

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ОЛИВЬЕ ИЗ СУПЕРМАРКЕТА: ОПАСНО ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В восьми из десяти образцов мясных салатов, приобретенных в супермаркетах города и проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, обнаружена условно-патогенная микрофлора, а в шести образцах – еще и бактерии группы кишечных палочек (БГКП). Таковы неутешительные результаты очередной экспертизы кулинарной продукции, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

СТР. 10–11

НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Молоко и сметану оцифровали



С 1 декабря на каждую единицу потребительской упаковки молочной продукции со сроками хранения до 40 суток будут ставить специальный цифровой код Data Matrix, который еще называют «Честный знак». Теперь каждый потребитель с помощью специального приложения на смартфоне может проверить легальность происхождения молока пастеризованного, сметаны, кефира, ряженки, творога и другого «скоропорта».

СТР. 2

РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

«О'КЕЙ» привлекли к ответственности за обвес покупателя

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу направило гипермаркету «О'КЕЙ» предостережение за нарушение прав потребителей: гипермаркет продавал фасованные огурцы, фактическая масса которых оказалась ниже заявленной. Недовес в ходе проверки выявила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



СТР. 2

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



Мебель на заказ: как не попасть в сети мошенников

Интернет пестрит жалобами граждан, оказавшихся обманутыми мебельными компаниями. Нередки случаи, когда потребитель заключает договор на изготовление мебельного гарнитура, полностью вносит оплату, а потом ни мебели, ни денег – мошенники исчезают бесследно. Как избежать ущерба и защитить свои права при покупке мебели?

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Супермаркеты продают пресервы с плесенью и дрожжами

Сельдь под шубой наравне с салатом оливье – одно из самых желанных блюд на новогоднем столе. Однако, как показывают ежегодные исследования «Общественного контроля», основное сырье для приготовления популярного рыбного салата – пресервы – часто не соответствует обязательным санитарным требованиям. Вот и на этот раз пять образцов пресервов из десяти проверенных не соответствовали требованиям безопасности.



СТР. 6–7

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
8 (911) 950-01-55

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 18 января 2022 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов вареных колбас, а также сосисок, изготовленных по государственному стандарту, разных торговых марок. Исследования этих товаров



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

НОВЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

МОЛОКО И СМЕТАНУ ОЦИФРОВАЛИ

С 1 декабря, согласно Постановлению Правительства РФ № 2099 от 15.12.2020, молокопереработчики приступили к обязательной маркировке каждой единицы потребительской упаковки молочной продукции с короткими сроками хранения специальным цифровым кодом Data Matrix, который еще называют «Честный знак».

В эту группу товаров попадает весь «скоропорт»: молоко пастеризованное, сметана, кефир, ряженка, творог, сливки, сырки и массы творожные и т.д.

Если молочная продукция с короткими сроками хранения выпущена до 01.12.2021, она допускается к реализации до окончания срока годности. Обязательной маркировке подлежат только та продукция, которая будет выпускаться с 01.12.2021.

Еще раньше, с 1 июня этого года, первыми под обязательную марки-

ровку попали сыры и мороженое, а с 1 сентября цифровые коды уже наносят на молочную продукцию со сроком годности свыше 40 суток: сливочное масло, все молочные консервы (сгущенное молоко, сгущенные сливки), а также ультрапастеризованное молоко.

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 со-



ставе 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).

Проверить код Data Matrix на весовой молочной продукции или на продукции, перефасованной магазином, потребителю не удастся, так как маркировке подлежат только упаковки молочной, выпущенные на производстве. Также разрешено не маркировать цифровым кодом продукцию массой 30 г и менее.

Молокоперерабатывающие предприятия уже предупредили потребителей, что инициатива Правительства РФ обернется ростом цен на готовую молочную продукцию. Так, по подсчетам компаний, после введения цифровой маркировки килограмм молочной продукции подорожает в среднем на 5 руб.



За производство «молочки» без кодов маркировки установлена административная ответственность в виде штрафа в размере от 50 000 до 100 000 руб. для юридических лиц и от 5000 до 10 000 руб. для физических лиц. За продажу, хранение и перевозку молочной продукции без передачи сведений в систему маркировки штрафы еще выше: от 50 000 до 300 000 руб. для юридических лиц и от 5000 до 10 000 руб. для физических лиц.

Кирилл ОРЛОВ

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

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

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

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

ТАК ВЫГЛЯДИТ:



QR-КОД
МАТРИЧНАЯ СТРУКТУРА



DATA MATRIX
L-ОБРАЗНАЯ СТРУКТУРА

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Семечки неизвестного происхождения

Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан привлекло к ответственности изготовителя семян подсолнечника жареных за изготовление партии продукции с неполной маркировкой.

На упаковке любого пищевого продукта должна быть обязательная информация для потребителя, предусмотренная требованиями Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Однако некоторые изготовители, как недавно выяснила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе экспертизы **семян подсолнечника жареных**, полагают,

что могут не указывать значимую информацию о своем продукте.

Так, например, поступило ООО «Эссен-Агро» (г. Елабуга, Республика Татарстан), которое не указало на упаковке **ТМ «Просто семечки»** свое наименование и адрес местонахождения на русском языке. Причем на казахском языке информация



для потребителя была указана в полном объеме. Более того, семечки оказались просроченными почти на полтора месяца. Судя по плохо читаемой информации на сварном шве упаковки, продукт был изготовлен 12.03.2021, а его срок годности заканчивался через 120 суток, то есть 09.07.2021. Приобретены семечки 26 августа в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30.

Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан, получив от СПб ООП «Общественный контроль»

материалы проверки, признало их достаточными для возбуждения административного производства и принятия мер в отношении изготовителя в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ «Нарушение изготовителем требований технических регламентов». Согласно этой норме закона, виновному юридическому лицу грозит штраф от 100 000 до 300 000 руб.

Если изготовитель привлечен к ответственности за неполную маркировку на упаковке, то продавец ООО «Приморское» (универсам «Сезон») ушел от ответственности за реализацию просроченной продукции – Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу не приняло мер к нарушителю. Однако СПб ООП «Общественный контроль» решила не оставлять

факт продажи просроченной продукции без должного внимания и подготовила исковое заявление в суд в защиту неопределенного круга потребителей. В рамках рассмотрения дела общественная организация будет требовать признания действий ООО «Приморское» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей и прекращения этих действий. Кроме того, согласно полномочиям, предоставленным общественным объединениям Законом РФ «О защите прав потребителей», «Общественный контроль» будет добиваться от ответчика размещения решения суда в средствах массовой информации. Первое заседание в Приморском районном суде назначено на 10.02.2021.

Елена ЩЕРБАК

РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

«О'КЕЙ» привлекли к ответственности за обвес покупателя

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу направило гипермаркету «О'КЕЙ» предостережение за нарушение прав потребителей.

ЧТОБЫ НЕПОВАДНО БЫЛО

Административное производство было возбуждено на основании результатов общественной проверки соблюдения законодательства гипермаркетом «О'КЕЙ», расположенным по адресу: пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1.

В октябре этого года Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проводила экспертизу качества и безопасности огурцов свежих разных изготовителей и обнаружила на прилавке гипермаркета «О'КЕЙ» в Красносельском районе упаковки огурцов

с массой нетто, не соответствующей заявленной на этикетке. Оказалось, что в одном образце, изготовленном АО «Владимирский тепличный комбинат» (г. Владимир), масса продукта была занижена на 22,8 г, что составляет около 4%: 577,2 г вместо 600 г, указанных на этикетке. Информация о выявленном нарушении была оперативно направлена в Роспотребнадзор с целью проведения внеплановой проверки изготовителя и продавца, допустивших нарушения прав потребителей.

На этот раз гипермаркет отделался предостережением, хотя, соглас-

но ст. 14.7 КоАП РФ «Обман потребителей», санкции для юридического лица могли быть гораздо жестче: от 20 000 руб. до 50 000 руб.

КАК ЗАЩИТИТЬ СЕБЯ ОТ ОБВЕСА?

Обвешивание является одним из наиболее распространенных нарушений в торговле. С недобросовестным покупателем может столкнуться практически в любом магазине или на рынке.

Итак, что делать, если покупатель обнаружил недобросовестный товар? Для начала попробуйте решить данный вопрос на месте и обратитесь в кассу или к администратору магазина с просьбой перевесить товар и вернуть переплату.



Если проблему с продавцом решить устно не удалось, необходимо обратиться к нему с письменной претензией. Составьте ее в двух экземплярах – один для продавца, другой для себя. Претензия должна содержать: информацию о наименовании продавца, его ИНН (есть на чеке или на стенде с информацией), месте и времени совершения покупки, величине расхождения между первичным и контрольным взвешиванием. Если продавец отказывается принять претен-

зию, отправьте ее по почте заказным письмом с уведомлением и описью вложения. Чек, подтверждающий отправку претензии по почте, сохраните – все ваши затраты по восстановлению прав потребителя подлежат возмещению лицом, причинившим вам ущерб. Если магазин не отреагировал на претензию в течение 10 дней и отказался вернуть деньги добровольно, покупатель вправе обратиться в суд. Помимо компенсации необоснованных затрат на недополученный товар, покупатель на основании Закона РФ «О защите прав потребителей» может потребовать взыскания в его пользу штрафа в размере 50% от цены искового заявления, всех судебных издержек, а также компенсацию морального вреда (например, если обвешивание сопровождалось хамством и грубостью продавца).

Михаил ФИЛИППОВ

СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА

КУХОННЫЙ ОБМАН

СПб ООП «Общественный контроль» в суде защитила интересы потребителя, которому был изготовлен кухонный гарнитур с недостатками.

МЕБЕЛЬ НА ЗАКАЗ:
КАК НЕ ПОПАСТЬ В СЕТИ
МОШЕННИКОВ

Интернет пестрит жалобами граждан, оказавшихся обманутыми мебельными компаниями. Нередки случаи, когда потребитель заключает договор на изготовление мебельного гарнитура, полностью вносит оплату, а потом ни мебели, ни денег – мошенники исчезают бесследно.

Чтобы привлечь к себе внимание, недобросовестные предприниматели-«мебельщики» обещают низкие цены, сжатые сроки и высокое качество. Но, прежде чем довериться соблазнительной рекламе, потребитель должен убедиться в благонадежности компании, проверить срок действия ее сайта (желательно, чтобы он был создан не «позавчера»), сравнить цены у других поставщиков, изучить отзывы о компании в интернете, запросить предварительно проект договора, узнать о наличии собственного производства и его местоположении, квали-

фицированных кадрах, качестве используемых материалов, получить информацию о соответствии мебели обязательным требованиям по безопасности. Оценка всех собранных сведений о компании и качестве ее продукции позволит вам принять взвешенное решение о возможности заключения договора на изготовление мебели по индивидуальному заказу.

Торопливость и импульсивность при выборе исполнителя услуги часто приводит к негативным последствиям. И если рядом нет надежных помощников, которые могут защитить интересы потребителя, убытков не избежать.

«КУХОНКА НА ДОМУ»
КИДАЕТ КЛИЕНТОВ

Осознание перспективы остаться без кухни и денег пришло к петербуржцу Михаилу спустя два месяца после того, как он оформил и полностью оплатил заказ по изготовлению кухонного гарнитура стоимостью 125 000 руб. в офисе ИП Само-

хин А. А., работавшего под вывеской «Кухонка на дому». Рекламу фирмы он нашел в интернете, отзывы о ней не изучил... Если бы Михаил потратил немного времени на проверку своего «контрагента», вряд ли бы помчался в мебельный центр заключать договор на изготовление мебели «по акции»: «сроки нарушают», «качество плохое», «на клиентов плюют» – вот только некоторые наиболее типичные высказывания пользователей сети Интернет о мебельной компании «Кухонка на дому».

Опыт Михаила от сотрудничества с этой фирмой мало чем отличается от опыта многих пострадавших от нее клиентов: в назначенный договором срок гарнитур не привезли, а когда спустя неделю доставили, петербуржцу стало не по себе. Все нижние шкафчики, а также тумба под мойку, тумба под встраиваемую технику и пенал оказались без дверец (фасадов), а два шкафа имели дефекты в виде небольшого скола на дверцах.

– В соответствии с преамбулой Закона РФ «О защите прав потребителей» недостаток товара (работы, услуги) – это несоответствие товара (работы, услуги) обязательным требованиям, предусмотренным законом, условиям договора или целям, для которых товар (работа, услуга) такого рода обычно используется, или целям, о которых продавец (исполнитель) был поставлен в известность потребителем при заключении договора, – комментирует Елена Щербак, юрист общественной организации. – В силу статьи 18 Закона РФ «О защите прав потребителей» потребитель в случае обнаружения в товаре недостатков, если они не были оговорены продавцом, вправе потребовать незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара.

Зная о своих правах, Михаил в этот же день потребовал устранения выявленных недостатков в течение семи дней, о чем была сделана отметка в акте приема-передачи мебельного гарнитура.

Прошла неделя. «Кухонка на дому» и не думала устранять дефекты. Тогда Михаил еще раз продублировал свои требования в письменном виде, потребовал неустойку за нарушение сроков доставки мебельного гарнитура и сроков устранения недостатков, а также компенсации морального вреда.

Спустя еще два месяца потребитель получил ответ на претензию, согласно которому ИП Самохин А. А. обязался устранить выявленные недостатки. Михаил решил, что на этот раз мебельная компания выполнит свои обязательства. Однако обещания в очередной раз оказались ложными, а ожидания напрасными.

ЗА ПОМОЩЬЮ –
В «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Потеряв терпение, но не веру в справедливость, петербуржец обратился за поддержкой в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль», имеющую большой опыт досудебной и судебной защиты прав потребителей.

– Уже в процессе судебного разбирательства, спустя полгода

с момента заявленных Михаилом требований, ИП Самохин А. А. устранил все недостатки товара, но неустойку, а также моральный вред не выплатил, – продолжает Елена Щербак. – Калининский районный суд Санкт-Петербурга счел наши требования правомочными и взыскал с мебельной компании в пользу потребителя в общей сложности более 63 000 руб. В эту сумму вошли неустойки, причем двух видов: первая – за нарушение сроков передачи товара (0,5% за каждый день просрочки – ст. 23.1 Закона РФ «О защите прав потребителей»), вторая – за нарушение сроков удовлетворения требований потребителя, предъявленных в отношении качества переданного товара (1% за каждый день просрочки – ст. 23 Закона РФ «О защите прав потребителей»).

Кроме неустоек и компенсации морального вреда, которая составила 5000 руб., суд еще взыскал с ИП Самохин А. А. в пользу потребителя штраф в размере 24 000 руб. за отказ ответчика в досудебном порядке урегулировать спор с потребителем (п. 6 ст. 13 Закона РФ «О защите прав потребителей»).

Несмотря на то что суд присудил истцу достойную компенсацию, взыскать ее с ответчика в случае отсутствия денежных средств на его счетах будет непросто. Сейчас этим вопросом занимаются уже судебные приставы. Однако петербуржцу с помощью «Общественного контроля» все-таки удалось восстановить справедливость: ИП Самохин А. А. устранил недостатки, а сам Михаил приобрел ценный жизненный опыт и теперь стал более грамотным и внимательным потребителем.

Те, кто пострадал от компании «Кухонка на дому» и подобных ей, помните: Закон РФ «О защите прав потребителей» стоит на страже ваших интересов. Если вам необходима квалифицированная юридическая помощь, обращайтесь в «Общественный контроль», здесь вам помогут.

СПб ООП «Общественный контроль»: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, тел. (812) 324-25-80, (812) 324-27-98.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ

ЕСЛИ ВЫ РЕШИЛИ ПРИОБРЕСТИ МЕБЕЛЬ

В статье 10 Закона РФ «О защите прав потребителей» определен объем обязательной информации, которую изготовитель мебели (продавец, исполнитель) обязан довести до потребителя.

ПРОВЕРЯЙ, ПОТОМ ПОКУПАЙ!

Информация о мебели, помимо основных пунктов, которая действует на все группы товаров, должна содержать следующие сведения:

- о материалах, из которых произведена мебель и которые применялись при ее отделке;
- о функциональном назначении;
- о способах, сроках, условиях доставки и передачи товара покупателю.

Важный момент составления любого договора – четкое указание сроков: изготовления, доставки, сборки, устранения недостатков, замены брака, удовлетворения претензий. Помните, что сроки должен соблюдать не только продавец, но и покупатель: вы обязаны вовремя оплатить товар и принять его.

Мебель приобретается для длительного использования, поэтому при покупке очень важно обратить внимание на качество изготовления. Мебель для кухни и ванных комнат должна быть прочной и устойчивой к царапинам, жаре, влажности. Другой аспект – качество обивки, ткани

для которой бывают нескольких категорий в зависимости от ее плотности. Категорий тканей для обивки – 9 (от 0 до 8), и чем выше номер категории, тем ткань качественнее и прочнее.

Далее изучите механизмы, входящие в состав мебели: направляющие колесики выдвижных частей, петли, раскладные элементы. Самостоятельно в магазине несколько раз сложите и разложите диван, эти действия не должны вызывать затруднений, не должно быть посторонних звуков и заеданий. Помните: механизмы с доводчиками и автоматической фиксацией дверок, которые так часто используются в кухонной мебели, также не должны хлопать и скрипеть, но они требуют особого ухода при эксплуатации.

О СРОКАХ ДОСТАВКИ
И СБОРКИ МЕБЕЛИ

После доставки мебели на дом еще раз внимательно осмотрите ее, убедитесь, что на товаре нет сколов, трещин и других дефектов. Заказчик и представитель продавца должны подписать акт приемки-передачи, в котором отражается качество мебели и количество ее элементов. Если изделие запечатано, рекомендуется вскрывать упаковку мебели в присутствии представителя продавца.



Если заказчику не привезли мебель в срок, он по своему выбору может потребовать передачи оплаченного товара в установленный им новый срок или возврата суммы предоплаты, которую уже уплатил продавцу, и расторжения договора купли-продажи. При этом потребитель вправе потребовать полного возмещения убытков, причиненных ему нарушением срока доставки предварительно оплаченной мебели. Согласно

норме ст. 23.1 Закона РФ «О защите прав потребителей», с продавца взывается пеня в размере 0,5% от суммы предоплаты за каждый день просрочки.

Сроки сборки должны быть оговорены в договоре. Если исполнитель нарушил свои обязательства, заказчик вправе потребовать выплаты неустойки (пени) за нарушение сроков сборки. Если цена сборки оговорена отдельно, неустойка

составит 3% от этой стоимости в день, но не выше общей стоимости сборки. Если в договоре нет разделения цены приобретаемых товаров и приобретаемых услуг или работ, под ценой заказа следует понимать их общую цену (п. 5 ст. 28 Закона РФ «О защите прав потребителей»). Нарушение сроков выполнения работ или услуг является существенным нарушением, предполагающим ответственность исполнителя.

В соответствии с действующим законодательством установление гарантийного срока на мебель – право изготовителя (исполнителя), но не обязанность. Гарантийный период устанавливается фабрикой-изготовителем на любой срок – 12, 18, 24 месяца, вносится в паспорт на изделие.

Срок службы – период, в течение которого изготовитель (исполнитель) обязуется обеспечивать потребителю возможность использовать товар по назначению и нести ответственность за существенные недостатки. Постановлением Правительства РФ от 16.06.1997 № 720 утверждена Перечень товаров длительного пользования, на которые изготовитель обязан устанавливать срок службы. Перечень включает восемь групп товаров, в том числе предметы обстановки дома (диваны, кушетки, кровати и пр.).

Подготовила
Алиса САВЕЛЬЕВА

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. И тут же вспоминаешь, что скоро Новый год и 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 икры, 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, хамоном, не уступающим испанскому, фермерскими паштетами из кролика и олени, 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 разнообразными 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 будут участвовать более 150 товаров. Швейцарский грийер и пармезан, прошутто, сальчичон, флорентийская, салями с трюфелем, королевские креветки, перчики и оливки с мягким сыром

и много-много 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» вы можете купить и заказать всеми любимые деликатесы к новогоднему столу: оригинальный лосось и сельдь под шубой, фермерский оливье, галантин из цыпленка, заливное с языком, запеченную буженину и утку с пьяной грушей, 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](https://www.facebook.com/superbabylonspb)
[superbabylonspb](https://www.instagram.com/superbabylonspb)
Малый пр. П.С., д. 54-56
Тульская ул., д. 3А



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
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
Звездная улица, д. 5

Адреса новых отделов
АО «КАРАТ ПЛЮС»:

ТК «Фермер», тел. +7-911-235-64-80

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) после реконструкции превратился в современный торговый комплекс. Торговое оборудование 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 пита-



ния, 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 22.00 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

Санкт-Петербургский
молочный завод «Пискаревский»
поздравляет петербуржцев
с Новым годом!



Желаем здоровья, стабильности
и отличного настроения!

Новогодний чизкейк от «Лактис»!

Ежегодно в преддверии новогодних праздников хозяйки разных уголков мира готовятся порадовать своих родных и друзей гастрономическими шедеврами. На праздничный стол одни планируют уже проверенные, полюбившиеся блюда, а другие не боятся экспериментировать и удивлять кулинарными новинками. И конечно, желанным завершением любого праздничного застолья становится вкусный десерт!

Новгородское предприятие «Лактис», производитель натуральной молочной продукции, предлагает рецепт праздничного ЧИЗКЕЙКА для новогоднего торжества:

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Основа:

- Печенье (юбилейное) – 200 г
- Масло сливочное «Снежок» – 150 г

Начинка:

- Сыр творожный сливочный Lactica – 600 г
- Сливки Lactica 33% – 200 г
- Яйца – 3 шт.
- Сахарный песок – 1 стакан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Измельчить печенье в крошку.
- Растопить сливочное масло и смешать с измельченным печеньем.
- Застелить бумагой для выпечки дно формы, смазать края формы сливочным маслом.
- Распределить смесь из печенья и сливочного масла по дну формы, тщательно утрамбовать.
- Для начинки все ингредиенты должны быть комнатной температуры.
- К творожному сливочному сыру добавить яйца, всё аккуратно перемешать.
- К полученной смеси добавить сахарный песок и перемешать.
- Добавить сливки и аккуратно перемешать ложкой.
- Сливочно-сырную смесь залить в форму.
- Выпекать 15 минут при температуре 200°C, затем убавить температуру до 110°C и выпекать в течение 1,5 часа.
- Остывший чизкейк охладить в холодильнике в течение 10 часов.



Продукцию можно приобрести
в интернет-магазинах *lactis.market*,
Ozon Express, а также в магазине
«Продукты Лактис» (Ленинский пр., 125)
Сайт: *lactis.ru*
АО «Лактис», Великий Новгород, пр. Александра Корсунова, дом 12 Б.
ОГРН 1025300796850

Приятного аппетита!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сельдь под шубой наравне с салатом оливье – одно из самых желанных блюд на новогоднем столе. И если в традиционном оливье наиболее дорогим ингредиентом является вареная колбаса, то в сельди под шубой – сельдь соленая, которую сегодня можно купить как в виде тушки, так и в виде пресервов: разделанного филе рыбы, аккуратно нарезанного на кусочки и уложенного в пластиковый контейнер в масляной заливке.

Пресервы из кусочков филе сельди в масле удобны тем, что перед употреблением в пищу не требуют термической обработки. Открыл банку – и кушай на здоровье или используй для приготовления всевозможных блюд и закусок! Однако, как показала экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», именно здоровье покупателя может быть подорвано после дегустации 50% образцов пресервов, проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта.

БЕЗОПАСНОСТЬ – ПЕРЕД ВЕЩЬЮ

Согласно требованиям Технического регламента 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., в пресервах из рыбы строго нормируется ряд микробиологических показателей, такие как количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ), дрожжи и плесени. Нормы жестче, чем в Европе. Они призваны предотвратить возможность попадания в организм российского потребителя условно-патогенной микрофлоры даже в малых дозах. Для этого изготовителям разрешено использовать консерванты – например, сорбат калия или бензоат

СУПЕРМАРКЕТЫ ПРОДАЮТ ПРЕСЕРВЫ С ПЛЕСЕНЬЮ И ДРОЖЖАМИ

натрия. Они не только подавляют развитие микроорганизмов, но и продлевают сроки годности пресервов до четырех месяцев при температуре хранения от 0 до 6 градусов.

Но, как показывают ежегодные проверки, проводимые «Общественным контролем», даже использование разрешенных консервантов не страхует изготовителей от выпуска продукции, не отвечающей требованиям безопасности. Использование дешевого сырья на исходе срока годности, несоблюдение санитарных норм и правил при транспортировке, хранении и переработке сырья, экономия на мойке и санитарной обработке производственных линий, ручная укладка кусочков сельди в потребительскую тару (этот процесс до сих пор не автоматизирован!), нарушение периодичности лабораторных исследований как на базе собственных аттестованных лабораторий, так и в независимых испытательных центрах – все это создает огромные риски, влияющие на безопасность готовой продукции, поступающей на стол потребителя. И никакие консерванты здесь не спасают.

Так, по итогам экспертизы 2016 г. требованиям безопасности не соответствовали 50% проверенных образцов, в 2017 г. по органолептическим и физико-химическим показателям не отвечали обязательным нормам тоже 50% образцов, в 2018 г. по органолептическим и физико-химическим показателям, а также требованиям безопасности экспертизы «провалили» уже 70% образцов. С тех пор в ходе проверок эта цифра является постоянной: обя-



зательным требованиям Технического регламента, по данным лаборатории Росстандарта, ежегодно по разным показателям не соответствуют семь образцов из десяти проверенных. Вот и на этот раз обязательным нормам не отвечали 70% образцов пресервов, причем в пяти из них опять были обнаружены различные условно-патогенные микроорганизмы в количествах, превышающих требования, установленные Техническим регламентом.

Кроме обеспечения безопасности, закон требует от изготовителей строго

соблюдать в пресервах соотношение рыбы к заливке: основного продукта в банке должно быть не менее 65%, а масла или соуса – не более 35%. Эту пропорцию, как оказалось, также не соблюдают ряд изготовителей.

НАРУШИТЕЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

Закупочная комиссия «Общественного контроля» приобрела десять образцов пресервов в трех крупных магазинах, в двух из которых – «Перекрестке» на Ленинском пр., д. 100

и «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31 – были обнаружены образцы, как выяснилось, обсемененные условно-патогенной микрофлорой.

Так, в пресервах ТМ «Атлантика. Морепродукты» (ООО «Фосфорель», г. Воронеж) количество МАФАНМ превысило допустимую норму в 1,5 раза (300 тыс. КОЕ (колониеобразующих единиц)/г вместо 200 тыс. КОЕ/г), а плесени – в 15 раз (150 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г).

В другом образце ТМ «О'КЕЙ DAILY» (ООО «Океан трейдинг Компани-П», Ленинградская обл.) количество МАФАНМ превысило допустимую норму в 1,4 раза (280 тыс. КОЕ/г вместо 200 тыс.), а плесени – в 35 раз (350 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г).

– Превышение содержания количества МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки, – говорит главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук. – 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.


РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРЕСЕРВОВ ИЗ СЕЛЬДИ


Наименование продукта	Пресервы. «Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле с укропом «По-царски», ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»	Пресервы. Филе-кусочки сельди атлантической слабосоленые «Традиционный посол» в масле, ТМ «Русское море»	Пресервы. Сельдь атлантическая слабосоленая в масле филе-кусочки, ТМ «BONVIDA»	Пресервы. Сельдь атлантическая пряного посола (кусочек), ТМ «Смоленская коллекция»	Соленая пищевая рыбная продукция. Рыба слабосоленая разделанная. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле, ТМ «Пять океанов»	Пресервы. Сельдь атлантическо-скандинавская малосоленая. Филе-кусочки в масле, ТМ «Атлантика. Морепродукты»
Производитель	ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	СП «Санта-Бремор», Республика Беларусь	ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1», Ленинградская обл.	ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск	ООО «Проморе», Московская обл.	ООО «Фосфорель», г. Воронеж
Нормативный документ	СТО 15167786-004-2017	ТУ ВУ 200656098.087-2017	ТУ 10.20.25-100-00472093-2017	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	ТУ 10.20.25-002-95880274-2017
Дата изготовления	19.10.2021	08.10.2021	26.10.2021	14.10.2021	17.10.2021	17.10.2021
Масса, количество образцов	500 г x 3 шт.	500 г x 4 шт.	900 г x 3 шт.	510 г x 4 шт.	500 г x 4 шт.	240 г x 3 шт.
Цена за 1 кг, руб.	520-00	340-00	322-00	206-00	440-00	500-00
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
Массовая доля составных частей, % (норма – 65% рыбы, заливки – не более 35% / результат)	Масса рыбы 325 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 65% (325 г), массовая доля заливки – 35% (175 г)	Масса рыбы 325 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 64% (325 г), массовая доля заливки – 36% (180 г)	Масса рыбы 585 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 64% (581 г), массовая доля заливки – 36% (311 г)	Масса рыбы 332 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 63% (332 г), массовая доля заливки – 37% (199 г)	Масса рыбы 300 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 60% (304 г), массовая доля заливки – 40% (204 г)	Масса рыбы 156 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 64% (156 г), массовая доля заливки – 36% (87 г)
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), КОЕ/г (не более 2x10 ²)	менее 1,0x10 ²	2,9x10 ⁴	менее 1,0x10 ²	1,5x10 ³	9,0x10 ³	более 3,0x10 ⁵
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	5,0x10 ¹	5,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹
Плесневые грибы (плесени), КОЕ/г (не более 10)	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	1,0x10 ³	1,5x10 ²
Соответствие требованиям ТР ТС 040/2016*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАМ, 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.

Значительное превышение по показателю «плесени» (в 300 раз!) было зафиксировано в образце **ТМ «Томилинская»** (ООО «СОЮЗ-БИЛЛИОН», Московская обл.): 3000 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г. Содержание дрожжей в образце оказалось также выше нормы в 4 раза (400 КОЕ/г вместо 100 КОЕ/г). Кроме того, массовая доля рыбы в образце была ниже нормы (61% вместо 65%), а заливки, наоборот, больше (39% вместо 35%).

ПРЕСЕРВЫ С ПЛЕСЕНЬЮ И НЕДОВЕСОМ

Самыми «грязными» в ходе экспертизы были признаны образцы **ТМ «Русский буфет»** (ТМ «FISH FABRIC») от ООО «СРК» (г. Сестрорецк, Санкт-Петербург) и **ТМ «Рыбная кухня»** от ООО «Акватория+» (Тверская обл.).

В образце, произведенном ООО «СРК», содержание дрожжей превысило норму в 20 раз (2000 КОЕ/г вместо 100 КОЕ/г), а плесень – в 450 раз (4500 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г)! Кроме грубого пренебрежения санитарными нормами, ООО «СРК», реализуя свою продукцию через сеть гипермаркетов «О'КЕЙ», откровенно обманывает потребителя, не докладывая основной продукт в потребительскую тару: рыбы и масляной заливки в банке оказалось поровну – по 50%! Несмотря на то что на этикетке было заявлено рыбы 150 г, на самом деле в банке ее оказалось только 103 г.

– Если в 1 г пресервов количество дрожжей достигает 500 КОЕ/г, то увеличивается вероятность их порчи до истечения срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться, – говорит **доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский**. – Так что продукция с такими показателями по обсемененности дрожжами требу-



ет повышенного внимания к условиям хранения, срокам реализации и употребления 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.

Продукция ООО «СРК» демонстрирует несоответствие по микробиологии уже второй год подряд. В прошлом году в пресервах **ТМ «Русский буфет»**, приобретенных в универсаме «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30), помимо превышения количества МАФАМ в 1,4 раза, был также выявлен приличный недобес селдь: вместо 150 г в пластиковой банке ее оказалось только 121 г, то есть на 20% меньше!

В этом году рыбы было уже почти на 50% меньше – и это при том, что «Общественный контроль» еще в прошлом году оперативно уведомил Роспотребнадзор о нарушениях прав потребителя со стороны сестрорецкого рыбокомбината. Однако, как видим, отсутствие принятия должных мер со стороны надзорного органа настолько расслабляет недобросовестных изготовителей, что они уже ни перед чем не останавливаются.

Отметим, что по сравнению с прошлым годом стоимость пресервов на полке магазинов выросла на 20–40%. Те же пресервы от ООО «СРК» на этот раз обошлись закупочной комиссией по цене 495 руб. за кг. Это означает, что не докладывая рыбы в банки, ООО «СРК» с гипермаркетом «О'КЕЙ» с каждого килограмма проданных пресервов делят между собой дополнительно около 165 руб., незаконно вынутых из кармана потребителя.

Другой небезопасный образец пресервов **ТМ «Рыбная кухня»**, приобретенный в супермаркете «Перекресток», отличился тем, что содержал плесени в 500 раз больше нормы (5000 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г)! Количество дрожжей тоже зашкалило и перекрыло норму в 5,5 раза – 550 КОЕ/г вместо 100 КОЕ/г. В про-

шлом году образец пресервов **ТМ «Рыбная кухня»** также не прошел проверку, но по другому показателю: массовая доля рыбы составила 63% вместо 65%, а по факту в банке оказалось 217 г рыбы вместо 228 г, указанных на этикетке.

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 МАФАМ в пресервах растет, тогда как показатель плесени в момент упаковки остается неизменным, – следовательно, их количество никак не зависит от условий хранения в магазине.



НЕ ДОЛОЖИЛИ РЫБЫ

Еще два образца, проверенные лабораторией Росстандарта, оказались безопасными, но не соответствовали требованиям Технического регламента по соотношению рыбы и заливки.



Так, в пресервах **ТМ «Смоленская коллекция»** (ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск) из супермаркета «Перекресток» рыбы оказалось 63% вместо 65%, а заливки, наоборот, больше: 37% вместо 35%. А в пресервах **ТМ «Пять океанов»** (ООО «Промор», Московская обл.) из гипермаркета «Лента» рыбы было еще меньше – 60%, зато заливки – 40%.

Рыбная продукция **ТМ «Смоленская коллекция»** также не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля»: в ходе проверки прошлого года массовая доля рыбы этой торговой марки оказалась меньше нормы (63% вместо 65%), а показатель «дрожжи» в 5 раз превысил допустимое значение (500 КОЕ/г вместо 100 КОЕ/г). Получив сигнал «Общественного контроля», Управление Роспотребнадзора по Смоленской обл. провело внеплановую проверку предприятия, в ходе которой отобрало пробы на исследования и установило в рыбной продукции отклонения по микробиологическим показателям (дрожжи). За выявленные нарушения изготовитель был привлечен к административной ответственности по ч. 2 ст. 14.43 (предусматривает штраф от 300 000 до 600 000 руб.). Как видим, проверка, проведенная Роспотребнадзором, не прошла бесследно: изготовитель принял меры к предотвращению выпуска продукции, не отвечающей требованиям безопасности. Теперь, как показали результаты экспертизы этого года, осталось наладить контроль за соотношением рыбы и заливки.

В целях пресечения выявленных нарушений и принятия мер к изготовителям и продавцам некачественной рыбной продукции «Общественный контроль» направил материалы экспертизы в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно выводам экспертизы, испытания без замечаний прошли образцы пресервов только трех изготовителей. Это пресервы **«Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле»** (ТМ «По-царски»), **«Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле «По-царски» ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»** (ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», Санкт-Петербург), **«Филе-кусочки сельди атлантической «Традиционный посол» в масле ТМ «Русское море»** (СП «Санта-Бремор», Республика Беларусь) и **«Пресервы из сельди в масле ТМ «BONVIDA»** (ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 1», Ленинградская обл.).

КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕСЕРВЫ

– Лучше отдавать предпочтение пресервам в масле, – рекомендует **Александр Ишевский**. – Продукция в уксусной или майонезной заливке с большей вероятностью может быть изготовлена из недоброкачественного сырья, так как резкие маринады позволяют скрыть вкус и запах, не свойствен-

ные 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 **председатель СПБ ООП «Общественный контроль» 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 продукцию 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.



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 содержит 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, поскольку 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 рыбные. Филе-кусочки сельди тихоокеанской соленой в масле, ТМ «Рыбная кухня»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая. Филе-кусочки в масле, ТМ «О'КЕЙ DAILY»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская кусок пряного посола, ТМ «Томилинская»	Пресервы «Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле со вкусом и ароматом копчения (дыма)», «МАТЬЕ», ТМ «Русский буфет», ТМ «FISH FABRIC»
ООО «Акватория+», Тверская обл.	ООО «Океан трейдинг Компани-П», Ленинградская обл.	ООО «СОЮЗ-БИЛЛИОН», Московская обл.	ООО «СРК», г. Санкт-Петербург, Сестрорецк
TU 10.20.25-100-00472093-2017	TU 10.20.25-011-46952177-2018	TU 10.20.25-003-40350974-2018	СТО 16072421-004-2017
08.10.2021	26.10.2021	08.10.2021	04.10.2021
190 г x 4 шт.	350 г x 4 шт.	500 г x 4 шт.	200 г x 4 шт.
605-00	340-00	200-00	495-00
АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	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
Масса рыбы 124 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 64% (124 г), массовая доля заливки – 36% (70 г)	Масса рыбы 228 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 65% (231 г), массовая доля заливки – 35% (122 г)	Масса рыбы 325 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 61% (316 г), массовая доля заливки – 39% (205 г)	Масса рыбы 150 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 50% (103 г), массовая доля заливки – 50% (106 г)
5,5x10 ⁴	2,8x10 ⁵	7,0x10 ⁴	2,2x10 ⁴
5,5x10 ²	1,0x10 ²	4,0x10 ²	2,0x10 ³
5,0x10 ³	3,5x10 ²	3,0x10 ³	4,5x10 ³
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАМ, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружено превышение дрожжей, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружено превышение дрожжей, плесеней

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.



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

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



denmax



*Чудесного Нового года
с лёгкими ароматами сыров!*

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Какой новогодний стол обходится без салата оливье? Традиция встречать вместе с ним Новый год под бой курантов уходит не в столь далекое советское прошлое. Однако, если раньше это блюдо готовилось самостоятельно и всегда было визитной карточкой гостеприимной хозяйки, то сейчас из-за экономии времени на праздничном столе вместо домашних салатов всё чаще появляются готовые из супермаркетов.

Так можно ли доверять сегодня кулинарным отделам торговых сетей? Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в очередной раз установила, что любители готовых салатов вместе с аппетитным блюдом рискуют получить в новогоднюю ночь целый букет условно-патогенной микрофлоры: бактерии группы кишечных палочек, дрожжи, плесени, а также мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (МАФАНМ) в количествах, превышающих допустимые пределы.

ОЛИВЬЕ ИЗ СУПЕРМАРКЕТА: ОСТОРОЖНО, МИКРОБЫ!



ПАЗАРИТЫ – В ПОДАРОК

Восемь из десяти проверенных мясных салатов, приобретенных в сети розничной торговли Северной столицы, не соответствуют обязательным требованиям безопасности и органолептики – таковы неутешительные результаты очередной проверки, проведенной специально накануне новогодних праздников. Обращаем особое внимание, что среди этих восьми салатов оказались как весовые, которые готовят сами магазины, так и изготовленные специализированными предприятиями промышленным способом. И те и другие, как выяснилось, одинаково нарушают санитарные нормы при выпуске кулинарной продукции.

Салаты с разными ингредиентами «Общественный контроль» проверяет ежегодно и каждый раз фиксирует многочисленные нарушения технологии их изготовления. Так, например, в 2016 г. в государственной аккредитованной испытательной лаборатории Росстандарта было забраковано 9 из 10 рыбных салатов, в 2017 г. – 6 из 10 мясных салатов, в 2018 г. – 8 из 10 рыбных салатов, в 2019 г. – 8 из 10 мясных салатов, а в прошлом году только 1 салат «Сельдь под шубой» из 10 проверенных оказался безопасен и соответствовал обязательным требованиям по качеству.

Результаты проверки салатов этого года мало чем отличаются от преды-

дущих. Так, в шести образцах мясных салатов («Оливье», «Столичный») были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП) в количествах, превышающих допустимые нормы. Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза № 022/2011, БГКП не допускаются в 0,1 г продукта.

Как следует из протоколов испытаний, БГКП были обнаружены в салате «Оливье: курица и говядина» ТМ «ВкусВилл», изготовленном ООО Производственная компания «Славянская трапеза», Москва (приобретен в магазине сети «ВкусВилл», Пулковское ш., д. 26), салате оливье, изготовленном ИП Петренко П. В., Санкт-Петербург (приобретен в универсаме «Пулковский», Пулковское ш., д. 3, корп. 1), салате оливье, изготовленном ООО «О'КЕЙ», Санкт-Петербург (приобретен в ООО «О'КЕЙ», Пулковское ш., д. 17, корп. 2), салате оливье, изготовленном ООО «Менахем», Санкт-Петербург (приобретен в универсаме «Сезон», Пулковское ш., д. 40), салате оливье, изготовленном АО «ТД «Перекресток», Санкт-Петербург (приобретен в супермаркете «Перекресток», ул. Типанова, д. 21), а также салате «Оливье с колбасой», изготовленном ИП Алексеев И. В., Санкт-Петербург (приобретен в магазине «Удачный», ул. Ленсовета, д. 38).

Наличие в салатах бактерий группы кишечных палочек свидетельствует о том, что в процессе приготовления к ингредиентам прикасались грязными руками, – говорит гастроэнтеролог высшей категории 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, – рассказывает преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж. – Поэтому наличие в готовых салатах и другой кулинарной продукции кишечной палочки давно перестало быть редкостью.

«ГРЯЗНЫЕ» САЛАТЫ

Во всех восьми образцах салатов, признанных не соответствующими обязательным требованиям, в том числе салатах с наличием БГКП, было выявлено превышение количества МАФАНМ.

Этот показатель характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САЛАТА МЯСНОГО



Наименование продукта	Салат «Оливье»	Салат «Оливье с колбасой». ТМ «АВ» «Уже готово»	Салат «Оливье: курица и говядина». ТМ «ВкусВилл»	Салат «Оливье с курицей». ТМ «Данессия»	Салат «Столичный»	Салат «Оливье»	Салат «Оливье с колбасой»
Производитель	ООО «Призма», г. Санкт-Петербург	ООО «Городской супермаркет», г. Санкт-Петербург	ООО Производственная компания «Славянская трапеза», г. Москва	ООО «Калужский продукт», Московская обл.	ООО «Калужский продукт», Московская обл.	ИП Петренко П. В., г. Санкт-Петербург	ИП Алексеев И. В., г. Санкт-Петербург
Место закупки	ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7	ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7	Магазин «ВкусВилл», Пулковское шоссе, д. 26	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А	ООО «Универсам Пулковский», Кулинарная лавка, Пулковское шоссе, д. 3, корп. 1	Универсам «Удачный», ул. Ленсовета, д. 38
Количество образцов	322 г + 304 г	250 г x 2 шт.	300 г x 2 шт.	150 г x 4 шт.	276 г	288 г + 294 г	340 г x 2 шт.
Цена за 1 кг, руб.	390-00	778-00	700-00	600-00	360-00	570-00	440-00
Дата и время изготовления	09.11.2021	09.11.2021	08.11.2021	07.11.2021	09.11.2021	09.11.2021	09.11.2021
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. На дне контейнера уложен слой майонеза, не перемешанный с салатом	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Заявленный на этикетке свежий огурец отсутствует. С наличием посторонних кислого запаха и кислого привкуса	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Заявленный на этикетке соленый огурец заменен на консервированный. Горюшек имеет кисловатый привкус. С наличием постороннего привкуса	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Форма нарезки неравномерная. Заявленный на этикетке соленый огурец заменен на консервированный. Зелень, указанная в составе салата, отсутствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Форма нарезки неравномерная. Отварной картофель не доведен до готовности. Заявленный на этикетке огурец маринованный в составе отсутствует
БГКП (колиформы)* (в 0,1 г продукта не допускается)	не обнаружены	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ	не обнаружены	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
Дрожжи, КОЕ/г (норма/результат)	не более 200 / менее 1x10 ¹	не более 500 / менее 1x10 ¹	не более 500 / 1,5x10 ²	не более 200 / 4,0x10 ²	не более 200 / 2,5x10 ²	не более 500 / менее 1x10 ¹	не более 500 / 1,5x10 ²
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 5x10 ⁴)	1,5x10 ³	4,0x10 ⁴	2,1x10 ⁵	2,7x10 ⁵	2,7x10 ⁵	2,5x10 ⁵	2,9x10 ⁵
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	менее 1,0x10 ¹	менее 1x10 ¹	1,5x10 ²	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, плесени	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружено превышение КМАФАнМ, дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружено превышение КМАФАнМ, дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ

* 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.



Санкт-Петербургского университета ИТМО. – Превышение содержания количества МАФАММ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки. В пределах допустимых значений содержания в продукции МАФАММ 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. Помимо уже упомянутых салатов с БГКП, превышение мезофильных микроорганизмов также было обнаружено еще в двух салатах из гипермаркета «Ашан» на Пулковском ш., д. 25, корп. 1 – упакованном промышленным способом **ТМ «Данессия»** и весовом, изготовленном одним и тем же предприятием: **ООО «Калужский продукт»**, Московская обл. Меньше всего МАФАММ было выявлено в оливье из универсама **«Сезон»** (превышение нормы в 3,4 раза). «Лидерами» по этому показателю стала кулинарная продукция из магазина

«Удачный» (превышение нормы в 5,8 раза), гипермаркета **«Перекресток»**, гипермаркета **«О'КЕЙ»** (превышение нормы в 5,6 раза) и гипермаркета **«Ашан»** (превышение нормы в 5,4 раза по обоим салатам от **ООО «Калужский продукт»**). Кроме бактерий группы кишечных палочек и мезофильных микроорганизмов, в ряде образцов было обнаружено также повышенное содержание дрожжей и плесеней. Нормирование содержания дрожжей в салате зависит от того, использовались при его приготовлении консерванты или нет. Так, в салате с консервантами дрожжей должно быть не более 200 КОЕ (колониеобразующих единиц)/г, а в салате без них допускается максимум 500 КОЕ/г. Превышение дрожжей было зафиксировано в четырех образцах салатов из десяти проверенных. Это – оливье **ТМ «Данессия»** (превышение нормы в 2 раза) и весовой «Столичный» (превышение нормы в 1,25 раза) от **ООО «Калужский продукт»** из гипермаркета **«Ашан»**, а также оливье из универсама **«Сезон»** (превышение нормы в 2,4 раза) и гипермаркета **«Перекресток»** (превышение нормы в 2 раза).

Самым «грязным» из всех проведенных в лаборатории Росстандарта на этот раз стал «Оливье: курица и говядина» **ТМ «ВкусВилл»** от **ООО Производственная компания «Славянская трапеза»**, г. Москва. Кроме превышения допустимых норм по показателям «БГКП», «КМАФАММ» и «Дрожжи», в образце также выявлено трехкратное превышение допустимого уровня плесеней (150 КОЕ/г вместо 50 КОЕ/г). Кстати, килограмм этого оливье, напичканного различными условно-патогенными микроорганизмами, стоил 700 руб./кг. Еще есть желание за такие деньги покупать готовые салаты, не отечающие требованиям безопасности? Одной из причин высокого уровня МАФАММ является нарушение условий хранения кулинарной продукции. – Готовые салаты должны храниться при температуре от +2 до +4 градусов. Если же температура будет выше, то мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в продукте будут быстро расти, – объясняет **Алексей Корж**. – Та же кишечная палочка при нарушении температурного режима хранения скоропортящихся продуктов удваивает свое количество каждые двадцать минут. 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 немойтых 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.

залась переварена, а на дне контейнера скопилась жидкость от компонентов салата и заправки. Если оливье из гипермаркета **«О'КЕЙ»** подвел в том числе «не свойственный типу салата запах», то в оливье из супермаркета **«Перекресток»** (399 руб./кг) специалисты отметили кислотоватое послевкусие. Форма нарезки салата оказалась неоднородной, а заявленные на этикетке огурцы соленый и свежий были заменены на огурец маринованный. Как пояснили в испытательной лаборатории, кислый привкус мог быть следствием использования несвежего майонеза или нарушения условий хранения готовой продукции. Самыми неаппетитными салатами экспертиза признала оба кулинарных блюда из гипермаркета **«Ашан»**. Оливье **ТМ «Данессия»** (600 руб./кг) оказался с наличием постороннего кислотоватого (уксусного) запаха и постороннего кислотоватого привкуса. Указанный в составе свежий огурец отсутствовал. А заявленный на этикетке соленый огурец в другом салате **«Столичный»** (360 руб./кг) был заменен на консервированный. Специалисты лаборатории определили, что этот салат имел посторонний кисловатый привкус, причиной которого был кисловатый привкус горошка зеленого консервированного. Материалы экспертизы «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу с целью проведения внеплановых проверок в отношении недобросовестных продавцов и изготовителей некачественной кулинарной продукции.

О ДАТЕ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ДОДАТЬСЯ САМ...

Каждый потребитель знает: прежде чем купить пищевой продукт, посмотри на дату изготовления и срок годности. А что делать, если этой информации нет на этикетке? Ответ очевиден: покупать такой продукт небезопасно. Взять хотя бы этикетку оливье из универсама **«Сезон»**. На ней стоит только время упаковывания салата в контейнер потребителю, а самой даты и часа изготовления нет.

– Вопреки требованиям санитарных норм и правил, согласно которым срок годности салата с яичными продуктами, заправленного майонезом, составляет шесть часов, на этикетке оливье из **«Сезона»** стоит срок годности 12 часов, – комментирует **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Такой срок годности возможен только при использовании консервантов, но изготовитель о них не заявил на этикетке. На этикетке также не указано наименование изготовителя и его адрес, что тоже является нарушением действующего законодательства. Если на этикетке салата из **«Сезона»** обязательная информация для потребителя была указана частично, то контейнер с оливье в магазине **«Удачный»** был приобретен закупочной комиссией вообще без всякой этикетки и информации для потребителя. Лишь только после настойчивой просьбы активистов продавец протянул лист бумаги с составом салата. В то же время значимая информация о дате и часе изготовления, сроке годности, наименовании изготовителя и его адресе местонахождения, пищевой и энергетической ценности продукта, массе нетто в торговом зале в момент реализации отсутствовала.



ности и составу. Так стоит ли дальше испытывать на прочность свое здоровье, покупая кулинарию весьма сомнительного качества с высокой торговой наценкой? Кажется, это случай, когда лучше сэкономить и для новогоднего стола самому приготовить кулинарный шедевр, который будет не только более безопасным и вкусным, но и обойдется вам за гораздо меньшие деньги.

Совсем недавно Росстат подсчитал цену ингредиентов, входящих в состав популярного салата. Оказалось, что «индекс оливье», по официальным данным, в нынешнем году вырос на 6%. Сильнее всего в этом наборе подорожала морковь – более чем на 32,5% и картофель – 52,5%. Огурцы подешевели на 20% и немного ситуацию уравнивали. Цены на остальные продукты выросли в пределах от 4% до 7,7%. Стоимость салата в среднем по России, таким образом, составила 322 руб. 50 коп. за кг. При этом если в оливье дорогую колбасу заменить курицей, то цена снизится и вовсе до 183 руб. за кг.

– Скорее всего, ради справедливости к «индексу оливье» Росстата надо добавить еще рублей восемьдесят, так как больше, чем картофель, на прилавках подорожала вареная колбаса, изготовленная по ГОСТу, – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – Если в прошлом году килограмм такой колбасы можно было купить за 350–400 руб., то сейчас – за 600–700 руб.

НАУКА ПОТРЕБЛЯТЬ

Специалисты единодушно призывают либо заказывать салаты в ресторанах, где гарантирована свежесть приготовленных блюд, либо готовить их самостоятельно.

Однако и при приготовлении салатов в домашних условиях необходимо соблюдать ряд санитарных требований.

– Многие, например, на одной доске разделяют сырое мясо и режут готовые овощи, чего делать категорически нельзя из-за опасности получить пищевое отравление, – предупреждает **Ольга Моденова**. – При приготовлении салатов не стоит обливать ложку и снова использовать ее для перемешивания блюда, так как микробы из ротовой полости очень быстро размножаются в кислой среде салатов, заправленных различными соусами. Также небезопасно резать салат на столе, на котором лежат сырые яйца или сырое мясо. И конечно, перед готовкой необходимо тщательно мыть руки.

Также не следует готовить салат оливье на новогодний стол в большом количестве, «с прицелом» на 1 и 2 января.

– Зачастую оливье доедают еще два-три дня после новогодней ночи, когда салат начинает портиться, – предостерегает **Ольга Моденова**. – По нашей статистике, именно 3–4 января учащаются обращения пациентов, отравившихся новогодним салатом. Чтобы избежать неприятностей, рекомендуем заправлять приготовленный в домашних условиях оливье непосредственно перед подачей на стол, так как майонез, перемешанный с другими ингредиентами, – благоприятная среда для роста патогенной микрофлоры.

Алексей Корж отмечает, что во время приготовления оливье следует исключить контакт с домашними животными и не пускать их на кухню, так как они могут быть переносчиками инфекционных заболеваний.

Кирилл ОРЛОВ



Салат «Оливье»	Салат «Оливье»	Салат «Оливье»
АО «ТД «Перекресток», г. Санкт-Петербург	ООО «Менахем», г. Санкт-Петербург	«О'КЕЙ», г. Санкт-Петербург
АО «ТД «Перекресток», ул. Типанова, д. 21, лит. А	Универсам «Сезон», Пулковское шоссе, д. 40	«О'КЕЙ», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2
272 г + 280 г	306 г + 290 г	308 г + 304 г
399-00	380-00	350-00
09.11.2021	09.11.2021	09.11.2021
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Форма нарезки неоднородная. Заявленные на этикетке огурец соленый и огурец свежий заменены на маринованный. С наличием кислотоватого послевкусия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Форма нарезки неоднородная. Зелень, указанная в составе салата, отсутствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Форма нарезки неравномерная. Неаккуратная нарезка лука зеленого. Мало отварного картофеля. Морковь отварная переварена. С наличием жидкости на дне тары от компонентов салата и заправки. Запах, не свойственный типу салата. Вкус несбалансированный
ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
не более 200 / 4,0x10 ²	не более 500 / 1,2x10 ³	не более 500 / 1,5x10 ²
2,8x10 ⁵	1,7x10 ⁵	2,8x10 ⁵
менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАММ, дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАММ, дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАММ

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.

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



cheese-cake.ru
интернет-магазин десертов

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, «чизкейки» – 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.

АРОМАТНЫЕ КРУАССАНЫ

Мечта любого сладкоежки – завтрак с ароматными хрустящими круассанами. В cheese-cake.ru их изготавливают на собственном производстве, используя натуральные ингредиенты и настоящее сливочное новозеландское масло, соблюдая мировые стандарты качества. Приготовить дома такие круассаны легко: необходимо выложить на противень нужное количество круассанов и выпекать 25 минут. Ассортимент порадует как любителей классических круассанов, так и тех, кто любит выпечку с сытными или сладкими начинками. На сайте cheese-cake.ru представлено более 10 вкусов, чтобы вы могли каждое утро наслаждаться свежайшим завтраком, как во французском кафе.

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 сниженному 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

PRISMA

Готовим к Новому году

Перед праздниками так много важных дел, и мы хотим вам немного помочь. Вы можете заказать любые готовые салаты из ассортимента PRISMA. Сделаем за 3 дня.

Супермаркет «Москва»
пл. Ал. Невского, 2
Тел.: 459-99-81

Супермаркет «Пл. Конституции»
пл. Конституции, 7
Тел.: 676-15-41

Супермаркет «Звёздная»
ул. Звёздная, 1
Тел.: 676-15-71

Супермаркет «Обводный»
Лиговский пр., 153
Тел.: 602-15-21

Супермаркет «Варшавский экспресс»
наб. Обводного канала, 118
Тел.: 602-14-36

Супермаркет «Международная»
ул. Белья Куна, 3
Тел.: 240-49-81

Супермаркет «Атлантик Сити»
ул. Савушкина, 126
Тел.: 334-47-91

Супермаркет «Балтийский»
Большой пр. В. О., 68
Тел.: 334-76-35

Супермаркет «Пять озёр»
ул. Долгоозёрная, 14, корп. 2
Тел.: 383-53-31

Супермаркет LeoMall
ул. Планерная, 59
Тел.: 383-14-03

Мини-маркет «Владимирский»
Владимирский пр., 23, лит. А
Тел.: 600-38-41

Гипермаркет «Жемчужная плаза»
Петергофское ш., 51, лит. А
Тел.: 386-37-98

Гипермаркет «Европолис»
Полюстровский пр., 84, лит. А
Тел.: 612-42-84

Супермаркет «У Красного моста»
наб. реки Мойки, 73
Тел.: 339-89-13

Супермаркет «Светлановский»
пр. Энгельса, 33, корп. 1, лит. А
Тел.: 702-30-26

Супермаркет «Транспортный»
Транспортный переулок, 1
Тел.: 718-20-10

www.prismamarket.ru