

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

НЕ ПОЙДЕТ НАМ РЫБА ВПРОК, ЕСЛИ В НЕЙ СТАФИЛОКОКК!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сельдь под шубой – традиционное новогоднее угощение еще с советских времен. Сегодня для приготовления этого праздничного блюда домохозяйки используют пресервы – уже расфасованные в пластиковые баночки филе-кусочки сельди в масле или соусной заливке.

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 Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

СТР. 4-5



ИЗ ЗАЛА СУДА

Просрочка, берегись!

Приморский районный суд Санкт-Петербурга признал действия супермаркета «Лента» на Чкаловском пр., д. 50 противоправными в отношении неопределенного круга потребителей: магазин допустил реализацию просроченных полуфабрикатов – блинов с мясом торговой марки «МИРАТОРГ» (изготовитель ООО «Брянская мясная компания», Брянская обл.).



СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: дефицита вакцин в России нет

С 1 сентября 2023 года в России вступили в силу новые правила, согласно которым все ветпрепараты должны иметь сертификат международного образца GMP. Без этого они не смогут продаваться в России. Насколько успешно отечественные вакцины сегодня выдерживают конкуренцию с импортными, рассказали в Северо-Западном филиале ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Оливье с кишечной палочкой, дрожжами и плесенью



Какой же Новый год без традиционного салата оливье? Раньше этот салат почти в каждом доме готовили самостоятельно, сегодня всё чаще его предпочитают покупать в магазинах. Однако, как выяснила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», популярное блюдо, приобретенное в рознице, легко может стать причиной недомогания или даже кишечной инфекции.

СТР. 10-11

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 18 января 2024 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов вареных колбас и сосисок, изготовленных по ГОСТу. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе государственной испытательной лаборатории.



ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ



Для новогоднего стола принято запастись не только самые вкусные, но и самые полезные продукты, в том числе молочные, 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!

«Зеленый берег»: проверено и одобрено!

И всё потому, что сыры, как и вся молочная продукция «Приозерского молочного завода» – обособленного подразделения АО «Племенной завод Красноозерное», – изготавливаются в экологически благополучном районе из натурального молока, получаемого с собственных ферм. От надоя молока до его переработки проходит всего несколько 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 «Племенной завод Красноозерное» входит свое перерабатывающее производство – «Приозер-

ский молочный завод», который выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции: питьевое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожки, творожные массы, сметана, йогурт, ряженка, ацидофильная простокваша), полутвердый и плавленый сыры, масло сливочное под торговыми марками «Зеленый берег» и «Салми».

В этом году сыр «Приозерский» ТМ «Зеленый берег» из коровьего молока стал победителем номинации «Молочная продукция» конкурса по качеству продовольственных товаров «Можно покупать!», который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Авторитетное экспертное жюри, в состав которого входят ведущие специалисты в области качества Северо-Западно-

го региона, отметило натуральность и превосходные вкусовые свойства сыра полутвердого «Приозерский» ТМ «Зеленый берег».

– Под маркой «Зеленый берег» мы производим молочную продукцию без консервантов и стабилизаторов, приносим ее домой, чтобы накормить родных и близких, ведь мы тоже следим за своим здоровьем, – рассказывает Сергей Клёшев, 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», «Вкусвилл», «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.

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

Алиса САВЕЛЬЕВА

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

В РОССИИ УСИЛИЛАСЬ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА НАРУШЕНИЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

30 октября 2023 г. вступили в силу изменения в статью 14.8 «Нарушение иных прав потребителей» Кодекса РФ об административных правонарушениях.

Согласно изменениям, статья 14.8 КоАП РФ дополнена частью 2.1, в соответствии с которой устанавливается административная ответственность за навязывание потребителю дополнительных товаров (работ, услуг) за отдельную плату путем предложения потребителю до заключения договора о приобретении основных товаров (работ, услуг) приобрести дополнительные товары (работы, услуги) или заключить иные договоры, приобретение или заключение которых обусловливается обязательностью при приобретении основных товаров (работ, услуг), если иное не предусмотрено законом, а также путем включения в договор условий, которые обуславливают приобретение основных товаров (работ, услуг) обязательным приобретением дополнительных товаров (работ, услуг), в том числе предусматривают обязательное заключение иных договоров, если иное не предусмотрено законом.

Штраф за данное правонарушение составляет:

- от 2000 до 4000 рублей для должностных лиц;
- от 20 000 до 40 000 рублей для юридических лиц.

Также в статье 14.8 КоАП РФ появилась административная ответственность за необоснованный отказ в рассмотрении либо за уклонение от рассмотрения в установленном порядке требований потребителя, связанных с нару-



шением его прав, в виде административного штрафа в размере:

- от 15 000 до 30 000 рублей для должностных лиц;
- от 100 000 до 300 000 рублей для юридических лиц.

– Таким образом, если продавец отказывается принять у потребителя претензию, он может крепко об этом пожалеть, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»**. – В этом случае покупатель должен зафиксировать факт отказа с помощью средств фотовидеофиксации или показаний свидетелей, а затем обратиться в прокуратуру или Роспотребнадзор, приложив имеющиеся доказательства недобросовестных действий продавца.

Влад МЕЛЬНИК

ВИТРИНА

Универсам «Таллинский» – визитная карточка Кировского района

Любимый универсам нескольких поколений, расположенный на проспекте Ветеранов, д. 89, в будущем году отмечает 50-летний юбилей. Петербуржцев приглашают за покупками, обещая праздничные мероприятия.

ПОКУПКИ В УДОВОЛЬСТВИЕ

Уже 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.

С детства знакомый многим ленинградцам-петербуржцам универсам (он открылся в январе 1974 года) после реконструкции превратился в современный торговый комплекс. Продуманное освещение, система информирования покупателей с использованием инфокиосков – магазин можно считать визитной карточкой потребительского рынка Кировского района. Есть и свой фирменный стиль: логотип универсама, нарядная одежда персонала, особый упаковочный материал, оригинальное оформление торгового зала.

ПЕНСИОНЕРАМ – СКИДКИ!

В ассортименте универсама – около 35 000 наименований различных товаров: высококачественные продукты питания и напитки, 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.

Особой популярностью пользуется кулинарный отдел универсама, который предлагает более 100 видов свежеприготовленных салатов, горячих блюд, мясных полуфабрикатов и выпечку.

БОГАТЫЙ ВЫБОР, ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Универсам «Таллинский» готов взять на себя и другие ваши бытовые хлопоты: к услугам посетителей банкоматы, прачечная, химчистка, мастерские по ремонту обуви и сумок, салоны фотоуслуг, по изготовлению ключей, а также окон и мебели.

Работники торгового зала дружелюбно откликаются на любой запрос покупателей, стараясь найти индивидуальный подход к каждому. В результате гости универсама получают бесплатный бонус – хорошее настроение! Посещение «Таллинского» очень удобно для автомобилистов: расположенная перед входом в универсам парковка рассчитана на 300 машин, также отведены места для транспорта инвалидов.

Оцените и вы по достоинству сервис универсама «Таллинский»: ассортимент, качество, новую политику, вежливость продавцов. Старый добрый знакомый универсам «Таллинский» знает все секреты высшей школы торговли и всегда рад предложить вам свои услуги ежедневно с 9:00 до 22:00.

Олег ПЕТРОВ

ИЗ ЗАЛА СУДА

ПРОСРОЧКА, БЕРЕГИСЬ!

Приморский районный суд Санкт-Петербурга признал действия супермаркета «Лента» на Чкаловском пр., д. 50 противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.



Скопид обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Поводом стали нарушения магазином «Лента» прав потребителей – реализация просроченных полуфабрикатов блинов с мясом торговой марки «МИРАТОРГ» (изготовитель ООО «Брянская мясная компания», Брянская обл.).

Обнаружив на прилавке мясные полуфабрикаты со сроком годности, истекшим три дня назад, сотрудники общественной организации сначала приобрели их, а затем составили акт о реализации просрочки. Представитель магазина «Лента» признала факт наличия в продаже просроченной продукции, объяснив это «человеческим фактором».



Деньги за просроченный товар общественникам сразу вернули, однако о дальнейшей судьбе продукции с истекшим сроком годности не сообщили, что и стало поводом для дальнейшего обращения «Общественного контроля» в суд с иском в защиту неопределенного круга потребителей.

Согласно ст. 46 закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей», перечень требований общественной

организации невелик – она может просить суд признать действия ответчика противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, а также обязать ответчика довести решение суда до потребителей через средства массовой информации или другим способом.

В суде представитель «Ленты» не согласился с исковыми требованиями «Общественного контроля» и заявил, что подпись сотрудника под актом проверки не означает факта признания магазином своей вины. В то же время ответчик

не предоставил каких-либо доказательств прекращения реализации просроченной продукции. Выслушав доводы сторон, Приморский районный суд Санкт-Петербурга удовлетворил иски требования «Общественного контроля», признав действия «Ленты» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.

– Торговая сеть «Лента» в основном соблюдает требования законодательства, однако все равно допускает отдельные нарушения, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Воздействие на продавцов через судебную систему заставляет их более внимательно относиться к выполнению обязательных требований, принимать меры по недопущению подобных нарушений в будущем. Это сигнал и потребителям: они должны быть более осторожны при покупке товаров, проверять наличие на этикетке всей обязательной информации. Если каких-либо сведений на этикетке нет или они указывают на истекший срок годности, стоит воздержаться от покупки таких товаров. А если продукт с истекшим сроком годности все-таки приобретен, вы можете вернуть его в магазин. Наличие чека при этом не является обязательным условием возврата продавцу некачественного товара.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЕ В ДЕЙСТВИИ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: дефицита вакцин в России нет!



Одно из условий обеспечения продовольственной безопасности страны – забота о здоровье сельскохозяйственных животных. Для того чтобы их поголовье не сокращалось из-за различных вирусов и болезней, ветеринарная служба постоянно разрабатывает и применяет эффективные ветпрепараты, включая вакцины.

С 1 сентября 2023 года в России вступили в силу новые правила, согласно которым все ветпрепараты должны иметь сертификат международного образца GMP (Good Manufacturing Practice). Без этого они не смогут продаваться в России.

По данным Россельхознадзора, инспектирование уже успешно прошли 32 иностранные площадки из Франции, Китая, Португалии, Румынии, Испании, Чехии, Израиля, Словении, Венгрии, Хорватии, Италии, Бразилии, Индии, Вьетнама и Новой Зеландии. Еще по 23 площадкам готовятся заключения по результатам их проверок.

Как подчеркивали в ведомстве, GMP-инспекции – это стандартная мировая практика, без прохождения таких проверок ветпрепараты не могут поставляться, например, в Евросоюз и США.

Россельхознадзор также сообщил, что отечественные производители при поддержке государства ежегодно наращивают производство вакцин и лечебных средств для сельскохозяйственных и домашних животных. Так, в 2022 году было произведено 12,74 млрд доз живых вакцин для сельхозсектора, что почти в 1,9 раза больше, чем в 2021 году. Тем не менее доля отечественных вакцин против болезней птиц составляет всего 25%, а доля импортных – 75%.

В России одним из ведущих учреждений, обеспечивающих сельскохозяйственную отрасль вакцинами, является ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), входящий в структуру Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор).

Среди приоритетных направлений деятельности ФГБУ «ВНИИЗЖ» – производство и распространение современных ветпрепаратов отечественного производства. О проблемах, связанных с импортозамещением наиболее востребованных вакцин и внедрением отечественных ветпрепаратов, редакция «ПК» попросила рассказать ветеринарного врача отдела ветеринарно-санитарной экспертизы Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Александра Колесниченко.

– Александр Сергеевич, одна из острых проблем отечественного птицеводства – предотвращение падежа птицы из-за различных болезней. Какие инфекции сегодня представляют наибольшую опасность для птицефабрик и почему?

– На сегодняшний день наиболее опасными инфекциями для отечественных птицефабрик являются: грипп птиц, болезнь Ньюкасла, болезнь Гамборо, болезнь Марека, инфекционный бронхит, туберкулез, сальмонеллез и кокцидиоз. Эти заболевания представляют серьезную угрозу для птицеводства, так как могут вызывать массовый падеж птицы, снижать ее продуктивность и ухудшать качество готовой продукции. Кроме того, некоторые из этих инфекций (например, грипп птиц) могут передаваться человеку, что создает дополнительные риски для здоровья населения.

– Какие меры предпринимают птицефабрики для борьбы с опасными инфекциями?

– Для предотвращения падежа птицы из-за инфекций птицефабрики предпринимают ряд профилактических мероприятий. Так, в обязательном порядке поддерживаются чистота и порядок на территории, проводятся регулярная дезинфекция помещений и оборудования, осуществляется контроль качества кормов и воды.

Большинство инфекционных заболеваний можно предотвратить с помощью своевременной вакцинации. Необходимо следить за графиком прививок и использовать только качественные вакцины. С целью контроля здоровья птицы регулярно проводятся осмотры и диагностические исследования для выявления возможных заболеваний на ранних стадиях и своевременного лечения.

Для снижения рисков возникновения заболеваний создаются оптимальные условия, позволяющие обеспечить птице достаточное пространство, вентиляцию, освещение и температуру, в том числе контроль уровня влажности и аммиака в помещении.

Немаловажный фактор здоровья птицы – организация правильного кормления. Сбалансированный рацион, богатый витаминами и минералами, способствует повышению



иммунитета птицы и предотвращает развитие многих заболеваний.

Среди других мер – борьба с вредителями и паразитами. Насекомые и грызуны могут быть переносчиками инфекций, поэтому необходимо проводить мероприятия по их уничтожению. Своевременная изоляция больных особей и проведение дезинфекции помещения также снижает риски заболеваемости птицы.

– Для защиты промышленной птицы от инфекций необходимы эффективные и доступные по цене вакцины. Что делает «ВНИИЗЖ» для решения этого вопроса?

– ФГБУ «ВНИИЗЖ» занимается разработкой и производством препаратов для защиты животных от различных заболеваний. Институт постоянно работает над созданием новых вакцин, доступных для использования в промышленных масштабах и демонстрирующих сегодня свою эффективность. Кроме того, ФГБУ «ВНИИЗЖ» сотрудничает с другими научными организациями и производителями вакцин, чтобы обеспечить доступность своих продуктов для птицефабрик.

– Насколько эффективно сегодня работает импортозамещение в области вакцинации промышленной птицы?

– Российский рынок вакцин для сельскохозяйственных животных и птицы является очень привлекательным, особенно для иностранных компаний. За последние 15 лет рынок вакцин для животных претерпел значительные изменения – емкость, насыщение, законодательство, условия для потребителей, производителей и трейдеров.

Еще в 2008 году в структуре рынка иммунобиологических биопрепаратов 75% занимали вакцины отечественного производства и только 25% приходилось на импорт. Но из-за вступления России в ВТО, агрессивного маркетинга иностранных производителей, «сопровождения» импортного посадочного материала вакцинами зарубежного производства позиции российских биопродвижателей значительно ослабли. Доля российских производителей на внутреннем рынке сократилась примерно до 25–30%, в то время как доля импортируемых вакцин выросла до 70–75%. Поэтому сегодня новому поколению ветврачей, которое «выросло» на импортных вакцинах, перестроиться на отечественные аналоги не так-то просто.

Структура рынка импортных вакцин в натуральном выражении (дозы) по видам животных за 2021 год (по данным системы ФГИС «Аргус») выглядела следующим образом:

- живых вакцин для птиц – 99,78%, для свиней – 0,16%, для крупного рогатого скота (КРС) – 0,03%, для мелких домашних животных – 0,02%;
- инактивированных вакцин для птиц – 87,4%, для свиней – 9,6%, для крупного рогатого скота (КРС) – 2,4%, для мелких домашних животных – 0,5%.

От всего объема ввозимых препаратов 35% приходится на вакцины против болезни Ньюкасла, 27% – против инфекционного бронхита кур, 15% – против болезни Гамборо, и только 23% остается на вакцины для борьбы с другими инфекциями.

– Какие вакцины для сельскохозяйственных животных выпускает сегодня ФГБУ «ВНИИЗЖ»?

– ФГБУ «ВНИИЗЖ» уже более 30 лет работает на рынке иммунобиологических препаратов против вирусных болезней животных и птиц. На данный момент зарегистрировано 77 наименований вакцин производства ФГБУ «ВНИИЗЖ», которые профилактируют 34 заболевания животных вирусной и бактериальной этиологии.

Ассортимент вакцин ФГБУ «ВНИИЗЖ» позволяет предотвращать почти 99% заболеваний вирусной этиологии в промышленном животноводстве и птицеводстве и замещает 80% аналогов наименований импортных вакцин.



Сотрудниками учреждения разрабатаны и производятся вакцины для профилактики практически всех вирусных и бактериальных болезней птиц, а также ряда вирусных и бактериальных болезней свиней и крупного рогатого скота. В первую очередь это болезни из списка Международного эпизоотического бюро (МЭБ): грипп птиц, болезнь Ньюкасла, инфекционная бурсальная болезнь (болезнь Гамборо), инфекционный бронхит кур, болезнь Марека, инфекционный ларинготрахеит птиц, гепатит утят, респираторный микоплазмоз и инфекционный синовит птиц.

Также выпускаем вакцины для профилактики экономически значимых болезней – например, синдрома снижения яйценоскости, синдрома гидроперикардита кур, реовирусного теносинюита, метанемовирусной инфекции, гемофилеза птиц, инфекционного энцефаломиелиита, оспы птиц, а также ряда болезней бактериальной природы.

– Какие прорывные технологии сегодня использует ФГБУ «ВНИИЗЖ» в области производства вакцин для промышленного птицеводства?

– Разработка и внедрение вакцин в практику осуществляется на основе научного поиска, выполняемого сотрудниками института. Так, например, компонентный состав некоторых вакцин представлен авторскими вакцинными штаммами, выделенными из циркулирующих на территории РФ изолятов вирусов. Современная диагностическая база ФГБУ «ВНИИЗЖ» позволяет своевременно следить за эпизоотической обстановкой и контролировать эффективность применения вакцин собственного производства против актуальных изолятов вирусов в острых опытах с контрольным заражением.

– Можно ли говорить о преимуществах вакцин ФГБУ «ВНИИЗЖ» перед импортными аналогами?

– Самое главное достоинство вакцин производства ФГБУ «ВНИИЗЖ» – оптимальное соотношение цены и качества. При этом наши препараты достаточно эффективны, так как в большинстве своем разрабатываются и делаются именно из вирусов, циркулирующих на территории нашей страны.

– Всегда ли импортные вакцины можно заменить отечественными?

– В России производится около 80% всех вакцин, необходимых для наших сельхозпроизводителей. Те, что не производим, закупает за границей – например, вакцины против инфекционной анемии цыплят и вирусного геморрагического энтерита индеек. Данные препараты имеют в России низкий спрос и завозятся в небольшом количестве – всего 0,2% от общего объема ввозимых «птичьих вакцин». Именно поэтому их разработка российскими учеными была неактуальной.

Также в России отсутствует производство иммунокомплексных вакцин против болезни Гамборо и векторных вакцин против болезней птиц. Применение векторных вакцин имеет смысл в эпизоотически благополучных регионах, когда риск применения живых вакцин превышает пользу от их введения. К сожалению, в нашей стране вирусные болезни птиц очень широко распространены и эффект оздоровления хозяйств с помощью рекомбинантных вакцин далеко не очевиден. Минусами рекомбинантных вакцин являются их очень высокая цена, а также отдаленный иммунный ответ к 30-му дню после вакцинации: экспериментально доказано, что живые вакцины начинают работать быстрее. К тому же невозможно проконтролировать эффективность применения рекомбинантных вакцин в производственных условиях серологическими методами.

Таким образом, в условиях напряженной эпизоотической ситуации по болезням птиц в нашей стране эффективность применения векторных вакцин экономически не оправдана.

По данным Министерства сельского хозяйства, в России отсутствует риск дефицита ветпрепаратов. Сейчас в стране зарегистрировано 782 лекарственных препарата для ветеринарного применения, из которых отечественного производства – 570 (73%), а зарубежного – 212 (27%). При этом у наиболее востребованных средств зарубежного производства имеются отечественные аналоги.

Влад МЕЛЬНИК

ФГБУ «ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ ЖИВОТНЫХ» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»)

196158, Россия, Санкт-Петербург,
Московское шоссе, д. 15



Приемная директора:
Тел.: +7 (812) 630-20-69,
8-800-600-52-36
E-mail: general@vetlab.spb.ru

www.arriah.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



НЕ ПОЙДЕТ НАМ РЫБА ВПРОК, ЕСЛИ В НЕЙ СТАФИЛОКОКК!

Сельдь под шубой – традиционное новогоднее угощение еще с советских времен. Но если в прошлом веке для ее приготовления в магазине можно было купить только целые тушки сельди пряного посола, которые затем на кухне нарезались в салат, то сегодня для удобства домохозяйек торговые предприятия предлагают уже упакованные в пластиковые баночки филе-кусочки сельди в масле или соусной заливке. Это и есть рыбные пресервы.

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 Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).



БЕЗОПАСНОСТЬ – ПЕРЕД 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, плесени, стафилококк и т.д. 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, которые 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 дает потребителям гарантии безопасности пресервов. 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 соб-

ственных 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. 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 экспертизу «провалили» уже 70% образцов. В последующие годы в ходе ежегодных проверок доля образцов, не соответствовавших обязательным требованиям, в среднем составляла

от семи до девяти образцов из десяти. Вот и на этот раз обязательным санитарным нормам не отвечали восемь из десяти образцов пресервов. Кроме того, помимо условно-патогенной микрофлоры, в ходе проверки этого года в пресервах, выпущенных под частной маркой торговой сети «Верный», был обнаружен стафилококк, а в трех образцах массовая доля рыбы оказалась ниже требований, установленных Техническим регламентом.

НАРУШИТЕЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

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

д. 35, корп. 1; «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30; «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1; «Верный» и «Дикси» на Ленинском пр., д. 82, корп. 1. Во всех этих магазинах была обнаружена рыбная продукция, обсемененная условно-патогенной микрофлорой.

Так, в пресервах из разделанной рыбы «Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле ТМ «Мореслав» (ООО «Рыбное место», Орловская обл.), приобретенных в универсаме «Дикси» по цене 393 руб./кг, количество дрожжей превысило допустимую норму в 110 раз (11 000 КОЕ (колониеобразующих единиц)/г вместо нормы «не более 100 КОЕ/г»).

– Если в 1 г пресервов количество дрожжей достигает 500 КОЕ/г,

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРЕСЕРВОВ ИЗ СЕЛЬДИ



Наименование продукта	Пресервы. Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле «По-царски» ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле ТМ «О'КЕЙ daily»	Пресервы из разделанной рыбы. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле ТМ «Мореслав»	Пресервы. Сельдь атлантическо-скандинавская слабосоленая филе-кусочки в масле с луком ТМ «Атлантика Морепродукты»	Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с луком ТМ «Смоленская коллекция»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки без кожи в масле ТМ «Меридиан»
Производитель	ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	ООО «Коринф Трейд Компани Рус», Ленинградская обл.	ООО «Рыбное место», Орловская обл.	ООО «Фосфорель», г. Воронеж	ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск	ОАО ПКП «Меридиан», г. Москва
Нормативный документ	СТО 15167786-004-2017	ТУ 10.20.25-002-36332522-2022	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	ТУ 10.20.25-002-95880274-2017	ТУ 10.20.25-001-84003920-2022	ТУ 10.20.25-012-11440376-2017
Дата изготовления	01.10.2023	09.09.2023	03.10.2023	27.09.2023	24.09.2023	06.08.2023
Масса, количество образцов	200 г x 4 шт.	150 г x 4 шт.	150 г x 4 шт.	240 г x 3 шт.	380 г x 3 шт.	480 г x 3 шт.
Цена за 1 кг, руб.	615,00	547,00	393,00	542,00	434,00	696,00
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78683»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит «АРХЕМ»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Масса нетто, г (на этикетке/результат)	200 / 200 ± 0,5	150 / 167,2 ± 0,5	150 / 154,7 ± 0,5	240 / 244,2 ± 0,5	380 / 375,2 ± 0,5	480 / 475,4 ± 0,5
Массовая доля составных частей, % (норма – 65% рыбы, заливки – не более 35% / результат)	Масса рыбы 130 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 71,5%; массовая доля заливки – 28,5%; масса рыбы – 143 г	Масса рыбы 98 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 68%; массовая доля заливки – 32%; вес рыбы – 106,5 г	Масса рыбы 98 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 64,4%; массовая доля заливки – 35,6%; масса рыбы – 99,7 г	Масса рыбы на этикетке не указана / массовая доля рыбы – 68,9%; массовая доля заливки – 31,1%; масса рыбы – 168 г	Масса рыбы на этикетке не указана / массовая доля рыбы – 65,9%; массовая доля заливки – 34,1%; масса рыбы – 247,2 г	Масса рыбы 312 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 65,9%; массовая доля заливки – 34,1%; масса рыбы – 313,4 г
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 2,0x10 ²)	3,8x10 ²	менее 1,0x10 ¹	1,8x10 ³	6,7x10 ³	9,7x10 ⁴	2,4x10 ⁴
Стафилококк (не допускается)	не обнаружен	не обнаружен	не обнаружен	не обнаружен	не обнаружен	не обнаружен
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	1,1x10 ⁴	5,9x10 ³	9,4x10 ³	1,3x10 ⁴
Плесневые грибы (плесени), КОЕ/г (не более 10)	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹
Соответствие требованиям ТР ТС 040/2016*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции

то увеличивается вероятность их порчи до истечения срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться, – предупреждает



Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». – 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.

В пресервах «Сельдь атлантической-скандинавская слабосоленая филе-кусочки в масле с лучком» **ТМ «Атлантика Морепродукты» (ООО «Фосфорель»**, г. Воронеж) из супермаркета «Перекресток» по цене 542 руб./кг содержание дрожжей превысило допустимую норму в 59 раз (59 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 100 КОЕ/г»).

Кроме неблагоприятных результатов по микробиологическим показателям, образец **ТМ «Атлантика Морепродукты»** также не соответствовал требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Так, информация о наименовании продукции, ее изготовителя, включая адрес производства, размещенная на упаковке, оказалась плохо читаемой.

НЕАПЕТИТНЫЕ ПРЕСЕРВЫ

В пресервах «Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с луком» **ТМ «Смоленская коллекция» (ООО «Смоленская коллекция»**, г. Смоленск) из универсама «Маг-

нит» по цене 434 руб./кг содержание дрожжей превысило допустимую норму в 94 раза (9400 КОЕ/г вместо нормы «не более 100 КОЕ/г»).

По итогам проверки прошлого года пресервы **ТМ «Смоленская коллекция»** также были признаны неблагоприятными по микробиологическим показателям.

Еще менее аппетитными оказались пресервы «Сельдь тихоокеанская филе-кусочки без кожи в масле» **ТМ «Меридиан» (ОАО ПКП «Меридиан»**, г. Москва) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 696 руб./кг: содержание дрожжей оказалось выше допустимой нормы в 130 раз (13 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 100 КОЕ/г»).

Продукция **ТМ «Меридиан»** не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, согласно результатам проверки прошлого года, пресервы **ТМ «Меридиан»** из гипермаркета «О'КЕЙ» оказались самыми «грязными» среди всех проверенных образцов. Так, 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 количество МАФАНМ – в 1,5 раза (300 тыс. КОЕ/г вместо 200 тыс. КОЕ/г).

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 ко-



личества плесеней и дрожжей может вызвать расстройство желудка.

– Превышение содержания количества МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий 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.

ЧАСТНАЯ МАРКА – РИСК ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

«Чемпионом» по содержанию дрожжей по результатам проверки этого года стали пресервы «Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле» под частной маркой **«Магнит»** торговой сети **«Магнит» (ИП Мачехин В.Я.,** Брянская обл.) по цене 467 руб./кг. Количество дрожжей в образце было превышено в 140 раз (14 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 100 КОЕ/г»).

Кроме неблагоприятных результатов по микробиологическим показателям, образец также не соответствовал требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Так, на этикетке было указано два разных номера дома в адресе предприятия.

Единственным достоинством пресервов **«Магнит»** можно считать соотношение рыбы и заливки, которое составило 70,3%/29,7%. Но вряд ли такая «щедрость» изготовителя



может компенсировать допущенное нарушение санитарных норм.

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – говорит **Всеволод Вишневецкий.** – 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 **«Магнит»** изготовитель использовал дешевое рыбное сырье, неблагоприятное по микробиологическим показателям.

НЕДОВЕС С ДРОЖЖАМИ

Кроме требований безопасности, ТР ЕАЭС 040/2016 регламентирует в пресервах содержание рыбы не менее 65%, а заливки (масла, соуса) – не более 35%. Эту норму, как показали результаты экспертизы, нарушили сразу три изготовителя из десяти.

Так, в пресервах «Сельдь «Царская» с пикантными специями в масле филе-кусочки» **ТМ «King fish» (ЗАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 3»**, г. Санкт-Петербург), приобретенных в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 603 руб./кг, количество дрожжей превысило допустимую норму в 89 раз (8900 КОЕ/г вместо нормы «не более 100 КОЕ/г»). Кроме того, соотношение массовой доли рыбы и заливки составило 62,7%/37,3%, а масса нетто рыбы оказалась 238,7 г вместо 247 г, указанных на этикетке.

Еще больший недобор был обнаружен в пресервах «Сельдь филе-кусочки мате в масле с дымком» **ТМ «Главрыба морепродукты» (ООО «Питерское»**, г. Санкт-Петербург) из универсама «Сезон» по цене 375 руб./кг. Кроме наличия дрожжей, превышение которых оказалось выше нормы в 19 раз (1900 КОЕ/г вместо нормы «не более 100 КОЕ/г»), соотношение массовой доли рыбы и заливки составило 52,5%/47,5%, то есть рыбы и масла в пластиковых баночках было почти поровну, что является грубым обманом потребителей.

ОСТОРОЖНО, СТАФИЛОКОКК!

Самыми неблагоприятными и даже потенциально опасными для потребителя среди всех образцов оказались пресервы «Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле» под собственной маркой торговой сети **«Верный» ТМ «%» (ТМ «Процент»)** от ООО «РПЗ Полюс» (Орловская обл.) по цене 400 руб./кг.

Так, содержание дрожжей в продукте превысило допустимую норму в 59 раз (5900 КОЕ/г вместо нормы «не более 100 КОЕ/г»), а соотношение массовой доли рыбы и заливки оказалось ниже нормы и составило 61,7%/38,3%. Но самой опасной находкой в пресервах **ТМ «%» (ТМ «Процент»)** стал стафилококк – патогенная микрофлора, способная причинить вред организму человека.

Staphylococcus aureus – бактерия, которая вызывает стафилококковое пищевое отравление, или стафилококковый токсикоз. Стафилококк – представитель микрофлоры кожи и слизистых оболочек верхних дыхательных путей человека и животных. Обычно он не вызывает заболеваний у здоровых людей, но при попадании в пищу может стать причиной стафилококкового токсикоза из-за накопления токсинов возбудителей.

Золотистый стафилококк отличается выраженной устойчивостью в окружающей среде. Он способен переносить высокие концентрации соли и сахара, что позволяет ему размножаться в консервированных продуктах и солениях. Хорошо переносит воздействие высоких температур, в том числе температуру пастеризации, которая не уничтожает стафилококк и выра-

батываемый им токсин. По данным некоторых исследований, энтеротоксины стафилококка выдерживают нагревание до 100°C в течение 1–2 часов.

Материалы экспертизы пресервов «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.

КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕСЕРВЫ

– Лучше отдавать предпочтение пресервам в масле, – рекомендует **заведующий лабораторией Атлантического филиала ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» («АтлантНИРО») Борис Нехамкин.** – Продукция в искусной 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 поворачивайте 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°C.

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 Дюценко.** – 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 разделанной соленой рыбы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле ТМ «Магнит»	Пресервы. Сельдь «Царская» с пикантными специями в масле филе-кусочки ТМ «King fish»	Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки мате в масле с дымком. ТМ «Главрыба морепродукты»	Пресервы из рыбы в соусах и заливках. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле. ТМ «%» (ТМ «Процент»)
ИП Мачехин В.Я., Брянская обл.	ЗАО «Рыбообрабатывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург	ООО «Питерское», г. Санкт-Петербург	ООО «РПЗ Полюс», Орловская обл.
TU 10.20.25-100-00472093-2017	TU 10.20.25-022-01490064-2020	TU 9269-001-57948612-2005	TU 10.20.25-002-46973989-2017
10.09.2023	05.09.2023	07.10.2023	26.09.2023
150 г x 4 шт.	380 г x 3 шт.	200 г x 4 шт.	150 г x 4 шт.
467,00	603,00	375,00	400,00
АО «Тандер» (магазин «Магнит «АРКХЕМ»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Союз Святого Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1
150 / 148,0 ± 0,5	380 / 380,7 ± 0,5	200 / 210,6 ± 0,5	150 / 156,6 ± 0,5
Масса рыбы 100 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 70,3%; массовая доля заливки – 29,7%; вес рыбы – 104 г	Масса рыбы 247 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 62,7%; массовая доля заливки – 37,3%; вес рыбы – 238,7 г	Масса рыбы на этикетке не указана / массовая доля рыбы – 52,5%; массовая доля заливки – 47,5%; масса рыбы – 110,6 г	Масса рыбы 98 г – информация на этикетке / массовая доля рыбы – 61,7%; массовая доля заливки – 38,3%; масса рыбы – 96,6 г
1,4x10 ³	2,1x10 ³	8,2x10 ⁴	4,8x10 ⁴
не обнаружен	не обнаружен	не обнаружен	ОБНАРУЖЕН
1,4x10 ⁴	8,9x10 ³	1,9x10 ³	5,9x10 ³
менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹	менее 1,0x10 ¹
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. рыбы. Обнаружены стафилококк, превышение дрожжей

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

Натуральные молочные продукты для активного долголетия

В новом году цех по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» отметит 25-летний юбилей.

СЕКРЕТ УСПЕХА – ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА

ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – современное многопрофильное сельскохозяйственное предприятие, ведущее свою историю с 1931 г. Сегодня это крупнейший производитель сельскохозяйственной продукции не только в Ленинградской области, но и в Северо-Западном регионе. Предприятие специализируется на выращивании овощей открытого грунта, картофеля, зерновых культур и рапса, производстве и переработке коровьего и козьего молока, разведении племенного крупного рогатого скота черно-пестрой породы и зааненских коз.

Особая гордость ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – развитое животноводство: 915 дойных коров дают около 30 тонн молока, а 800 дойных коз – до 2,5 тонн молока ежедневно. Увеличение надоев стало возможным за счет запуска цеха по производству комбинированных кормов из собственного зерна и жмыха, обеспечивающего коров и коз сбалансированным рационом питания.

ВЫСШИЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА

Большая часть произведенного молока перерабатывается в своем цехе по переработке молока, который сегодня предлагает петербуржцам широкую линейку натуральной и доступной по цене продукции: пастеризованное молоко, ряженку, сметану, кефир, творог, мягкие, полутвердые, твердые, рассольные сыры, йогурты, айран.

Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный специалистами и потребителями высший стандарт

качества молочной продукции. Это подтверждается использованием свежего натурального сырья и традиционными способами его переработки. Молоко только пастеризуется, для производства йогуртов применяются исключительно плодово-ягодные начинки, в составе которых нет консервантов, творог изготавливается сквашиванием в творожных ваннах. Поэтому продукция ТМ «ПРИНЕВСКОЕ» такая нежная, вкусная и имеет короткие сроки хранения.

Например, срок годности творога – 72 часа, молока – 5 суток, сметаны – до 10 суток. Срок хранения сыра – от 20 до 90 суток.

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Молочная продукция ТМ «ПРИНЕВСКОЕ» неоднократно становилась призером различных конкурсов качества продовольственных товаров, в том числе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который регулярно проводится «Общественным контролем». Также молоко марки «ПРИНЕВСКОЕ» имеет сертификат на право использования знака «Сделано в Ленинградской области».

Продукцию ТМ «ПРИНЕВСКОЕ» можно найти в специализированных магазинах по реализации фермерской продукции, в том числе «Колхоз», «Удачный», а также в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Перекресток» и «Семишагф».

ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» поздравляет своих любимых покупателей и читателей газеты «Петербургское качество» с наступающим Новым, 2024 годом, желает благополучия, здоровья и активного долголетия с натуральной молочной продукцией ТМ «ПРИНЕВСКОЕ».

Владислав МЕЛЬНИК



Счастливого Нового года с "Клевером"!



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

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°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 23:00.

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 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 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 15% 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 и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

60 лет Лактис

Молочный комбинат «Лактис»
поздравляет петербуржцев
с наступающими
Новым годом и Рождеством!

Желаем крепкого здоровья,
радости, любви
и благополучия!



Сайт: lactis.ru
Интернет-магазин:
lactis.market
Почта: info@lactika.ru

АО «Лактис»,
Великий Новгород,
пр. А. Корсунова, 12Б,
ОГРН1025300796850

Филиал
в Санкт-Петербурге:
+7(812) 406 79 76
+7(931) 212 27 66

Филиал в Москве:
+7(921)707 07 73
+7(921)707 07 41



1997 **ОКЕАН** ТРК

МОРЕ У ВАС ДОМА™



ДЕСЯТИЛЕТИЯМИ МЫ РАБОТАЕМ С ЛУЧШИМИ
РЫБОЛОВЕЦКИМИ КОМПАНИЯМИ РОССИИ
И СОВЕРШЕНСТВУЕМ РЕЦЕПТУРУ, ЧТОБЫ ВЫ МОГЛИ
ЗАБРАТЬ ЧАСТИЧКУ САМОГО ОКЕАНА
К СЕБЕ ДОМОЙ.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВКУСНЫМИ РЫБНЫМИ
ПРОДУКТАМИ.

МОРЕ ВСЕГДА С ВАМИ.

ВКУС И СВЕЖЕСТЬ С 1997 ГОДА



Подготовка к встрече Нового года 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.

Визитная карточка магазинов «Super Babylon» – стильные и изысканные подарочные корзины, представленные в разных ценовых сегментах. Они наполнены уникальными продуктами: колбасой с вялеными томатами, брусничкой и сыром пармезан, фермерскими паштетами из кролика, утки и цесарки, авторскими конфетами и шоколадом, уникальными коллекциями чая и кофе, а также лучшими сортами оливок. Консультанты магазинов 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 слабосоли, 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, langoustines с тимьяном и чесноком, шашлычки из форели и палтуса с болгарским перцем, сибас с тимьяном в лаймовом масле и многое другое – всего не перечислить!

В «Super Babylon» представлены лучшие бренды Петербурга и Ленинградской области. Тщательно отбирая поставщиков, супермаркеты предлагают покупателям свежую фермерскую молочную продукцию, мясо, паштеты, десерты, сыры, а также домашние маринованные хрустящие огурчики и изумительный соус из сливы.

КАЧЕСТВО ПО ВЫГОДНОЙ ЦЕНЕ

В «Super Babylon» постоянно проходят акции «Цена месяца», благодаря которым многие товары можно приобрести со скидкой до 40%. В декабре в акциях будут участвовать более 100 товаров, в том числе разнообразные сыры, элитные колбасы и паштеты, черная и красная икра, перчики с мягким сыром, каштановый и эвкалиптовый мёд, а также много-много сладостей! Любой покупатель сможет выбрать изысканные

подарки и угощения к новогоднему столу по привлекательной цене.

В кулинарии «Super Babylon» вы можете приобрести и заказать ваши любимые деликатесы к новогоднему столу: фермерский оливье, сельдь под шубой, салат «Вальдорф», домашний холодец, галантин из цыпленка, палтус из собственной копильни, лосось в соусе терияки, запеченную буженину и индейку, утку с пьяной грушей. Все блюда приготовлены только из натуральных продуктов по авторским рецептам шеф-повара «Super Babylon».

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

Алиса САВЕЛЬЕВА

BABYLON
SUPER

Супермаркеты 24 часа
www.superbabylon.ru
Малый пр. П.С., д. 54–56
Тульская ул., д. 3А
<https://t.me/superbabylon>

КОГДА ЕДА – В УДОВОЛЬСТВИЕ

ЕСЛИ НА СТОЛЕ «АНКОМ», ПРАЗДНИКУ БЫТЬ!

Изначально на Руси Новый год справляли 1 марта, а в конце XV века дату начала года передвинули на 1 сентября. Обычай отмечать Новый год в ночь с 31 декабря на 1 января появился в России при Петре I – в конце декабря 1699 года император издал именной указ «О праздновании Нового года». Так было положено начало новым правилам празднования Нового года: сытно, вкусно и с размахом. Эти традиции и по сей день с уважением соблюдают на петербургском мясоперерабатывающем предприятии «АНКОМ».

НОВЫЙ ГОД: ОТ ПЕТРА I ДО НАШИХ ДНЕЙ

В петровские времена впервые появился обычай украшать дома еловыми и сосновыми ветками, которые были призваны стать символом вечной жизни. Горожанам полагалось «в знак веселия» поздравлять друг друга с Новым годом и «огни зажигать из дров, или хворосту, или соломы», а во время главного празднования на Красной площади планировалось зажечь «огненные потехи», трижды стрелять из мушкетов, ну и куда без этого – «выпустить несколько ракет».

Во времена Екатерины II еще одной новогодней традицией стал особенный праздничный стол, который в течение последующих столетий пополнялся различными блюдами, вроде оливье и пюре с куриными ножками, которые сейчас являются всем известной новогодней классикой.

В наши дни к этому волшебному вечеру готовятся и взрослые, и дети, предвкушая просмотр любимых фильмов, обмен подарками и, конечно, уютную атмосферу праздничного застолья.

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ» тоже тщательно подготовилось к встрече 2024 года и гарантирует, что выпускаемые им деликатесы и колбасы закроют все потребности вашего новогоднего стола, независимо от его масштабов и сложности.

Небольшая мясоперерабатывающая компания, начавшая свою деятельность в 1996 году и доказавшая свою надежность, быстро завоевала признание как розничных, так и оптовых покупателей. Со временем «АНКОМ» стал крупным и современным предприятием, которое сегодня предлагает широкий ассортимент продукции, рассчитанный на любой вкус и кошелек.

Развитие мясокомбината обусловлено стремлением поддерживать высочайшие стандарты качества на всех этапах производства. Этому способствует современное высокотехнологичное оборудование от передовых компаний России, Беларуси, Венгрии, Германии, Австрии и Чехии – лидеров этой отрасли. Сочетание новых технологий и соблюдение традиций индустрии производства колбас и деликатесов позволяет стабильно

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ

АнКом

1996



выпускать продукцию исключительно высокого качества. Специалисты компании используют ингредиенты премиум-класса – в частности, натуральные специи от ведущих зарубежных производителей. В результате такого комплексного подхода создается неповторимый вкус продуктов «АНКОМ».

ВПЕЧАТЛЯЮЩИЙ АССОРТИМЕНТ

Сегодня «АНКОМ» предлагает жителям Петербурга и Ленинградской области многообразие неизменно свежей продукции. Колбасы и деликатесы, заботливо разработанные технологами компании, подойдут для самых разных событий, независимо от сезона: будь то пикник, семейный завтрак, быстрый перекус на работе или грандиозное новогоднее застолье.

В ассортименте представлены вареные, полукопченые, варено-копченые

и сырокопченые колбасы, а также ветчины и деликатесы из говядины, свинины и мяса птицы. У постоянных покупателей есть особые новогодние фавориты, такие как холодец «Домашний», сырокопченая колбаса «Брауншвейгская» и вареная «Добрынинская Слобода», которые уже давно ассоциируются с торговой маркой «АНКОМ».

Вареная колбаса для традиционного оливье, холодец и карбонад, буженина и балык, готовые нарезки, разнообразные сырокопченые колбасы, а также куриные грудки и окорочка – это далеко не полный список того, что вы найдете в любом из более чем 150 фирменных магазинов и отделов супермаркетов, расположенных в Петербурге и Ленинградской области.

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Признание высочайшего качества продукции предприятия объясняется не только расширением сети фирменных отделов и многочисленными наградами, полученными на таких известных международных выставках, как World Food и ПРОДЭКСПО. Самое важное – это неизменное доверие миллионов покупателей, которые вот уже более двадцати шести лет отдают предпочтение марке «АНКОМ».

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

Сотрудники компании поздравляют всех читателей газеты с наступающим праздником! Они подчеркивают, 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.

Полный список отделов можно найти на сайте компании www.ancom.spb.ru в разделе «Розничная торговля» или прямо здесь по QR-коду. Будем рады видеть вас среди наших покупателей!

Даниил КРЫЛОВ



ГЛАВПРОДУКТ
Традиция
КАЧЕСТВА

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО



СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ОЛИВЬЕ С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ, ДРОЖЖАМИ И ПЛЕСЕНЬЮ

Через отравлений готовой едой в Петербурге в этом году бьет рекорды. Еще в памяти скандалы с рестораном *Grand Bianco*, кафе *Mickey&Monkeys*, службой доставки «Самокат», от которой пострадали около трехсот горожан, и вот теперь сальмонеллез нашли в блюдах кафе *Ivory Garden*. Кулинарная продукция всегда была в зоне особого риска, но теперь, в период действия моратория на проверки бизнеса, шансы загреметь в инфекционную больницу после посещения общепита в Санкт-Петербурге, похоже, резко выросли.

Те же самые салаты, реализуемые не только кафе и ресторанами, но и торговыми сетями, легко могут стать причиной недомогания или даже кишечной инфекции. В этом в очередной раз убедилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», проверив на соответствие обязательным требованиям салаты оливье, представленные на прилавках Северной столицы.



Экспертиза рыбных салатов прошлого 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 санитарным нормам по микробиологическим показателям, а в пяти образцах из восьми проверенных были обнаружены БГКП.

Результаты нынешней предновогодней проверки салатов оливье и вовсе выглядят удручающе: во всех восьми образцах, приобретенных в разных магазинах и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), были обнаружены БГКП.

МИКРООРГАНИЗМЫ В ЗАВОДСКОЙ УПАКОВКЕ

Тех, кто считает салаты, приготовленные специализированными предприятиями, более безопасными, чем салаты, приготовленные самими супермаркетами, ждет горькое разочарование.

Так, в салате оливье ТМ «Грин Крест», ТМ «Великоросс» (ООО «Великоросс», г. Санкт-Петербург) по цене 600 руб./кг со сроком годности

24 суток, упакованном в промышленную упаковку под вакуумом и приобретенном в торговой сети «Дикси», были обнаружены БГКП.

Салаты от ООО «Великоросс» не первый раз получают замечания от специалистов испытательных лабораторий. Так, по итогам экспертизы 2018 г. в салате «Сельдь в шубе» были обнаружены БГКП и плесени, а в ходе исследования прошлого года в аналогичном салате, кроме превышения количества плесени, был выявлен горьковатый привкус и привкус растительного масла.

– 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 привести к расстройству пищеварения. Более того, ее наличие вызывает риск развития в организме человека гельминтов, если ими был заражен сотрудник, занесший кишечную палочку в готовый продукт.

Еще менее аппетитно выглядел салат оливье из магазина «ВкусВилл»,



САНИТАРНЫЕ НОРМЫ – ТОЛЬКО НА БУМАГЕ

Какой же Новый год без традиционного салата оливье? Еще с советских времен сложилось, 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.

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 соответство-

вали обязательным требованиям, причем семь из десяти образцов – по показателям безопасности.

В 2021 г. «Общественный контроль» проверил уже мясные салаты, включая оливье. Согласно протоколам испытаний лаборатории Росстандарта, 80% образцов из числа проверенных не отвечали санитарным нормам, а в шести образцах из десяти были выявлены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САЛАТА ОЛИВЬЕ



Наименование продукта	Салат «Оливье», ТМ «Грин Крест», ТМ «Великоросс»	Салат «Оливье», ТМ «ВкусВилл»	Салат «Оливье», ТМ «Перекресток»	Салат «Оливье», ТМ «Ресторная Шеф»	Салат «Оливье», ТМ «Вкустер»
Производитель	ООО «Великоросс», г. Санкт-Петербург	ООО «ФАСТЛЭНД», г. Москва	ООО «Найс Айс», Ленинградская обл.	ООО «Продмастер», г. Санкт-Петербург	ООО «Вкустер», г. Санкт-Петербург
Место закупки	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78683»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «ВкусВилл», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «ТД Перекресток» Ленинский пр., д. 94, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98, лит. А	ООО «Вкустер» (магазин «Вкустер 24»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А
Количество образцов	2 шт. x 0,300 кг	4 шт. x 0,150 кг	0,318 кг + 0,292 кг	3 шт. x 0,200 кг	0,300 кг + 0,320 кг
Цена за 1 кг	600,00	987,00	520,00	500,00	519,00
Дата и время изготовления	12.10.2023	16.10.2023	16.10.2023	08.10.2023	17.10.2023
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
БГКП (количества)* (в 0,1 г продукта не допускаются)	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
Бактерии рода Salmonella (в 25 г не допускаются)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 500)	4x10 ²	1,1x10⁴	3,1x10 ²	1,4x10⁴	7,8x10³
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 5x10 ⁴)	4,2x10 ⁴	3,3x10 ⁴	1,1x10⁵	1,5x10 ³	8,9x10⁴
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹
Соответствие ТР ТС Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, дрожжей

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек

оказавшийся самым дорогим среди всех образцов, отправленных на экспертизу, – 987 руб./кг. Этот салат, изготовленный промышленным способом ООО «ФАСТЛЭНД» (г. Москва), как следует из информации на упаковке, годен всего 4 суток. Причем при его фасовке использовалась модифицированная газовая среда (МГС) – технология упаковки с использованием пищевых газовых смесей, которая сохраняет продукт в свежем виде и увеличивает срок его годности. Суть методики заключается в нагнетании внутрь контейнера смеси инертных газов, таких как азот и углекислый газ. В подобных условиях бактерии медленнее размножаются, из-за чего продукт перестает портиться.

Однако, как показали результаты испытаний, примененные передовые технологии не уберегли салат ТМ «ВкусВилл» не только от БГКП, но и от избытка дрожжей, которых вместо нормы «не более 500 КОЕ/г» оказалось 11 000 КОЕ/г, то есть больше допустимого предела в 22 раза!

Салаты из «ВкусВилл» также нередко бракуются по микробиологическим показателям. Так, по итогам проверки 2020 г. в образце «Сельдь под шубой» (ООО «ФАСТЛЭНД») было выявлено превышение количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ), а в ходе исследования прошлого года в салате «Сельдь под шубой» (ООО «Фабрика кулинарии», Московская обл.) был выявлен целый букет микробов: БГКП, дрожжи и плесени.

– 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 преподаватель Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж. – Поэтому наличие в готовых салатах и другой кулинарной продукции кишечной палочки давно перестало быть редкостью.

Третьим образцом оливье, изготовленным промышленным способом и не подтвердившим соответствие требованиям безопасности, стал салат ТМ «Ресторная Шеф» (ООО «Прод-

мастер», г. Санкт-Петербург) из магазина «Пятерочка» по цене 500 руб./кг. В нем не только были обнаружены БГКП, но и превышено (в 28 раз!) содержание дрожжей: 14 000 КОЕ/г. вместо нормы «не более 500 КОЕ/г».

Согласно результатам мониторинга «Общественного контроля», кулинарная продукция ООО «Продмастер» впервые не соответствует микробиологическим требованиям. По итогам предыдущей проверки, которая проводилась в 2018 г., в салате рыбном «Мимоза» были выявлены отклонения только по органолептическим показателям.

БАКТЕРИИ НА РАЗВЕС

По содержанию условно-патогенной микрофлоры весовые салаты превзошли изготовленные промышленным способом.

Так, в оливье из супермаркета «Перекресток», изготовленного ООО «Найс Айс», Ленинградская обл.), по цене 520 руб./кг, кроме наличия БГКП, было выявлено более чем в 2 раза превышение количества МАФАНМ: 110 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 000 КОЕ/г».

Салаты из супермаркета «Перекресток» ежегодно бракуются испытательными лабораториями по микробиологическим показателям: БГКП, МАФАНМ, дрожжи, плесени, неудовлетворительная органолептика – таковы результаты проверок, начиная с 2020 г.

– Количество МАФАНМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет кандидат ветеринарных наук, руководитель научного консультационного центра Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины Светлана Щепеткина. – Превышение содержания количества МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или фасовки. В пределах допустимых значений содержание в продукции МАФАНМ для человека безопасно, а вот употребление продуктов с высоким их содержанием может вызвать пищевое отравление с призна-



«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°С.



ками диареи, гастроэнтерита. Самыми чувствительными к повышению данного показателя являются дети, пожилые люди и люди с ослабленной иммунной системой.

Еще больше микроорганизмов было обнаружено в оливье по цене 519 руб./кг из универсама «Вкустер 24». Найдены БГКП, количество дрожжей превысило допустимый предел более чем в 15 раз (7800 КОЕ/г вместо нормы «не более 500 КОЕ/г»), а количество МАФАНМ в 1,8 раза: 89 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 000 КОЕ/г».

В ходе проверки прошлого года салат «Сельдь под шубой» из магазина «Вкустер 24» также был забракован по микробиологическим показателям. Кроме того, на этикетке не были указаны изготовитель и его адрес.

ОСТОРОЖНО, ПЛЕСЕНЬ!

Самыми «грязными» салатами по микробиологическим показателям оказались три образца, приобретенные в отделах кулинарии гипермаркета «О'КЕЙ», универсама «Сезон» и кулинарии «Фермерская».

Так, в оливье ТМ «О'КЕЙ» по цене 430 руб./кг были обнаружены БГКП, содержание дрожжей превысило норму почти в 4 раза (1900 КОЕ/г вместо нормы «не более 500 КОЕ/г»), количество МАФАНМ – почти в 3 раза (140 000 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 000 КОЕ/г»), а плесеней – в 8 раз (400 КОЕ/г вместо нормы «не более 50 КОЕ/г»).

Салаты из гипермаркета «О'КЕЙ» – старожилы черного списка «Общественного контроля». Кроме наличия условно-патогенной микрофлоры, салаты из «О'КЕЯ» нередко не соответствуют и по органолептическим показателям.

Так, в ходе проверки 2021 г. запах оливье был «несвойственный» типу салата, а его вкус «несбалансированным». Кроме того, специалисты лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» отметили неравномерную форму нарезки

ингредиентов, неаккуратную нарезку лука зеленого, дефицит отварного картофеля. Морковь отварная оказалась переварена, а на дне контейнера скопилось жидкость от компонентов салата и заправки. А в ходе прошлой годней проверки салата «Шведский со свеклой и сельдью» укроп, заявленный в составе на этикетке, отсутствовал. Не было и даты изготовления.

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

– Готовые салаты должны храниться при температуре от +2 до +6°С. 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.

В самом бюджетном салате оливье из универсама «Сезон» по цене 390 руб./кг также был выявлен букет из условно-патогенных микроорганизмов. Кроме БГКП, в его составе было обнаружено содержание дрожжей почти в 20 раз выше нормы (9800 КОЕ/г.), количество МАФАНМ – в 3 раза выше нормы (180 000 КОЕ/г) и плесеней – более чем в 4 раза выше нормы (230 КОЕ/г).

Помимо условно-патогенной микрофлоры, оливье из «Сезона» не отвечало требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Как и в ходе экспертизы прошлого года, на этот раз было установлено, что универсам указывает на этикетке два разных срока годности.

Так, в информации для потребителя на этикетке указано, что срок годности салата 6 часов. В то же время дата и час изготовления салата не сообщаются, а ниже магазин пишет: «упаковано 17.10.2023 в 11:21, годен до 18.10.2023». Согласно этой информации, срок годности салата в 2 раза

выше и составляет более 12 часов, что противоречит предыдущей информации.

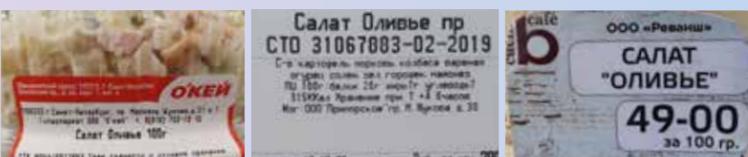
– В соответствии с требованиями Федерального закона № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевые продукты без маркировки или с неполной маркировкой признаются опасными, подлежат снятию с реализации и утилизации, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «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.

Замыкает тройку самых «грязных» салатов оливье по цене 490 руб./кг от кулинарии «Фермерская» (ООО «Реванш», г. Санкт-Петербург), которая располагается на ул. Зины Портновой, д. 32. Набор микробов стандартный: БГКП, дрожжи (в 17 раз выше нормы – 8700 КОЕ/г.), МАФАНМ (почти в 2 раза выше нормы – 96 000 КОЕ/г) и плесени (в 6 раз выше нормы – 300 КОЕ/г).

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 немых 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.

Материалы экспертизы салатов оливье «Общественный контроль» направил в надзорные органы для принятия мер к изготовителям и продавцам.

Кирилл ОРЛОВ



Салат «Оливье», ТМ «О'КЕЙ»	Салат «Оливье», ТМ «Сезон»	Салат «Оливье»
ООО «ОКЕЙ», г. Санкт-Петербург	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), г. Санкт-Петербург	ООО «Реванш» (кулинария «Фермерская»), г. Санкт-Петербург
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Реванш» (кулинария «Фермерская»), ул. Зины Портновой, д. 32, лит. А, пом. 1-Н
0,306 кг + 0,310 кг	0,306 кг + 0,298 кг	1 шт. х 0,580 кг
430,00	390,00	490,00
17.10.2023	17.10.2023	17.10.2023
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
1,9x10³	9,8x10³	8,7x10³
1,4x10⁵	1,8x10⁵	9,6x10⁴
4,0x10²	2,3x10²	3,0x10²
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАНМ, дрожжей, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАНМ, дрожжей, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАНМ, дрожжей, плесеней

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

КАЧЕСТВО

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.
Корреспонденты – Владислав Мельник, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Адрес редакции и издателя: Редакция газеты «Петербургское качество», 190020, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, до востребования.
тел./факс: (812) 324-25-88
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО
Схема распространения:
 – универсамы, универмаги и магазины города;
 – торговые сети

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.
 Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.
 Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.
 Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 08.12.2023 г. в 18.00, Выход в свет 16.12.2023 г.
 Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 190020, Санкт-Петербург, Вн. тер. г. МО Екатерингофский, наб. Обводного канала, д. 138, корп. 1, литера В, пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.
 Номер заказа № ДБ-7999
 Тираж номера 30 000 экз.

12+

С НОВЫМ ГОДОМ



И РОЖДЕСТВОМ!

denmax