

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ: НАБОР МИКРОБОВ В ПОДАРОК!



### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Девять образцов рыбных пресервов разных торговых марок из десяти, приобретенных в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта, не соответствуют обязательным требованиям нормативных документов, а здоровье покупателя со слабым иммунитетом может быть подорвано после дегустации восьми из десяти исследованных образцов – таковы результаты очередной экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль».

СТР. 6–7

### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

**Суд решил, что «О'КЕЙ» продал просрочку**



20 октября 2022 г. Санкт-Петербургский городской суд оставил в силе решение Красногвардейского суда Санкт-Петербурга, признавшего, что гипермаркет «О'КЕЙ» реализовал просроченные мясные продукты. С иском в защиту неопределенного круга потребителей обратилась СПб ООП «Общественный контроль».

СТР. 2

### НАРУШЕНИЕ И НАКАЗАНИЕ

**Приняты меры в отношении изготовителей пельменей**

Несмотря на мораторий в отношении проверок бизнеса, действующий с марта этого года, Роспотребнадзор принял меры к предприятиям, допустившим нарушения при изготовлении и реализации пельменей. Предостережения были объявлены изготовителям по материалам экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».



СТР. 2

### ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



**Колбаса без глютена – сделано в Петербурге!**

Петербургский мясоперерабатывающий завод «Мит Стар» первый в России стал выпускать колбасы и мясные деликатесы без добавок, содержащих глютен. Таким образом, продукция компании является безопасной для всех категорий потребителей, что подтверждается международным сертификатом АОЕСС.

СТР. 9

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**Под «шубой» – сельдь... с кишечной палочкой**

Накануне новогодних праздников Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила рыбные салаты, которые предлагают потребителям супермаркеты. Оказалось, что все восемь образцов салатов разных изготовителей, приобретенных в крупных и средних торговых сетях, не соответствуют обязательным требованиям, а в пяти образцах обнаружены бактерии группы кишечных палочек в количествах, существенно превышающих действующую норму.



СТР. 10–11

▶ Работаем с 2005 г. Квалифицированные юристы. Доводим дела до конца.

## ЗАЩИТА ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Если ваши права оказались нарушены, звоните на телефоны горячей линии:

**(812) 324-25-80, (812) 324-27-98, 8-911-950-01-55**

**КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНЫ!**

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»  
Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28,  
ст. м. «Технологический институт», www.spbkontrol.ru

НАПИШЕМ ПРЕТЕНЗИЮ

ПОДГОТОВИМ  
ИСКОВОЕ ЗАЯВЛЕНИЕ

ВЗЫЩЕМ ЧЕРЕЗ СУД ПРИЧИНЕННЫЙ  
УЩЕРБ И МОРАЛЬНЫЙ ВРЕД

Направь  
обращение  
онлайн



### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 января 2022 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов вареных колбас и сосисок. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

# СУД РЕШИЛ, ЧТО «О'КЕЙ» ПРОДАЛ ПРОСРОЧКУ

20 октября 2022 г. Санкт-Петербургский городской суд оставил в силе решение Красногвардейского суда Санкт-Петербурга, признавшего, что гипермаркет «О'КЕЙ» реализовал просроченные мясные продукты.

Иск с требованием признать действия гипермаркета «О'КЕЙ», расположенного на Выборгском шос-

се, д. 3, противоправными в связи с реализацией колбасок из говядины «Чевапчичи» ТМ «Мираторг» с истекшим сроком годности подала Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

Именно в этом магазине 20 октября 2021 г. общественные инспекторы проводили рейд и выявили просроченную



мясную продукцию, упакованную под вакуумом. Сначала продукт был приобретен, а затем общественники вызвали администратора с требованием вернуть деньги и снять товар с реализации. Магазин деньги вернул, однако не предоставил информацию о снятии товара с реализации и его утилизации. Также представитель магазина отказалась дать пояснения по факту реализации просрочки. Тем не менее акт, составленный «Общественным контролем», она была вынуждена подписать.

Закон «О защите прав потребителей» наделяет общественные организации полномочиями не только

проводить мероприятия по общественному контролю, но и обращаться в суды в защиту неопределенного круга потребителей. Ведь задача общественников не просто выявить нарушение, но и, используя все имеющиеся законодательные механизмы, прекратить противоправные действия недобросовестных предпринимателей.

Гипермаркет «О'КЕЙ», несмотря на отсутствие для себя каких-либо значимых последствий в случае удовлетворения иска судом, упорно не хотел признавать искивые требования «Общественного контроля»: прекратить противоправные действия и довести решение суда до сведения потребителей через СМИ. Юрист торговой сети под разными предлогами пыталась убедить суд отказать общественной организации в иске, то ссылаясь на отсутствие якобы у общественных организаций права обращения в суд по подобным основаниям, то указывая на недопустимые

доказательства в виде акта, подписанного представителем гипермаркета.

Все доводы ответчика Красногвардейский суд Санкт-Петербурга отклонил и полностью удовлетворил иск «Общественного контроля». Не согласившись с решением суда, «О'КЕЙ» подал апелляционную жалобу в Санкт-Петербургский городской суд, который 20.10.2022 полностью поддержал решение первой инстанции, объявленное 16.05.2022. Теперь гипермаркет «О'КЕЙ» в течение месяца должен довести решение суда через СМИ или «иным общедоступным образом, в том числе путем размещения в общественных местах общего пользования». Но даже если гипермаркет этого не сделает, благодаря средствам массовой информации и социальным сетям о решении суда узнают тысячи потребителей, которые теперь будут более внимательны при покупке скоропортящихся товаров в сети «О'КЕЙ».

Владислав МЕЛЬНИК



## НАРУШЕНИЕ И НАКАЗАНИЕ

# ИЗГОТОВИТЕЛЯМ НЕКАЧЕСТВЕННЫХ ПЕЛЬМЕНЕЙ «ПОГРОЗИЛИ ПАЛЬЦЕМ»

Роспотребнадзор принял меры к предприятиям, допустившим осенью этого года нарушения при изготовлении и реализации пельменей популярных торговых марок.

Несмотря на мораторий в отношении проверок бизнеса, действующий с марта этого года, надзорный орган отреагировал на обращение Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», указавшей на фальсификацию некоторыми изготовителями замороженных полуфабрикатов ингредиентами, не заявленными на этикетке.

## «О'КЕЙ» ГОСТУ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ

Так, в составе пельменей «Домашние» ТМ «О'КЕЙ» (ООО «Талосто-Продукты», Санкт-Петербург) с маркировкой «ГОСТ 33394–2015», приобретенных в гипермаркете «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1, был обнаружен альгинат – растительная добавка углеводного происхождения, не указанная на этикетке. Альгинат натрия, или добавка под индексом Е401, – натуральный природный полисахарид, который получают из морских бурых и красных водорослей. В пищевой промышленности он используется в качестве загустителя и стабилизатора, хорошо удерживает влагу и проявляет желеобразующие свойства.

Кроме того, пельмени «Домашние» ТМ «О'КЕЙ» имели недостаточное количество начинки: 47,6% вместо 50%, как требует ГОСТ 33394–2015. Правда, если применить в пользу изготовителя погрешность ( $\pm 4,8$ ), указанную в протоколе испытаний, норма по начинке будет выполнена. Однако потребитель, выбирающий пельмени, изготовленные по государственному стандарту, вправе рассчитывать на полное ему соответствие без какой-либо погрешности, тем более если погрешность отминусовать, то начинки будет меньше, чем требует ГОСТ, и значительно.

– Пельмени ТМ «О'КЕЙ» стоили 405 руб./кг, что относит их к средней ценовой категории, – говорит Всеволод

Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит собственные издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции.

Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, изготовителю пельменей ТМ «О'КЕЙ» ООО «Талосто-Продукты» объявлено предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

## «СКАЛКИНО» И «ЛОЖКАРЕВЬ» ВВОДЯТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

Состав начинки пельменей ТМ «Скалкино» по цене 198 руб./кг (ООО «Русский мороз», Рязанская обл.), приобретенных в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, также не выглядел привлекательно: говядина, мясо птицы механической обвалки, соединительная ткань говядины. Однако это оказалось не всё: специалисты лаборатории обнаружили в фарше соевый текстурат – растительную добавку белкового происхождения, о которой изготовитель скромно умолчал. Это лишний раз доказывает, что за такую цену пельменей с говядиной не бывает, а с соей – пожалуйста!

– Мясо механической обвалки – это дешевое сырье низкого качества, представляющее собой остатки мяса, которое соскребается с кости, – говорит профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский. – О его применении производитель обязан сообщать в маркировке.

Провалили экспертизу и самые бюджетные по цене из числа прове-

ренных пельмени ТМ «Ложкаревь» (ООО «Шельф-2000», Московская обл.) по цене 188 руб./кг, в составе которых была обнаружена не указанная на этикетке клетчатка – добавка углеводного происхождения. Эти пельмени относятся к эконом-сегменту: в перечне ингредиентов, кроме говядины, заявлены мясо куриное, крахмал и соевый белок. И тем более непонятно, зачем изготовителю при таком «бюджетном» составе скрывать от потребителя еще и клетчатку, наличие которой рядом с соей и крахмалом выглядит вполне органично.

– Клетчатку и крахмал используют для того, чтобы можно было в фарш добавить больше воды, – поясняет Александр Ишевский. – Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования клетчатки можно добавить и все 20%. А крахмал удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру мясного

изделия. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в мясные продукты усилители вкуса и специи.

Управление Роспотребнадзора по Рязанской обл., рассмотрев обращение «Общественного контроля», объявило ООО «Русский мороз» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований. Аналогичные меры приняты и Управлением Роспотребнадзора по Московской обл. в отношении ООО «Шельф-2000».

## НЕ ДОЛОЖИЛИ МЯСА

Меньше всех начинки в пельменях из числа проверенных оказалось в образце «Сочное. Еще сочнее» ТМ «Русский холод» (ООО «Алтайхолод», Алтайский край) категории «В» по цене 332 руб./кг – 35,5%. Несмотря на среднюю ценовую категорию, состав продукта, приобретенного в гипермаркете

«О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1, тянет разве что на эконом-класс: говядина, филе куриное, крахмал, мука соевая, ароматизатор «Говядина», комплексная пищевая добавка. Специалисты лаборатории не обнаружили в составе незаявленных сырьевых компонентов, однако отметили, что «мясные ингредиенты содержатся в незначительном количестве». В переводе на доступный для понимания язык это означает, что мяса в начинке крайне мало, хотя согласно категории «В», которая указана на упаковке пельменей «Сочное. Еще сочнее», его там должно быть в диапазоне от 40% до 60% (требования ГОСТ Р 52675–2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия»).

Управление Роспотребнадзора по Алтайскому краю, куда поступило обращение «Общественного контроля», указало, что, согласно техническим условиям, массовая доля начинки в пельменях «Сочное. Еще сочнее» ТМ «Русский холод» должна составлять не менее 45%. Также в своем ответе чиновники сообщают, что ООО «Алтайхолод» по запросу ведомства предоставило свои протоколы испытаний, согласно которым начинки в пельменях оказалось даже 49%, а не 35,5%, как было установлено в ходе экспертизы «Общественного контроля». При этом в Роспотребнадзоре не уточнили, где были отобраны пробы для «специальных» испытаний: в торговой сети или на производстве, где можно легко изготовить образец с любыми техническими характеристиками с целью успешного прохождения проверки. Тем не менее в отношении ООО «Алтайхолод» ведомство вынесло предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

Аналогичные меры были приняты и в отношении продавцов некачественных пельменей. Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, по результатам рассмотрения обращения «Общественного контроля» принято решение об объявлении предостережений предприятиям розничной торговли «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 и «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30.

Алиса САВЕЛЬЕВА





asian\_fusion

### «ASIAN FUSION» – ЛУЧШЕЕ В АЗИАТСКИХ ТРАДИЦИЯХ!

Азиатская кухня становится все более популярной. Только за последние три года ее доля на рынке России увеличилась на 23,5%. Немаловажную роль в этом сыграла продукция петербургской компании «Си-Проджект» под торговой маркой «Asian Fusion», которая пользуется большим спросом с 2013 г., прочно завоевала доверие потребителей за счет высокого качества и постоянно растущего ассортимента.

#### Курс на восток!

Секрет популярности блюда стран Азии прост: они всегда очень яркие по вкусу и аромату. Европейцы используют только четыре вкуса, а азиаты всегда пять: горький, соленый, сладкий, кислый и пряный, что делает азиатскую кухню изысканной и неповторимой. Кроме того, блюда азиатской кухни не требуют много времени на приготовление.

«Для своих линеек под торговой маркой «Asian Fusion» мы закупает только самые

качественные продукты и выбираем только самые лучшие, безопасные ингредиенты, в том числе в Китае, создаем уникальные рецептуры, адаптированные для вкусовых предпочтений российского потребителя. Я знаю, что есть категория скептиков, которые считают продукты из Китая или других стран Азии малосъедобными, острыми и низкого качества. Могу заверить, что это миф и заблуждение. Азиатская кухня очень разнообразная, в ней присутствуют блюда абсолютно на любой вкус. Все продукты, производимые по нашему заказу в Китае под торговой маркой «Asian Fusion», проходят лабораторный контроль в российских аккредитованных лабораториях и соответствуют всем требованиям Технических регламентов Таможенного союза. Мы работаем только с компаниями-лидерами в своих сегментах. Я лично участвую в выборе и аудите компаний в Китае, поэтому могу гарантировать высокое качество импортируемых нами продуктов», – рассказывает генеральный директор АО «Си-Проджект» Алексей Викторович Морозов.

Одна из самых популярных линеек в ассортиментном портфеле «Asian Fusion» – натуральные сублимированные супы быстрого приготовления в брикете по 12 г. Наибольшей популярностью из линейки супов пользуется «Суп из морепродуктов с креветками» и «Суп с морским гребешком». Изготавливаются супы по уникальной технологии «FREEZE-DRYING» – сублимационной сушки. Буквальный перевод с английского – «сушка замораживанием». При изготовлении супов используются только натуральные ингредиенты, которые позволяют сохранить до 95% полезных микроэлементов и витаминов, при этом отсутствуют искусственные добавки и консерванты. Блюда готовятся за 1 минуту – просто добавьте 270 мл кипятка. Вкусно, быстро, натурально! Всего 37–45 ккал в одной порции – идеально для тех, кто следит за фигурой! Кто желает посытнее, рекомендуется добавить рис, лапшу, вермишель или фунчозу «Asian Fusion».

#### Секреты бобов мунг

Фунчоза – лапша из бобов мунг (зеленых бобов) с добавлением других видов крахмала. Чем больше в составе зеленых бобов, тем больше пользы в продукте. При выборе в магазине обращайте, прежде всего, внимание на состав и стоимость.

Известно, что некоторые недобросовестные производители используют в качестве основного сырья при изготовлении фунчозы картофельный крахмал в качестве более дешевого сырья по сравнению с традиционным крахмалом бобов мунг, с добавлением запрещенных добавок (отбеливателей) для придания белого цвета вермишели. Таким образом слишком низкая цена фунчозы может выдавать подделку. Некоторые производители с целью удешевления фунчозы и вовсе не используют зеленые бобы, а другие пишут на упаковке заведомо недостоверный состав, вводя тем самым потребителей в заблуждение.

#### Выбираем настоящую фунчозу

Фунчоза категории А (высшая категория), которая известна под названием «Longkou vermicelli», имеет высокие органолептические свойства: идеально белоснежная лапша, прозрачная в приготовленном виде, суперпластичная и упругая, отличается отменным вкусом и внешним видом, не имеет посторонних запахов. Ее можно варить более 30 минут без потери вкусовых свойств. Диаметр лапши – 0,6 мм.

Фунчоза с добавлением картофельного крахмала относится к категории D (низшая категория), имеет желтоватый оттенок, посторонний запах и привкус, ломкая, при варке более 10 минут расплывается и слипается, диаметр – от 0,8 до 1,0 мм.

Линейка фунчозы «Asian Fusion» представлена двумя позициями категории А в мотках массой 150 г: с содержанием зеленых бобов 40% – для гурманов и ценителей настоящей фунчозы, и фунчоза с меньшим содержанием зеленых бобов с добавлением высококачественного кукурузного крахмала – для тех, кто хочет сэкономить и получить качественный продукт.

В ассортименте фунчозы «Asian Fusion» есть также уникальная позиция короткой фунчозы длиной 3–5 см категории В массой 150 г с содержанием зеленых бобов 20%. Она идеально подходит для приготовления супов и салатов.

#### Готово за пять минут!

Для тех, кто экономит время и желает насладиться вкусным изысканным блюдом, подойдет линейка фунчозы «Asian Fusion» с мясом говядины, курицы или креветки на выбор с разными популярными азиатскими соусами и овощами, а также суп-лапша с фунчозой, овощами и морепродуктами в коробочке TakeAway. Такой продукт удобно брать с собой на работу, на дачу или в поездку. Необходимо только добавить 270–350 мл кипятка – и через 5–7 минут полноценный обед готов!

«Asian Fusion» – это сочетание традиционных рецептов азиатской кухни с европейскими тенденциями здорового питания, быстрый и вкусный способ погрузиться в мир настоящей изысканной азиатской кухни!

Найти продукцию ТМ «Asian Fusion» всегда можно в сетевых магазинах «Лента», «Ашан», «О'КЕЙ», «Пятерочка», «Перекресток», «Семишагофф», «Реал», «Пловдив», а также в других универсамах и супермаркетах Санкт-Петербурга.

www.c-project.ru

Динара Гайфулина

**ГЛАВПРОДУКТ**  
Традиция качества

**МЯСО ТУШЕНОЕ  
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ  
ГОТОВЫЕ БЛЮДА**

**ГОСТ**

**ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО**

**СТРАШИВАЙТЕ  
В МАГАЗИНАХ!**

## 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**

## НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

## «Зеленый берег» – в каждый дом!

Для новогоднего стола принято запастись не только самыми вкусными, но и самыми полезными продуктами, в том числе молочными, к которым, например, относятся сыры. А сыр, изготовленный в Приозерском районе Ленинградской области под торговой маркой «Зеленый берег», и вовсе достоин стать украшением праздничного застолья!



И все потому, что сыры, как и вся молочная продукция «Приозерского молочного завода» – обособленного подразделения АО Племзавод «Красноозерное», изготавливаются в экологически благополучном районе из натурального молока, получаемого с собственных ферм. От надоя молока до его переработки проходит не более двух часов, что позволяет сохранить все свойства парного молока, заложенные самой природой.

В составе предприятия – коровья ферма, насчитывающая 2000 голов, и козья ферма из 2000 очень симпатичных голов зааненской и альпийской пород коз. Все дойное поголовье относится к классу «элит-рекорд».

Кроме животноводческих ферм, в состав АО Племзавод «Красноозерное» входит свое перерабатывающее производство – «Приозерский молочный завод», который выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции: питьевое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожки, творожные массы, творожные сыры, изотоники, молочные коктейли, сметана, йогурт, ряженка), полутвердый и плавленый сыры, напитки из сыворотки, масло сливочное под торговыми марками «Зеленый берег» и «Салми». В ассортименте завода есть и молочные продукты, относящиеся к пробиотикам. Это – кисломолочный продукт «Бифилайф», обогащенный бифидобактериями. В нынешнем году он стал лауреатом общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», а также завоевал золотую медаль на международном конкурсе «Гарантия качества – 2022».

– Под маркой «Зеленый берег» мы производим молоч-



ную продукцию без консервантов и стабилизаторов, приносим ее домой, чтобы накормить родных и близких, ведь мы тоже следим за своим здоровьем, – делится **Сергей Клещев**, директор «Приозерского молочного завода».

Высокое качество продукции завода по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию молзавода под торговой маркой «Зеленая линия», «Удачный» и «Колхоз». Компания также успешно развивает собственную сеть фирменной торговли, которая уже насчитывает десятки магазинов. Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте [www.zeleniybereg.com](http://www.zeleniybereg.com).

АО Племзавод «Красноозерное» поздравляет всех с приближающимся Новым годом, желает здоровья, мира и добра!

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

## ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин [cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru)!



## Лучшие десерты мира онлайн!

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

В ассортименте интернет-магазина [cheese-cake.ru](http://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 внушителен. 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°C 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.



### 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 21.00, 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](http://cheese-cake.ru) их изготавливают на собственном производстве, используя натуральные ингредиенты, на настоящем сливочном масле, 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](http://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 10% от полной стоимости по промокоду **ЗИМА**, а также раздел с популярными десертами недели по сниженным ценам, который регулярно обновляется.

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](http://cheese-cake.ru) и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!**

**Валентина ОРЛОВА**

**Счастливого Нового года с "Клевером"!**



Санкт-Петербургский  
молочный завод  
"Пискаревский"

**СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Если вы мечтаете об изменениях в вашей жизни в наступающем новом году, подойдите к его встрече ответственно: заранее продумайте компанию, наряд, подарки и, конечно, праздничный стол, на котором обязательно должны быть не только вкусные, но и полезные, натуральные продукты, отвечающие современному тренду здорового образа жизни.

**«ПРИНЕВСКОЕ»: наш сыр украсит ваш новогодний стол!**

Такие продукты не всегда можно найти в крупных сетевых магазинах – в основном там представлена продукция, привезенная издалека, с длительными сроками хранения, в составе которых есть в том числе и различные добавки, консерванты, «улучшители вкуса». Натуральные продукты с короткими сроками годности, как правило, можно найти в небольших специализированных магазинах по реализации фермерских товаров.

Продукция под маркой «ПРИНЕВСКОЕ» – это стопроцентная гарантия не только высокого качества, но и отменного вкуса!

Доказательством этого являются многочисленные награды разных авторитетных конкурсов по качеству и высокий спрос на продукцию потребителя, заботящегося о своем здоровье.

Из большого ассортимента выпускаемых молочных продуктов особенно стоит отметить линейку из козьего молока, отличающуюся повышенной биологической и пищевой ценностью.

Неоспоримым преимуществом марки «ПРИНЕВСКОЕ» является то, что хозяйство имеет собственное стадо прекрасных дойных коз зааненской породы, обеспечено собственными кормами и перерабатывает молоко на своем молокозаводе. Это позволяет предложить жителям Петербурга свежайшую молочную продукцию (молоко, творог, йогурт) и целую линейку сыров из козьего молока, таких как мягкий «Золотая козочка», рассольный «Брынза «Семеро козлят», полутвердый «Качотта» и твердый «Амадеус».



**ПРИНЕВСКОЕ**  
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД



Польза козьего сыра огромна. Во-первых, он лучше усваивается, чем сыр из коровьего молока. Во-вторых, козий сыр содержит большое количество полезных бактерий, которые способствуют налаживанию обменных процессов в организме и повышению иммунитета. Он особенно полезен для людей, страдающих аллергией на коровье молоко и продукты из него, так как обладает повышенными гипоаллергенными свойствами.

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

Владислав МЕЛЬНИК

**Агрохолдинг "Лактика" поздравляет жителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области с наступающим Новым годом!**

Желаем в 2023 году новых идей, событий и добрых перемен, прекрасного настроения, благополучия!  
Крепкого здоровья Вам и Вашим близким!



РОССИЯ, 173016,  
Великий Новгород,  
пр. А. Корсунова, 12Б.  
Тел.: (8162) 500-920

Филиал  
в Санкт-Петербурге  
Тел.: (812) 406-79-76

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ: НАБОР МИКРОБОВ В ПОДАРОК!



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», здоровье покупателя может быть под угрозой после дегустации восьми из десяти образцов пресервов разных торговых марок, проверенных в испытательной лаборатории Росстандарта.

## БЕЗОПАСНОСТЬ – ПРЕЖДЕ ВСЕГО

Согласно требованиям Технического регламента Евразийского экономического союза (ЕАЭС) 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), который действует в том числе на территории России с 1 сентября 2019 г., в пресервах из рыбы строго нормируется ряд микробиологических показателей, таких 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 натрия. Они не только подавляют развитие условно-патогенной микрофлоры, но и продлевают сроки годности пресервов

до четырех месяцев при температуре хранения от 0 до 6°С.

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, 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 потребителей. И никакие консерванты здесь не спасают. Так, по итогам экспертизы 2016 г. тре-



бованиям 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 экспертизу «провалили» уже 70% образцов. В последующие годы в ходе ежегодных проверок доля образцов, не соответствующих обязательным требованиям, в среднем составляет

от семи до девяти образцов из десяти. Вот и на этот раз обязательным нормам не отвечали девять из десяти проверенных образцов пресервов, причем в восьми из них опять были обнаружены различные условно-патогенные микроорганизмы в количествах, превышающих требования, установленные Техническим регламентом.

Кроме обеспечения безопасности, закон требует от изготовителей соблюдать в пресервах требования по массовой доле рыбы, которой

должно быть в банке не менее 65%. При этом масла или соуса разрешается добавлять не более 35%. Этой пропорцией, как оказалось в ходе экспертизы, пренебрегли только два изготовителя из десяти.

## НАРУШИТЕЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

Закупочная комиссия «Общественного контроля» приобрела десять образцов пресервов в четырех предприятиях торговли: «О'КЕЙ» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1,

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРЕСЕРВОВ ИЗ СЕЛЬДИ



Наименование продукта	Пресервы. «Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле «По-царски», ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская маринованная филе-кусочки в маринадной заливке с луком. ТМ «ОКЕАН»	Пресервы из разделанной соленой рыбы. Сельдь тихоокеанская кусочки в маринаде с пряностями. ТМ «Норвежка. Пресервы рыбные»	Пресервы. Сельдь атлантическая малосоленая. Филе-кусочки в масле. ТМ «Атлантика. Морепродукты»	Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская пряного посола кусок. ТМ «Смоленская коллекция»	Пресервы рыбные. Филе сельди атлантической слабосоленое «Русское море» «Традиционный посол» в масле. ТМ «Русское море»
Производитель	ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	ООО «Океан Трейдинг Компани-П», Ленинградская обл.	ООО «Рыбное место», Орловская обл.	ООО «Фосфорель», г. Воронеж	ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск	ООО СП «Санта-Бремор», Республика Беларусь, г. Брест
Нормативный документ	СТО 15167786-004-2017	ТУ 10.20.25-011-46952177-2018	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	ТУ 10.20.25-002-95880274-2017	ТУ 10.20.25-001-84003920-2022	ТУ ВУ 200656098.087
Дата изготовления	20.09.2022	03.09.2022	20.09.2022	03.09.2022	08.09.2022	10.09.2022
Масса, количество образцов	200 г х 4 шт.	380 г х 3 шт.	400 г х 3 шт.	240 г х 4 шт.	510 г х 3 шт.	230 г х 4 шт.
Цена за 1 кг, руб.	750 руб.	642 руб.	250 руб.	541 руб.	235 руб.	391 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер», магазин «Магнит «АРХЕМ», пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 94, 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
Массовая доля составных частей, % (норма – 65% рыбы, заливки – не более 35% / результат)	Масса рыбы 130 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 65% (131 г), массовая доля заливки – 35%	Масса рыбы 247 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 59% (248 г), массовая доля заливки – 32%	Масса рыбы 280 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 71% (288 г), массовая доля заливки – 29%	Масса рыбы 156 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 66% (163 г), массовая доля заливки – 34%	Масса рыбы 332 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 64% (334 г), массовая доля заливки – 36%	Масса рыбы 160 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 70% (161 г), массовая доля заливки – 31%
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (Норма/Фактически)	не более 2,0x10 <sup>5</sup> / менее 5,0x10 <sup>3</sup>	не более 2,0x10 <sup>5</sup> / менее 1,0x10 <sup>2</sup>	не более 2,0x10 <sup>5</sup> / менее 6,0x10 <sup>4</sup>	не более 2,0x10 <sup>5</sup> / менее 1,0x10 <sup>2</sup>	не более 1,0x10 <sup>5</sup> / 1,5x10 <sup>5</sup>	не более 2,0x10 <sup>5</sup> / 8,0x10 <sup>3</sup>
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	2,0x10 <sup>2</sup>
Плесневые грибы (плесени), КОЕ/г (не более 10)	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	1,0x10 <sup>2</sup>	1,0x10 <sup>2</sup>	менее 1,0x10 <sup>1</sup>	1,0x10 <sup>3</sup>
Соответствие требованиям ТР ТС 040/2016*	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружено превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей, плесеней

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

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

«Магнит» на пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, «Перекресток» на Ленинском пр., д. 94, корп. 1 и «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1. Во всех этих магазинах была обнаружена рыбная продукция, обсемененная условно-патогенной микрофлорой.

Так, в пресервах ТМ «Смоленская коллекция» (ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск) количество МАФАММ превысило допустимую норму в 1,5 раза (300 тыс. КОЕ/г вместо 100 тыс. КОЕ/г).

В другом образце ТМ «Золотая FISHка. Акватория» (ООО «РК «Акватория», Самарская обл.) количество МАФАММ также превысило допустимую норму в 1,5 раза (300 тыс. КОЕ/г вместо 200 тыс. КОЕ/г). Кроме того, количество плесеней в продукте оказалось больше нормы в 50 раз (500 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г). Неаппетитные пресервы «отличились» еще и недвесом: рыбы в банке оказалось не 260 г, как было указано на этикетке, а 249 г. Из-за занижения массы нетто соотношение рыбы к заливке также не соответствовало норме: 64/36% вместо 65/35%, как требует Технический регламент ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции». Однако, как пояснили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, куда были направлены материалы проверки, «предел допускаемых отрицательных отклонений массы основного продукта без жидкости от номинального количества, указанного на упаковке согласно ГОСТ 8.579–2019 "Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров при их производстве, фасовании, продаже и импорте" – 27 г. Таким образом, содержание массовой доли рыбы входит в предел допустимых значений».

– Превышение содержания количества МАФАММ может свидетельствовать о разных нарушениях: низ-

кий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или переработки, – 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.



**ПРЕСЕРВЫ С ПЛЕСЕНЬЮ И ДРОЖЖАМИ**

Причиной возникновения спор плесени в рыбной продукции может являться нарушение как технологии при ее переработке, так и режима ее хранения в магазине и во время транспортировки от завода до торгового предприятия. Стоит отметить, что употребление такого продукта в пищу теоретически может привести к пищевым расстройствам.

– Наличие значительного превышения количества плесеней в пресервах говорит о процессе порчи рыбы, – рассказывает доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО 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.



Незначительное превышение плесеней – в 10 раз (100 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г), – было выявлено при исследовании пресервов ТМ «Норвежка. Пресервы рыбные» (ООО «Рыбное место», Орловская обл.) и ТМ «Атлантика. Морепродукты» (ООО «Фосфорель», г. Воронеж). Однако более неблагоприятными по этому показателю оказались образцы пресервов ТМ «Русское море» (ООО СП «Сан-та Бремор», Республика Беларусь) и ТМ «РПЗ Полюс» (ООО «РПЗ Полюс», Орловская обл.), в которых норма по содержанию плесени была превышена в 100 раз (1000 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г). Кроме того, в образцах ТМ «Русское море» и ТМ «РПЗ Полюс» наличие дрожжей оказалось больше нормы в 2 раза (200 КОЕ/г вместо 100 КОЕ/г), а пресервы ТМ «РПЗ Полюс» еще не соответствовали обязательным требованиям по содержанию МАФАММ: их количество было выше допустимой нормы в 1,5 раза (300 тыс. КОЕ/г вместо 200 тыс. КОЕ/г).

**ПРЕСЕРВЫ НА ПОМОЙКУ**

Самыми «грязными» рыбными пресервами оказались два образца, приобретенные в «Магните» и «О'КЕЕ».

Так, превышение нормы по показателю «плесени» в 400 раз было отмечено в образце ТМ «М» – частная марка торговой сети «Магнит» (ИП Мачехин В. Я., Брянская обл.): 4000 КОЕ/г вместо 10 КОЕ/г. Также образец не соответствовал требованиям Технического регламента по показателю «дрожжи», которые превысили норму в 40 раз (4000 КОЕ/г вместо 100 КОЕ/г.). Кроме этого количество МАФАММ оказалось выше допустимой нормы в 1,5 раза (300 тыс. КОЕ/г вместо 200 тыс. КОЕ/г).

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель ФБУ «Общественный контроль». – Изготовитель может

поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции. В данном случае мы предполагаем, что для производства пресервов под частной торговой маркой «М» изготовитель использовал дешевое рыбное сырье, неблагоприятное по микробиологическим показателям.

– 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, – предупреждает Александр Ишевский. – Так что продукция с такими показателями по обсемененности дрожжами требует 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.

Согласно протоколам испытаний, «чемпионом» по наличию условно-патогенной микрофлоры стали пресервы ТМ «Меридиан» (ОАО ПКП «Меридиан», Москва) из гипермаркета «О'КЕЙ», в которых превышение плесеней составило в 500 раз больше нормы (5000 тыс. КОЕ/г вместо 10 тыс. КОЕ/г), дрожжей – в 20 раз (2000 тыс. КОЕ/г вместо 100 тыс. КОЕ/г), а МАФАММ в 1,5 раза (300 тыс. КОЕ/г вместо 200 тыс. КОЕ/г).

**Заведующий лабораторией Атлантического филиала ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» («Атлантиро») Борис Нехамкин** отмечает, что в процессе хранения количество дрожжей и МАФАММ в пресервах растет, тогда как показатель плесеней с момента упаковки остается неизменным, – следовательно, их количество никак не зависит от условий хранения в магазине.

Материалы экспертизы «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения обязательных требований при изготовлении и реализации рыбной продукции.

**«ОКЕАН» ПОГУБИЛА ЗАЛИВКА**

Образец пресервов ТМ «ОКЕАН» (ООО «Океан Трейдинг Компани-П», Ленинградская обл.), согласно выводам специалистов лаборатории Росстандарта, соответствовал требованиям Технического регламента по безопасности, однако не прошел проверку по массовой доле рыбы к заливке: вместо нормы 65/35% соотношение оказалось 59/32%. И это при том, что масса рыбы была даже больше на 1 г, чем указывалось на этикетке. По всей видимости, изготовитель увеличил долю заливки, из-за чего массовая доля рыбы оказалась значительно ниже обязательных требований.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно выводам экспертизы, испытания без замеча-

ний прошел только один образец пресервов «Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле "По-царски" ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», Санкт-Петербург), приобретенный в гипермаркете «О'КЕЙ».

**КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕСЕРВЫ**

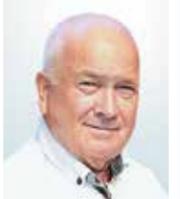
– Лучше отдавать предпочтение пресервам в масле, – рекомендует Александр Ишевский. – Продукция в уксусной или майонезной заливке с большей вероятностью может быть изготовлена из недоброкачественного сырья, так как резкие маринады позволяют скрыть вкус и запах, несвойственные качественным пресервам. Упаковка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

– При выборе пресервов в пластиковой банке переверните их несколько раз: если заливка начинает сочиться сквозь щель между крышкой и банкой, то, следовательно, упаковка недостаточно герметична и покупать продукт не стоит, – предупреждает Всеволод Вишневецкий. – Прежде чем приобретать пресервы в такой упаковке, надавите пальцем на крышку и поведите по ней в разные стороны: если крышка «гуляет» – значит, опять же, герметичность упаковки нарушена, что может стать причиной активного роста микроорганизмов внутри банки. Также 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°С.

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

**Гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова** рекомендует употреблять пресервы в пищу лишь изредка, используя их как закуску или ингредиент для салатов. Заливку перед употреблением лучше сливать, 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 из рыбы. Сельдь кусочки в пряно-солевой заливке. ТМ «РПЗ Полюс»	Пресервы из разделанной соленой рыбы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле. ТМ «М»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки без кожи в масле. ТМ «Меридиан»	Пресервы. Сельдь атлантическая филе-кусочки ассорти «По-шведски». ТМ «Золотая FISHка. Акватория»
ООО «РПЗ Полюс», Орловская обл.	ИП Мачехин Виктор Яковлевич, Брянская обл.	ОАО ПКП «Меридиан», г. Москва	ООО «РК «Акватория», Самарская обл.
ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	ТУ 10.20.25-100-00472093-2017	ТУ 10.20.25-012-11440376-2017	СТО 69077068-005-2019
14.09.2022	18.09.2022	20.08.2022	16.09.2022
500 г x 3 шт.	150 г x 4 шт.	480 г x 3 шт.	400 г x 3 шт.
300 руб.	533 руб.	602 руб.	425 руб.
АО «Тандер», магазин «Магнит «АРКХЕМ», пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «Тандер», магазин «Магнит «АРКХЕМ», пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер», магазин «Магнит «АРКХЕМ», пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А
Масса рыбы 350 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 66% (350 г), массовая доля заливки – 34%	Масса рыбы 100 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 70% (106 г), массовая доля заливки – 30%	Масса рыбы 312 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 65% (312 г), массовая доля заливки – 35%	Масса рыбы 260 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 64% (249 г), массовая доля заливки – 36%
не более 2,0x10 <sup>5</sup> / более 3,0x10 <sup>5</sup>	не более 2,0x10 <sup>5</sup> / более 3,0x10 <sup>5</sup>	не более 2,0x10 <sup>5</sup> / более 3,0x10 <sup>5</sup>	не более 2,0x10 <sup>5</sup> / более 3,0x10 <sup>5</sup>
2,0x10 <sup>2</sup>	4,0x10 <sup>3</sup>	2,0x10 <sup>3</sup>	менее 1,0x10 <sup>1</sup>
1,0x10 <sup>3</sup>	4,0x10 <sup>3</sup>	более 5,0x10 <sup>3</sup>	5,0x10 <sup>2</sup>
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАММ, дрожжей, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАММ, дрожжей, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАММ, дрожжей, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружено превышение КМАФАММ, 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.

## 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 пора позаботиться о подарках родным, друзьям, коллегам, продумать меню к новогоднему столу. А далеко ходить не надо: в «Super Babylon» есть всё для подготовки к празднику.

## Создавая новогоднее настроение

## ПОДАРКИ ВКУСНЫЕ И СО ВКУСОМ

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

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

## ЛУЧШЕЕ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Проводить уходящий и встретить новый год всегда хочется 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 отличить 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 100 товаров. В том числе большое разнообразие сыров, элитных колбас и паштетов, креветки, черная и красная икра, перчики с мягким сыром, лавандовый и эвкалиптовый мёд и много-много

сладостей! 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, грудинку и палтус из собственной копильни, запеченную буженину и индейку, 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](http://www.superbabylon.ru)  
Малый пр. П.С., д. 54–56  
Тульская ул., д. 3А

## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



Колбасы всегда занимают почетное место на праздничном столе, а в новогоднюю ночь их ассортимент особенно разнообразен и богат. Но как найти по-настоящему качественную продукцию и какой марке отдать предпочтение? Опытные покупатели давно знают: лучше приобретать мясные деликатесы непосредственно в фирменных отделах самих изготовителей, ведь они, глядя в глаза своим покупателям, лично отвечают за качество товара. Таких компаний в Петербурге немного. Одна из них, имеющая более чем четвертьвековую историю и сеть собственных магазинов, – мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ».



## «АНКОМ»: с вами в будни и в праздники!

БОГАТЫЙ ВЫБОР  
ДОСТУПЕН КАЖДОМУ

Начав свою деятельность в 1996 г., за короткий срок небольшое предприятие, хорошо зарекомендовав себя среди розничных и оптовых покупателей, превратилось в крупную современную компанию, выпускающую сегодня более 150 наименований продукции, ориентированной на все социальные слои населения.

Сегодня мясоперерабатывающее предприятие, расположенное в Санкт-Петербурге, ежедневно обеспечивает жителей города и области неизменно свежей продукцией, с любовью изготовленной петербуржцами для петербуржцев. Благодаря широкому ассортименту покупатели находят подходящую продукцию в любой сезон для любого события: будь то пикник с друзьями, завтрак с семьей, перекус на работе или праздничный стол в Новый год.

Ассортимент изделий представлен вареными, полукопченными, варено-копченными и сырокопченными колбасами, а также ветчинами и деликатесной продукцией из говядины, свинины и мяса птиц. Особой любовью у постоянных покупателей пользуются фирменная полукопченая колбаса «Кольцо на буке», которую коптят на натуральной буквой щепе,

ребрышки «Традиционные» и колбаса «Печеная на дровах», вкус которых уже давно ассоциируется с торговой маркой «АНКОМ».

## СЕКРЕТЫ УСПЕХА

Высочайшие стандарты качества на всех этапах производства, оснащенного современным высокотехнологичным оборудованием, – главный стратегический вектор развития мясоперерабатывающего предприятия. Производство оснащено новым оборудованием известных фирм России, Белоруссии, Германии, Австрии и Чехии, являющихся мировыми лидерами в этой отрасли, что позволяет обеспечивать высокое качество выпускаемой продукции. Благодаря соединению традиционных и новейших технологий изготовления колбасных изделий и деликатесов, профессионализму технологов, высококачественному сырью и натуральным специям лучших зарубежных производителей создается неповторимый вкус продуктов «АНКОМ».

Подтверждением высокого качества выпускаемой продукции является не только множество наград международных выставок World Food, ПРОД-ЭКСПО, постоянно увеличивающаяся сеть отделов и фирменных магазинов, но и миллионы покупателей, которые

уже более четверти века доверяют торговой марке «АНКОМ».

## НОВОГОДНИЙ АССОРТИМЕНТ

«АНКОМ» тщательно подготовился к встрече 2023 г. и гарантирует, что выпускаемые компанией деликатесы и колбасы закроют все потребности вашего новогоднего стола, независимо от его масштабов и сложности. Вареная колбаса для традиционного оливье, холодец и карбонад, буженина и балык, готовые нарезки, различные сырокопченые колбасы, а также куриные грудки и окорочка – это далеко не полный список того, что вы найдете в любом из более чем 150 магазинов и гастрономических отделов супермаркетов, расположенных в Санкт-Петербурге и Ленинградской области.

И конечно, чтобы сделать ваши предпраздничные покупки более приятными, «АНКОМ» подготовил специальные акции и ощутимые скидки на большое количество своих деликатесов!

## ГДЕ КУПИТЬ?

Продукция «АНКОМ» представлена как в розничных магазинах, находящихся практически в каждом районе города и Ленинградской области, так и в торговых сетях, супермаркетах и универсамах. Одно из главных достижений в родном

регионе – работа с «Магазином купцов Елисеевых», наиболее известным гастрономом города, который был открыт еще в 1902 г.

Полный список розничных отделов вы можете найти на сайте компании [www.ancom.spb.ru](http://www.ancom.spb.ru) в разделе «Розничная торговля» (<http://ancom.spb.ru/category/trades>). Также можно камерой своего смартфона просто считать QR-код, расположенный ниже.

Будем рады видеть вас среди наших покупателей!

Сотрудники компании «АНКОМ» отмечают, что на их новогоднем столе непременно будут деликатесы только собственного производства, и предлагают петербуржцам сделать такой же выбор – встретить Новый год под знаком высокого качества и отменного вкуса.

Владислав МЕЛЬНИК



ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

# Колбаса без глютена – сделано в Петербурге!

К новогоднему столу хозяйки начинают готовиться заранее: тщательно составляют меню, учитывая акции и скидки, запасаются продуктами, непременно обращая внимание на состав и производителя. Однако нередко бывает, что от некоторых привычных атрибутов праздничного застолья приходится отказываться – в составе многих деликатесов присутствуют добавки, к которым есть индивидуальная непереносимость, – например, глютен. Поэтому для таких категорий потребителей ломтик ароматной колбаски или буженины под бой курантов вплоть до недавнего времени так и оставался недостижимой мечтой. Но теперь и они смогут в полной мере ощутить настоящий праздник, ведь петербургская мясоперерабатывающая компания «Мит Стар» производит большой ассортимент мясных деликатесов и колбасных изделий, и все они без глютена!

## ЗА ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ!

Глютен – это клейковина и особый растительный белок, содержащийся во всех сортах ячменя, ржи и пшеницы, чувствительность к нему может объяснять головные боли, хроническую усталость и набор лишнего веса. Потому так популярны сейчас во всем мире безглютеновые диеты. Казалось бы, в мясе растительному белку взяться неоткуда. Однако дело в том, что производители зачастую используют добавки, включающие глютен в качестве одного из стабилизаторов, что позволяет продлевать срок годности продукции. Таким образом, даже потребляя мясные продукты, в которых содержится минимальное количество жира, покупатель тем не менее вместе с глютенем получает порцию не самых полезных веществ.

Сегодня всё больше покупателей задумывается о здоровом питании и разумном потреблении, отдавая предпочтение натуральным продук-

там или тем, которые имеют в составе наиболее короткий перечень компонентов. Таким образом, чем меньше в мясной продукции посторонних добавок, к которым относится и глютен, тем она более предпочтительна с точки зрения диетологии.

– Продажи безглютеновых продуктов питания растут на 15% ежегодно, – рассказывает генеральный директор компании «Мит Стар» Татьяна Злобина. – Во многом это связано с тем, что в последние годы в России увеличивается количество людей с непереносимостью глютена. Учитывая новые потребности рынка, мы решили дооснастить производство и приступить к выпуску безглютеновой продукции, аудитория которой оказалась намного шире, чем мы предполагали изначально.

## СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Мясные изделия без глютена «Мит Стар» стал выпускать еще

около десяти лет назад. Тогда в ассортименте было всего четыре вида безглютеновой продукции, и делали ее в начале смены, чтобы обеспечить чистоту производства. Постепенно стали расширять безглютеновую линейку. А потом поняли, что проще полностью отказаться от сырья и добавок, содержащих глютен.

– Все добавки, с которыми мы сейчас работаем, не содержат глютен, что подтверждено документально на уровне работы с поставщиками ингредиентов, – говорит специалист по качеству и сертификации предприятия Ирина Копьева. – Кроме того, каждая новая партия пищевых добавок дополнительно, помимо стандартной процедуры входного контроля, проверяется на содержание глютена специальными экспресс-тест-полосками, что дает дополнительную гарантию отсутствия данного аллергена. Важно и то, что мы работаем на местном сырье. Производство полностью локализовано в Петербурге,

и мы ручаемся за качество продукта, который проходит экспертизу на безопасность и пищевую ценность на всех этапах выпуска.

## ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО!

Начиная с небольшого цеха в начале «нулевых», «Мит Стар» спустя двадцать лет стал современным мясоперерабатывающим заводом, выпускающим более 150 наименований продуктов из мяса, вкусных и качественных мясных деликатесов и колбас. Сырокопченые, варено-копченые и запеченные деликатесы, колбасы, сервелаты и ветчины, сосиски и сардельки – такой огромный выбор вкусных продуктов из мяса сегодня предлагает петербургский производитель.

Высокое качество продукции компании под торговой маркой «Мит Стар» уже оценили многие и многие любители колбас и мясных деликатесов. Не раз колбасные изделия этих марок в ходе независимых конкур-

сов получали и профессиональное признание. Так, по итогам Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ» 2019 г. звание лауреата в номинации «Мясная продукция» были удостоены сосиски «Молочные» ТМ «Мит Стар». А совсем недавно стало известно, что колбаса вареная «Докторская» ТМ «Мит Стар» успешно прошла независимую экспертизу Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», подтвердив полное соответствие требованиям государственного стандарта.

Строгое соответствие ГОСТу в классических продуктах, жесткий контроль над собственными оригинальными рецептурами – вот залог качества компании «Мит Стар», которая поздравляет петербуржцев с наступающим Новым годом и предлагает встретить этот праздник безопасно, вкусно и качественно, по-петербургски!

Алиса САВЕЛЬЕВА



# Универсам «Северный»

поздравляет петербуржцев с наступающим Новым годом и приглашает за покупками!

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

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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ПОД «ШУБОЙ» – СЕЛЬДЬ... С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ

Какой же Новый год без традиционного салата «Сельдь под шубой»? Еще с советских времен сложилась традиция, что это блюдо в числе прочих обязательно должно украшать праздничный стол 31 декабря. Раньше этот салат почти в каждом доме готовили самостоятельно. Однако сегодня потребители всё чаще предпочитают покупать его в магазинах. Насколько рыбные салаты, предлагаемые розничной торговлей, безопасны для здоровья покупателя на фоне объявленного государством моратория на проверки, выяснила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



в заводскую промышленную упаковку более безопасными, чем салаты, приготовленные самими супермаркетами, ждет горькое разочарование. Причем горькое – в прямом смысле этого слова.

Так, салат рыбный «Сельдь в шубе» ТМ «Великоросс» (ООО «Великоросс», Санкт-Петербург) со сроком годности 30 суток, упакованный под вакуумом и приобретенный в торговой сети «Магнит», имел «горьковатый привкус и привкус растительного масла». Кроме того, допустимое количество «плесени» в 1 г продукта было превышено в 2 раза: 100 колониеобразующих единиц (КОЕ) вместо 50.

Еще менее аппетитно выглядел салат «Сельдь под шубой», сделанный самим супермаркетом «Перекресток». Допустимая норма показателя «дрожжи» была превышена в 35 раз и составила 7000 КОЕ/г вместо «не более 200 КОЕ/г», количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ) превысило допустимый предел более чем в 3 раза: 160 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 000 КОЕ/г». Количество «плесени» также оказалось больше в 2 раза, чем предусмотрено нормативными документами: 100 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 КОЕ/г». Кроме того, в составе салата отсутствовала петрушка, указанная на этикетке, а в перечне ингредиентов допущены сокращения, что противоречит требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/211 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Одной из причин высокого уровня МАФАНМ является нарушение условий

## САЛАТЫ – В ЗОНЕ РИСКА

Согласно многолетним исследованиям «Общественного контроля», салаты, реализуемые супермаркетами, неизменно возглавляют рейтинг самых рискованных пищевых продуктов, к покупке которых необходимо подходить с предельной осторожностью.

Так, по итогам проверки 2020 г. девять из десяти (90%) проверенных салатов «Сельдь под шубой»

из разных магазинов Петербурга не соответствовали обязательным требованиям, причем семь из десяти образцов – по показателям безопасности.

В прошлом году «Общественный контроль» проверил уже мясные салаты типа оливье. Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, 80% образцов из числа проверенных не отвечали санитар-

ным нормам, а в шести образцах из десяти были выявлены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

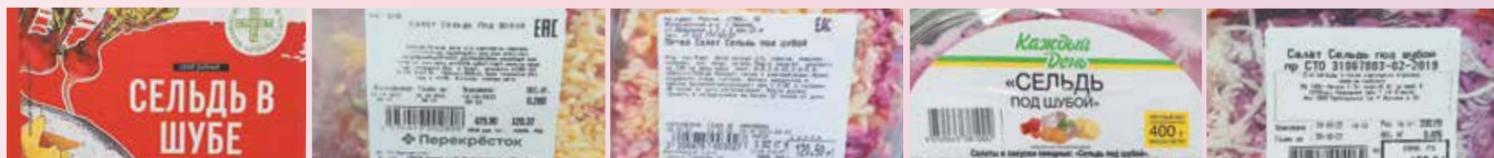
Экспертиза рыбных салатов этого года, проведенная в той же лаборатории Росстандарта, установила своеобразный отрицательный рекорд последних трех лет: все восемь образцов, приобретенных в городской рознице, были признаны не соответствующими са-

нитарным нормам по микробиологическим показателям, а в пяти образцах из восьми проверенных были обнаружены БГКП.

## МИКРООРГАНИЗМЫ НА РАЗВЕС И В ЗАВОДСКОЙ УПАКОВКЕ

Тех, кто считает салаты, приготовленные специализированными предприятиями и упакованными

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ САЛАТОВ



Наименование продукта	Салат рыбный «Сельдь в шубе», ТМ «Великоросс»	Салат «Сельдь под шубой», ТМ «Перекресток»	Салат «Сельдь под шубой»	«Сельдь под шубой», ТМ «Каждый день»	Салат «Сельдь под шубой», ТМ «Сезон»
Производитель	ООО «Великоросс», г. Санкт-Петербург	АО «ТД «Перекресток», г. Санкт-Петербург	ООО «ВКУСТЕР», г. Санкт-Петербург	ООО «Козельские овощи», Калужская обл.	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), г. Санкт-Петербург
Место закупки	АО «Тандер», магазин «Магнит «АРКХЕМ», пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «ВКУСТЕР» (магазин «Вкустер 24»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Количество образцов	0,300 кг x 2 шт.	0,280 кг + 0,320 кг	0,310 кг + 0,302 кг	0,400 кг x 2 шт.	0,406 кг + 0,370 кг
Цена за 1 кг	500 руб.	430 руб.	399 руб.	600 руб.	390 руб.
Дата и время изготовления	09.10.2022	19.10.2022	19.10.2022	16.10.2022	19.10.2022
Органолептика	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> С наличием горьковатого привкуса и привкуса растительного масла	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Отсутствует петрушка, указанная на этикетке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Не указан изготовитель и его адрес	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> С послевкусием окислившегося жира рыбы	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Отварное яйцо, натертое сверху салата на мелкой терке, не вынесено в состав на этикетку. Отсутствует дата изготовления, указано два срока годности
БГКП (колиформы)* (в 0,1 г продукта не допускаются)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>
Дрожжи, КОЕ/г (норма/результат)	не более 200 / менее 1x10 <sup>1</sup>	не более 200 / 7,0x10 <sup>3</sup>	не более 500 / 2,5x10 <sup>3</sup>	не более 200 / 3,0x10 <sup>2</sup>	не более 500 / 1x10 <sup>4</sup>
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 5x10 <sup>5</sup> )	1,2x10 <sup>1</sup>	1,6x10 <sup>5</sup>	2,6x10 <sup>5</sup>	1,0x10 <sup>5</sup>	1,9x10 <sup>4</sup>
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	1,0x10 <sup>2</sup>	1,0x10 <sup>2</sup>	1,0x10 <sup>3</sup>	2,0x10 <sup>2</sup>	5,0x10 <sup>1</sup>
Соответствие требованиям нормативных документов	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике. Обнаружено превышение плесеней	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по маркировке. Обнаружено превышение плесеней, КМАФАнМ, дрожжей	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по маркировке. Обнаружено превышение плесеней, КМАФАнМ, дрожжей	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, дрожжей, плесеней	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по маркировке. Обнаружены БГКП*, превышение дрожжей

\* 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.

хранения кулинарной продукции.

– Готовые салаты должны храниться при температуре от +2 до +6°C. Если же температура будет выше, то мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы в продукте будут быстро расти, – объясняет преподаватель Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж. – Та же кишечная палочка при нарушении температурного режима хранения скоропортящихся продуктов удваивает свое количество каждые двадцать минут.

Целый «букет» микробов был обнаружен и в весовом салате «Сельдь под шубой» от магазина «Вкусстер 24»: содержание дрожжей превысило допустимую норму в 5 раз (2500 КОЕ/г вместо «не более 500 КОЕ/г»), количество МАФАНМ – более чем в 5 раз (260 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 000 КОЕ/г»), а количество «плесеней» – в 20 раз (1000 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 КОЕ/г»)!

Кроме того, на этикетке не был указан изготовитель салата, а маркировка оказалась неполной: не были полностью указаны адрес изготовителя и условия хранения.

– Количество МАФАНМ характеризует общее содержание микроорга-



низмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет кандидат ветеринарных наук, руководитель научного консультационного центра Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины Светлана Щепеткина. – Превышение содержания количества МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или фасовки. В пределах допустимых значений содержание в продукции МАФАНМ для человека безопасно, а вот употребление продуктов с высоким их содержанием может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита. Самыми чувствительными к повышению данного показателя являются дети, пожилые люди и люди с ослабленной иммунной системой.

Кроме того, на этикетке не был указан изготовитель салата, а маркировка оказалась неполной: не были полностью указаны адрес изготовителя и условия хранения.

**КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА – В БОЛЬШИНСТВЕ САЛАТОВ!**

Пять образцов рыбных салатов из восьми, проверенных в лаборатории Росстандарта, отличились еще и тем, что в них были обнаружены БГКП в количествах, превышающих действующие ограничения. Так,



Салат «Сельдь под шубой», ТМ «Карусель»	Салат «Сельдь под шубой с филе-кусочками сельди слабосоленой», ТМ «ВкусВилл»	Салат «Шведский со свеклой и сельдью», ТМ «О'КЕЙ»
ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), г. Санкт-Петербург	ООО «Фабрика кулинарии», Московская обл.	ООО «О'КЕЙ», г. Санкт-Петербург
ООО «ИКС 5 Гипер» (гипермаркет «Карусель»), ул. Партизана Германа, д. 47, лит. А	ООО «ВкусВилл», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
0,310 кг + 0,286 кг	0,300 кг x 2 шт.	0,308 кг + 0,318 кг
400 руб.	733 руб.	350 руб.
19.10.2022	18.10.2022	19.10.2022
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Сельдь плохо зачищена: с наличием мелких костей и плавника. Отсутствует петрушка, указанная на этикетке, не указана дата изготовления	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Укроп, указанный в составе на этикетке, отсутствует. Нет даты изготовления
<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>
не более 500 / 1,2x10 <sup>3</sup>	не более 200 / 4,5x10 <sup>2</sup>	не более 500 / менее 1x10 <sup>1</sup>
более 3,0x10 <sup>5</sup>	1,6x10 <sup>4</sup>	9,0x10 <sup>3</sup>
2,0x10 <sup>2</sup>	3,0x10 <sup>2</sup>	1,0x10 <sup>2</sup>
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике и маркировке. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАНМ, дрожжей, плесеней	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Обнаружены БГКП*, превышение дрожжей, плесеней	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по маркировке. Обнаружены БГКП*, превышение 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.

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ**

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

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



условно патогенная микрофлора была выявлена в салатах «Сельдь под шубой», изготовленных ООО «Козельские овощи» (Калужская обл.) под ТМ «Каждый день» (частной маркой торговой сети «Ашан»), супермаркетом «Сезон», гипермаркетом «Карусель», ООО «Фабрика кулинарии» (Московская обл.) по заказу торговой сети «ВкусВилл», а также салате «Шведский со свеклой и сельдью» от гипермаркета «О'КЕЙ».

Кроме БГКП, салат ТМ «Каждый день» оказался также насыщен еще целым рядом нежелательных микроорганизмов: содержание дрожжей превысило допустимую норму в 1,5 раза (3000 КОЕ/г вместо «не более 200 КОЕ/г»), количество МАФАНМ – в 2 раза (100 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 000 КОЕ/г»), а количество «плесеней» – в 4 раза (200 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 КОЕ/г»). Органолептическая оценка образца также оказалась далека от идеала: специалисты лаборатории отметили послевкусие окислившегося жира рыбы.

Не менее полным оказался набор из нежелательных микроорганизмов в салате «Сельдь под шубой» от гипермаркета «Карусель»: содержание дрожжей превысило допустимую норму в 1,2 раза (1200 КОЕ/г вместо «не более 500 КОЕ/г»), количество МАФАНМ – в 6 раз (300 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 000 КОЕ/г»), а количество «плесеней» – в 4 раза (200 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 КОЕ/г»). Специалисты лаборатории не понравились и внешний вид салата: сельдь оказалась плохо зачищена, с наличием мелких костей и плавника, а петрушка, использованная в салате, не была указана в составе на этикетке. Также на этикетке при наличии даты упаковывания не была указана дата изготовления, а в перечне ингредиентов допущены сокращения, что противоречит требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/211 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Немало замечаний получил и салат «Шведский со свеклой и сельдью» от гипермаркета «О'КЕЙ»: кроме наличия БГКП, количество «плесеней» оказалось больше нормы в 2 раза (100 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 КОЕ/г»). Кроме того, в салате не был обнаружен укроп, заявленный в составе на этикетке, при наличии даты упаковывания отсутствовала дата изготовления. Единственным достоинством этого кулинарного изделия была его цена 350 руб./кг, которая оказалась самой низкой по сравнению со стоимостью салатов из других супермаркетов, участвовавших в исследовании. Но вряд ли этот продукт с кишечной палочкой и ее «сестрами» даже по такой супердемократичной цене сможет стать украшением нового стола.

Неудовлетворительную оценку получил также самый дорогой салат, отправленный на экспертизу. В образце «Сельдь под шубой» ТМ «ВкусВилл» по цене 733 руб./кг, кроме превышения допустимого количества БГКП, в 2,5 раза была завышена допустимая норма содержания дрожжей (450 КОЕ/г вместо «не более 200 КОЕ/г») и в 6 раз – количество «плесеней»: (300 КОЕ/г вместо «не более 50 КОЕ/г»).

Замыкает «пятерку» самых неблагоприятных салатов «Сельдь под шубой» по микробиологическим показателям образец из супермаркета «Сезон»: кроме БГКП, содержание дрожжей в этом образце превысило допустимую норму в 20 раз (10 000 КОЕ/г вместо «не более 500 КОЕ/г»). Также на этикетке в составе не было указано отварное яйцо, натертое сверху салата на мелкой терке. Кроме того, этикетка салата вводит потребителя в заблуждение относительно срока годности продукта. Во-первых, при наличии даты упаковывания отсутствовала дата изготовления кулинарного изделия. Во-вторых, было указано два взаимоисключающих срока годности: вверху этикетки было указано 6 часов, при этом время упаковывания стояло 10:53 (дата 19.10.2022), а внизу: «годен до 20.10.2022». Следуя этой информации, салат годен до 00 часов 20.10.2022, то есть больше 13 часов после его упаковывания, что больше чем в 2 раза превышает срок, указанный до этого!

– В соответствии с требованиями Федерального закона № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевые продукты без маркировки или с неполной маркировкой признаются опасными, подлежат снятию с реализации и утилизации, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Однако, как видим, далеко не все супермаркеты соблюдают действующее законодательство, а Роспотребнадзор сегодня в условиях моратория на проверки вообще не реагирует на подобные нарушения.

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 немытых овощей не будут попадать в воздух, а затем – на рабочие поверхности, где осуществляется нарезка ингредиентов для салатов. Однако сегодня предприятия торговли ограничены в площа-



дях и просто физически не могут организовать производство, соответствующее санитарным требованиям. Поэтому риск обсеменения изготавливаемой ими кулинарной продукции опасной микрофлорой существенно возрастает.

Материалы экспертизы рыбных салатов «Общественный контроль» направил для принятия мер в надзорные органы. Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены предприятиям розничной торговли «Магнит», пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, «Перекресток», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, «Вкусстер 24», ул. Маршала Говорова, д. 14, «Ашан», Боровая ул., д. 47, «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30, «Карусель», ул. Партизана Германа, д. 47, «ВкусВилл», Ленинский пр., д. 82, корп. 1, «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 и предприятию пищевой промышленности ООО «Великоросс», Санкт-Петербург, ул. Салова, д. 27.

Также Управление Роспотребнадзора по Калужской обл. сообщило, что объявило предостережение ООО «Козельские овощи», изготовителю салата «Сельдь под шубой» ТМ «Каждый день».

**НАУКА ВЫБИРАТЬ**

– Наличие в салатах бактериальных 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, – говорит Алексей Корж. – Поэтому наличие в готовых салатах и другой кулинарной продукции кишечной палочки давно перестало быть редкостью.

Кирилл ОРЛОВ

**СРОКИ ГОДНОСТИ САЛАТОВ:**

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



# denmax

## С НОВЫМ ГОДОМ!

### ЯРКИЕ МОМЕНТЫ С СЫРАМИ DENMAX

