

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

НЕЧИСТАЯ ПТИЦА

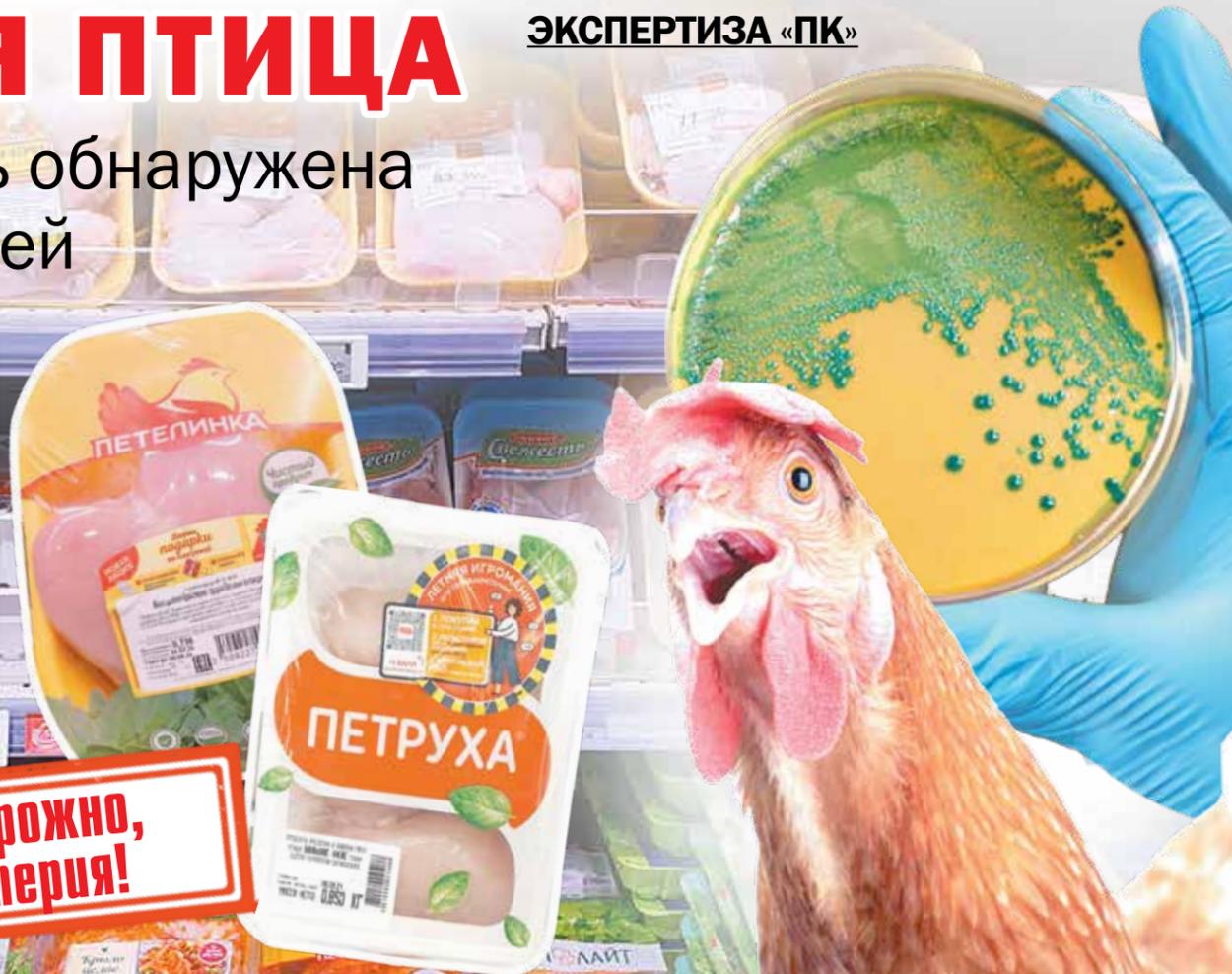
ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В Петербурге опять обнаружена курятина с листерией

Экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что пять из десяти образцов полуфабрикатов из мяса птицы разных птицефабрик, приобретенных в городских супермаркетах, не отвечают обязательным требованиям, в том числе по безопасности, а в продукции двух известных торговых марок «ПЕТЕЛИНКА» и «ПЕТРУХА» обнаружены листерии – патогенные микроорганизмы, представляющие потенциальную угрозу для здоровья человека.

СТР. 10–11

Осторожно, листерия!



НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Молоко будет маркировать спецзнаком



С 1 сентября молокопереработчики обязаны маркировать каждую единицу молочной продукции со сроком хранения более 40 суток специальным цифровым кодом Data Matrix, который еще называют «Честный знак». В эту группу товаров попали, например, сливочное масло, все молочные консервы (сгущенное молоко, сгущенные сливки), а также ультрапастеризованное молоко. К чему готовиться потребителям?

СТР. 2

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

Изготовителям пломбира выписали штрафы

Роспотребнадзор провел внеплановые проверки в отношении изготовителей мороженого ряда торговых марок. Контрольно-надзорные мероприятия проведены на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», выявившей в ходе независимой экспертизы нарушения при изготовлении мороженого ТМ «ФАБРИКА ГРЕЗ» (ООО «ФАБРИКА ГРЕЗ», Нижегородская обл.), ТМ «Бодрая корова» (АО «Белгородский хладокомбинат», г. Белгород) и ТМ «Чукча Чубукча» ООО «НБН-ПЛОМБИР» (г. Великий Новгород).



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Спреды маскируются под сливочное масло

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз решила проверить, насколько комбинированные жировые продукты, представленные в торговых сетях, соответствуют обязательным требованиям. На экспертизу в лабораторию Росстандарта были отправлены шесть образцов спреда и три образца маргарина. О результатах лабораторных исследований читайте в этом номере.



СТР. 4–5

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



Эксперты назвали продукты, которые можно покупать!

В рамках 30-й Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» стали известны лауреаты ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2021 года, который уже в десятый раз прошел в Санкт-Петербурге. В список победителей попали двенадцать продовольственных товаров из шести регионов России.

СТР. 6–8

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»

НАПРАВЬТЕ
ОБРАЩЕНИЕ ОНЛАЙН!



ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 октября 2021 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов яиц куриных пищевых, а также семян подсолнечника жареных. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

ИЗГОТОВИТЕЛЯМ ПЛОМБИРА ВЫПИСАЛИ ШТРАФЫ И ВЫДАЛИ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Роспотребнадзор сообщил Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» о принятых мерах по фактам производства мороженого, не отвечающего обязательным требованиям.

Согласно результатам экспертизы качества мороженого, проведенной в мае этого года «Общественным контролем» на базе испытательной лаборатории Росстандарта, три образца не соответствовали информации для потребителя по массовой доле белка.

Так, в образце молочного двухслойного мороженого в вафельном сахарном рожке ТМ «ФАБРИКА ГРЕЗ» от ООО «ФАБРИКА ГРЕЗ» (Нижегородская обл.) массовая доля белка оказалась 3,47% вместо 4%, указанных изготовителем на этикетке, в образце ванильного пломбира ТМ «Чукча Чубукча»

(ООО «НБН-ПЛОМБИР», г. Великий Новгород) – 2,65% вместо 3,5%, а в образце пломбира в вафельном стаканчике ТМ «Бодрая корова» (АО «Белгородский хладокомбинат», г. Белгород) – всего 2,39% вместо 4%.

Низкое содержание белка говорит о том, что изготовители при производстве мороженого использовали меньше молока, чем положено по рецептуре, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Тем самым хладокомбинаты снизили свои затраты в ущерб качеству и нарушили права потребителей.

Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по Нижегородской области, на основании материалов проверки «Общественного контроля» было возбуждено административное производство в отношении ООО «ФАБРИКА ГРЕЗ», по результатам которого должностное лицо было привлечено к административной ответственности в виде штрафа по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (от 10 000 до 20 000 руб.). Также юридическому лицу выдано предостережение об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения. Согласно ответу Управления Роспотребнадзора

по Новгородской области, изготовителю пломбира ТМ «Чукча Чубукча» ООО «НБН-ПЛОМБИР», снизившему долю молочного сырья при выпуске мороженого, повезло больше: компания получила только предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований. А в отношении изготовителя пломбира ТМ «Бодрая корова» АО «Белгородский хладокомбинат», как следует из ответа Управления Роспотребнадзора по Белгородской области, административное расследование продолжается, его срок продлен еще на 30 дней.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

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

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

Консультация по телефону
8-911-121-00-66

НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Ультрапастеризованное молоко будут маркировать спецзнаком

С 1 сентября, согласно Постановлению Правительства РФ №2099 от 15.12.2020, молокопереработчики начали маркировать каждую единицу молочной продукции со сроком хранения более 40 суток специальным цифровым кодом Data Matrix, который еще называют «Честный знак».

В эту группу товаров попадают, например, сливочное масло, все молочные консервы (сгущенное молоко, сгущенные сливки), а также ультрапастеризованное молоко.

Если молочная продукция со сроком реализации свыше 40 суток выпущена до 01.09.2021, она допускается к реализации до окончания срока годности. Обязательной маркировке подлежит только та продукция,

которая будет изготовлена с 1 сентября 2021 г.

Еще раньше, с 1 июня этого года, первыми под обязательную маркировку попали сыры и мороженое, а с 1 декабря текущего года цифровые коды должны будут наноситься на весь «скоропорт» – продукцию со сроком хранения менее 40 суток: питьевое пастеризованное молоко, кефир, творог, сметану, творожные сырки и т.д.

Код Data Matrix не надо путать со штрих-кодом или qr-кодом, которые также можно встретить на упаковках разных пищевых продуктов. Он имеет квадратную форму и размещается рядом с информацией о составе продукта. Если у вас есть смартфон, то считать информацию с кода Data Matrix вы сможете с помощью специального бесплатного приложения «Честный знак», которое можно скачать в электронном магазине приложений (Play Market или App Store). Однако информация, которая зашита в код Data Matrix, для потребителя большого значения иметь не будет, поскольку полностью повторяет информацию, раз-

мещенную на этикетке продукта. Более того, вся информация, содержащаяся как на этикетке, так и в коде Data Matrix, формируется самим изготовителем, так что слепо доверять ей не стоит. Более того, при получении кода Data Matrix отсутствует процедура государственной проверки качества товара.

Тогда для чего нужен этот цифровой код Data Matrix, который, кроме увеличения стоимости продукции (минимум на 1 рубль за каждую упаковку), потребителю не гарантирует качества товара (хотя именно стремлением защитить рынок от подделок Правительство РФ обосновывало введение новой маркировки)? Как утверждают сами мо-



локопереработчики, которые понесли немалые затраты на внедрение системы маркировки «Честный знак», эта мера потребовалась государству для тотального учета всей молочной продукции, выпускаемой в стране, с целью увеличения налоговых поступлений в бюджет. Теперь ясно: государство получит дополнительный доход, а мы, потребители, получим очередной рост цен на базовые продовольственные товары, качество которых вовсе не гарантируется.

Кирилл ОРЛОВ

ЗАКОНОДАТЕЛЬНАЯ ИНИЦИАТИВА

«Госуслуги» на защите прав потребителей

В России хотят создать государственный онлайн-сервис для урегулирования потребительских споров

В Государственную Думу внесен законопроект № 1138398-7, который предполагает создание специального онлайн-сервиса для урегулирования споров в сфере защиты прав потребителей. Планируется, что данный сервис будет развиваться как составная часть портала госуслуг.



Проект федерального закона призван упростить и сделать более доступной защиту прав потребителей, а также снизить нагрузку на судебную систему.

Онлайн-сервис по урегулированию споров будет обеспечивать: возможность направления в электронной форме не только требований, но и всей необходимой для их рассмотрения информации; возможность получения потребителем сведений о ходе и результатах рассмотрения заявленных требований; фиксацию содержания требований и момента их направления; хранение сведений о датах направления и рассмотрения требова-

ний, а также о содержании всех сообщений, которыми обмениваются стороны спора, и предоставление этих сведений по запросу сторон; возможность привлечения для оказания содействия в урегулировании спора экспертов, специалистов, медиаторов.

Результатом урегулирования спора с помощью онлайн-сервиса может стать заключение между сторонами соглашения, предусматривающего конкретный способ удовлетворения требований потребителя в соответствии с нормами Гражданского кодекса РФ и закона «О защите прав потребителей». Кроме того, вместо требова-

ния потребителя, к примеру, об устранении недостатков товара стороны могут договориться о возврате товара и возмещении его стоимости с предоставлением потребителю скидки на будущие покупки и т.д. Ну а если соглашение между сторонами не было достигнуто, то удовлетворение заявленных требований потребителя будет производиться в общем порядке, предусмотренном законодательством о защите прав потребителей.

Планируется, что новая альтернативная система урегулирования потребительских споров должна заработать в России в 2023 г.

Алиса САВЕЛЬЕВА



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 10.09.2021 г. в 21.00. Выход в свет 16.09.2021 г.

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

Номер заказа № ДБ-6837/9

Тираж номера 30 000 экз.

12+

ХОРОШАЯ НОВОСТЬ



Ученые оправдали... картофель

Недавно американские ученые «реабилитировали» картофель. К выводу, что он безопасен для людей, следящих за своим весом, пришли исследователи из Института технологий (штат Иллинойс).

Эксперименты показали, что картофель не является запрещенной при диете пищей, не влияет на увеличение веса и не затрудняет процесс похудения. Ученые набрали две группы худеющих добровольцев. В рацион всех испытуемых включили блюда из картофеля. Весь остальной рацион отличался по гликемическому индексу и уровню углеводов. Через некоторое время были подведены итоги эксперимента. Выяснилось, что похудели представители обеих групп. Причем примерно на одинаковое количество килограммов. По мнению диетологов, в данном случае картофель стал катализатором похудения, а вовсе не наоборот, как это считалось ранее.

Еще одно исследование, проведенное учеными из Манчестерского университета, показало, что в картофельном соке есть антибактериальное вещество, предотвращающее развитие гастрита. Если говорить о калорийности, то здесь имеет значение способ приготовления картофеля. Конечно, если взять жареную картошку на масле или на сале, картошку фри или чипсы – их калорийность в 3–5 раз выше, чем у обычного отварного картофеля. Запеченный же или отваренный (лучше в кожуре) картофель 2–3 раза в неделю в умеренных порциях полезен практически всем.

Из-за высокого содержания солей калия (568 мг на 100 г) картофель полезен при гипертонии, сердечно-сосудистых заболеваниях, почечнокаменной болезни и других заболеваниях почек, которые сопровождаются отеками. Существуют даже специальные калиевые диеты для больных сердечно-сосудистыми заболеваниями и гипертонией, где основной продукт – картофель. Его дают несколько раз в день запеченным, в виде супа, пюре, котлет. Также в картофеле много витамина С, есть витамины группы В, селен, фосфор, цинк, магний, кальций, кремний, бром, йод и кобальт.

Кстати, считается, что особенно полезен фиолетовый картофель. Цвет свидетельствует о наличии в нем полезных полифенолов – именно они придают овощам и фруктам сине-красно-фиолетовые цвета. К слову, у такой картошки фиолетовая не только кожица, но и нутро. В России подобные сорта уже есть, но они еще не столь распространены, как в Европе, США и Китае.

Получается, что картофель не так страшен, как принято о нем думать в контексте здорового питания. Однако важно помнить о способах его приготовления и объемах потребления.

Алиса САВЕЛЬЕВА

«Виталад»: максимум пользы в каждом перекусе

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



Рост сердечно-сосудистых заболеваний в нашей стране, по мнению ученых, стал следствием неправильного питания населения. Согласно данным РАН, сегодня половина россиян страдает ожирением, что вызвано избыточным потреблением продуктов с высоким содержанием калорий, жиров, свободных сахаров и соли. В то же время, отмечают в Роспотребнадзоре, одной из причин заболеваний, связанных с алиментарным фактором, является дефицит в рационе фруктов, овощей и других видов клетчатки, таких как цельные злаки.



РЕШЕНИЕ ЕСТЬ!

Увы, для многих отказаться от своих пищевых привычек и встать на путь здорового питания – порой непосильная задача.

Но если прислушаться к рекомендациям петербургского ООО «Пищевой комбинат «Линфас», разработавшего уникальный продукт для полезного перекуса, то и эту проблему можно решить.

Специалисты компании создали продукт, в котором нет добавленного сахара, много пищевых волокон, овощей и фруктов. Это батончики-мюсли, в состав которых входят четыре вида злаков (ячмень, овес, рожь и пшеница), а также натуральные фрукты, ягоды или сухофрукты: ананас, папайя, брусника, малина, банан, абрикос, изюм, чернослив.

ВСТРЕЧАЙТЕ НОВИНКУ!

В ближайшее время сторонники правильного питания получат еще один уникальный продукт от ООО «Пищевой комбинат «Линфас»: батончик-мюсли «ВИТОК», состоящий из четырех злаков и обогащенный морковью.

Учитывая запросы наших потребителей, мы решили предложить им симпатичный продукт, в котором сочетается польза злаков и овощей, – рассказывает генеральный директор компании Андрей Крыжановский. – В качестве первого овоща выступила морковь, а в качестве злаковой основы – не требующие варки хлопья овса, ржи, ячменя и пшеницы. Чтобы батончик было интересно жевать, в него добавили изюм, орехи (миндаль, фундук, арахис) и семена льна и тыквы. В одном батончике всего один грамм сконцентри-



рованной моркови, но он эквивалентен 20 граммам свежей моркови, что составляет 40% рациональной нормы ее потребления в сутки.

Такого эффекта удалось достичь за счет нашей новой запатентованной технологии переработки овощей, позволяющей убирать из них большую часть техногенных и агрохимических примесей и сахаридов. В результате в каждом таком батончике-мюсли – чистая польза без лишних калорий.

ВЫСОКАЯ ОЦЕНКА

Отменное качество, натуральность и польза батончиков-мюсли от ООО «Пищевой комбинат «Линфас» подтверждены не только соответствующими сертификатами, но и многочисленными наградами. Среди них – национальная премия «Здоровое питание», знак качества «Лучшее – детям», золотые медали Министерства сельского хозяйства РФ, а также множество других федеральных и региональных наград.

На днях батончик-мюсли «Заряд энергии» со вкусом малины ТМ «Виталад» стал лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». В составе продукта – четыре злака (ячмень, рожь, овес и пшеница), а также изюм, цукаты, экстракт зеленого чая и экстракт женьшеня. За счет сбалансированного состава батончик быстро усваивается и дает чувство сытости без ощущения тяжести в желудке.

Приобрести батончики-мюсли ТМ «Виталад» сегодня можно во всех гипермаркетах «О'КЕЙ», «Лента», супермаркетах «Перекресток» и других магазинах города.

Александр КУЗНЕЦОВ

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

«Экомилк»: сделано с любовью!



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



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

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

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

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

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

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

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

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

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

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

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Жиры являются основным источником энергии, участвуют в обмене веществ, обеспечивают нормальное функционирование сердечно-сосудистой и репродуктивной систем, а также головного мозга, выполняют важную роль в поддержании здоровья человека в целом. Однако не все жиры одинаково полезны, и поэтому важно следить за их составом и количеством потребления.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз решила проверить, насколько комбинированные жировые продукты, представленные в торговых сетях, соответствуют обязательным требованиям. На экспертизу в лабораторию Росстандарта были отправлены шесть образцов спреда и три образца маргарина.



СПРЕДЫ МАСКИРУЮТСЯ ПОД СЛИВОЧНОЕ МАСЛО



ЖИРЫ ПОВЫШЕННОГО РИСКА

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

Так, например, европейские ученые установили, что при высокотемпературной обработке (выше 230°C) жидких растительных масел образуются глицидиловые эфиры жирных кислот, которые при попадании в пищеварительный тракт преобразуются в генотоксичный канцероген глицидол. Максимальные концентрации глицидиловых эфиров, способствующих возникновению онкологических заболеваний и мутаций ДНК клетки, отмечаются в низкокачественном пальмовом масле (до 31 мг/кг). Исходя из полученных данных, Европейская комиссия

в 2018 г. запретила использование в производстве продуктов питания масла и жиры с содержанием глицидиловых эфиров выше 1 мг/кг. В России содержание глицидиловых эфиров в пищевых продуктах пока не нормируется, хотя ученые и общественные организации постоянно поднимают этот вопрос.

ОСТОРОЖНО, ТРАНСИЗОМЕРЫ!

Есть и другая проблема, связанная с пищевыми продуктами, в состав которых входят жиры, полученные из растительных масел с помощью гидрогенизации. Это

трансизомеры жирных кислот. Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 024/2011 «О безопасности масложировой продукции», их не должно быть в продукте более 2%.

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

Организм человека не усваивает трансизомеры. В итоге они откладываются на стенках сосудов, повышая риски атеросклерозов, инфарктов, инсультов, тромбообразования, — объясняет главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И. И. Мечникова, доктор медицинских наук **Лариса Мосийчук**.



Трансизомеры жирных кислот плохо влияют и на органы пищеварения, которые участвуют в переработке жира, — печень и поджелудочную железу, — добавляет гастроэнтеролог высшей категории **Ольга Моденова**. Трансизомеры способствуют развитию диабета второго типа, сердечно-сосудистых заболеваний, ожирению.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДА И МАРГАРИНА



Наименование продукта	Спред растительно-жировой «Классический вкус», ТМ «Россиянка», массовая доля жира 72,5%	Спред растительно-жировой «Дивный край», массовая доля жира 62%	Спред растительно-жировой ТМ «VOIMIX», массовая доля жира 60%	Спред растительно-жировой ТМ «КРЕМЛЕВСКОЕ», массовая доля жира 72,5%	Спред растительно-жировой «Крестьянское Особое», ТМ «Ильинское», массовая доля жира 72,5%	Маргарин «Столовый СЛИВОЧНИК», марка МТ, массовая доля жира 40%
Производитель	ООО «Русагро-Саратов», г. Саратов	ООО «7 Утра», г. Воронеж	ООО «Алтико», Московская обл.	АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО ПК «Ильинское 95», Московская обл.	АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород
Нормативный документ	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 32188-2013
Дата изготовления	09.06.2021	16.06.2021	12.06.2021	11.05.2021	24.06.2021	15.05.2021
Масса, количество образцов	4 x 180 г	2 x 500 г	2 x 400 г	4 x 180 г	4 x 185 г	4 x 180 г
Цена за 1 уп.	256 руб.	160 руб.	245 руб.	294 руб.	131 руб.	128 руб.
Место закупки	АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	72,5 – информация на этикетке / 72,50±0,70	62,0 – информация на этикетке / 62,55±0,61	60,0 – информация на этикетке / 66,11 ±0,64	72,5 – информация на этикетке / 71,84±0,70	72,5 – информация на этикетке / 63,97±0,62	40,0 – информация на этикетке / менее 40,0
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	Цвет неоднородный	СООТВЕТСТВУЕТ	Вкус и запах обезличенные. Цвет неоднородный
Массовая доля трансизомеров жирных кислот, % (Норма – не более 2% (ТРТС 024/2011*)/Результат)	Не более 2,0 / 1,09 ±0,33	Не более 2,0 / 1,03 ±0,31	Не более 2,0 / 1,14 ±0,34	Не более 2,0 / 0,73 ±0,22	Не более 2,0 / 1,85 ±0,56	Не более 2,0 / 0,68 ±0,20
Соответствие ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира

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

– Чем тверже необходимо сделать структуру конечного продукта, произведенного из жидких растительных масел, тем больше в нем будет массовая доля трансизомеров жирных кислот, – говорит профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Роман Перкель. – Чтобы максимально снизить количество трансизомеров, производителям приходится использовать вместо подсолнечного масла пальмовое, поскольку при его гидрировании доля образующихся трансизомеров крайне незначительна и укладывается в действующую норму.

То, что маргарины и спреды вырабатываются сегодня на основе пальмового масла, прямо или косвенно следует из информации на упаковках этой продукции. О наличии в составе пальмового масла честно написали только два изготовителя. Остальные семь компаний заявили, что используют «масла растительные дезодорированные» и при этом не указали в качестве основного ингредиента подсолнечное масло, которое раньше служило основным сырьем для выпуска тех же маргаринов. Некоторые изготовители указали в составе своей продукции соевое масло.

– Раз подсолнечник в составе отсутствует, значит его замещает «пальма», – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Соевое масло используется сегодня при производстве спредов и маргаринов в незначительном количестве, основной ингредиент жировой фазы – пальмовый жир.

То, что при переработке пальмового жира трансизомеры не образуются, безусловно, плюс, однако у специалистов к этому тропическому

продукту есть немало других вопросов.

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

После того как с 2018 г. содержание трансизомеров в жировых продуктах было ограничено 2%, изготовителям спредов и маргаринов пришлось полностью отказаться от подсолнечника и перейти на пальмовый жир. Результаты исследований «Общественного контроля» это подтверждают: если до 2019 г. содержание трансизомеров в спредах порой зашкаливало и превышало норму до 7 раз, то после введения новых норм образцы жировых продуктов с содержанием трансизомеров более 2% в ходе экспертиз больше не выявлялись.

Вот и на этот раз ни в одном из образцов спреда и маргарина, проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, содержание трансизомеров не превысило действующую норму в 2%. Однако в двух образцах их количество оказалось на грани допуска. Так, в образце спреда растительно-сливочного 82,5% (ООО «Молокозавод», Смоленская обл.) количество трансизомеров составило 1,84% ± 0,55, а в образце спреда растительно-жирового «Крестьянское Особое» ТМ «Ильинское» (ООО ПК «Ильинское 95», Московская обл.) – 1,85% ± 0,56.

ОБЕЗЛИЧЕННЫЕ ВКУС И ЗАПАХ, НЕОДНОРОДНЫЙ ЦВЕТ

Несмотря на то что содержание трансизомеров в этих образцах оказалось в пределах нормы, они все равно не соответствуют обязательным требованиям. Так, вкус и запах спреда растительно-сливочного из Смоленской обл. были признаны «обезличенными», а цвет поверхности «неоднородным».

– Обезличенные вкус и запах говорят о том, что в продукте практи-

чески нет молочного жира, хотя, согласно государственному стандарту, он должен занимать в жировой фазе не менее 15%, – отмечает Всеволод Вишневецкий. – Именно поэтому ГОСТ 34178–2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия» требует, чтобы вкус у спреда растительно-сливочного был сливочным, сладко-сливочным или кисло-сливочным.

Также смоленский спред не соответствовал заявленной на этикетке информации о массовой доле жира: по факту оказалось 79,33% вместо 82,5%.

Еще меньше было жира в спреде растительно-жировом «Крестьянское Особое» ТМ «Ильинское»: 63,97% вместо 72,5%. Обращает внимание и лукавое название продукта, которое указано в среднем роде, – намек для неискушенного покупателя, что перед ним вовсе не спред, а масло сливочное по доступной цене... 131 руб. за кг.

Продукция от ООО ПК «Ильинское 95» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам экспертизы прошлого года консистенция маргарина ТМ «Господин Пышинов» этого производителя оказалась мажущейся, цвет неоднородным, а массовая доля жира была ниже значения, указанного на этикетке.

– Массовая доля жира в спреде может быть ниже нормы из-за избытка влаги. При этом на вкусовых качествах продукта это не отразится, – рассказывает профессор университета ИТМО Тамара Арсеньева. – Тем не менее производители, указывающие недостоверную информацию о пищевой ценности продукта на этикетке, нарушают права потребителя.

Обезличенные вкус и запах, а также неоднородный цвет поверхности были выявлены еще в двух образцах маргаринов: «Чудесница» (ООО «Русагро-Саратов», г. Саратов) и «Столовый СЛИВОЧНИК» (АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород). Кроме того, оба образца не соответствовали информации на этикетке по массовой доле жира: в саратовском образце жира оказалось 50,55% вместо 55%, а в нижегородском – менее 40%, в то время как именно значение 40% было указано на упаковке.

«КРЕМЛЕВСКОЕ» – НЕ МАСЛО!

На прилавках торговых сетей часто можно найти спред растительно-жировой ТМ «КРЕМЛЕВСКОЕ» (АО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород). Многие покупатели принимают этот продукт за масло сливочное и охотно выбирают на полке именно его за счет яркой этикетки и привлекательной цены – около 300 руб. за кг, которая в два раза ниже стоимости килограмма масла сливочного. И неудивительно, поскольку спред имеет наименование с окончанием среднего рода, что вводит потребителей в заблуждение.

Лабораторные испытания показали, что спред ТМ «КРЕМЛЕВСКОЕ» также не соответствует ГОСТ 34178–2017: его цвет, по мнению специалистов Росстандарта, был неоднородным. К тому же вкус и запах образца оказались «умеренно выраженными сливочными», хотя должны быть «чистыми сливочными». Жирность образца также отличалась от данных этикетки: 71,84% вместо 72,5%.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Спред – комбинированный жировой продукт, в составе которого, в отличие от сливочного масла, содержатся растительные жиры, в том числе пальмовый. Согласно ГОСТ 34178–2017 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия», спреды делятся на сливочно-растительные, в которых должно быть не менее 50% молочного жира, растительно-сливочные с массовой долей молочного жира не ниже 15% и растительно-жировые, которые могут быть полностью изготовлены из растительных масел.

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

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

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



«ДОБАВКИ» С НЕЧИСТЫМИ ВКУСОМ И ЗАПАХОМ

Самым неаппетитным из проверенных образцов оказался маргарин «Добавкин Воронежский со сливочным вкусом» (ООО «Евдаково», Воронежская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ». В составе продукта на этикетке были указаны рафинированные дезодорированные растительные масла без расшифровки. Однако среди них не оказалось тех, которые должны были придать продукту заявленный «сливочный вкус». Увы, специалистам Росстандарта его так и не удалось почувствовать: «вкус и запах нечистые, с наличием посторонних привкуса и запаха», – указано в протоколе испытаний.

Как показали результаты экспертизы, к сожалению, ни один из трех образцов маргарина, проверенных лаборатори-

ей Росстандарта, не соответствовал требованиям ГОСТ 32188–2013.

Материалы экспертизы спредов и маргаринов «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для проведения контрольно-надзорных мероприятий в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения действующего законодательства.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, только три образца спреда растительно-жирового соответствовали требованиям ГОСТ 34178–2017. Это продукция под торговыми марками «Россиянка» (ООО «РУСАГРО-САРАТОВ», г. Саратов), «Дивный край» (ООО «7 Утра», г. Воронеж) и «VOIMIX» (ООО «Алтико», Московская обл.).

Кирилл ОРЛОВ



Спред растительно-сливочный, массовая доля жира 82,5%	Маргарин твердый «Чудесница» Универсальный (марка МТ), массовая доля жира 55%	Маргарин твердый марки МТ «Добавкин Воронежский со сливочным вкусом», ТМ «Добавкин», массовая доля жира 60%
ООО «Молокозавод», Смоленская обл.	ООО «Русагро-Саратов», г. Саратов	ООО «Евдаково», Воронежская обл.
ГОСТ 34178-2017	ГОСТ 32188-2013	ГОСТ 32188-2013
06.06.2021	27.04.2021	04.06.2021
2 x 500 г	4 x 180 г	4 x 180 г
290 руб.	106 руб.	106 руб.
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
82,5 – информация на этикетке / 79,33±0,77	55 – информация на этикетке / 50,55±0,35	60,0 – информация на этикетке / более 60,0
Вкус и запах обезличенные. Цвет неоднородный	Вкус и запах обезличенные. Цвет неоднородный	Вкус и запах нечистые, с наличием посторонних привкуса и запаха
Не более 2,0 / 1,84 ± 0,55	Не более 2,0 / 0,76 ± 0,23	Не более 2,0 / 1,35 ± 0,40
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

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.





2021

КОНКУРС ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

Эксперты назвали продукты, которые можно покупать!



В рамках 30-й международной выставки-ярмарки «Агрорусь» ведущие эксперты по качеству и безопасности пищевых продуктов Северо-Западного федерального округа объявили итоги ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2021 года, который уже в десятый раз провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2021 года

НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»

ЗАО «ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД ПРИНЕВСКОЕ»
(Ленинградская область)



Сыр «Качотта»
из цельного молока,
м.д. жира 45%,
ТМ «ПРИНЕВСКОЕ»,
ТУ 10.51.40-271-37676459-2017

Сыр рассольный
«Брынза»,
м.д. жира 45%,
ТМ «ПРИНЕВСКОЕ»,
ГОСТ 33959-2016



Сыр рассольный
«Имеретинский»,
м.д. жира 45%,
ТМ «ПРИНЕВСКОЕ»,
ГОСТ 33959-2016



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

Кефир «Пискаревский»,
м.д. жира 1%,
ТМ «Клевер»,
ГОСТ 31454-2012

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «ЛАКТИКА»
(г. Великий Новгород)



Сыр мягкий
«Домашний» в обсып-
ке «Аджика»,
м.д. жира 45%,
ТМ «Lactica»,
ТУ 9225-053-00441187-15

ООО «ЭКОМИЛК» (г. Москва)



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

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



Масло сливочное,
м.д. жира 82,5%, ТМ «Экомилк»,
ГОСТ 32261-2013



ООО
«ПРОМКОНСЕРВЫ»
(г. Смоленск)

Консервы
молочные
«Молоко цельное
сгущенное
с сахаром»,
ТМ «Молочная
страна»,
ГОСТ 31688-2012



НОМИНАЦИЯ «РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ»



АО «СТРЕЛЕЦ»
(г. Мурманск)
Консервы рыбные сте-
рилизированные «Печень
трески по-мурмански»,
ТМ «Рыбное меню»,
ГОСТ Р 56418-2015

НОМИНАЦИЯ «ПРОДУКЦИЯ ПТИЦЕВОДСТВА»



АО «ПТИЦЕФАБРИКА РОСКАР»
(Ленинградская область)

Яйца куриные
пищевые столовые
«Экстра» мытые
дезинфицированные,
ТМ «Роскар»,
ТУ 9841-001-00636790-2003

НОМИНАЦИЯ «МЮСЛИ»

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

Мюсли прессованные.
Батончик «Заряд энергии» (малина),



ТМ «Виталад»,
ТУ 10.61.33-022-41921195-2019



Эксперты и лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2021 г.

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

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Согласно Положению о конкурсе, его участниками могут быть не только изготовители из Санкт-Петербурга и Ленинградской области, но и иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Цель конкурса – выявить на торговых полках честные продовольственные товары и донести информацию о них до потребителей. Победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел все необходимые лабораторные испытания по физико-химическим, органолептическим показателям, а также на соответствие заявленному составу и требованиям к маркировке. Важно, что пищевые продукты поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий-изготовителей, а из обычных магазинов.

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

А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором проекта является «Общественный контроль», оценку качества заявленных на конкурс товаров в этом году провели специалисты, представляющие ведущие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФБУ «Тест-С. - Петербург», ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», Комитет по здравоохранению Санкт-Петербурга, ГУ «Санкт-Петербургская



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



Анатолий Брусенцев, доцент факультета биотехнологий Университета ИТМО, кандидат технических наук, вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Евгению Гуменниковой, эксклюзивному торговому представителю торговой марки «Экомилк» в Санкт-Петербурге, за масло сливочное, м.д. жира 82,5%, ТМ «Экомилк».



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, и Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль», вручают награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Анне Пановой, специалисту службы продаж ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (г. Санкт-Петербург), за кефир «Пискаревский», м.д. жира 1%, ТМ «Клевер».



Ольга Пономарева, ректор Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Денису Станишевскому, представителю ООО «Экомилк» (г. Москва), за молоко питьевое пастеризованное, м.д. жира 3,2%, ТМ «Экомилк».



Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль», вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Владимиру Гельберу, начальнику цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» (Ленинградская область), за сыр рассольный «Брынза», ТМ «ПРИНЕВСКОЕ».



Наталья Талдыкина, заместитель начальника отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей Санкт-Петербургского «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Владимиру Сергееву, ведущему менеджеру Санкт-Петербургского филиала компании «Эрконпродукт» – дистрибьютора ООО «Промконсервы» (г. Смоленск), за консервы молочные «Молоко цельное сгущенное с сахаром», ТМ «Молочная страна».



Светлана Малютенкова, доцент Высшей школы сервиса и торговли Политехнического университета Петра Великого, кандидат технических наук, вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Андрею Крыжановскому, генеральному директору ООО «Пищевой комбинат «Линфас» (г. Санкт-Петербург), за мюсли прессованные, батончик «Заряд энергии» (малина), ТМ «Виталад».



Людмила Нилова, доцент Высшей школы сервиса и торговли Политехнического университета Петра Великого, кандидат технических наук, вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Анастасии Михайловой, бренд-менеджеру АО «Птицефабрика Роскар» (Ленинградская область), за яйца куриные пищевые столовые «Экстра» мытые дезинфицированные, ТМ «Роскар».

городская ветеринарная лаборатория», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И. И. Мечникова, Национальный исследовательский университет ИТМО и Высшая школа товароведения и сервиса Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого.

В этом году на суд экспертов были представлены продовольственные товары в четырех номинациях: «Молочная продукция», «Рыбная продукция», «Продукция птицеводства» и «Мюсли». Решением Экспертного совета лауреатами конкурса в этом году стали двенадцать образцов продовольственных товаров восьми компаний Российской Федерации. Отметим, что два лауреата в этом году представляют Санкт-Петербург и два – Ленинградскую область.

ЗНАК ОТЛИЧИЯ

По условиям конкурса победители могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара,



Андрей Казарин, эксперт-советник Торгово-промышленной палаты РФ по вопросам развития рыбохозяйственного комплекса, вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Антону Бороздину, старшему помощнику капитана рыбооловецкой компании «Стрелец» (г. Мурманск), за консервы рыбные «Печень трески по-мурмански», ТМ «Рыбное меню».



Ольга Орлова, начальник отдела развития агропромышленного комплекса Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга, (слева) и Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль», поздравляют Наталью Сафронову, ведущего специалиста по маркетингу АО «Лактис» (г. Великий Новгород), с наградой конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за сыр мягкий «Домашний» в обсыпке «Адджина», ТМ «Lactica».



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, вручает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Ольге Котиной, главному технологу цеха переработки молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» (Ленинградская область), за сыр «Качотта» из цельного молока, ТМ «ПРИНЕВСКОЕ».



Шоу-группа барабанщиц «Малая Охта» украсила торжественную церемонию награждения лауреатов Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе инспекционного контроля обнаружатся нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.

Открывая торжественную церемонию награждения победителей конкурса, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга Юрий Андреев отметил, что даже в непростых экономических условиях, вызванных пандемией, многие предприятия не снижают планку качества и продолжают поставлять на потребительский рынок продукцию, соответствующую обязательным требованиям.

По словам начальника отдела развития агропромышленного комплекса Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга Ольги Орловой, общественная независимая экспертиза стимулирует пищевые предприятия повышать конкурентоспособность своей продукции, а потребители благодаря таким мероприятиям получают достоверную информацию о товарах, которые можно покупать без всякого риска. «Надеюсь, – добавила представитель Смольного, – количество лауреатов конкурса от Санкт-Петербурга в будущем году станет больше».

Алиса САВЕЛЬЕВА
Фото: С. АКИМОВ, А. ШЕВАРДИНА



Александр Перетьяко, заместитель генерального директора ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» (Ленинградская область), получает награду конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» за сыр рассольный «Имеретинский», ТМ «ПРИНЕВСКОЕ».

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



Пискаревский кефир для здоровья необходим!

3 сентября на 30-й Международной выставке-ярмарке «Агрорусь» в Конгрессно-выставочном центре «ЭКСПОФОРУМ» были названы имена победителей Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2021 г.

Одним из лауреатов в номинации «Молочная продукция» заслуженно стал кефир «Пискаревский» 1% жирности торговой марки «Клевер», который уже много лет выпускает ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский». Этот продукт здорового питания набрал 265 баллов из 270 возможных. Такой высокий результат стал достижим благодаря натуральному сырью, закваске на живых кефирных грибах. Кефир обладает отменным вкусом и имеет честную маркировку на упаковке.

ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Кисломолочные продукты с древнейших времен входят в повседневный рацион людей разного возраста. Учеными доказано, что кефир и его близкие «родственники» стимулируют выработку интерферонов – защитных белков. Если каждый день выпивать стакан кефира, простокваши, ряженки или йогурта, можно усилить иммунную защиту организма. Кисломолочные продукты способны нормализовать процессы пищеварения и микрофлору кишечника. Их обязательно включают в детский рацион питания, применяют во время лечения с приемом большого количества medica-

ментозных препаратов, а также используют в целях похудения.

Для формирования здорового рациона стоит обратить внимание на такие продукты «Пискаревского молочного завода», как «Кефир» 2,5% или 1%, «Биокефир» 2,5%, «Ацидобиофин» сладкий 2,2% или не сладкий 2,5%, «Биоряженка» 4,0%, «Бiovаренец» 2,5%, «Йогурт без наполнителя» 1,9% и «Йогурт клубника-черника» 1,7%.

Эти продукты можно употреблять как отдельно, так и в составе других блюд. К примеру, салаты из свежих овощей заправьте сметаной или йогуртом без добавок. Оригинальный вкус у окрошки будет, если ее готовить на свежем кефире. А на основе йогуртов получаются оригинальные легкие десерты.

«КЛЕВЕР В ТРЕУГОЛЬНИКЕ»

Важно, что все кисломолочные продукты «Пискаревского молочного завода» – «живые». Они изготовлены из качественного натурального сырья из лучших хозяйств Ленинградской области без использования заменителей молочного сырья и консервантов.

Продукцию «Пискаревского молочного завода» легко можно найти на полке магазина по фирменному знаку – «Клевер в треугольнике». Этот символ стал настоящим знаком качества для многих петербуржцев, отдающих предпочтение натуральным молочным продуктам с короткими сроками хранения.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Сыры от ПРИНЕВСКОЕ победили в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

Ленинградская область может стать законодательницей мод Северо-Западного региона России в области сыроварения. И всё благодаря амбициозным планам одного из ведущих молокоперерабатывающих заводов региона ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», которое недавно запустило новое сырное производство вкуснейших рассольных, а также полутвердых и твердых сыров из коровьего и козьего молока.



Марка «ПРИНЕВСКОЕ» хорошо известна петербуржцам много лет. Именно она может удовлетворить требованиям настоящих ценителей свежей натуральной молочной продукции. Молоко, кефир, ряженка, сметана, творог, йогурты давно приобрели заслуженную популярность у потребителей. А еще мягкие сыры из коровьего и козьего молока. Так, сыры «Приневский» и «Золотая козочка» стали настоящей визитной карточкой компании.

Теперь линейку сыров пополнили рассольные «Имеретинский» и «Брынза», а также полутвердые сыры, среди которых особенно выделяется сыр «Качотта» из цельного молока.

– В течение 2020 года мы освоили производство рассольных сыров «Брынза» из коровьего и козьего молока, сыров «Имеретинский», «Фермерский», полутвердого сыра «Качотта» из коровьего и козьего молока, – рассказывает начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» Владимир Гельбер.

«Качотта», родины которого является Италия, – превосходный бутербродный сыр, имеющий сливочный сладковатый вкус с легкой кислинкой. Его можно нарезать кубиками и добавить в салат. Он отлично плавится и может быть использован при приготовлении различных блюд традиционной итальянской кухни: пиццы, пасты, ризотто. Зрелые разновидности сыра «Качотта» вполне можно подавать и в составе сырной тарелки, дополняя белым фруктовым вином,

а также сладкими фруктами – например, персиками или грушами. Теперь благодаря ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» петербуржцы тоже могут по достоинству оценить великолепный вкус сыра «Качотта».

Важное преимущество «ПРИНЕВСКОГО» – наличие собственного стада дойных коз и коров. Благодаря этому технологи компании обладают уникальной возможностью отбора молока, идеально подходящего для выпуска конкретного вида сыра. Великолепное молоко и современное качественное технологическое оборудование, умноженное на профессионализм работников предприятия, оставляющих в каждой головке сыра частичку своей души, – вот секрет натуральной и экологически чистой продукции от «ПРИНЕВСКОГО»!

Высокое качество новых сыров от «ПРИНЕВСКОГО» недавно оценили ведущие эксперты по качеству Северо-Западного федерального округа: рассольные сыры «Имеретинский», «Брынза», а также полутвердый сыр «Качотта» из коровьего молока стали лауреатами Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Торжественная церемония подведения итогов конкурса прошла на 30-й Международной выставке-ярмарке «Агрорусь».

Спрашивайте сыры под торговой маркой «ПРИНЕВСКОЕ» в специализированных магазинах по реализации фермерской продукции! Александр ПРИНЕВСКИЙ



ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД

Здоровое питание с «Lactica»!

В 2021 г. торговая марка «Lactica» стала победителем премии «Здоровое питание», направленной на развитие и популяризацию здорового образа жизни. «Lactica» награждена дипломом лауреата и признана лучшим брендом в категории «Молочные продукты».

В последние годы принципы здорового образа жизни из модного веяния превратились в устойчиво развивающуюся индустрию. Растет количество приверженцев фитнес-тренировок, активного отдыха и правильного питания. Люди начали осознавать, что пищевые продукты в рационе современного человека должны быть не только вкусными, но и полезными. Всё большее число потребителей интересуется составом продукта на этикетке, его дополнительными преимуществами, а также пищевой ценностью.

Для удовлетворения спроса на продукты с высокими потребительскими свойствами агропромышленный холдинг «Лактика» специально разработал линейку продуктов под брендом «Lactica», который, безусловно, подойдет всем сторонникам правильного питания.

История бренда начиналась ровно 10 лет назад. Первым продуктом под ТМ «Lactica» стало козье молоко для детского питания в порционной упаковке с трубочкой. До сих пор оно продолжает пользоваться большим спросом.

Сегодня в ассортименте бренда «Lactica» уже более 30 наименований продукции. Фаворитом является греческий йогурт. От обычного греческий йогурт отличается высоким содержанием белка, густой консистенцией и сливочным вкусом, который достигается без добавления загустителей и только благодаря уникальной технологии производства. За 7 лет ассортимент греческого йогурта «Lactica» вырос и стал популярен не только на Северо-Западе, но и в других регионах страны.

Молоко-сырье для производства продукции «Lactica» проходит тщательный входной контроль в соответствии с требованиями технических регламентов, в том числе по безопасности сырья и упаковки. Высокое качество продуктов «Lactica» достигается за счет производства на современном оборудовании с применением инновационных технологий. В рецептуре «Lactica» не используются заменители молочного жира и консерванты.



Новый творог «Lactica», изготовленный методом ультрафильтрации, богат биологически активными сывороточными белками. Он обладает особой пищевой и диетической ценностью, содержит оптимальное количество кальция и фосфора.

Летом этого года творожная группа бренда «Lactica» пополнилась новинкой – «Скандинавским творогом», который также содержит высокое количество белка при небольшом содержании жира и калорий.

Творог, греческий йогурт, мягкие и творожные сыры под брендом «Lactica» – лауреаты международных и российских конкурсов, таких как «100 лучших товаров России», «Гарантия качества», «Лучший продукт», «Можно покупать!». И вот новое достижение и подтверждение высокого качества продукции «Lactica» в этом году – премия «Здоровое питание».

Продукцию «Lactica» можно приобрести в магазинах Санкт-Петербурга: «Продукты Лактис» (Ленинский пр., д. 125), «Лента», «Перекресток», «Пятерочка», «О'КЕЙ», «Азбука вкуса», «Призма», «Верный», «Вкустер», а также в интернет-магазинах Ozon Express и lactis.market. «Lactica» – качественные натуральные молочные продукты для тех, кто следит за своим здоровьем!

Сайт: lactis.ru

Ксения ДЕДОВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ПЕТЕРБУРГЕ ОПЯТЬ ОБНАРУЖЕНА КУРЯТИНА С ЛИСТЕРИЕЙ

Экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что пять из десяти образцов полуфабрикатов из мяса птицы популярных торговых марок, приобретенных в городских супермаркетах, не отвечают обязательным требованиям, в том числе по безопасности, а в продукции двух известных птицефабрик обнаружены листерии – патогенные микроорганизмы, представляющие потенциальную угрозу здоровью человека.

ПТИЦА С МИКРОБАМИ

Куриное мясо наряду с яйцами – самый доступный в России по стоимости белковый продукт. А отдельные части тушек цыплят-бройлеров ценятся еще и за свои диетические свойства. Однако в очередной раз «Общественный контроль» убедился в том, что далеко не все отечественные птицефабрики производят и поставляют в торговую сеть безопасную продукцию.

Неудовлетворительные результаты экспертизы полуфабрикатов из мяса птицы «Общественный контроль» фиксирует четвертый год подряд. Так, в ходе проверки 2018 г. из десяти образцов четыре содержали в себе патогенную микрофлору – сальмонеллу и листерию. Это была продукция от четырех поставщиков: ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (сальмонелла и листерия), АО «Приосколье» (листерия), АО «Птицефабрика «Северная» (сальмонелла) и полуфабрикат от неустановленного изготовителя, перепакетованный и ретализованный торговой сетью «Полушка» (листерия).

Исследования 2019 г. выявили потенциальную угрозу уже в каждом втором образце полуфабрикатов из мяса птицы: листерия была обнаружена в том же бедре с кожей от АО «При-

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

Экспертиза прошлого года побила все антирекорды предыдущих лет: сальмонелла была обнаружена в мясной продукции двух птицефабрик – АО «Птицефабрика Роскар» и АО «Птицефабрика «Северная» (обе из Ленинградской обл.), а листерии – в полуфабрикатах сразу четырех изготовителей: АО «Приосколье» (Белгородская обл.), ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (Новгородская обл.), АО «ПРОДО Птицефабрика Калужская» (Калужская обл.) и АО «Птицефабрика Роскар» (Ленинградская обл.). По итогам экспертизы 2020 г. полностью «чистыми» с санитарной точки зрения оказались лишь два образца полуфабрикатов из мяса птицы из десяти, проверенных в аккредитованной испытательной лаборатории Росстандарта.

Результаты исследований этого года демонстрируют положительную динамику: в продукции, забракованной



в прошлом году, патогенная микрофлора не выявлена. Это значит, что ряд предприятий, допуская ранее нарушения, приняли необходимые меры для обеспечения требований безопасности при выпуске куриных полуфабрикатов. Однако все-таки четыре образца из десяти, проверенных в лаборатории Росстандарта, не соответствовали микробиологическим нормативам, что делает их потенциально опасными для здоровья человека.

ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГЛАМЕНТУ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

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

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

– Этот показатель характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО. – Превышение содержания количества МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низ-

кий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки. В пределах допустимых значений содержание в продукции МАФАНМ для человека безопасно, а вот употребление продукции 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.

Согласно протоколам испытаний, в образцах двух изготовителей из Новгородской обл. содержание МАФАНМ, установленное Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Наименование продукта	 Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные охлажденные. Филе без кожи. ТМ «Роскар» «Вкуснее не бывает!»	 Полуфабрикаты натуральные из мяса цыплят-бройлеров. Филе без кожи охлажденное. ТМ «Птицефабрика «Северная»	 Полуфабрикаты натуральные из мяса птицы охлажденные. Филе бедра. ТМ «Первая свежесть»	 Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный охлажденный. Филе без кожи. ТМ «Приосколье»	 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров охлажденный (на подложке). Филе. ТМ «То, что надо!»	 Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный охлажденный. Филе грудки. ТМ «Птицефабрика Псковская»	 Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров охлажденный (на подложке). Филе красное. ТМ «Ясные зори»
Производитель	АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.	АО «Птицефабрика «Северная», Ленинградская обл.	ООО «Птицефабрика «Элинар-Бройлер», Московская обл.	АО «Приосколье», Белгородская обл.	ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.	ООО «Племрепродуктор Назия», Псковская обл.	ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.
Дата изготовления	28.07.2021	29.07.2021	31.07.2021	28.07.2021	01.08.2021	31.07.2021	31.07.2021
Нормативный документ	TU 10.13.14-014-00636790-2018	TU 10.13.14-212-23476484-2018	TU 10.13.14-001-50190796-2021	TU 9214-212-23476484-10	TU 9214-013-64474310-12	ГОСТ 31936-2012	TU 9214-013-64474310-12
Масса, количество образцов	0,688 кг+0,624 кг	0,721 кг+0,753 кг	0,600 кг x 2	0,834 кг x 2	0,744 кг+0,816 кг	0,625 кг+0,589 кг	0,883 кг+0,931 кг
Цена за 1 кг	374 руб.	339 руб.	432 руб.	394 руб.	305 руб.	319 руб.	314 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Требования к маркировке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	На этикетке не указан возраст птицы	СООТВЕТСТВУЕТ
Listeria monocytogenes (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы) (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (см³)	не более 1x10 ⁵ / 9,4x10 ⁴	не более 1x10 ⁵ / 6,5x10 ⁴	не более 1x10 ⁵ / 6,0x10 ³	не более 1x10 ⁵ / 4,5x10 ⁴	не более 1x10 ⁵ / 2,0x10 ³	не более 1x10 ⁵ / 6,7x10 ⁴	не более 1x10 ⁵ / 7,0x10 ⁵
СООТВЕТСТВИЕ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТ 31936-2012; требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружено превышение КМАФАнМ

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

пищевой продукции», оказалось выше нормы.

Так, в курином филе ТМ «Ясные зори» (ООО «Белгранкорм – Великий Новгород»), приобретенном в гипермаркете «О'КЕЙ» (пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1), количество МАФАМ было превышено в 7 раз, а в грудке с кожей охлажденной на подложке торговой марки «Адепт. Великий Новгород», «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт», изготовленной ООО «Новгородский бекон» и приобретенной в супермаркете «Перекресток» (Ленинский пр., д. 100, корп. 1), – в 10 раз! Отметим при этом, что куриное филе ТМ «То, что надо!», произведенное ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» по заказу торговой сети «О'КЕЙ» и также направленное на экспертизу в лабораторию Росстандарта, было признано соответствующим микробиологическим требованиям.

По словам профессора кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктора ветеринарных наук Эдуарда Джавадова, показатель МАФАМ может быть превышен из-за различных заболеваний, перенесенных птицей до забоя, а также из-за нарушения температурного режима при хранении, транспортировке или реализации полуфабрикатов.

Доцент кафедры гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И. И. Мечникова, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Моисийчук предупреждает, что нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное

количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

Продукция новгородских птицефабрик не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки 2018 г. в продукции ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (ТМ «Аппетитно круглый год») были обнаружены сальмонеллы и листерии. В 2019 г. продукция ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (ТМ «Аппетитно круглый год») и ООО «Новгородский бекон» (ТМ «Адепт. Великий Новгород», «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт») отметились превышением количества МАФАМ. А в прошлом году в куриных полуфабрикатах ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (ТМ «Ясные зори») и ТМ «То, что надо!» были обнаружены листерии.

ЛИСТЕРИЯ ОТ «ПЕТЕЛИНКИ» И «ПЕТРУХИ»

Если превышение показателя КМАФАМ не представляет серьезной угрозы для здоровья человека, то бактерии листерии потенциально могут стать причиной летального исхода. Листерия может поразить центральную нервную систему и вызвать менингит, энцефалит или их сочетание. Инфекция крайне коварна: инкубационный период может продолжаться от нескольких дней до двух-трех месяцев, поэтому порой крайне сложно отследить момент заражения, а смертность при таком заболевании составляет 20–30%. По данным Всемирной организации здравоохранения, ежегодно в мире от листериоза погибает около 250 человек. Так, в январе 2018 г. в результате эпидемии в ЮАР листериозом заболели 1000 человек, 180 скончались. А в августе



2019 г. вспышка листериоза накрыла испанскую провинцию Андалусия, где опасный диагноз был поставлен 150 жителям и одна женщина скончалась.

В ходе лабораторных исследований специалисты Росстандарта обнаружили листерию в грудке без кожи охлажденной ТМ «Петелинка» (АО «КЦ», Московская обл.) и в филе тушки цыплят-бройлеров охлажденном ТМ «Петруха» (ОАО «Смолевичи Бройлер», Республика Беларусь).

Если куриные полуфабрикаты ТМ «Петелинка» впервые за четыре года оказалась среди товаров-нарушителей, то белорусская продукция второй год подряд попадает в черный список «Общественного контроля»: в прошлом году в куриных полуфабрикатах ТМ «Петруха» было выявлено превышение количества МАФАМ.

– Наличие в мясе птицы листерий свидетельствует о нарушении санитарных норм либо на производстве, либо при транспортировке, переупаковке или хранении продукции, – рассказывает руководитель научного консультационного центра СПб государственной академии ветеринарной медицины, кандидат ветеринарных наук Светлана Щепеткина. –

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

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

Материалы экспертизы полуфабрикатов из мяса птицы



Осторожно, листерия!

«Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для проведения контрольно-надзорных мероприятий в отношении изготовителей и продавцов, допустивших выпуск продукции, не отвечающей обязательным требованиям.

ПТИЦА БЕЗ ВОЗРАСТА

Если большинство куриных полуфабрикатов, направленных на экспертизу, были изготовлены по техническим условиям, то один из десяти образцов был сделан по ГОСТ 31936-2012. Им оказалась филе грудки ТМ «Птицефабрика Псковская» (ООО «Племрепродуктор Назия», Псковская обл.). Образец вполне можно было отнести к разряду соответствующих обязательным нормам, поскольку он успешно прошел испытания на безопасность, однако при вни-

мательном анализе выяснилось, что его маркировка все-таки не отвечает требованиям государственного стандарта: на этикетке полуфабриката не был указан возраст птицы. А это важный показатель, предусмотренный ГОСТом, поскольку потребитель имеет право знать, какое мясо, молодой или старой курицы, ему предлагают приобрести.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, безопасными и соответствующими требованиям к маркировке признаны полуфабрикаты пяти торговых марок. Это ТМ «Роскар» «Вкуснее не бывает!», ТМ «Птицефабрика «Северная» (обе из Ленинградской обл.), ТМ «Приосколье» (Белгородская обл.), ТМ «Первая свежесть» (Московская обл.) и «То, что надо!» (Новгородская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Эдуард Джавадов отмечает, что выбор мяса птицы необходимо начинать с оценки санитарного состояния магазина. Покупатель также имеет право потребовать документы, подтверждающие безопасность продукции.

Обратите внимание: на полуфабрикате не должно быть кровоподтеков. Мясо птицы должно храниться в домашнем холодильнике или холодильной витрине магазина не более 9 дней после даты изготовления при температуре от 0 до +2°C.

– При неправильном хранении в магазине или дома мясо становится опасным продуктом, – предупреждает Светлана Щепеткина. – При нарушении температурных режимов хранения патогенная микрофлора начинает быстро размножаться. Например, кишечная палочка при температуре +10°C удваивает свое количество один раз в 20 минут.

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

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

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

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

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

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

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

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



Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров. Грудка с кожей охлажденная на подложке. ТМ «Адепт. Великий Новгород». ТМ «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт»	Мясо цыплят-бройлеров: грудка без кожи охлажденная. ТМ «Петелинка»	Продукты разделки и обвалки мяса птицы. Большое филе тушки цыплят-бройлеров охлажденное. ТМ «Петруха»
ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.	АО «КЦ», Московская обл.	ОАО «Смолевичи Бройлер», Республика Беларусь
31.07.2021	31.07.2021	28.07.2021
TU 10.13.14-031-37676459-2016	СТО 53958418-002-2017	TU BY 100098867.415-2017
0,723 кг+0,807 кг	0,693 кг+0,736 кг	0,850 кг x 2
249 руб.	289 руб.	293 руб.
АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
не более 1x10 ⁵ / 1,0x10 ⁶	не более 1x10 ⁵ / 4,5x10 ⁴	не более 1x10 ⁵ / 3,0x10 ⁴
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружено превышение КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены Listeria monocytogenes	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены Listeria monocytogenes

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.

TVOROGI – сырок творожный для полезного перекуса

Недавно на прилавках супермаркетов Петербурга появилась новая продукция – творожные батончики в шоколаде TVOROGI, изготовленные по ГОСТ 33927-2016.

Она для тех, кто выбирает для себя и близких молочные продукты с исключительными вкусовыми свойствами по доступной цене. Основной ингредиент – натуральный свежеработанный творог высокого качества, который проходит очень строгий контроль. Производство сырков творожных осуществляется на автоматизированном оборудовании с соблюдением всех требований, обеспечивающих выпуск безопасной и качественной продукции.

– Мы внесли нечто новое в привычную классику, добавив полезные и натуральные ингредиенты и сбалансировав состав, – говорит Елена Рузаева, директор по качеству ООО «ПК «Обнинские молочные продукты». – Это позволило получить оригинальные полезные продукты с собственными неповторимыми вкусами.

Действительно, в богатом ассортименте сырков творожных глазированных TVOROGI вы обязательно выберете для себя свой любимый вкус – например, лесных ягод и злаков. Хотите разнообразить свой рацион, тогда попробуйте сырок с мюсли или сухофруктами и злаками. Но если вы настоящий гурман, то обязательно оцените творожный сырок с лимоном и лаймом, творожный сырок с кокосом и миндалем или с сочетанием ванили, корицы и злаков.

Сырки творожные глазированные TVOROGI с массовой долей жира 15% – идеальное лакомство для перекуса в любое время. В них содержится не менее 12% белка, много кальция и витаминов, а глазурь сделана из настоящего темного шоколада, в состав которого входит какао тертое и масло какао.

TVOROGI «Вкус хорошего настроения!»

Преимущества нашей продукции:



источник белка



без крахмала



сниженное содержание жира



100% натуральные ингредиенты



меньше сахара



природные антиоксиданты и клетчатка

Продукция компании ООО «ПК «Обнинские молочные продукты»
 249007, РФ, Калужская область, Боровский район, д. Кривское, ул. Сельскохозяйственная, д.5.
 Тел/факс: 8 (48438) 69535. Email: omp@obninsk.ru

Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД



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