

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В КУРЯТИНЕ ИЗ ПЕТЕРГОФА НАШЛИ САЛЬМОНЕЛЛУ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**ОСТОРОЖНО, САЛЬМОНЕЛЛА!**



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить, насколько безопасной является курятина на прилавках магазинов, и отправилась в рейд по супермаркетам Северной столицы. В результате десять образцов куриных полуфабрикатов разных торговых марок были отправлены на исследование в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных». Об итогах проверки читайте на

СТР. 6–7

### ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



#### В твороге «Свежее завтра» и «Славянские кружева» нашли опасный фермент

Роскачество обнародовало результаты исследования творога. В черном списке оказались два образца, содержащие запрещенный на территории Евразийского экономического союза, в который входит Россия, фермент – микробную транскляминазу. Есть сведения о том, что микробная транскляминаза провоцирует развитие непереносимости глютена и болезнь Альцгеймера.

СТР. 2

### САД И ОГОРОД

#### ФГБУ «ВНИИЗЖ»: В ЧЕМ ПОСЕЕШЬ, ТО И ПОЖНЕШЬ!



Опытные садоводы знают: кроме теплой погоды, качественных семян, удобрений и полива, для богатого урожая необходима также правильно подготовленная почва. Чтобы оценить состояние вашей почвы и подобрать оптимальную формулу удобрений для получения максимального эффекта, лучше обратиться к специалистам. О том, как правильно подготовить грунт для выращивания сельскохозяйственных культур, читайте на

СТР. 3

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



#### Килька в томатном соусе: каждая вторая банка – с замечаниями

Чтобы выяснить, какие рыбные консервы можно покупать, а от каких стоит отказаться, несмотря на привлекательную цену, «Общественный контроль» перед началом летнего сезона решил провести экспертизу консервов из кильки в томатном соусе популярных торговых марок, представленных в торговых сетях Северной столицы. О результатах проверки читайте на

СТР. 4–5

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 августа 2024 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов меда и огурцов свежих. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



### СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



#### Как выбрать вкусную тушенку?

Представьте: вы заняты на даче, а времени для приготовления сытного горячего обеда нет. Тогда на помощь придет мясные консервы – с их помощью всего за 20 минут можно приготовить полноценное и очень вкусное готовое блюдо. Остается только найти качественную тушенку в магазине.



победителем независимой экспертизы качества, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».

#### НАДО ЛИ ТРЯСТИ БАНКУ?

Определять количество бульона по звуку бульканья – неплохой совет, если выбираете тушенку, сделанную по ГОСТ 32125-2013. В дешевых консервах процент содержания мяса может быть ниже требований ГОСТа. А на МКК «Балтийский» при закладке массовая доля мяса в банках тушенки высшего сорта по ГОСТу составляет не менее 97,4%. Можно не трясти – останетесь сыты и довольны.

#### ХОТИТЕ МЕНЬШЕ ЖИРА?

Содержание жира напрямую зависит от вида мяса. Например, в свинине жира больше, чем в говядине. Но есть со-

рта мяса с минимальным количеством жира – это дичь (оленина, лосятина, мясо косули), кролик или птица (утка, индейка, курица). Тщательно выверенные рецептуры этих уникальных консервов от МКК «Балтийский» идеально сочетают в себе вкус и качество. Мясные консервы компании линейки «Балтийский деликатес» удостоены награды «Выбор сетей 2021». Самое большое разнообразие вкусов продукции мясокомбината можно найти в магазинах «Пятерочка», «Магнит», «Перекресток» и «Вкустер 24».

#### КАК КУПИТЬ ПОДЕШЕВЛЕ?

МКК «Балтийский» постоянно проводит акции для своих покупателей. Воспользуйтесь выгодой, чтобы оценить вкус и высокое качество тушенки линейки «Премиум», «Экстра», «Люкс» и «Балтийский деликатес». Переходите на сайт [www.mkkbt.ru](http://www.mkkbt.ru) и узнайте, в каких магазинах Петербурга проводятся акции прямо сейчас.

Алиса САВЕЛЬЕВА

#### ГОСТ, ТУ ИЛИ СТО?

Если вы предпочитаете классические консервы из говядины, свинины или птицы, то ищите на банке маркировку «ГОСТ». При выборе тушенки из деликатесного мяса (лось, косуля, кабан и пр.) лучше ориентироваться на состав, поскольку на консервы из мяса диких животных ГОСТ не распространяется, такая продукция выпускается по техническим условиям (ТУ). А для фирменных

мясных консервов, например рульки копченой бескостной, разрабатывают стандарт организации – СТО.

Для классических консервов из свинины или говядины действуют два стандарта: ГОСТ 32125-2013 и ГОСТ 34177-2017. И тут важно знать, что ГОСТ 32125-2013 предусматривает более жесткие требования к качеству: жира в таких консервах будет меньше, а белка и массовой доли мяса – больше.

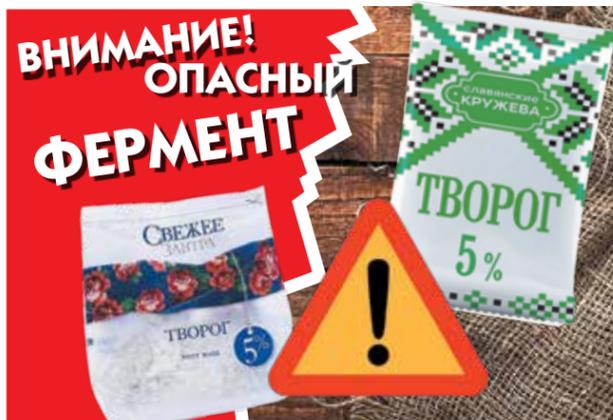
#### ЧТО В СОСТАВЕ?

Обязательно читайте этикетку. В составе дешевой тушенки мало мяса, много жира, встречаются субпродукты. В качественных консервах должны быть только мясо, соль и специи. Никаких загустителей, улучшителей, регуляторов и прочих добавок! Именно такие консервы выпускает петербургский МКК «Балтийский». Кстати, в этом году крупнокусковая тушенка предприятия стала

## ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

## В твороге «Свежее завтра» и «Славянские кружева» нашли опасный фермент

7 июня – Всемирный день безопасности пищевых продуктов. Он отмечается на основании решения 39-й сессии Комиссии «Кодекс Алиментариус» с 2016 г. под эгидой Организации Объединенных Наций. Накануне этого дня Роскачество обнародовало результаты исследования творога, ряд образцов которых представляют собой потенциальную угрозу для здоровья потребителя.



На исследования были отпущены 20 образцов творога популярных торговых марок и один образец весового творога, приобретенного на рынке. Экспертиза проходила по 77 показателям безопасности и качества. Проверка показала, что обязательным требованиям соответствовали только четыре образца, остальные 17 образцов были забракованы по разным показателям.

В черном списке оказались и два образца творога,

содержащие запрещенный на территории Евразийского экономического союза фермент – микробную транслглютаминазу. Он был обнаружен в твороге «Свежее завтра» (производитель – ООО «Галактика», г. Санкт-Петербург, изготовитель – ОАО «Северное молоко», Вологодская обл.) и «Славянские кружева» (производитель/изготовитель – ООО «Молодел», Московская обл.).

Микробная транслглютаминаза, известная среди технологов пищевой индустрии как «мясной клей», – фермент, запрещенный в РФ с 1 января 2020 г. включенный в систему государственного мониторинга Россельхознадзора. Этот фермент производится с помощью мутантных микроорганизмов, которые модифицируют структуру молочного белка. Ее использование неприемлемо и рассматривается как грубое нарушение ряда нормативных документов.

– Микробная траслглютаминаза – это фермент, который выдерживает высокие температуры обработки в составе пищевых продуктов, – комментирует доктор биологических наук, заведующий лабораторией химии пищевых продуктов ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» Владимир Бессонов. – Следовательно, транслглютаминаза полностью не исчезает из продуктов – например, из колбасных и кисломолочных изделий. Есть сведения о том, что микробная транслглютаминаза провоцирует развитие непереносимости глютена и болезнь Альцгеймера.

– До тех пор, пока сами изготовители, допустившие изготовление и реализацию опасной продукции, публично не заявят потребителям о прекращении использования микробной транслглютаминазы в процессе производства, лучше воздержаться от приобретения этих марок творога, – считает Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль».

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ДАРЫ МОРЯ

## Морская капуста для здоровья и удовольствия!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» не перестает радовать своих поклонников вкусными продуктами линейки «MARE». Овощные риеты из морской капусты, недавно появившиеся в супермаркетах, уже пользуются большим спросом.



## ПОЛЬЗА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Риет – это традиционная французская закуска из мяса или рыбы, напоминающая паштет. Иногда название блюда пишется как «рийет». Главное отличие риета от паштета – более ярко выраженная структура, менее однородная консистенция.

«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» в качестве основы своего риета решил использовать сырье не животного происхождения, а растительного. Именно поэтому риеты «MARE» подходят как для вегетарианцев, так и для людей, соблюдающих пост.

Морская капуста богата йодом, который улучшает усвоение белка, фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

## ПРОБУЙ РАЗНЫЕ ВКУСЫ!

Пока новинка представлена двумя позициями: «Овощной риет из морской капусты натуральный» и «Овощной риет из морской капусты с баклажанами». В составе натурального риета из морской капусты, кроме основного сырья, – паприка, лук, морковь, семена кунжута, пряности и специи.



Риет с баклажанами имеет пикантный вкус и характерный оттенок цвета баклажанов. Помимо морской капусты и баклажанов, в состав продукта входят паприка, лук, томаты, а также пряности и специи. Риет защищен от контакта с внешней средой не только крышкой, но и барьерной пленкой.

Новинки в линейке «MARE» имеют удобную упаковку – всего 150 г. Они не содержат консервантов, в составе только натуральные ингредиенты, а храниться в закрытой упаковке при соблюдении температурных режимов они могут 4 месяца. Удивлены? Такой срок хранения достигается за счет пастеризации, которая позволяет сохранить все полезные свойства морской капусты. Но после вскрытия риет нужно употребить в течение 48 часов. Впрочем, вряд ли он простоят так долго у вас в холодильнике – консистенция и вкус закуски не оставят равнодушным даже самого взыскательного гурмана!

Чтобы лишний раз не бегать в магазин, лучше взять сразу две баночки. Тем более что употреблять риеты из морской капусты можно по-разному! Закуска идеально подойдет не только для бутербродов – ее можно также завернуть в лаваш, добавив еще какую-нибудь рыбку. Бутерброд с риемом будет особенно пикантным, если хлеб предварительно сбрызнуть оливковым маслом и поджарить на сковородке. Риет подойдет и в качестве дополнительного гарнира ко вторым блюдам. Попробуйте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Анна ШЕВЕЛОВА

## НА ДЕСЕРТ

Мороженое – не просто самый популярный в мире десерт, но и настоящий феномен, который следовало бы изучать ученым. Ведь это еще и символ удовольствия и беззаботности, которыми до краев было наполнено наше детство. Не потому ли мы с таким пристрастием ищем тот самый вкус мороженого родом из детства?

## Запомни, «Как было» вкусно!

В петербургской компании «Десерт Фэнтези», одном из крупнейших российских поставщиков сладких десертов, к поиску вкуса нашего детства подошли основательно и стали изучать рецептуры, разработанные еще в советское время. И оказалось, что главный секрет – в натуральных ингредиентах, из которых делали холодное лакомство в СССР. Так появилась торговая марка «Как было».

У каждого вида мороженого данной линейки (а это и сахарные рожки, и эскимо, и вафельные стаканчики) – свои преимущества. Например, сахарный рожок (пломбир ванильный и крем-брюле) в шоколадной глазури весит 80 граммов – на 10 граммов больше, чем лакомство других производителей. Есть мороженое «Семейное» в пакете, насладиться которым могут представители разных поколений: те, кто помнит вкус настоящего мороженого, и те, кто только запоминает неповторимый вкус детства.

А эскимо «Как было» и вовсе вызывает восторг у всех, кто его пробовал.

– Глазурь для него варится по специальной рецептуре на сливочном масле почти сутки, – объясняют причину популярности эскимо в компании. – Поэтому глазурь имеет такой шоколадно-сливочный тягучий вкус.

Впрочем, описывать вкус мороженого – дело благодарное. Лучше попробовать его самому. Вот только одной дегустацией знакомство с торговой маркой «Как было» вряд ли ограничится. «Купил стаканчик пломбира. Не распробовал, ушел в магазин за новой порцией» – так посетитель одного из интернет-форумов поделился впечатлениями о мороженом «Как было» с любителями сладких десертов.

Мила ДЕМЬЯНОВА



САД И ОГОРОД



# ФГБУ «ВНИИЗЖ»: В ЧЕМ ПОСЕЕШЬ, ТО И ПОЖНЕШЬ!



Лето в этом году радует огородников: солнышко раньше обычного согрело землю, теплицы и грядки уже засажены рассадой, урожай обещает быть знатным. Однако Ленинградскую область не зря называют зоной рискованного земледелия. Опытные садоводы знают: кроме теплой погоды, качественных семян, удобрений и полива для богатого урожая необходима также правильно подготовленная почва.

Если плодородный грунт будет беден органикой или минеральными удобрениями, кислым или, наоборот, щелочным либо в нем будет избыток азотных удобрений, ваши труды и материальные вложения могут не дать ожидаемого результата.

Чтобы оценить состояние вашей почвы и подобрать оптимальную формулу удобрений для получения максимального эффекта, лучше обратиться за помощью в Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных». Опытные специалисты проведут исследования почв земельных участков и дадут необходимые рекомендации огородникам. Научный подход к земледелию – залог того, что будущий урожай вас точно не огорчит и даже приятно порадует.

О том, что необходимо знать огородникам, прежде чем осваивать грядки, редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать ведущего специалиста отдела сертификации Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Людмилу Гармаш.

## ЗОНА РИСКОВАННОГО ЗЕМЛЕДЕЛИЯ

– Ленинградская область разделена на 15 административных районов, есть северные и южные. Как это сказывается на плодородии почв?

– Для Ленинградской области характерны существенные различия в климате, рельефе, почвообразующих породах и растительности, что создает неоднородность почвенного покрова.

В зависимости от продолжительности периода со среднесуточной температурой воздуха выше 10°C, суммы положительных температур и количеству осадков, четко выделяют четыре агроклиматических района:

- Северо-Восточный (холодный);
- Северный (Карельский перешейк);
- Западный и Центральный;
- Южный.

Со совокупность климатических факторов отражается на специфике выращивания сельскохозяйственных культур в нашем регионе. Основное свойство почвы – плодородие – заключается в обеспечении растений основными элементами питания и влагой. Для поддержания определенного уровня плодородия необходимо сохранять баланс элементов минерального питания: азота, фосфора, калия и микроэлементов путем внесения в почву минеральных и органических удобрений. При этом следует помнить, что недостаток одного элемента питания нельзя заменить избытком другого. Это относится как к основным элементам – азоту, фосфору, калию, – так и к микроэлементам, таким как медь, молибден, бор, марганец, кобальт, железо и т. д.

## ФОРМУЛА ПРАВИЛЬНОГО ГРУНТА

– Азот, фосфор, калий – основные элементы питания. Как они влияют на урожай?

– Азот как питательный элемент находится в первом минимуме в наших почвах, поэтому азотные удобрения всегда обеспечивают значительную прибавку урожая. Особенно актуальны азотные подкормки садовых культур ранней весной, после длительного зимнего периода.

Главным источником азота для питания растений служит его минеральные соединения – соли азотной кислоты и аммония. В течение вегетационного периода запас азота в почве сильно изменяется: максимальное



количество – в начале лета, после внесения удобрений и в результате развития микробиологических процессов.

По мере развития растений запас азота истощается и достигает минимальных значений к концу июля – началу августа, а перед уборкой и сразу после уборки урожая, наоборот, может возрасти. Данный факт учитывается при планировании азотных подкормок в течение периода возделывания сельскохозяйственной культуры. Однако передозировка азота может привести к излишнему накоплению нитратов в продукции, а также к вымыванию его из почвы и попаданию в грунтовые воды и водные источники.

Фосфором наши почвы в основном обеспечены. Применение фосфорных удобрений эффективно только на почвах с низким содержанием этого элемента. В отличие от азота, фосфор не вымывается из почвы в грунтовые воды в больших количествах, так как большинство его минеральных соединений малорастворимы. Основные потери происходят в результате поверхностного смыва при снеготаянии или обильных дождях. Более растворимы и легче минерализуются органические соединения фосфора, содержащиеся в отходах животноводства и ряде моющих средств. Попадание соединений фосфора на поверхностные воды способствует развитию эвтрофикации водоемов – насыщению их биогенными элементами, сопровождающемуся ростом биологической продуктивности водных бассейнов.

Калий, наряду с азотом и фосфором, также важен в питании растений. В почвах Ленинградской обла-



сти он присутствует в большинстве случаев в недостаточных количествах. В наименьших количествах калий содержится в песчаных, дерново-подзолистых супесчаных почвах и особенно в торфяно-болотных почвах. При дефиците калия значительно возрастают риски поражения растений грибными заболеваниями.

Калий – элемент менее подвижный, чем азот, но в значительной степени мигрирует по профилю почвы, чем фосфор, часто до уровня грунтовых вод, особенно на легких почвах. Калий не является критическим элементом с точки зрения эвтрофикации и загрязнения, однако следует учитывать, что в большинстве минеральных калийных удобрений содержится хлор. Устранить его негативное влияние можно заблаговременным внесением хлорсодержащих калийных удобрений с осени. Весной целесообразно использовать сложные удобрения с бесхлорной формой калия, такие как азофоска бесхлорная, аммофоска-универсал.

## НЕ ДУМАЙ О КОМПСТЕ СВЫСОКА

– Какие удобрения можно применить при низком плодородии почвы?

– Ведущая роль в ассортименте сложных удобрений принадлежит удобрениям с соотношением питательных веществ N (азот) 1: P (фосфор) 1: K (Калий) 1. Такая марка может быть представлена нитрофоской, нитроаммофоской, азофоской.

Довольно большой удельный вес в ассортименте сложных удобрений занимают марки с преобладанием фосфора или фосфора и калия над азотом (1:1,5:1 и 1:1:1,5). Это удобрения азотно-фосфорно-калийные: аммофоска-универсал, диаммофоска. Они эффективны на бедных фосфором и калием почвах при удобрении картофеля, столовой свеклы и моркови.

В последнее время появились разнообразные органо-минеральные комплексные удобрения (ОМУ), имеющие в своем составе как макро-, так и микроэлементы, а также гуминовые соединения. В ОМУ минеральные элементы питания образуют с гуминовыми соединениями комплексы, позволяющие уменьшить подвижность азота и калия, а фосфор привести в легко усвояемую форму. Такие удобрения медленно растворяются, обеспечивая растения элементами питания по их потребности в течение

всего вегетационного периода. Избыточное внесение основных элементов питания в почву в нашем регионе не рекомендуется из-за большого количества осадков и недостатка солнца. В результате удобрения не используются растениями, образуется очень высокая концентрация минеральных солей в почве, что губительно для молодых растений, – в частности, задерживается их рост.

Наиболее благоприятно для поддержания почвенного плодородия – использование различных видов органических удобрений, компостов, сидератов. Ошибочно принимать за органическое удобрение чистый торф. Его можно использовать для приготовления различных компостов при обязательном смешивании с известковыми материалами.

## КИСЛАЯ ПОЧВА – УГРОЗА УРОЖАЮ

– Повышенная кислотность почвы значительно снижает урожай. Что посоветуете в этом случае?

– Главной причиной повышенной кислотности почв в Ленинградской области является климат с преобладанием осадков над их испарением и недостаточным количеством тепла. Процесс почвообразования протекает в условиях избыточного увлажнения. Кальций, а также другие питательные элементы мигрируют с влагой по почвенному профилю и при промывном режиме теряются с грунтовыми водами.

Существуют и другие причины повышенной кислотности почв: вынос кальция и магния с урожаем, выпадение кислых дождей, применение физиологически кислых минеральных удобрений. Чтобы ликвидировать отрицательное действие повышенной кислотности, необходимо проводить известкование. Основными видами известковых материалов являются известковая и доломитовая мука,

древесная зола. Чтобы добиться нейтрального pH почвы, можно внести известковую муку – 0,2–0,5 кг на 1 кв. м, доломитовую муку – 0,3–0,5 кг на 1 кв. м или древесную золу – 0,4–0,5 кг на 1 кв. м.

– Культурные растения в большинстве своем не переносят кислую почву, – а есть такие, которые могут на них произрастать?

– Для каждого вида растений существует определенный, наиболее оптимальный для роста и развития интервал реакции среды.

В первую группу входят растения, которые не переносят кислой реакции. Это свекла, капуста, люцерна. Для них оптимальная кислотность – 7,0–7,5 pH. Вторая группа – растения, чувствительные к повышенной кислотности: клевер, горох, вика, пшеница, ячмень с оптимальным pH 6,0–7,0. К третьей группе относятся растения, слабо чувствительные к повышенной кислотности: редис, морковь, овес, рожь, тимофеевка, для которых оптимальный pH составляет 4,5–7,0. Четвертую группу представляют культуры, требующие известкования только на средне и сильно кислых почвах, – например, картофель. А в пятую группу входят растения-кальциефобы: щавель, люпин, – которые лучше растут на кислых почвах.

Отмечу, что готовых рецептов по применению удобрений нет, есть только общие принципы и рекомендации, которые можно использовать в практике огородничества.

Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» имеет современную лабораторную базу, квалифицированных специалистов, обладающих необходимыми знаниями и опытом для решения любых задач, связанных с повышением эффективности земледелия как на приусадебном участке, так и в промышленных масштабах.

Беседовал  
Владислав 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  
(доб. 144, 178, 133),  
8-800-600-52-36  
E-mail: general@vetlab.spb.ru  
www.arriah.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# КИЛЬКА В ТОМАТНОМ СОУСЕ: КАЖДАЯ ВТОРАЯ БАНКА – С ЗАМЕЧАНИЯМИ

Лето – время огородников, дачников, грибников, а также любителей пикников и турпоходов. Для каждого, кто выезжает на природу поработать или отдохнуть, вопрос безопасного питания далеко не праздный: когда на улице солнце, а холодильника рядом нет, взятая с собой в дорогу домашняя еда может быстро испортиться и доставить много неприятностей тому, кто не соблюдает правила санитарной гигиены. Поэтому с собой в дорогу или на дачу лучше брать консервы, мясные или рыбные – кому что больше нравится. Они не требуют холодильного хранения, а невскрытые банки могут лежать в кладовке при комнатной температуре несколько лет.

Однако, чтобы ваш перекус доставил вам удовольствие, консервы должны соответствовать обязательным требованиям. Чтобы выяснить, какие консервы можно покупать, а от каких стоит отказаться, несмотря на привлекательную цену, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» перед началом летнего сезона решила проверить качество мясных и рыбных консервов популярных торговых марок, представленных в торговых сетях Северной столицы.

О результатах экспертизы тушенки из говядины и свинины газета «Петербургское качество» рассказала в предыдущем номере (№ 5 от 16 мая 2024 г.), теперь настала очередь огласить результаты исследований рыбных консервов, изготовленных по ГОСТ 16978–2019 «Консервы рыбные в томатном соусе. Технические условия».

Для проверки было решено отобрать десять образцов рыбных консервов, доступных для самого широкого потребителя, – из кильки в томатном соусе. Поскольку продукт самый что ни на есть «демократичный», приобретать его было решено не в уважаемых гипермаркетах, а в магазинах формата «у дома»: «Пятерочка», «Дикси», «Верный», «Сезон» и «Бриз». Закупленные рыбные консервы были направлены на исследования в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), подведомственную Россельхознадзору.



## НАРОДНЫЙ ПРОДУКТ

Мы с удовольствием едим и тюльку, и кильку, и шпроты, но многие из нас и не догадываются, что это одна и та же рыбка. Тюлькой ее называют на Азовском море, а также на водохранилищах Волги, где она прекрасно размножается. А когда эту же рыбу ловят в Каспийском море, то называют килькой. Шпротами называют кильку, которая обитает в Балтийском и Черном морях. Вылов кильки в нашей стране

с каждым годом увеличивается. Только в Волжско-Каспийском бассейне добыча кильки в 2023 г. по сравнению с предыдущим годом выросла на 7% – до 27,4 тыс. тонн. А всего по итогам 2023 г. в России выловлено 5,3 млн тонн рыбы, что является рекордным значением за последние 30 лет.

Несмотря на то что самообеспеченность рынка российской рыбой, по словам главы Росрыболовства, превышает 150%, цена на нее постоянно растет, а от-

дельные виды рыб – например, форель или лосось – давно уже обогнали по стоимости красное мясо. За последний год взлетели цены и на консервированную кильку: если в 2023 г. килограмм продукта, по данным «Общественного контроля», в среднем стоил 241 руб., то в этом году – уже 331 руб. Рост составил около 40%.

Как свидетельствуют результаты проведенного ВЦИОМом исследования, килька продолжает входить в десятку наиболее

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ РЫБНЫХ, ГОСТ 16978-2019



Наименование продукта	Рыбные консервы стерилизованные. «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе». ТМ «Сохраним традиции»	Консервы рыбные в томатном соусе стерилизованные. Килька обжаренная в томатном соусе балтийская (шпрот) неразделанная. ТМ «Nord Fjord»	Консервы рыбные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная в томатном соусе. ТМ «Совок»	Консервы рыбные в томатном соусе стерилизованные. Килька каспийская неразделанная обжаренная в остром томатном соусе. ТМ «Fish House»	Консервы рыбные в томатном соусе стерилизованные. Килька каспийская обжаренная в томатном соусе. ТМ «Рыбачка Соня»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Пролив». Традиции качества. 1873»
Изготовитель	ООО «Сохраним традиции», г. Калининград	ООО «Владимирский консервный завод» (ООО «Владкон»), Владимирская обл.	ООО «БАЛТКОМ», Калининградская обл.	ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл.	ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл.	ООО «ПРОЛИВ», Республика Крым
Дата изготовления	28.04.2023	03.02.2024	13.06.2022	12.01.2024	11.01.2024	05.12.2023
Масса, количество образцов	2 шт. x 240 гр.	2 шт. x 240 гр.	2 шт. x 230 гр.	2 шт. x 240 гр.	2 шт. x 240 гр.	2 шт. x 240 гр.
Цена за 1 кг	371,00 руб.	313,00 руб.	370,00 руб.	292,00 руб.	375,00 руб.	313,00 руб.
Место закупки	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зины Портновой, д. 36, лит. А	ООО «Волна» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	АО «Дикси Юг», (магазин Дикси-78683), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состояние рыбы: рыбы разваренные, при выкладывании из банки разламываются
СООТВЕТВИЕ ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептическим показателям

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

популярных видов рыб: 29% россиян, которые едят рыбу, признались, что едят кильку и балтийские шпроты хотя бы иногда, 15% – что употребляют их чаще всего.

Тем не менее в последние годы выбрать из всех баночек кильки самую вкусную – непростая задача. Поэтому всем любителям консервированной кильки при выборе любимого продукта необходимо обращать внимание не только на торговую марку, привлекательную цену, но и на результаты экспертизы независимых исследований.

**НОВЫЙ ГОСТ ПОНИЗИЛ ПЛАНКУ КАЧЕСТВА**

Консервы из кильки в томатном соусе сегодня можно найти на прилавках супермаркетов, сделанные как по ГОСТу, так и по техническим условиям (ТУ). Стоимость консервов, изготовленных по ГОСТу и ТУ, отличается примерно в два раза. Если в банке с килькой по ТУ потребитель легко может обнаружить «кашу» из частей кильки, щедро сдобренную соусом, внешне напоминающим томатный, то, покупая банку с маркировкой «ГОСТ», вправе рассчитывать на продукт более высокого качества. Но, как показали результаты экспертизы «Общественного контроля», изготовители не всегда в полной мере соблюдают требования государственного стандарта.

ГОСТ 16978–2019 сравнительно новый, действует с июля 2020 г. и отличается от отмененного ГОСТ 16978–99 тем, что изготовителям разрешили снизить массовую долю кильки в банке с 70% до 60%. Соответственно, допустимый предел массовой доли соуса повысили с 30% до 40%. Важно, что сокращение количества рыбы в банке государственными стандартами допускает только для консервов рыбных в томатном соусе, выработанных из кильки, салаки, сардины и скумбрии. Для всех остальных видов рыб, в том числе бычков, действует прежняя норма – 70%.

Соотношение массовой доли рыбы и заливки в образцах рыбных консервов «Общественный контроль» проверил еще в прошлом году. И к чести изготовителей, никто из них не был замечен в занижении массовой доли рыбного сырья. Поэтому в ходе экспертизы этого года перед специалистами испытатель-

ной лаборатории была поставлена задача оценить органолептические свойства приобретенной в магазинах кильки в томатном соусе, выбрав лучшие образцы.

**ЧТО ВНУТРИ БАНКИ?**

Согласно требованиям ГОСТ 16978–2019, запах рыбных консервов должен быть свойственным консервам данного вида, без постороннего запаха с ароматом пряностей и внесенных компонентов; консистенция рыбы – от мягкой до плотной, сочная, может быть суховатой. Допускается легкая разваренность рыбы, разламывание отдельных тушек при их выкладывании из банки. Требования к соусу: однородный, без отделения бульона. Цвет соуса: от красно-оранжевого до красно-коричневого с оттенками, свойственный внесенным пищевым компонентам.

Экспертиза показала, что пять образцов консервов из кильки в томатном соусе не соответствовали требованиям государственного стандарта по органолептическим показателям: вся рыба в этих консервах оказалась разваренной и разламывалась при выкладывании их из банки.

В черный список, согласно протоколам ФГБУ «ВНИИЗЖ», попали консервы ТМ «Рыбное меню» (ООО «Роскон», Калининградская обл.), ТМ «Знак качества» (ООО «Омега», Краснодарский край), ТМ «Морские ресурсы» (ООО «Вяземский рыбоперерабатывающий комбинат», Смолен-

ская обл.), ТМ «Ультрамарин» (ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым), ТМ «Пролив.Традиции качества. 1873» (ООО «ПРОЛИВ», Республика Крым).

**ПРИВКУС ГОРЕЧИ КИЛЬКУ НЕ УКРАСИТ**

Нередко в консервах из кильки специалисты определяют привкус горечи. При проверке прошлого года этот порок встречался почти во всех рыбных консервах.

– Это значит, что продукт, скорее всего, был изготовлен из мороженого сырья, в котором уже начались окислительные процессы, – говорит заслуженный работник рыбного хозяйства РФ Евгения Лобова.

– Консервы могут горчить, если использовалась рыба с истекшим сроком годности. Горечь появляется из-за прогоркания рыбьего жира. Чтобы не утилизировать такое сырье, производители подвергают его копчению или отправляют на консервы, в которых эта горечь все равно будет присутствовать, – поясняет доцент Высшей школы сервиса и торгов-



**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

**Консервы в томатном соусе готовят из всех видов рыб: рыбу предварительно подвергают термической обработке (обжариванию в масле, бланшированию паром или маслом, подсушке), затем укладывают в банку, заливают томатным соусом, укупоривают и стерилизуют. Томатный соус представляет собой смесь томата-пюре, сахара, соли, жареного лука, растительного масла, лаврового листа, перца, гвоздики и других специй, а также уксусной кислоты.**



**Информация на банках рыбных консервов должна быть четкой и понятной: производитель, его адрес, нормативный документ, согласно которому консервы были изготовлены (ГОСТ, ТУ), состав консервов, пищевая ценность, срок годности и условия хранения.**

**Следует обратить внимание на внешний вид банки. Ее наружная поверхность не должна иметь деформаций, дно и крышка должны быть вогнутыми или плоскими. Банки должны быть герметичными, с четкой маркировкой. Если маркировка на консервах не «выбита», а нанесена краской, то цифры и знаки не должны стираться даже при воздействии влаги.**

**Банки с дефектами, вздутые, с ржавым налетом и, самое главное, с нарушенной герметичностью приобретать нельзя – употребление такого продукта опасно для здоровья.**

**Вкус и запах консервов должны быть приятными, свойственными консервам данного вида, без посторонних запахов и привкусов. Консистенция мяса рыбы – нежная, сочная. Переваренное мясо рыбы, мутный бульон, «каша» вместо целых кусков и посторонние примеси не допускаются.**

**– Лучше выбирать кильку, выработанную в период путины – с мая по сентябрь, – объясняет Всеволод Вишневецкий. – Также отдавайте предпочтение тем рыбным консервам, которые выработаны там, где развита непосредственная добыча рыбы. Если производство консервов находится за тысячи километров от места вылова сырья, то на качество готового продукта негативно может отразиться нарушение температурных режимов при транспортировке и хранении рыбного сырья в течение длительного времени. Да и неоднократные циклы заморозки и дефростации рыбы во время долгой логистики серьезно ухудшают ее органолептические свойства.**

ли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова.

– Привкус горечи также возможен из-за того, что изготовитель при производстве рыбных консервов в качестве исходного сырья использовал не кильку, а хамсу, которая имеет природный привкус горечи, – комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.

– При замене сырья изготовитель был обязан предупредить потребителя, однако на банках с рыбой, в которых определен привкус горечи, указана килька. Да и по цене хамса на 15–20% дешевле кильки, так что, возможно, потребителю продают сегодня под видом кильки более дешевый продукт. По своим полезным свойствам и пищевой ценности килька и хамса похожи, однако хамса более жирная и более богата белком.

Материалы проверки качества рыбных консервов «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер к изготовителям и продавцам, допустившим выпуск и реализацию некачественной продукции.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно результатам экспертизы, требованиям ГОСТ 16978–2019 по органолептическим показателям соответствовали только

пять проверенных образцов рыбных консервов. Это килька каспийская ТМ «Fish House» и ТМ «Рыбачка Соңя» (ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл.), килька балтийская ТМ «Nord Fjord» (ООО «Владимирский консервный завод», Владимирская обл.), килька балтийская ТМ «Сохраним традиции» (ООО «Сохраним традиции», г. Калининград) и килька балтийская ТМ «Совок» (ООО «БАЛТКОМ», Калининградская обл.).

**РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ ПРОМАРКИРУЮТ**

С 12 февраля по 31 августа этого года в России идет эксперимент по маркировке консервированной продукции кодами идентификации («Честный знак»), а с 1 сентября 2024 г. начнется подготовка к обязательной маркировке, которая стартует с 1 декабря 2024 г. Сперва «Честные знаки» начнут клеить на консервированную продукцию из рыбы и морепродуктов, а с 1 марта 2025 г. очередь дойдет и до мясных и овощных консервов.

– По данным Научно-исследовательского финансового института Минфина России, доля незаконного оборота мясных консервов составляет 26%, рыбных – 11,5%, соусов – 40%, чипсов – почти 14%, а консервированных овощей и фруктов – 33%. Исследования Роскачества также свидетельствуют о наличии проблемы: около четверти производителей консервов подменяют сайру более дешевой рыбой, например сардиной или сельдью, – рассказал замгендиректора «Честного знака» Реваз Юсупов.

Кирилл ОРЛОВ



Рыбные консервы стерилизованные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная в томатном соусе. ТМ «Рыбное меню»	Рыбные консервы стерилизованные. Килька черноморская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Ультрамарин»	Консервы рыбные в томатном соусе стерилизованные. Килька каспийская неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Морские ресурсы»	Консервы рыбные в томатном соусе стерилизованные. Килька балтийская (шпрот) неразделанная обжаренная в томатном соусе. ТМ «Знак качества».
ООО «Роскон», Калининградская обл.	ООО «Консервный комбинат «Арктика», Республика Крым	ООО «Вяземский рыбоперерабатывающий комбинат», Смоленская обл.	ООО «Омега», Краснодарский край
11.10.2023	29.01.2024	16.01.2024	18.12.2023
2 шт. х 230 гр.	2 шт. х 240 гр.	2 шт. х 240 гр.	2 шт. х 240 гр.
326,00 руб.	333,00 руб.	292 руб.	333,00 руб.
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зины Портновой, д. 36, лит. А
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Состояние рыбы: рыбы разваренные, при выкладывании из банки разламываются	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Состояние рыбы: рыбы разваренные, при выкладывании из банки разламываются	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Состояние рыбы: рыбы разваренные, при выкладывании из банки разламываются	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Состояние рыбы: рыбы разваренные, при выкладывании из банки разламываются
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептическим показателям	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептическим показателям	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептическим показателям	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептическим показателям

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# В КУРЯТИНЕ ИЗ ПЕТЕРГОФА НАШЛИ САЛЬМОНЕЛЛУ



Требования к безопасности пищи – базовые в российском законодательстве. Их нарушение способно привести к вспышкам инфекционных заболеваний среди потребителей с тяжелыми последствиями. Массовое отравление в прошлом году около трехсот горожан, заказавших шпинатную вафлю, как оказалось, инфицированную сальмонеллой, в сервисе доставки «Самокат», – один из примеров грубых нарушений санитарных норм изготовителями пищевых продуктов в Петербурге.

По оценкам ветеринарных врачей, причиной заболеваемости сальмонеллезом чаще всего является птицеводческая продукция: куриное яйцо и полуфабрикаты из мяса птицы, а также продукты, приготовленные из них, в том числе майонез, сухой яичный порошок, кремы для тортов.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить, насколько безопасной является курятина на прилавках магазинов, и отправилась в рейд по супермаркетам Северной столицы.

## ПТИЦА, КОТОРОЙ МОЖНО ОТРАВИТЬСЯ

«Общественный контроль» периодически проводит выборочный контроль полуфабрикатов из мяса птицы на прилавках торговых сетей и каждый год выявляет нарушения законодательства. В то же время, как показывают результаты проверок, продукции, не отвечающей обязательным требованиям, с каждым годом становится все меньше. И это, несомненно, хорошая новость для потребителей.

Так, в ходе проверки 2018 г. из десяти образцов четыре содержали в себе патогенную микрофлору – сальмонеллу и листерию. Исследования 2019 г. выявили потенциальную угрозу уже в пяти образцах полуфабрикатов из мяса птицы из десяти, проверенных в лаборатории. Экспертиза 2020 г. побила все антирекорды предыдущих лет: сальмонелла была обнаружена в мясной продукции двух

птицефабрик, а листерии – в полуфабрикатах сразу четырех изготовителей. По итогам исследований полностью «чистыми» с санитарной точки зрения тогда оказались лишь два образца полуфабрикатов из мяса птицы из десяти, проверенных в аккредитованной испытательной лаборатории Росстандарта.

Результаты исследований 2021 г. начали демонстрировать положительную динамику: листерия была обнаружена только в двух образцах. Еще в двух полуфабрикатах было выявлено превышение содержания МАФАМ (мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов), что не так опасно, как патогенная микрофлора, но все же является нарушением действующих санитарных правил и норм.

По итогам проверки 2022 г. уже ни в одном из проверенных десяти образцов курятины не было обнаружено патогенной микрофлоры.



Исключением стал один образец из Новгородской обл. с превышением количества МАФАМ. Это значит, что предприятия, допуская ранее нарушения, приняли необходимые меры для обеспечения требований безопасности при выпуске куриных полуфабрикатов.

## ЛОЖКА ДЕТЯ В БОЧКЕ МЁДА

Посетив на этот раз три торговые сети – «Дикси», «Магнит» и «О'КЕЙ», «Общественный контроль» закупил десять образцов куриных полуфабрикатов и отправил их на исследование в Северо-Запад-

ную испытательную лабораторию ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), подведомственного подразделения Россельхознадзора.

С одной стороны, результаты исследований порадовали – из десяти проверенных образцов девять полностью соответствовали требованиям безопасности. С другой стороны, есть одна «положительная находка»: сальмонелла была обнаружена в натурально охлажденном полуфабрикате из мяса птицы «Филе грудки» ТМ «ООО НПК – НЕ ПРОСТО КУРИЦА» (ООО «Невская продовольствен-

ная компания», г. Петергоф), приобретенном в магазине «Магнит».

Salmonella infantis – возбудитель острой кишечной инфекции, характеризующейся резким повышением температуры тела до 38–39°C, расстройством желудочно-кишечного тракта. Клинические проявления болезни способствуют обезвоживанию организма, что, в свою очередь, приводит к проблемам с сердцем, повреждению внутренних органов. Особенно опасно заболевание для пожилых людей и маленьких детей, а также людей с сопутствующими хроническими заболеваниями.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Наименование продукта	Части тушек цыплят-бройлеров. Бедро с частью спинки охлажденное. ТМ «О'КЕЙ DAILY»	Бедро с частью спинки цыплят-бройлера охлажденное. ТМ «ПТИЦЕФАБРИКА СЕВЕРНАЯ»	Продукты убоя цыплят-бройлеров. Части тушек: голень охлажденная. ТМ «Наша птичка»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров. Филе охлажденное на подложке. ТМ «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт»	Продукты из цыпленка-бройлера. Части тушек цыплят-бройлеров. Бедро с частью спинки охлажденное. ТМ «Русско-Высоцкая птица»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыпленка-бройлера охлажденный. Бедро. ТМ «Ясные зори»
Изготовитель	ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», Ленинградская обл.	АО «Птицефабрика «СЕВЕРНАЯ», Ленинградская обл.	ООО «Тверский бройлер», Тверская обл.	ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.	ООО «Дубрава», Ленинградская обл.	ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.
Дата изготовления	05.03.2024	04.03.2024	05.03.2024	06.03.2024	04.03.2024	03.03.2024
Масса, количество образцов	1 шт. x 0,844 кг	1 шт. x 0,763 кг	1 шт. x 0,976 кг	1 шт. x 0,947 кг	1 шт. x 0,948 кг	1 шт. x 0,848 кг
Цена за 1 кг, руб.	190,00	289,00	230,00	360,00	190,00	190,00
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» («Дефранс»), ул. Васи Алексеева, д. 21, лит. А	АО «Дикси Юг» («Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси Юг» («Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси Юг» («Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А
Listeria monocytogenes (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы) (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), КОЕ/г (см <sup>3</sup> )	не более 1x10 <sup>5</sup> / 1,9 x10 <sup>3</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 3,1x10 <sup>3</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 3,6x10 <sup>4</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 2,9x10 <sup>3</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 2,1x10 <sup>3</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 2,7x10 <sup>3</sup>
СООТВЕТСТВИЕ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

\*Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

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

Сальмонеллез – заболевание, общее для человека и животного. Люди заражаются при употреблении продуктов питания, обсемененных сальмонеллами в процессе их получения, переработки, транспортировки и реализации, прошедших недостаточную кулинарную обработку или хранившихся с нарушением установленных режимов. Возможно заражение через предметы бытовой и производственной обстановки.

Опасность сальмонеллеза состоит в том, что часто болезнь проявляется в групповой или вспышечной форме – это обусловлено следующими причинами:

- во-первых, сальмонеллы длительно сохраняются во внешней среде: в мясе и колбасных изделиях 2–4 месяца, в молоке до 10 дней, в сливочном масле до 4 месяцев, в яичном порошке от 3 до 9 месяцев. В некоторых продуктах (молоко, мясные продукты) они способны не только сохраняться, но и размножаться, не изменяя внешнего вида и вкуса продуктов;

- во-вторых, распространено носительство заболевания без каких-либо клинических проявлений. Бессимптомное течение (носительство) сальмонеллеза встречается и у многих видов сельскохозяйственных животных, птиц;

- в-третьих, это легко реализуемый механизм передачи инфекции. Наиболее эпидемически значимым источником возбудителя в настоящее время являются куры, далее идет крупный рогатый скот и свиньи.

Инфицированный человек (особенно бессимптомный носитель) также играет не последнюю роль в распространении сальмонеллеза, особую опасность представляет в том случае, если он имеет отношение к приготовлению и раздаче пищи, а также продаже пищевых продуктов.

Кроме сальмонеллы, в филе грудки **ТМ «ООО НПК – НЕ ПРОСТО КУРИЦА»** было обнаружено превышение в 2,8 раза количества МАФАНМ.



– Этот показатель характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет **Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО**. – Превышение содержания количества МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или переработки. В пределах допустимых значений содержание в продукции МАФАНМ для человека безопасно, а вот употребление продукции с высоким их содержанием может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита. Самыми чувствительными к повышению данного показателя являются дети, пожилые люди и люди с ослабленной иммунной системой.

Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, **ООО «Невская продовольственная компания» и магазину «Магнит»** объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований. Аналогичные меры в отношении изготовителя небезопасной продукции принял и Россельхознадзор.

**ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА И НЕ ТОЛЬКО**

Развитие производства продуктов питания, получаемых от сельскохозяйственной птицы, неизбежно связано с интенсификацией промышленного птицеводства, увеличением производственных мощностей и плотности птицеполовья, отметили в Россельхознадзоре, куда «Общественный контроль» направил материалы проверки. Наряду с этим возрастает роль инфекционной патологии на птицефабриках, где среди бактериальных инфекций одно из ведущих мест занимает сальмонеллез. Сальмонеллез птиц продолжает оставаться серьезной социально-экономической проблемой большинства стран мира.

– Одной из причин возникновения сальмонеллеза у птиц является нарушение технологий забоя и охлаждения бройлеров на птицефабриках, – подчеркивает **профессор кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук Эдуард Джавадов**. – Часто после забоя тушки охлаждают в специальных ваннах, и если одновременно не менять в них воду, то возбудители быстро распространяются на всю находящуюся в ванне птицу. Чтобы исключить вероятность заражения всей партии, некоторые производители используют технологию охлаждения, при которой бройлеры перемещаются по конвейеру и опрыскиваются специальным спреем. В этом случае контакта между тушками не происходит и вероятность заражения значительно снижается. Для предотвращения заболевания птицы сальмонеллезом производители проводят мероприятия по вакцинопрофилактике.

Сальмонеллу можно уничтожить, если дать птице перед самым забоем антибиотик, но в этом случае лекарство будет содержаться

в готовой продукции, что не допускается российским законодательством. Производители, охлаждающие птицу в ваннах, зачастую применяют хлорку, чтобы избежать заражения мяса сальмонеллой, однако этот способ тоже нельзя считать безвредным для потребителей. Не менее эффективный, но безопасный для человека метод обеззараживания – использование слабой концентрации уксусной кислоты, от которой бактерии погибают.

– Патогенные микроорганизмы могут причинить вред здоровью только в том случае, если мясо птицы будет иметь недостаточную термическую обработку, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Поэтому я рекомендую при приготовлении мяса птицы соблюдать следующие правила: готовить в тонких перчатках, кипятить или жарить птицу

при температуре не ниже 70 градусов не менее 10 минут, после готовности тщательно вымыть разделочные доски, кухонный инвентарь и посуду, используя мыльный раствор.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**  
Согласно протоколам испытаний, безопасными признаны полуфабрикаты девяти торговых марок. Это **ТМ «Роскар» (АО «Птицефабрика Роскар»)**, **ТМ «ПТИЦЕФАБРИКА СЕВЕРНАЯ» (АО «ПТИЦЕФАБРИКА СЕВЕРНАЯ»)**, **ТМ «Русско-Высоцкая птица» (ООО «Дубрава»)**, **ТМ «О'КЕЙ DAILY» (ООО «Санкт-Петербургская куриная компания»)** – все три из Ленинградской обл., **ТМ «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт» (ООО «Новгородский бекон»)**, **ТМ «Ясные зори»**, **ТМ «О'КЕЙ DAILY» (ООО «Белгранкорм – Великий Новгород»)** – все три из Новгородской обл., а также **ТМ «Петелинка» (АО «КЦ», Московская обл.)** и **ТМ «Наша птичка» (ООО «Тверской бройлер»**, Тверская обл.).

**Кирилл ОРЛОВ**

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

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

– При неправильном хранении в магазине или дома мясо становится опасным продуктом, – предупреждает **руководитель научного консультационного центра Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, кандидат ветеринарных наук Светлана Щепеткина**. – При нарушении температурных режимов хранения патогенная микрофлора начинает быстро размножаться. Например, кишечная палочка при температуре +10°C удваивает свое количество один раз в 20 минут.

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

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

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

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

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

– Если мы варим или тушим курицу с кожей, холестерин проникает внутрь мяса, которое становится более жирным, – поясняет **Ольга Моденова**. – В целом кожа не противопоказана людям с нормальным уровнем холестерина, особенно подросткам. Не стоит забывать, что слишком частое потребление мяса любой птицы, особенно дичи, приводит к развитию подагры – нарушению пуринового обмена. Для снижения риска этого заболевания я рекомендую перед готовкой полить курицу соком лимона или выпить после употребления мяса птицы стакан воды с лимоном. Он инактивирует отрицательное действие курицы на организм.

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.

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

Адрес редакции и издателя: Редакция газеты «Петербургское качество», 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, до востребования. тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru WWW.PETKACH.SPB.RU

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

Номер сдан в печать фактически 04.06.2024 г. в 18.00, Выход в свет 15.06.2024 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»: 190020, Санкт-Петербург, Вн. тер. г. МО Екатеринбургский, наб. Обводного канала, д. 138, к. 1, литера В, пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.

Номер заказа № ДБ-2763 Тираж номера 30 000 экз.



Крылышко целое. ТМ «Роскар. Создавая совершенство»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыпленка-бройлера охлажденный. Филе ТМ «О'КЕЙ DAILY»	Мясо цыплят-бройлеров охлажденное. Бедро «Особое» ТМ «Петелинка»	Полуфабрикат из мяса птицы натуральный охлажденный. Филе грудки ТМ «ООО НПК – НЕ ПРОСТО КУРИЦА»
АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.	ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.	АО «КЦ», Московская обл.	ООО «НПК» (ООО «Невская продовольственная компания»), г. Петергоф
05.03.2024	02.03.2024	04.03.2024	06.03.2024
1 шт. x 0,682 кг	1 шт. x 0,808 кг	1 шт. x 0,952 кг	1 шт. x 0,702 кг
374,00	355,00	269,00	350,00
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит» («Дефранс»), ул. Васи Алексеева, д. 21, лит. А
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
не более 1x10 <sup>5</sup> / 3,6x10 <sup>3</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 1,6x10 <sup>4</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 1,7x10 <sup>3</sup>	не более 1x10 <sup>5</sup> / 2,8x10 <sup>5</sup>
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены сальмонелла, превышение КМАФАНМ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

# РЕЦЕПТЫ ОТ АнКом

## Окрошка

- «Докторская» варёная колбаса от АнКом
- картофель
- редис
- огурцы
- яйца
- зелёный лук
- укроп
- кефир/квас
- соль

Мелко нарезать кубиками колбасу, редиску и огурцы. Измельчить лук и укроп. Отварить картофель и яйца, нарезать кубиками. Всё перемешать, посолить и залить холодным квасом или кефиром.

## Салат

- буженина из птицы от АнКом
- помидоры черри
- сыр моцарелла
- салатные листья
- оливковое масло

Салатные листья порвать руками и выложить на тарелку. Нарезать буженину соломкой, добавить помидоры черри и сыр. Заправить салат оливковым маслом.

## Колбаски в беконе

- бекон по-домашнему от АнКом
- колбаски гриль с сыром от АнКом

Каждую сосиску обернуть ломтиком бекона, затем нанизать на шпажки и отправить на мангал. Жарить до румяной корочки на беконе.

АДРЕСА  
ОТДЕЛОВ  
АНКОМ



**ГЛАВПРОДУКТ**  
Гарантия  
КАЧЕСТВА

**МЯСО ТУШЕНОЕ  
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ  
ГОТОВЫЕ БЛЮДА**

**ГОСТ**

**ВЫСОКОЕ  
КАЧЕСТВО**



**СТРАШИВАЙТЕ  
В МАГАЗИНАХ!**