тексте маркировки есть сокращения, что не допускается. Не указано полное наименование дрожжей. В информации указаны несколько сроков годности – 72 часа для упакованной продукции и 24 часа для неупакованной продукции, что не допускается.

Но куда больше замечаний по маркировке получил хлеб ржано-пшеничный из пекарни «Свежий хлеб», расположенный на ул. Зины Портновой, д. 32.

– Информационный лист неполный. Отсутствует большая часть необходимой потребителю информации, – отмечает **Ольга Понома-**

рева. – В указанных показателях пищевой ценности нет слова «калорийность», хотя цифровые значения приведены, отсутствует фраза «масса нетто изделия». В перечислении компонентов состава присутствуют сокращения, что не допускается, также не указано полное наименование дрожжей. Не указана фраза «адрес производства», отсутствует единый знак обращения продукции на рынке ЕАС, подтверждающий соответствие пищевого продукта требованиям технических регламентов ЕАЭС.

ХЛЕБОЗАВОДЫ ТОЖЕ ГРЕШАТ

В ходе лабораторных исследований было установлено, что два образца дарницкого хлеба, изготовленных промышленным способом, не соответствуют требованиям ГОСТа.

Так, хлеб дарницкий от ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», приобретенный в гипермаркете «О'Кей» (пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1), имел более высокую влажность: 49,1% вместо «не более 48,5%». А в образце от ООО «Сестрорецкий хлебозавод», приобретенном в гипермаркете «О'Кей» (ул. Партизана Германа, д. 2), была существенно превышена кислотность: 9,4 градуса вместо «не более 8 градусов», как требует ГОСТ.

Кислотность хлеба обуславливается наличием в хлебе главным образом молочной и уксусной кислот, которые образуются при брожении теста. Умеренная кислотность способствует лучшему усвоению хлеба и придает ему приятный вкус. Большая кислотность хлеба вредна, так как может повысить процессы брожения в органах пищеварения.

– Высокая кислотность может быть вызвана разными причинами, – комментирует **Ольга Парахина**. – Это и неправильное ведение технологического процесса, использование «старой» закваски и т. д. Обычно закваска считается годной от трех месяцев до года. Но бывает и так, что изготовители, экономя на покупке стартовой микробной композиции для выведения закваски с разводочного цикла – бакконцентратов «Лактобактерин», СМК «Вита» и других, – годами ведут одну и ту же закваску. Среди других причин могут быть нарушения тех-

нологии производства (например, высокая температура при брожении, перекишение теста) либо использование муки, не отвечающей стандартам качества. В любом случае повышенная кислотность – это нарушение ГОСТа.

Если к маркировке хлеба из г. Гатчины претензий не возникло, то хлеб из г. Сестрорецка замечание получил: на его бумажной упаковке крупно были указаны надписи «ЭКО» и «БИО», что вводит в заблуждение потребителей, так как эту информацию можно отнести к самому продукту, экологическая чистота которого никак в информации для потребителя не подтверждена.

Материалы экспертизы «Общественный контроль» 27 ноября 2020 г. направил в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения законодательства при изготовлении и реализации хлебобулочных изделий.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно выводам Санкт-Петербургского филиала ФГАНУ «НИИ хлебопекарной промышленности» и заключению Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, полностью по маркировке и физико-химическим показателям соответствовали обязательным требованиям только четыре образца дарницкого хлеба, изготовленные, что важно отметить, на промышленных хлебозаводах. Это продукция ООО «Факер», ОАО «Каравай», ООО «Группа компаний «Дарница» (все из г. Санкт-Петербурга) и ООО «Волосовский хлебокомбинат» (г. Волосово, Ленинградская обл.). Отметим, что дарницкий хлеб из г. Волосово стал победителем дегустации 11 образцов ржано-пшеничного хлеба, организованной в середине ноября СПб ООП «Общественный контроль» на базе Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий. Более подробно об итогах дегустации читайте на стр. 2.

Кирилл ОРЛОВ



ДЕФЕКТЫ И БОЛЕЗНИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Непромес – дефект хлебобулочного изделия в виде непромешанного сырья в мякише хлебобулочного изделия.

Пустота – дефект хлебобулочного изделия в виде полости в мякише хлебобулочного изделия, имеющей поперечный размер более 2 см.

Примечание. Пустоты, предусмотренные документом на хлебобулочное изделие конкретного наименования, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

Уплотнение мякиша – дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша хлебобулочного изделия, не содержащих пор.

Притиск – дефект хлебобулочного изделия в виде участков поверхности без корки в местах соприкосновения тестовых заготовок.

Примечание. Участки поверхности без корки в местах соединений, наличие которых является характерной особенностью некоторых видов хлебобулочных изделий и их появление предусмотрено при формовании тестовых заготовок, называются слипами и к дефектам не относятся.

Подрыв – дефект хлебобулочного изделия в виде отрывов корок у основания подового хлебобулочного изделия и отрывов верхней корки у формового хлебобулочного изделия.

Крупный подрыв – подрыв, охватывающий всю длину одной из боковых сторон формового хлебобулочного изделия или более половины окружности подового хлебобулочного изделия и имеющий ширину более 1 см в формовом хлебобулочном изделии и более 2 см в подовом хлебобулочном изделии.

Трещина – дефект хлебобулочного изделия в виде разрывов верхней корки хлебобулочного изделия.

Примечание. Трещины, предусмотренные документом на конкретное наименование хлебобулочного изделия, являются особенностью изделия и к дефектам не относятся.

Крупная трещина – трещина хлебобулочного изделия, проходящая через всю верхнюю корку в одном или нескольких направлениях и имеющая ширину более 1 см.

Потерянное включение – включение в хлебобулочном изделии, определяемое визуально и являющееся опасным для жизни и здоровья человека.

Хруст от минеральной примеси – хруст в хлебобулочном изделии, не характерный для данного вида хлебобулочного изделия, определяемый при разжевывании.

Загрязненность – наличие на участках поверхности хлебобулочного изделия включений, не свойственных данному виду хлебобулочного изделия.

Подгорелость – частичное обугливание поверхности хлебобулочного изделия, которое обуславливает горький вкус.

Болезнь хлебобулочного изделия – специфическое повреждение хлебобулочного изделия в результате развития микроорганизмов, делающее хлебобулочное изделие непригодным к употреблению.

Плесневение – болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие плесневыми грибами различных родов, образующими видимый мицелий различной окраски.

«Меловая» болезнь – болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие дрожжеподобными грибами различных родов, образующими белый порошкообразный налет, напоминающий мел.

«Красная» болезнь – болезнь хлебобулочного изделия, вызванная контаминирующими готовое хлебобулочное изделие плесневыми или дрожжеподобными грибами и бактериями вида *Serratia marcescens*, образующими красноватый налет без видимого мицелия.

«Картофельная» болезнь – болезнь хлебобулочного изделия, вызванная спорообразующими бактериями рода *Bacillus* и характеризующаяся наличием у хлебобулочного изделия специфического неприятного запаха и слизистых нитей в мякише.

интернет-магазин
тортов на любой вкус
www.cake-shop.spb.ru

с 1955 года
невские берега
Эталон радости



ВИТРИНА

Универсам «Таллинский»: всё для встречи Нового года!

Каждый район Петербурга славится не только своими достопримечательностями, но и торговыми центрами, которые ежедневно притягивают к себе тысячи горожан. В Кировском районе в числе таких адресов – универсам «Таллинский» на проспекте Ветеранов, д. 89, один из старейших магазинов нашего города.



ПОКУПКИ В УДОВОЛЬСТВИЕ

С детства знакомый многим ленинградцам петербуржцам универсам (он открылся в январе 1974 года) сегодня превратился в торговый центр европейского уровня. Прилавки и витрины, холодильные камеры ведущих зарубежных фирм, продуманное освещение, система информирования покупателей с использованием инфокиосков – магазин можно считать визитной карточкой потребительского рынка Кировского района.

Сегодня новогоднее убранство «Таллинского» само по себе создает праздничное настроение. Гостеприимный светлый просторный торговый зал так и располагает к покупкам. Здесь можно приобрести подарки родным, коллегам, знакомым и, конечно, всё для новогоднего стола.

ПЕНСИОНЕРАМ – СКИДКИ!

В ассортименте универсама – около 35 000 наименований различных товаров: высококачественные продукты питания, подарки, сувениры, цветы, одежда, обувь, электробытовые и детские товары.

«Таллинский» учитывает интересы всех своих покупателей. Наряду с дорогими брендами универсам предлагает широкий спектр товаров

по вполне доступным ценам. Кстати, для пенсионеров с 9.00 до 16.00 по дисконтной карте предусмотрена специальная скидка 7% на весь ассортимент. Здесь дорожат своей репутацией и предлагают потребителям только качественную сертифицированную продукцию.

БОГАТЫЙ ВЫБОР, ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Особенно хочется отметить отдел кулинарии с его вкусной и качественной продукцией. К новогоднему столу можно сделать предварительный заказ на весь ассортимент кулинарии. Стоит добавить, что посещение «Таллинского» очень удобно для автомобилистов: расположенная перед входом в универсам парковка рассчитана на 300 машин, также отведены места для транспорта инвалидов.

Универсам «Таллинский» готов взять на себя и другие ваши бытовые хлопоты: к услугам посетителей аптека, банкоматы, прачечная, химчистка, мастерская по ремонту одежды и обуви, салоны фотоуслуг и мобильной связи.

Универсам «Таллинский» ждет вас за покупками ежедневно с 9.00 до 22.00!

Олег ПЕТРОВ



кетус

БРУСКЕТТА С ФОРЕЛЬЮ, ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ И СОУСОМ ПЕСТО

Легкое и очень вкусное блюдо, готовится буквально за 10 минут. Особенно вкусно со слабосоленой форелью «Камея-Альфа».

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ломтика хлеба;
3 столовые ложки творожного сыра;
2 столовые ложки песто;
2 ломтика форели слабосоленой;
немного укропа или другой зелени.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Хлеб смажьте творожным сыром, а затем песто. Сверху выложите красную рыбу и украсьте зеленью.



ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ

Красная рыба стала доступней!

Деликатесную рыбу, мясо которой обладает разными оттенками красного цвета, называют красной еще и за ценные питательные свойства, а также удивительные вкусовые качества. Именно поэтому лосось, семга и форель всегда занимают одно из главных мест на новогоднем столе.



ТОЛЬКО РОССИЙСКОЕ СЫРЬЕ!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» традиционно является поставщиком деликатесов из рыбы и морепродуктов на праздничные столы петербуржцев.

Для производства семги слабосоленой предприятие использует сырье, выращенное в России. Это – атлантический лосось

(второе название рыбы – семга), которого разводят в специальных хозяйствах в акватории Баренцева моря. Именно в его незамерзающих водах благодаря теплым течениям создается оптимальная температура воды для выращивания благородной рыбы.

СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

Современное рыбноводное хозяйство – сложное производство, включающее садки для вы-

ращивания, кормораздатчики, флот, который состоит из различных судов. Одни доставляют рыбобоводов на производственные участки, на других корм для лосося отправляется на рыбноводные фермы. Без собственного флота было бы невозможно проведение работ по монтажу и обслуживанию такого большого хозяйства, рыба в котором круглосуточно находится под контролем персонала и системой

видеонаблюдения. Чтобы лосось вырос «идеальным», специальные датчики на глубине 5 и 10 метров постоянно следят за температурой воды, а также за содержанием в ней кислорода.

КОРОЛЕВА НОВОГОДНЕГО СТОЛА

Семгу чаще всего употребляют в пищу в слабосоленном или копченом виде. Считается, что именно в слабосоленой семге сохраняются почти в неизменном виде все полезные вещества, микроэлементы и витамины: Омега-3, пиридоксин, витамины А, D, PP, B12 и другие.

Рыба – важнейший источник полиненасыщенных жирных кислот Омега-3 для нашего организма, которые нормализуют уровень холестерина в крови, а сосуды делают крепкими и эластичными. При этом укрепляется нервная система, улучшается работа мозга.

Традиционно соленая или копченая семга продается в виде куска или нарезки в вакуумной упаковке, которая должна быть полностью

герметичной, без пузырьков воздуха. В ней также не должно быть выделившейся жидкости, а пленка должна быть плотно прижата к рыбе. Вакуумная упаковка блокирует доступ воздуха, что позволяет рыбе сохранять свои свойства и пищевую ценность, будучи защищенной от внешних микробов.

Но не стоит думать, что благодаря вакууму в холодильнике семгу можно хранить очень долго. Оптимальный срок при температуре от +1 до +6 градусов – 30 суток.

В холодильнике рыба должна лежать на верхней полке, открытую упаковку не рекомендуется держать дольше двух дней. Неправильные условия хранения либо употребление рыбы с истекшим сроком годности могут привести к тяжелому пищевому отравлению.

ПОЧЕМУ КРАСНАЯ?

Первоначально красной рыбой называли только осетровые виды рыб, обитающие в Каспийском море: белугу, стерлядь, севрюгу, осетр, – за высокие пищевые качества,

хотя их мясо имеет розовато-желтую окраску.

На Руси охотники называли красным зверем наиболее ценную добычу. В «Толковом словаре русского языка» под редакцией Дмитрия Николаевича Ушакова находим этому подтверждение: «Красная дичь (охот.) – лучшая болотная дичь», «Красный зверь (устар. охот.) – наиболее ценные охотниками звери: медведи, волки, лисы и т. п.», «Красная рыба – бескостные рыбы, являющиеся высшим сортом съедобных рыб (осетр, севрюга и т. п.)».

Есть и еще одна версия происхождения названия благородной рыбы: красной она называлась потому, что в старину в средней полосе России стоила дорого и продавалась в крупных городах только за красные червонцы.

Сегодня красная рыба стала гораздо доступнее – во многом благодаря усилиям, которые прикладываются для развития рыбоперерабатывающей отрасли страны такие компании, как «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Анна ШЕВЕЛОВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Пресервы из кусочков филе сельди в масле – доступное по цене и популярное блюдо. Оно удобно тем, что перед употреблением в пищу не требует термической обработки. Открыл банку – и кушай на здоровье! Однако, как показала экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», именно здоровье покупателя может быть подорвано после дегустации 70% образцов пресервов, проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта.

БЕЗОПАСНОСТЬ – ПЕРЕД ВСЕГО

Пресервы можно использовать для приготовления рыбного салата, «сельди под шубой», они прекрасно подходят в качестве закуски для праздничного стола, а блюдо из отварного картофеля с кусочками филе сельди и вовсе становится деликатесом. Главное, чтобы кусочки сельди в масле из пластиковой банки соответствовали обязательным требованиям безопасности, предусмотренным Техническим регламентом ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), который действует на территории Евразийского экономического союза, в том числе в России, с 1 сентября 2019 г.

Но вот как раз с безопасностью пресервов, как показывают ежегодные проверки «Общественного контроля», дела обстоят не очень хорошо, а значит, эта продукция по-

тенциально может причинить вред здоровью человека с ослабленным иммунитетом.

Так, по итогам экспертизы 2016 г. требованиям безопасности не соответствовало 50% проверенных образцов, в 2017 г. по органолептическим и физико-химическим показателям не отвечало обязательным нормам также 50% образцов, в 2018 г. по органолептическим и физико-химическим показателям, а также требованиям безопасности экспертизу «провалили» уже 70% образцов. В прошлом году по итогам испытаний требованиям безопасности тоже не соответствовали 70% образцов пресервов из числа проверенных.

Проверка этого года показала, что микробиологическим нормативам, как и в прошлом году, не соответствуют 70% образцов пресервов, направленных на экспертизу, что говорит об ослаблении

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ: ОПАСНЫЕ БАНКИ ЛЕЖАТ НА ПРИЛАВКАХ!



контроля изготовителями и торговыми сетями за безопасностью реализуемой рыбной продукции населению.

НАРУШИТЕЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

Согласно протоколам испытаний, семь образцов пресервов из девяти,

приобретенных в супермаркетах Петербурга под разными торговыми марками, не соответствовали обязательным требованиям ТР ЕАЭС 040/2016, причем шесть образцов – по показателям безопасности: в них было обнаружено превышение допустимых норм по количеству мезофильных аэробных и факультатив-

но-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), а также по содержанию дрожжей и плесеней.

Так, в пресервах из тихоокеанской сельди в масле ТМ «Первым делом» (ООО «Рыбное место», Орловская обл.), приобретенных в магазине «Дикси» (ул. Маршала Говорова, д. 10), количество

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРЕСЕРВОВ ИЗ СЕЛЬДИ


Наименование продукта	Пресервы «Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле с укропом». ТМ «Кетус»	«Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле «По-царски». ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»	Пресервы рыбные. Филе-кусочки сельди тихоокеанской соленой в масле. ТМ «Рыбная кухня»	Пресервы из разделанной рыбы. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле. ТМ «Первым делом»	Пресервы из рыбы. «Сельдь тихоокеанская филе без кожи в масле». ТМ «РПЗ ПОЛЮС»	Пресервы из разделанной соленой рыбы. «Сельдь атлантическая слабосоленая филе-кусочки в масле». ТМ «Моя цена»
Производитель	ООО «Камя-Альфа», Ленинградская обл.	ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	ООО «Акватория+», Тверская обл.	ООО «Рыбное место», Орловская обл.	ООО «РПЗ Полюс», Орловская обл.	ИП Мачехин В.Я., Брянская обл.
Нормативный документ	ТУ 10.20.25-003-94593503-2018	СТО 15167786-004-2017	ТУ 10.20.25-100-00472093-2017	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	ТУ 10.20.25-100-00472093-2017
Дата изготовления	14.10.2020	10.10.2020	28.10.2020	26.10.2020	14.10.2020	13.10.2020
Масса, количество образцов	350 г x 4 шт.	200 г x 4 шт.	350 г x 4 шт.	150 г x 4 шт.	500 г x 4 шт.	400 г x 4 шт.
Цена за 1 кг	368 руб. 57 коп.	445 руб. 00 коп.	342 руб. 57 коп.	296 руб. 60 коп.	348 руб. 58 коп.	210 руб.
Место закупки	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «Дикси Юг» (Дикси №78614), пр. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси №78614), пр. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	АО «Тандер», магазин «Магнит» («Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2
Массовая доля составных частей, % (Норма – 65% рыбы/Результат)	масса рыбы 230 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 65% (230 г±0,5), массовая доля заливки – 34%	масса рыбы 130 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 65% (130 г±0,5 г), массовая доля заливки – 35%	масса рыбы 228 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 63% (217 г±0,5 г), массовая доля заливки – 26%	масса рыбы 98 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 66% (100 г±0,1 г), массовая доля заливки – 34%	масса рыбы 325 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 70% (331 г±0,5 г), массовая доля заливки – 30%	масса рыбы 260 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 67% (264 г±0,5 г), массовая доля заливки – 33%
Бактерии группы кишечных палочек (колиформные бактерии) (БГКП) (в 0,01 г продукта не допускаются)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 2x10 ⁵)	8,0x10 ³	6,0x10 ⁴	1,5x10 ³	2,9x10 ⁵	2,9x10 ⁵	2,5x10 ⁵
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	5,0x10 ²	4,2x10 ³
Плесневые грибы (плесени), КОЕ/г (не более 10)	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	5,0x10 ²	1,7x10 ³
Соответствие требованиям ТР ТС 040/2016*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАнМ, дрожжей, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАнМ, дрожжей, плесеней

*Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).

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



МАФАНМ превысило допустимую норму в 1,5 раза.

А в пресервах из сельди атлантической филе-кусочки в масле ТМ «Русский буфет» (ООО «Сестрорецкий рыбокомбинат» (ООО «СРК»), г. Санкт-Петербург), приобретенных в универсаме «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30), помимо превышения КМАФАНМ в 1,4 раза был выявлен еще и приличный недобросельди. Согласно требованиям ТР ЕАЭС 040/2016, рыбы в банке пресервов должно быть не менее 65%, однако по факту ее оказалось 60%. Более того, на этикетке изготовитель заверил покупателей, что гарантирует массу рыбы в каждой упаковке не менее 150 г, а на самом деле положил только 121 г, то есть на 20% меньше! С учетом того, что «деликатес» из Сестрорецка стоит 345 руб. в пересчете на килограмм, недобросовестный изготовитель с продавцом на пару с каждого килограмма проданной сельди имеет около 70 руб. незаконной прибыли! И эта «дота-

ция» поступает недобросовестным дельцам из кармана обманутого покупателя.

Недовес рыбного сырья в пресервах – отличительная черта экспертизы этого года. Согласно результатам испытаний, каждый второй проверенный образец имел массу рыбы меньше указанной на этикетке и положенной в соответствии с требованиями ТР ЕАЭС 040/2016. В предыдущие годы изготовители были более сознательными и не допускали снижения массы нетто рыбного сырья в пресервах.

Отличились недобросельди и пресервы «Сельдь филе-кусочки в масле с луком» ТМ «Смоленская коллекция» (ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск), приобретенные в магазине «Магнит» на пр. Стачек, д. 105, корп. 2. Рыбы в банке оказалось 63% вместо 65%, а по факту 239 г, хотя на этикетке было указано 247 г. Но самым неприятным в банке было пятикратное превышение допустимой нормы дрожжей. В соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016,

в 1 г сельди не должно быть дрожжей более 100 КОЕ/г (КОЕ – колониобразующая единица). Если в 1 г количество дрожжей достигает 500 КОЕ/г, то увеличивается вероятность порчи продукта до истечения его срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться. Так что продукция с такими показателями по обсемененности дрожжами требует повышенного внимания к условиям хранения, срокам реализации и употреблению в пищу.

– Повышенное содержание дрожжей в пресервах может быть вызвано неоднократным циклом заморозки и дефростации рыбного сырья. В этом случае его консистенция становится более слабой и начинает бродить, – говорит доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский.

– Развитие той или иной нежелательной микрофлоры может быть следствием нарушений на любом этапе технологической цепочки, – говорит Евгения Лобова, эксперт по качеству рыбной продукции. – Это и использование сырья с изначально высокой микробной обсемененностью, и грязь на производстве, и несоблюдение условий хранения готовой продукции на производстве и в самих магазинах.

Также пятикратное превышение допустимой нормы дрожжей было выявлено в пресервах рыбных «Сельдь филе-кусочки матея в масле с паприкой» ТМ «Главрыба морепродукты» (ООО «Питерское», г. Санкт-Петербург), приобретенных в универсаме «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30). Кроме того, эти пресервы поставили и антирекорд по занижению массовой доли рыбы: она составила всего 51% вместо 65%, согласно ТР ЕАЭС 040/2016.

Самыми неблагоприятными в санитарном отношении оказались образцы из Орловской и Брянской областей. Так, в пресервах «Сельдь тихоокеанская филе без кожи в масле» ТМ «РПЗ ПОЛЮС» (ООО «РПЗ ПОЛЮС», Орловская обл.), приобретенных в магазине «Магнит» (пр. Стачек, д. 105, корп. 2), количество МАФАНМ превысило допустимую норму в 1,5 раза, дрожжей – в 5 раз, а плесени – в 50 раз!

Причиной возникновения спор плесени может являться как нарушение технологий на производстве, так и нарушение режима хранения товара в магазине и во время транспортировки. Стоит отметить, что употребление такого продукта в пищу теоретически может привести к пищевым расстройствам.

– Наличие значительного превышения количества плесени в пресервах говорит о процессе порчи рыбы, – рассказывает Александр Ишевский. – Опасность в том, что при этом органолептические показатели могут быть в норме, так как перед закладкой рыбы в банки был произведен ее посол, который укрепил структуру сырья. Употребление в пищу пресервов со значительным превышением допустимого количества плесени и дрожжей может вызвать расстройство желудка.

Заведующий лабораторией Атлантического филиала ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» («АтланТИРО») Борис Нехамкин отмечает,

что в процессе хранения количество дрожжей и КМАФАНМ в пресервах растет, тогда как показатель плесени с момента упаковки остается неизменным, – следовательно, ее количество никак не зависит от условий хранения в магазине.

Самым загрязненным условно-патогенными микроорганизмами оказался образец сельди атлантической слабосоленой филе-кусочки в масле под частной торговой маркой сети «Магнит» «Моя цена» (ИП Мачехин В. Я., Брянская обл.), приобретенный в магазине «Магнит» (пр. Стачек, д. 105, корп. 2). Количество МАФАНМ в продукте превысило допустимую норму в 1,25 раза, дрожжей – в 42 раза, а плесени – в 170 раз! Единственным «достоинством» этого продукта была его низкая цена – 210 руб./кг. Для сравнения: средняя цена килограмма рыбных пресервов – 350–450 руб.

– Наиболее неблагоприятным с точки зрения микробиологии оказался образец, изготовленный под частной маркой крупного российского ретейлера «Магнит», – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».

– Это яркий пример того, что из себя представляет продукция под частной маркой крупной торговой сети. Да, цена низкая, но есть такую продукцию, перенасыщенную условно-патогенной микрофлорой, небезопасно. В группе риска – люди с ослабленной иммунной системой, дети, беременные, люди пожилого возраста или недавно перенесшие инфекционные заболевания. При употреблении ими такой продукции расстройство желудка почти гарантировано. Частная марка – это, как правило, компромисс между ценой и качеством, и потребитель должен всегда об этом помнить. В данном случае изготовитель из Брянской области, чтобы исполнить договор с «Магнитом», закупил для дальнейшей переработки дешевую замороженную сельдь с истекающим сроком годности, уже обсемененную микрофлорой, рост которой даже с помощью разрешенных консервантов остановить было невозможно. Иначе индивидуальный предприниматель просто бы не вписался в ту входную цену, которую предложил ему «Магнит».

Если на полке стоит продукт под частной маркой торговой сети и рядом продукт того же производителя, но под его брендом, выберите второй вариант. Пусть он стоит дороже, но, по крайней мере, будет более безопасным.

Еще одним образцом, не соответствовавшим обязательным требованиям, стали пресервы из тихоокеанской сельди соленой в масле ТМ «Рыбная кухня» (ООО «Акватория+», Тверская обл.), приобретенные в магазине «Дикси» (ул. Маршала Говорова, д. 10). Массовая доля рыбы составила 63% вместо 65%, а по факту в банке оказалось 217 г рыбы вместо 228 г, указанных на этикетке.

Материалы проверки качества и безопасности образцов пресервов «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер к изготовителям и продавцам некачественной рыбной продукции.

КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕСЕРВЫ

– Лучше отдавать предпочтение пресервам в масле, – рекомендует Александр Ишев-

ский. – Продукция в уксусной или майонезной заливке с большой вероятностью может быть изготовлена из недоброкачественного сырья, так как резкие маринады позволяют скрыть вкус и запах, не свойственные качественным пресервам. Упаковка должна быть не вздутой и без подтеков. Если пресервы упакованы в прозрачную тару, стоит оценить рыбу визуально: кусочки должны быть ровными, а их консистенция – плотной, нерасползающейся.

– При выборе пресервов в пластиковой банке переверните их несколько раз: если заливка начинает сочиться сквозь щель между крышкой и банкой, то, следовательно, упаковка недостаточно герметична и покупать продукт не стоит, – предупреждает Всеволод Вишневецкий. – Прежде чем приобретать пресервы в такой упаковке, надавите пальцем на крышку и поведите по ней в разные стороны: если крышка «гуляет», значит, опять же, герметичность упаковки нарушена, что может стать причиной активного роста микроорганизмов внутри банки. Также продукция стоит брать только из холодильной витрины, причем желательно не ту, которая стоит на виду, а ту, что в глубине: она, как правило, свежее. Помните: пресервы должны храниться при температуре от 0 до 6 градусов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно выводам экспертизы, без замечаний прошли испытания образцы пресервов только двух изготовителей. Это пресервы «Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле с укропом» ТМ «Кетус» (ООО «Камея-Альфа», Ленинградская обл.) и пресервы «Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле «По-царски» ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург).

Борис Нехамкин отмечает, что пресервы включать в рацион можно, так как они содержат полезные жиры и хорошо усвояемый белок. Однако недостаток их состоит в наличии большого количества соли – 100 г продукта содержат ее дневную норму для человека.

Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова

рекомендует употреблять пресервы в пищу лишь изредка, используя их как закуску или ингредиент для салатов. Заливку перед употреблением лучше сливать, так как в ней много консервантов и токсичных веществ, которые переходят в нее из рыбы.

– С одной стороны, пресервы – продукт, который не проходит термическую обработку, в отличие от консервов, а значит, все полезные свойства рыбы в них сохранены. С другой стороны, рассолы и масло, используемые для их производства, не полезны даже для здорового человека, – подчеркивает доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Пресервы, не отвечающие требованиям безопасности, представляют потенциальную угрозу для потребителя и могут привести к пищевому отравлению. Такая продукция должна сниматься с реализации.

Кирилл ОРЛОВ



Пресервы «Сельдь филе-кусочки в масле с луком». ТМ «Смоленская коллекция»	Пресервы «Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле». «Матея». ТМ «Русский буфет»	Пресервы рыбные. «Сельдь филе-кусочки матея в масле с паприкой». ТМ «Главрыба морепродукты»
ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск	ООО «СРК», г. Санкт-Петербург	ООО «Питерское», г. Санкт-Петербург
с ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	СТО 16072421-004-2017	ТУ 9269-001-57948612-2005
12.10.2020	07.10.2020	17.09.2020
380 г x 4 шт.	200 г x 4 шт.	200 г x 4 шт.
263 руб. 13 коп.	345 руб. 00 коп.	295 руб. 00 коп.
АО «Тандер», магазин «Магнит» («Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
масса рыбы 247 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 63% (239 г±0,5 г), массовая доля заливки – 35%	масса рыбы 150 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 60% (121 г±0,5 г), массовая доля заливки – 40%	масса рыбы на этикетке не указана / массовая доля рыбы – 51% (106 г±0,5 г), массовая доля заливки – 48%
не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
2,0x10 ⁵	2,8x10 ⁵	2,0x10 ⁵
5,0x10 ²	менее 1,0x10 ¹	5,0x10 ²
менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружено превышение КМАФАНМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружено превышение дрожжей

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 ПЕТЕРБУРГЕ

«Хлебный Дом» – **Хлебный Дом** 25 лет на вашем столе!

«Хлебный Дом» – давно знакомый петербуржцам бренд, современная классика для тех, кто предпочитает настоящее и выбирает качество для всей семьи. В этом году один из старейших в России брендов хлеба отмечает четвертьвековой юбилей.

В 1995 году ОАО «Хлебозавод Московского района» (сегодня площадка «Смоленская» компании «Фацер») получил имя «Хлебный Дом» и зарегистрировал свой бренд, а уже через 2 года был подписан договор об инвестициях с «Фацер», что стало началом масштабной модернизации производства, внедрения новых технологий и расширения ассортимента. Так, например, именно под маркой «Хлебный Дом» стали выпускать первый в России порционный хлеб и упакованный хлеб в нарезке.

Сегодня ассортимент «Хлебного Дома» – это вкусные новинки, проверенные рецепты, ставшие по-настоящему современной классикой и объединяющие множество семей за одним столом вот уже 25 лет. Все продукты под маркой «Хлебный Дом» производятся в соответствии с обязательными требованиями Технических регламентов и стандартов качества, с заботой и любовью мастеров-хлебопекеров. Именно поэтому «Хлебный Дом» всегда создает вокруг себя теплую атмосферу домашнего уюта и благополучия.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ТРАДИЦИОННЫЕ ХЛЕБЫ И БАТОНЫ

Сохраняя традиции хлебопечения и вкладывая всю свою любовь и заботу, мастера «Хлебного Дома» пекут свежий хлеб для петербуржцев каждый день. Компания вырабатывает широкий ассортимент продукции как в соответствии с ГОСТом, так и по собственным рецептурам.



«ЯГОДНОЕ ЛУКОШКО»

Знаменитая корзиночка из тонкого песочного теста, до краев наполненная сочной начинкой из свежих ягод. Выпускается в России с 2002 года, но сначала этот десерт появился в Финляндии более 30 лет назад под брендом Fazer Marjariirakka. Ищите «Ягодное Лукошко» в магазинах в новой упаковке!



Осн. 1993 г.

НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА

ПРАВИЛЬНОЕ отношение к мясу

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Подготовка к Новому году в Петербурге идет полным ходом. Праздничные атрибуты и украшения появляются не только на проспектах и площадях города, но также в торговых центрах и супермаркетах. На входах в магазины «Super Babylon», которые расположены в историческом центре Северной столицы, покупателей встречает Санта-Клаус, играющий на саксофоне. И тут же вспоминаешь, что пора позаботиться о подарках родным, друзьям, коллегам, продумать меню к новогоднему столу. А далеко ходить не надо: в «Super Babylon» есть всё для подготовки к празднику.

Создавая новогоднее настроение

ПОДАРКИ ВКУСНЫЕ И СО ВКУСОМ

Магазины «Super Babylon», расположенные на Тульской ул. и Малом пр. Петроградской стороны, ждут своих покупателей за новогодними подарками. На полках супермаркетов представлено большое разнообразие продовольственных и непродовольственных товаров на любой вкус и кошелек. Подарочные наборы чая, конфеты, игрушки ручной работы – детские, интерьерные, елочные, наборы посуды и средства по уходу за телом, сувениры с новогодней символикой и многое другое.

Уже совсем скоро в магазинах «Super Babylon» появятся стильные и изысканные подарочные корзины, представленные в разных ценовых сегментах. Они будут наполнены уникальными продуктами: колбасой из косули и лани, медведя и лося с коньяком, хамоном, не уступающим испанскому, фермерскими паштетами из кролика и оленя, низкокалорийными десертами, конфетами из разных стран мира, уникальными коллекциями чая и кофе, а также лучшими сортами греческих оливок. Наши консультанты с удовольствием помогут сделать заказы и собрать новогодние корзины на ваш вкус!

ЛУЧШЕЕ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Проводить уходящий и встретить новый год всегда хочется разнообразно-

ми деликатесами. К новогоднему столу покупатели «Super Babylon» могут приобрести лосось холодного копчения и слабой соли, один из лучших в городе, а также вкуснейшие закуски из него: рулеты с различными наполнителями из шпината, мягкого сыра и авокадо. Гурманам «Super Babylon» рекомендует королевские креветки в изумительных маринадах и многое другое – всего не перечислить!

В «Super Babylon» представлена лучшая продукция производителей Петербурга и Ленинградской области. Тщательно отбирая поставщиков, супермаркеты предлагают покупателям свежую фермерскую молочную продукцию, мясо, паштеты, десерты, сыры. С радостью можно отметить, что фермеры Ленинградской области начали производить как мягкие сыры, например, буррата, который по вкусу не отличишь от итальянского, так и твердые, выдержанные от 6 до 12 месяцев.

КАЧЕСТВО ПО ВЫГОДНОЙ ЦЕНЕ

В «Super Babylon» постоянно проходят акции «Цена месяца», в период которых многие товары можно купить со скидкой до 40%. В декабре в акции участвуют более 100 товаров. В том числе несколько видов швейцарских сыров, элитные колбасы, крабы, креветки, копченые мидии, минюги горячего копчения, перчики с мягким сыром и много-мно-

го сладостей, в том числе нежнейший инжир в молочном и темном шоколаде! Каждый покупатель сможет выбрать изысканные подарки и угощения к новогоднему столу по привлекательной цене.

В кулинарии «Super Babylon» на Тульской ул. вы можете купить и заказать всеми любимые салаты и деликатесы к новогоднему столу: сельдь под шубой, фермерский оливье, салаты крабовый, стунцом, цезарь, буженину, запеченную говядину и индейку, приготовленные только из натуральных продуктов по авторским рецептам.

Создайте себе новогоднее настроение – приходите за покупками в «Super Babylon»!

Алиса САВЕЛЬЕВА

BABYLON
SUPER

Супермаркеты 24 часа
www.superbabylon.ru
@superbabylonspb
superbabylonspb
Малый пр. П.С., д. 54–56
Тульская ул., д. 3А

РЫБНЫЙ РЯД

«5 ОКЕАНОВ»: новые вкусы – новое качество жизни!



Не так давно на прилавках петербургских магазинов появилась рыбная продукция под маркой «5 ОКЕАНОВ». Она сразу же привлекла внимание покупателей богатым ассортиментом, отменным вкусом и доступной ценой.

Сегодня под торговой маркой «5 ОКЕАНОВ» потребителям предлагают широкий ассортимент соленой и маринованной рыбной продукции, изготовленной из высококачественного сырья российского производства, что позволяет компании предлагать покупателям рыбу по доступной цене высокого качества.

Совсем скоро Новый год, и рачительным хозяйкам впору задуматься о рыбном меню для праздничного стола. Чтобы определиться с окончательным выбором, можно уже сейчас приступить к дегустации рыбных деликатесов, приготовленных с использованием разных ингредиентов, заливок и соусов. Тем более что в ассортименте под торговой маркой «5 ОКЕАНОВ» выбор впечатляет. Но особенно рекомендуем пригласиться к новинкам – рыбным кремам «5 ОКЕАНОВ» с разными вкусами. Те, кто уже их попробовал, говорят, что давно ждали такую продукцию – вкусную и полезную! Сегодня на прилавках магазинов можно найти четыре вида крема «5 ОКЕАНОВ» и выбрать из них тот, который больше всех придется по душе в зависимости от вашего настроения и покупательских предпочтений.



КРЕМ ИЗ КАЛЬМАРА

Крем из кальмара представлен в ассортименте двумя вкусами: классический и с чесноком. Крем из кальмара не только очень вкусный, но и необыкновенно полезный продукт. Он богат белком, антиоксидантами и витаминами группы В. Калий и кобальт улучшают состав крови, укрепляют сосуды, положительно влияют на сердечно-



сосудистую систему. Большое количество витаминов и минералов помогает укрепить иммунитет.

КРЕМ ИЗ ФОРЕЛИ

Основным ингредиентом крема является мясо форели, которое

заслужило репутацию настоящего деликатеса. Несмотря на то что форель относится к жирным рыбам, этот жир легко усваивается, а ударная доза белка – около 30% – делает форель неоценимым вкладом в диету спортсменов и всех, кто хочет быть в форме. Минеральный состав форели включает около 130 полезных элементов. Крем из форели поистине можно отнести к модной диете, так как он является очень полезным и помогает укрепить здоровье.



КРЕМ ИЗ СКУМБРИИ

Представляем еще один вид крема рыбного – из скумбрии. Эта королева морей и океанов облада-



ет высоким содержанием жирных кислот Омега-3, а также витаминов А и Д, которые хорошо усваиваются именно в сочетании с жирами. А еще в скумбрии содержится коллаген, способствующий сохранению молодости и упругости кожи.

ВКУСНО, ПОЛЕЗНО, ДОСТУПНО

Рыбные кремы «5 ОКЕАНОВ» могут стать прекрасной заменой сливочному маслу, с которым мы часто делаем бутерброды. Они также будут превосходны в роли соуса или намазки. Несколько тарталеток или кусочков хлеба, украшенного **рыбным кремом от «5 ОКЕАНОВ»** на ваш вкус, – и вы уже приятно коротаете время за душевными разговорами и аппетитным угощением. Рыбный крем идеален как для утренней трапезы, так и для ужина, с его помощью можно приготовить скорые на руку блюда для праздничного стола. Выберите свой **крем рыбный от «5 ОКЕАНОВ»** – он не оставит равнодушным даже самого взыскательного гурмана!

«5 ОКЕАНОВ» поздравляет петербуржцев с наступающим Новым годом и Рождеством, желает веселого и обильного застолья с богатым и разнообразным рыбным меню! Побалуйте себя вкусной и полезной рыбкой не только в праздники, но и в будни, спрашивайте «5 ОКЕАНОВ» в магазинах города!

Алиса САВЕЛЬЕВА



ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушительный. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при –18 °С до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность на-



слаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выбирайте, например, «чиз-

кейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8.00 до 24.00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

БОНУСЫ ДО 50%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам, зарегистрированным на сайте и совершившим заказ, полагаются скидки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Для новых клиентов компания предлагает скидку до 50% на всю продукцию по промокоду ЗИМА, а также раздел с самыми популярными десертами по сниженным ценам, которые регулярно обновляются. Также предусмотрены скидки и акции для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят конкурсы и розыгрыши с вкусными призами, сертификатами и даже последними новинками техники.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

ЛЭНД
СУПЕРМАРКЕТЫ

нам
года

22

Празднуем
вместе



ПРОСТО
ПРАЗДНИК
КАКОЙ-ТО!

МЫ ВСЁ ПРОДУМАЛИ ЗА ВАС:

- 30+ праздничных блюд от нашего бренд-шефа, уже готовых для запекания
- эксклюзивные мясные деликатесы от бренд-шефа
- новогодние салаты и закуски по традиционным и авторским рецептам
- праздничные торты от шеф-кондитера
- подарочные корзины из любимых товаров со всего света
- новогодние украшения для создания праздничной атмосферы



НОВОГОДНЕЕ ОНЛАЙН
МЕНЮ ОТ ЛЭНД

НАШИ СУПЕРМАРКЕТЫ:

ул. Типанова, д. 27/39 (ТК «Космос»)

ул. Вязовая, д. 8 (ЖК «Привилегия»)

ул. Льва Толстого, д. 9 (МФК «Толстой Сквер»)

Новочеркасский пр., д. 33, корп. 3 (ЖК «Новый Город»)

Лахтинский пр., д. 85 (ТБК «Гарден-Сити»)

Парковка для покупателей

СДЕЛАНО ИЗ МОЛОКА

Петербуржцы хорошо знают и любят молочные продукты от новгородского агрохолдинга «Лактика». Они сделаны только из натурального молочного сырья, отличаются высоким качеством, отменным вкусом, широким ассортиментом и доступной ценой.

ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА И ПОЛЬЗЫ

Уходящий год для компании был насыщенным: продуктовая линейка расширилась – появились долгожданные новинки, предприятие стало лауреатом престижных премий за качество продукции, и, наконец, агрохолдинг открыл собственный интернет-магазин и бизнес по франшизе магазинов «Продукты Лактис».

Успехи компании в это непростое время обусловлены постоянным технологическим развитием и внедрением инноваций, которые напрямую влияют на повышение качества продукции и рост продаж. Например, АО «Лактис» одним из первых в России перешло на выпуск высокобелковой продукции с применением передовой технологии ультрафильтрации. Так, творог, произведенный этим способом, сохраняет все ценные сывороточные белки. Вкус инновационного продукта, в отличие от творога, изготовленного по традиционной технологии, очень нежный, сливочный, напоминающий творожный крем.

Натуральный состав такого творога без заменителей молочного жира, введения консервантов, искусственных красителей, ароматизаторов идеально подходит для тех потребителей,

Свежие продукты от «Лактис» – в каждый дом!

которые заботятся о своем здоровье, придерживаются законов правильного питания.

Именно эта новинка от АО «Лактис» в нынешнем году была по достоинству оценена авторитетными экспертами по качеству пищевых продуктов. Так, на выставке «Продэкспо-2020» (Москва) золотую медаль конкурса «Лучший продукт-2020» получили творог «Lactica» 9% и творог из топленого молока «Lactica» 10%. А творог «Lactica» 5% и молоко питьевое топленое ультрапастеризованное «Снежок» 4% стали лауреатами общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Учитывая вкусовые предпочтения современного покупателя, агрохолдинг производит натуральный творог «Lactica» классический, 5% жирности, а также с различными фруктовыми наполнителями, жирностью 4%: «Персик-Маракуйя», «Ананас-Кокос» и «Дыня-Банан».

Накануне Нового года компания расширяет линейку продуктов для любителей здорового образа жизни и предлагает оценить очередную новинку – «Скандинавский творог» жирностью

1,2% и на его основе творожные изделия с добавлением натуральных фруктовых наполнителей.

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

Теперь приобретать натуральную молочную продукцию агрохолдинга «Лактика» петербуржцы могут не только в сетевых магазинах города, но и в собственном интернет-магазине компании: lactis.market.

В связи с активным развитием интернет-магазина мы приглашаем к сотрудничеству партнеров по доставке продукции.

В интернет-магазине вы найдете более ста позиций, среди которых классические молочные и кисломолочные продукты – молоко, кефир, сметана, ряженка, топленое молоко; йогурты, в том числе «греческие»; творог, творожные десерты, сыры, напитки, питьевая вода, кондитерские изделия, восточные сладости, тушенка, паштеты и многое другое!

ОТ ПОКУПАТЕЛЯ – К ПАРТНЕРСТВУ!

Хотите открыть собственное дело и окупить вложения в сжатые сроки? Покупка франшизы продуктов питания – оптимальный вариант. Агрохолдинг «Лактика» ищет партнеров в Санкт-Петербурге и Ленин-

градской области по открытию бизнеса в формате киоска, отдела или магазина для реализации натуральной молочной продукции АО «Лактис» и АО «Лужский молочный комбинат» (входит в агрохолдинг «Лактика») на выгодных условиях.

Став нашим партнером, Вы получаете готовые решения, правила, политику работы и ведение документации – одним словом, проверенную концепцию успешного предприятия.

Агрохолдинг «Лактика» поздравляет жителей Санкт-Петербурга с наступающим Новым годом, желает здоровья, прекрасного настроения, благополучия и, конечно же, качественных и полезных продуктов не только на праздничном столе, но и в будни!

Марина АБАКИНА

Агрохолдинг «Лактика»

Сайт: lactis.ru

Интернет-магазин:

lactis.market

Соцсети: @lactis.spb

Почта: info@lactika.ru

Тел. (8162) 500-929,

+7 921-200-49-69

(Светлана Дмитриевна

Леоновская)

АО «Лактис», Великий Новгород,

пр. Александра Корсунова, 126,

ОГРН 1025300796850

Лактис



www.karatplus.ru

(812) 924-49-46



1994
Карат
плюс

Новогоднее
настроение

ТОРТЫ
ПИРОЖНЫЕ



ТОРТЫ
НА ЗАКАЗ



Адреса
фирменных магазинов
АО «КАРАТ ПЛЮС»:
Дальневосточный пр., д. 42
Среднеохтинский пр., д. 2А
Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
Гражданский пр., д. 78
г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
Хошимина ул., д. 11/1
Сикейроса ул., д. 6
Бабушкина ул., д. 8
Ильюшина ул., д. 1
Ударников пр., д. 30
Стачек пр., д. 88
Кушелевская дорога, д. 3
Звёздная улица, д. 5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Какой же Новый год без традиционного салата «Сельдь под шубой»? Исторически сложилось с советских времен, что именно это блюдо обязательно должно было украшать праздничный стол. Благо в 1970-е годы СССР входил в тройку лидеров по вылову рыбы, и она не была дефицитом. Более того, стоила недорого, чем и привлекала к себе внимание рядового покупателя. В те времена рыбные салаты широко не продавались в магазинах, как сейчас. Их можно было купить разве что в специализированном кулинарном магазине, «кулинарии», как его называли, но цена за готовый продукт уже «кусалась», и поэтому советские граждане предпочитали готовить праздничное блюдо дома самостоятельно.

ПОД «ШУБОЙ» СКРЫВАЕТСЯ СЕЛЬДЬ... С МИКРОБАМИ



САЛАТЫ «С СЮРПРИЗОМ»

Советский Союз распался, но один из его кулинарных символов – «сельдь под шубой» – популярен до сих пор. Однако многие перед встречей Нового года предпочитают беречь свои силы и не тратить время на кулинарные подвиги, которые занимают несколько часов, и чаще всего покупают уже готовый салат в соседнем супермаркете. Но, как показы-

вают ежегодные проверки, проводимые Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», салаты из магазина, заправленные различными соусами, часто являются источником нежелательной микрофлоры, которая может причинить вред организму, особенно если он ослаблен после инфекционных заболеваний.

Так, по итогам проверки 2016 г. в восьми рыбных салатах, приобретенных в супермаркетах, были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП), в четырех – фекальные бактерии E.coli, а в трех – стафилококк! К шести образцам специалисты также предъявили претензии по составу и органолептике. В зоне риска тогда оказалась кулинарная продукция из торговых сетей «О'Кей»,

«Ашан», «Карусель», «Призма», «Сезон».

В 2017 г. в ходе лабораторных исследований десяти образцов салата оливье выяснилось, что в шести из них присутствуют БГКП, а в трех выявлено превышение нормы по содержанию плесени. В черный список тогда попала продукция из торговых сетей «О'Кей», «Ашан», «Азбука вкуса» и «Призма».

Год спустя в ходе экспертизы «Общественного контроля» из десяти проверенных образцов рыбных салатов только два отвечали обязательным требованиям. Пять из числа проверенных образцов не соответствовали микробиологическим показателям (дрожжи, плесени), а в трех были выявлены БГКП. Неблагополучная продукция была приобретена в торговых сетях «Пятерочка», «Ашан», «Призма», «Азбука вкуса» и «Сезон».

В прошлом году проверка салатов оливье показала, что восемь образцов из десяти не соответствовали обязательным требованиям, причем семь по показателям безопасности (БГКП, дрожжи, плесени) и шесть по органолептическим свойствам. В «блэклисте» оказались те же предприятия торговли: «Призма», «Ашан», «О'Кей» и «Сезон».

МИКРООРГАНИЗМЫ НА РАЗВЕС!

Исследования этого года, которые были проведены «Общественным контролем» на базе испытательной лаборатории Росстандарта, показали, что девять из десяти (90%) проверенных салатов «Сельдь под шубой» не соответствовали обязательным тре-

бованиям, причем семь из десяти образцов – по показателям безопасности.

Так, в салатах из гипермаркетов «О'Кей» (Пулковское шоссе, д. 17) и «Карусель» (Кузнецовская ул., д. 31А) количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) превысило допустимую норму в 6 раз!

– 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.

– Превышение содержания количества МАФАнМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или фасовки. В пределах допустимых значений содержание в продукции МАФАнМ для человека безопасно, а вот употребление продуктов 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.

В салате из гипермаркета «Ашан» (Пулковское шоссе, д. 25,



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ САЛАТОВ



Наименование продукта	Салат рыбный. Сельдь под шубой	Салат рыбный. Сельдь под шубой	Салат рыбный. Сельдь под шубой	Салат рыбный. Сельдь под шубой	Салат рыбный. Сельдь под шубой	Салат рыбный. Сельдь под шубой, ТМ «Данессия»	Салат рыбный. Сельдь под шубой
Производитель	ООО «Призма», г. Санкт-Петербург	ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург	Гипермаркет «Карусель», г. Санкт-Петербург	ООО «ФАСТЛЭНД», г. Москва	ИП Петренко П.В. Кулинарная лавка, г. Санкт-Петербург	ООО «Калужский продукт», Московская обл.	ООО «Аппетитпром», г. Санкт-Петербург
Место закупки	Гипермаркет «Призма», Звездная ул., д. 1А	«О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	ООО «ИКС 5 Гипер», филиал «Санкт-Петербург», Кузнецовская ул., д. 31А	Универсам «ВкусВилл», Пулковская ул., д. 10, корп. 1	Универсам «Пулковский», Кулинарная лавка, Пулковское шоссе, д. 3, лит. А, пом. 26	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А	Гипермаркет «Призма», Звездная ул., д. 1А
Количество образцов	230 г + 258 г	314 г + 290 г	312 г + 314 г	180 г x 3 шт.	200 г + 202 г + 206 г	450 г x 2 шт.	170 г x 2 шт.
Цена за 1 кг, руб.	314,90	249,90	299,99	722,00	549,00	442,00	476,00
Дата и время изготовления	02.11.2020	02.11.2020	02.11.2020	01.11.2020	02.11.2020	29.10.2020	02.11.2020
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус: водяной; филе сельди сладковато-горьковатого привкуса, не свойственного доброкачественному продукту.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус кисловатый.
БГКП (колиформы)* (в 0,1 г продукта не допускается)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 500)	менее 1x10 ¹	3,0x10 ²	5,0x10 ²	1,5x10 ²	8,0x10 ²	1,5x10 ²	5,0x10 ²
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 5x10 ⁴)	1,5x10 ³	2,9x10 ⁵	2,9x10 ⁵	2,6x10 ⁵	2,5x10 ⁵	9,0x10 ³	2,2x10 ⁴
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	менее 1,0x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	1,5x10 ³	1,0x10 ²
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАнМ, дрожжей, маркировка отсутствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружено превышение плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружено превышение плесеней

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

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



корп. 1) количество МАФАНМ превысило допустимую норму в 5,4 раза, а количество дрожжей – в 6 раз. Кроме того, специалисты лаборатории посчитали картофель недостаточно мягким, недоваренным, а у сельди нашли посторонний привкус, не свойственный доброкачественному продукту.

«Сельдь под шубой», приготовленная в другой крупной торговой сети «Перекресток» (ул. Типанова, д. 21), имела превышение допустимого уровня КМАФАМ в 5 раз, дрожжей – в 6 раз, а плесени – в 4 раза! В загрязненном микроорганизмами салате специалисты не обнаружили вареное яйцо и зелень петрушки, заявленные на этикетке. Выходит, «шуба» у этого салата не настоящая, а сам продукт можно уверенно записать в разряд фальсификатов.

Одной из причин высокого уровня МАФАНМ является нарушение условий хранения кулинарной продукции.

– Готовые салаты должны храниться при температуре от +2 до +4 градусов. Если же температура будет выше, то мезофильные аэроб-



ные и факультативно анаэробные микроорганизмы в продукте будут быстро расти, – объясняет преподаватель Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж. – Та же кишечная палочка при нарушении температурного режима хранения скоропортящихся продуктов удваивает свое количество каждые двадцать минут.



Салат рыбный. Сельдь под шубой	Салат рыбный. Сельдь под шубой	Салат рыбный. Сельдь под шубой
ООО «Ашан», г. Санкт-Петербург	ООО «Менахем», г. Санкт-Петербург	АО «ТД «Перекресток», г. Санкт-Петербург
ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А	Универсам «Сезон», Пулковское шоссе, д. 40А	Супермаркет «Перекресток», ул. Типанова, д. 21
216 г + 236 г	302 г + 326 г	266 г + 248 г
349,00	230,00	299,90
02.11.2020	02.11.2020	02.11.2020
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция картофеля отварного недостаточно мягкая (недоваренная). Вкус сельди – с посторонним привкусом, не свойственным доброкачественному продукту.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Заявленная на этикетке зелень отсутствует.	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Заявленные на этикетке вареное яйцо и зелень петрушки отсутствуют.
не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ	не обнаружены
3,5x10 ²	3,0x10 ³	3,0x10 ³
2,7x10 ⁵	2,7x10 ⁵	2,5x10 ⁵
менее 1,0x10 ¹	1,5x10 ²	2,0x10 ²
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружено превышение КМАФАМ, дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАМ, дрожжей, плесени, маркировка неполная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружено превышение КМАФАМ, дрожжей, плесени

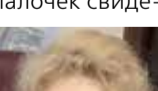
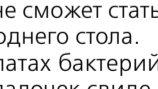
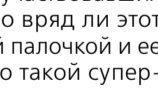
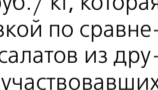
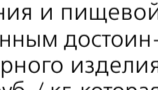
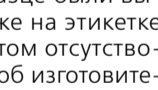
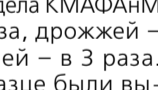
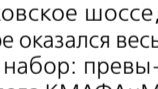
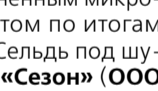
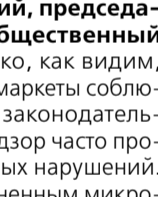
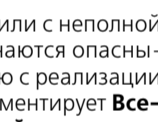
Специалисты отмечают, что превышение установленных норм по показателю плесени, как и наличие другой условно патогенной микрофлоры – дрожжей и кишечной палочки, – говорит о том, что на производстве не соблюдаются санитарные требования, одним из которых является разделение чистых и грязных потоков. На предприятии кулинарии должны быть отдельные помещения для приготовления продукции, для мойки посуды, для хранения и заготовки корнеплодов. В этом случае микроорганизмы с грязной посуды и невымытых овощей не будут попадать в воздух, а затем – на рабочие поверхности, где осуществляется нарезка ингредиентов для салатов. Однако сегодня предприятия торговли ограничены в площадях и просто физически не могут организовать производство, соответствующее санитарным требованиям. Поэтому риск обсеменения изготавливаемой ими кулинарной продукции опасной микрофлорой существенно возрастает.

Не соответствовал микробиологическим требованиям и салат из универсама «Пулковский» (Пулковское шоссе, д. 3), под крышей которого теперь находится «Кулинарная лавка» ИП Петренко П.В. Превышение допустимого уровня КМАФАМ в продукте оказалось пятикратным, а дрожжей – в 1,6 раза. Кроме неприглядного содержания, салат продавался еще и в обезличенном виде, без этикетки с информацией для потребителя.

– В соответствии с требованиями Федерального закона № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевые продукты без маркировки или с неполной маркировкой признаются опасными, подлежат снятию с реализации и утилизации, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Однако, как видим, далеко не все супермаркеты соблюдают действующее законодательство, а Роспотребнадзор часто проходит мимо подобных нарушений.

Но самым загрязненным микроорганизмами салатом по итогам экспертизы стала «Сельдь под шубой» от универсама «Сезон» (ООО «Менахем», Пулковское шоссе, д. 40А). В контейнере оказался весь «джентльменский» набор: превышение верхнего предела КМАФАМ составило в 5,4 раза, дрожжей – в 1,6 раза, плесени – в 3 раза. Кроме того, в образце были выделены БГКП. Также на этикетке контейнера с салатом отсутствовала информация об изготовителе, дате изготовления и пищевой ценности. Единственным достоинством этого кулинарного изделия была его цена 230 руб./кг, которая оказалась самой низкой по сравнению со стоимостью салатов из других супермаркетов, участвовавших в исследовании. Но вряд ли этот продукт с кишечной палочкой и ее «сестрами» даже по такой супердемократичной цене сможет стать украшением новогоднего стола.

– Наличие в салатах бактерий группы кишечных палочек свидетельствует о том, что в процессе приготовления к ингредиентам прикасались грязными руками, – говорит гастроэнтеролог высшей кате-



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Следует помнить, что любой салат – благоприятная питательная среда для развития патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, которые способны продуцировать токсины. Поэтому неправильно хранящийся салат может стать причиной тяжелого пищевого отравления.



В салатах перемешано множество продуктов с разной стойкостью хранения, и поэтому его срок годности будет зависеть от рецепта. К тому же салаты часто заправляют майонезом или другим соусом, а это ускоряет процессы размножения микробов. Поэтому салаты относятся к скоропортящимся пищевым продуктам, которые рекомендуется хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6 градусов.

СРОКИ ГОДНОСТИ САЛАТОВ:

- Салаты из сырых овощей или фруктов, могут храниться 18 ч., после заправки – только 12 ч.
 - Салаты с добавлением мяса, птицы, копченостей – 18 ч. (после заправки – 12 ч.).
 - Салаты и винегреты из вареных овощей – 18 ч. (после заправки – 12 ч.).
 - Салаты с добавлением консервированных овощей или вареных яиц после заправки – только 6 ч.
 - Салаты с добавлением морепродуктов без заправки – 12 ч.
 - Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей – 36 ч.
- Заправлять салаты безопаснее всего перед подачей на стол. Старайтесь не оставлять заправленный салат на новогоднем столе всю ночь, целесообразно убирать его в холодильник.

тегории Ольга Моденова. – Попадая в наш организм, кишечная палочка может вызвать расстройство пищеварения. Более того, ее наличие вызывает риск развития в организме человека гельминтов, если ими был заражен сотрудник, занесший кишечную палочку в готовый продукт.

– Сегодня на пищевых производствах зачастую работает низкоквалифицированный персонал, который не только не владеет элементарными знаниями санитарной гигиены, но и, как показывают проверки Роспотребнадзора, не имеет личных медицинских книжек, – отмечает Алексей Корж. – Поэтому наличие в готовых салатах и другой кулинарной продукции кишечной палочки давно перестало быть редкостью.

ЗАВОДСКИЕ САЛАТЫ НЕ ПРОШЛИ ПРОВЕРКУ

Кроме весовых салатов, вырабатываемых предприятиями торговли, «Общественный контроль» решил проверить и те, что выпускаются специализированными предприятиями и фасуются в промышленную упаковку. Может быть, заводские салаты более благополучны в санитарном отношении, чем приготовленные торговыми сетями? Выяснилось, что различия нет.

Так, «Сельдь под шубой» от ООО «Аппетитпром» (г. Санкт-Петербург) из супермаркета «Призма» (Звездная ул., д. 1А) оказалась совсем не аппетитной: в образце выявлено превышение предельно допустимого количества плесени в 2 раза, а также отмечен кисловатый вкус. Между прочим, по итогам экспертизы прошлого года в салате оливы этого изготовителя также был выявлен кисловатый привкус, а в 2018 г. в салате «Сельдь под шубой» было обнаружено превышение максимально допустимого содержания дрожжей в 6,2 раза.

Провалил проверку по показателям безопасности и самый дорогой салат из числа проверенных (722 руб./кг), который был изготовлен ООО «ФАСТ-ЛЭНД» (г. Москва), а приобретен в магазине «ВкусВилл» (Пулковская ул., д. 10, корп. 1): количество МАФАНМ превысило в нем допустимую норму почти в 5,2 раза. Не спасла промышленная упаковка и салат «Сельдь под шубой» торговой марки «Данесия» из гипермаркета «Ашан» (Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1), изготовленный ООО «Калужский продукт» (Московская обл.). В образце зашкаливало количество плесени – в 30 раз больше допустимого значения! Кроме того, на дне контейнера наблюдалось значительное отделение жидкости, консистенция овощей была мягкой, вкус салата – водяной, а филе сельди имело сладковато-горьковатый привкус, не свойственный доброкачественному продукту.

Только один салат «Сельдь под шубой» успешно прошел испытания. Им оказался образец из гипермаркета «Призма» (Звездная ул., д. 1А) собственного производства.

Материалы экспертизы рыбных салатов были направлены в Роспотребнадзор 10.11.2020 для проведения административных расследований в отношении производителей и продавцов, допустивших нарушения законодательства при изготовлении и реализации кулинарной продукции, однако ответа о проведенных контрольно-надзорных мероприятиях, итогом которых стало бы привлечение виновных лиц к административной ответственности, в адрес «Общественного контроля» пока не поступало.

Кирилл ОРЛОВ

ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

Весной 2010 года, в День селедки, в Калининграде повара приготовили рекордную порцию салата «Сельдь под шубой» массой 488 кг и длиной по периметру 11,8 метра. На блюдо ушло 50 кг сельди, 98 кг свеклы, 94 кг моркови, 158 кг картофеля, 720 яиц и 50 кг майонеза. Над гигантской селедкой под шубой трудились повара из шести ресторанов, а попробовать ее смогли более 4500 горожан.

12 сентября 2015 года в Саратове был приготовлен салат «Сельдь под шубой» весом 631 кг, при этом было использовано 64 кг лука, 110 кг сельди, 120 кг свеклы, 75 кг моркови и 117 кг картофеля, а также 1850 яиц и 70 кг майонеза. Данное достижение было внесено в Книгу рекордов России.

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.

