

## «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»: КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА ПОЧТИ В КАЖДОМ САЛАТЕ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



«Общественный контроль» ежегодно тестирует готовые салаты из супермаркетов и каждый раз предупреждает о наличии в них условно-патогенной микрофлоры, способной причинить вред здоровью. Вот и на этот раз экспертиза салатов «Сельдь под шубой», проведенная на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), показала, что все проверенные восемь образцов готовой еды не соответствуют санитарным требованиям.

СТР. 10–11

### ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЯ

#### Петербургский общепит кормит людей продуктами неизвестного происхождения

В ходе проверок Северо-Западного межрегионального Управления Россельхознадзора выяснилось, что 42 точки общепита приобретают продовольственное сырье животного происхождения (молочная продукция, мясо, рыба, яйцо) без ветеринарных сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.



СТР. 2

### ВЕТЕРИНАРНАЯ ПОМОЩЬ



#### ФГБУ «ВНИИЗЖ»: берегите домашних животных в новогодние праздники

Встреча Нового года – долгожданный и любимый праздник для детей и взрослых, но не для домашних животных, которые живут рядом с ними. Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» разработал специальную памятку для владельцев питомцев о правилах безопасного поведения в дни новогодних каникул. О чем следует помнить и чего следует особо остерегаться, читайте на

СТР. 3

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

#### Сельдь в масле... с микробами в нагрузку!

Накануне новогодних праздников «Общественный контроль» по традиции проверил качество и безопасность пресервов из рыбы разных торговых марок, которые представлены в магазинах Северной столицы. Оказалось, что одиннадцать из двенадцати образцов не отвечают требованиям безопасности, а в девяти из них рыбы оказалось меньше, чем положено по нормативным документам.



СТР. 4–5

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 января 2025 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов вареных колбас и сосисок с маркировкой «ГОСТ». Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».

### ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

О пользе мёда известно с древнейших времен. Диетологи утверждают, что этот сладкий продукт особенно полезен зимой. Мёд обладает противомикробными свойствами, помогает укрепить иммунитет и подавить кашель, успокаивает боль в горле. Также мёд улучшает пищеварение и является хорошим источником энергии для организма.



## Не ешьте сахар, ешьте мёд - любая хворь у вас пройдёт!

### УНИКАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

В Роспотребнадзоре подчеркивают, что качественный мёд содержит большое количество антиоксидантов. К ним относятся ферменты и соединения, такие как флавоноиды и органические кислоты. Антиоксиданты способствуют уменьшению риска сердечных приступов, инсультов и некоторых видов рака. Они также помогают поддерживать зрение. Употребление мёда может привести к умеренному снижению артериального давления и общего холестерина.

Ученые установили, что замена сахара мёдом может фактически помочь предотвратить увеличение веса, а также снизить уровень сахара в крови. Кроме того, по сравнению с сахаром мёд способен уменьшить уровень триглицеридов в сыворотке крови. Еще одно исследование показало, что свежий мёд может активировать гормоны, которые подавляют аппетит.

### ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!

Мёд уникален и полезен. Полифенолы мёда обладают сильными антиоксидантными и противо-

воспалительными свойствами. Однако, как показывают лабораторные исследования, сегодня в магазине или на рынке можно легко нарваться на фальсифицированный мёд: недобросовестные поставщики часто разбавляют мёд глюкозным или сахарным сиропом, применяют посторонние добавки, нагревают мёд, разрушая витамины и полезные вещества.

### ПРАВИЛЬНЫЙ МЁД

Чтобы не купить поддельный мёд, следует изучить результаты экспертиз Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Согласно проверке 2024 года, мёдом, обладающим высокими потребительскими свойствами, был признан мёд «Разнотравие» от компании «Мастер Мёда» из Ленинградской области: при нормируемом ГОСТом значении диастазного числа не менее 8 единиц Готе



в мёде «Разнотравие» этот показатель превысил 18 единиц Готе, что свидетельствует о высоком качестве продукта.

### ГДЕ КУПИТЬ?

Компания «Мастер Мёда» предлагает широкий ассортимент мёда различных видов: от классического цветочного разнотравья до монофлорных сортов. Продукция представлена на рынке под торговыми марками «7 СОТ», «Мастер Мёда», «MagicBee» и «Доктор Мёд».

Производство продукции возможно не только приобрести в магазинах, но и заказать на маркетплейсах или на сайте [www.mastermeda.ru](http://www.mastermeda.ru).

Ознакомьтесь с полным ассортиментом компании «Мастер Мёда» и сразу сделать заказ можно по qr-коду.

Владислав МЕЛЬНИК



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР

# Более половины предприятий общественного питания Петербурга кормят людей продуктами неизвестного происхождения

Это установило Северо-Западное межрегиональное Управление Россельхознадзора в ходе проверок 2024 г.

С начала года ведомством с помощью информационных систем проведен анализ, в результате которого выявлено, что более половины хозяйствующих субъектов (юридических лиц и ИП), заявивших деятельность по организации общественного питания на территории Санкт-Петербурга (точки общественного питания), не зарегистрированы в Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии (ФГИС ВетИС).

Выяснилось, что указанные субъекты в нарушение норм действующего законодательства приобретают продовольственное сырье животного происхождения (молочная продукция, мясо, рыбу, яйца и т. д.) без ветеринарных сопроводительных документов (ВСД), характеризующих ветеринарно-санитарное состояние подконтрольного товара, а также подтверждающих их качество и безопасность.

Нарушения законодательства зафиксированы у ряда кафе, ресторанов, пиццерий и кофеен, продукция которых реализуется в том числе через сервисы доставки.



Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, уличенным в нарушении обязательных требований, предписано приобретать пищевую продукцию, подконтрольную федеральному государственному ветеринарному надзору, исключительно в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов. В Управлении сообщили, что с начала 2024 г. выдали 42 предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

Среди нарушителей оказались и предприниматели, реализовывающие популярную в Петербурге шаверму. Три индивидуальных предпринимателя, не зарегистрированных в ФГИС ВетИС и не оформивших ветеринарные сопроводительные документы на продовольственное сырье, предлагали в своих заведениях и через сервисы доставки шаверму и другие блюда, в состав которых входили небезопасные ингредиенты.

Речь идет о бистро «SHAW-ROOM» (г. Санкт-Петербург, Русановская ул., д. 19, корп. 1), бистро «Шаверма Черное & Белое – Шавероуд» (г. Санкт-Петербург, пр. Энгельса, д. 113, корп. 1) и бистро «1 FF» (Ленинградская обл., г. Мурино, Охтинская аллея, д. 9). Полный список 42 нарушителей размещен на сайте газеты «Петербургское качество» ([www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru)).

Как пояснили в Северо-Западном межрегиональном Управлении Россельхознадзора, «небезопасные ингредиенты» – это сырье животного происхождения, в отношении которого отсутствует прослеживаемость в ФГИС ВетИС и которое находится в обороте без документов, подтверждающих его качество и безопасность.

Чтобы не получить вместе с блюдом из общепита или шавермой из ларька набор нежелательных бактерий в нагрузку, Управление Россельхознадзора рекомендует спрашивать в заведениях ветеринарные документы на сырье животного происхождения, из которого вам готовят еду. А если документы вам не показывают, смело отправляйте обращение в Управление Россельхознадзора (в свободной форме) на адрес электронной почты [rshn2@fsps.gov.ru](mailto:rshn2@fsps.gov.ru).



В тексте обращения попросите провести проверку предприятия общепита на предмет безопасности продукции животного происхождения или наличия ветеринарных сопроводительных документов. К обращению приложите фото кассового чека с указанием ИНН, фото меню (только мясные, рыбные, молочные блюда), фото вывески заведения, укажите его точный адрес. Обязательно сообщите свои ФИО, номер телефона и адрес электронной почты для письменного ответа.

Направив обращение в Россельхознадзор, вы сможете не только предотвратить незаконный оборот продукции животного происхождения, но также внесете свой посильный вклад в обеспечение безопасности общественного питания в самом туристическом городе России.

Владислав МЕЛЬНИК

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



## Как удивить гостей: новогодние рецепты от МКК «Балтийский»

Петербургский мясокомбинат «Балтийский» выпускает классическую тушенку и другие вкусные мясные консервы с 1999 года. Высокое качество продукции компании подтверждено наградами «Сделано в Петербурге», «Выбор сетей», экспертами газеты «Петербургское качество», а также высоким спросом на рынке на протяжении четверти века.

Мясные консервы премиум-класса от МКК «Балтийский» – это на 100% натуральный продукт без консервантов и усилителей вкуса. В них содержится только крупнокусковое мясо, соль и специи. Ассортимент компании включает более 200 видов мясных консервов.

Чтобы разнообразить меню, выбирайте каждый раз новую позицию из нашего ассортимента и оцените сами высокое качество натуральных мясных консервов, сделанных для вас с любовью нашими технологами.

Наша продукция настолько вкусна и разнообразна, что ее употребляют не только в будни, но и в праздники. Сегодня мы хотим поделиться с вами простыми и проверенными рецептами блюд для новогоднего стола, необычный и яркий вкус которых обеспечивает продукция МКК «Балтийский».

### САЛАТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»

Такое романтическое название этот салат получил благодаря своей кольцевидной форме и отделке гранатовыми зернами. Блюдо выглядит очень ярко и празднично, а копченый вкус рульки от МКК «Балтийский» добавляет ему особой пикантности.



**Ингредиенты:** отварной картофель, зеленый лук, отварное яйцо, рулька МКК «Балтийский», отварная свекла, майонез, зерна граната.

**Способ приготовления:** в центр тарелки поставить стакан или кольцо для формовки салата. Вокруг выложить картофель, натертый на крупной терке, смазать майонезом. Сверху положить нарезанный зеленый лук, рульку, яйцо, натертое на мелкой терке, опять смазать майонезом. Затем свеклу натереть на крупной терке и также, смазав майонезом, выложить следующим слоем. Украсить салат зернами граната. После этого аккуратно убрать стакан или кольцо.

### ТАРТАЛЕТКИ ИЗ ЛАВАША

Порой хочется подать салат необычно: не просто в салатнике, а например, разложить по тарталеткам. Это и красиво, и удобно. Предлагаем вам приготовить тарталетки из тонкого лаваша. В отличие от песочных тарталеток, лаваш не перебивает вкус салата или закуски.

**Ингредиенты:** 1 лист лаваша, 1 свежий огурец, 1 маринованный огурец, 1 отварное яйцо, 1/2 банки тушеной говядины МКК «Балтийский», 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. зеленого горошка, зелень для подачи.

**Способ приготовления:** лаваш нарезать на квадраты, примерно 10 на 10 см, выложить в силиконовые или металлические формы, поставить в духовку на 180°C на 8 минут. Далее огурцы нарезать кубиками, яйцо натереть на мелкой терке. Добавить мясо, сметану и зеленый горошек. Все перемешать и разложить по тарталеткам, украсив сверху зеленью.

### ФИРМЕННЫЙ САЛАТ ОТ МКК «БАЛТИЙСКИЙ»

Этот салат настолько невероятно вкусный, что при появлении на праздничном столе быстро исчезает! Секрет успеха – в основном ингредиенте, тушеном мясе кролика от МКК «Балтийский».



**Ингредиенты:** 100 г огурца, 1 отварное яйцо, 100 г тушеного мяса кролика МКК «Балтийский», 50 г моркови по-корейски, 20 г пшеничных сухариков, 50 г консервированной кукурузы, 50 г сметаны или майонеза.

**Способ приготовления:** нарезать огурец, натереть на мелкой терке яйцо, мяско кролика, консервированную кукурузу, морковь по-корейски, добавив сметану или майонез.

В центр тарелки поставить кольцо или перевернутую миску. Вокруг выложить салат. Аккуратно убрать кольцо или миску. В центр поставить сухарики в миске. Мы специально не добавили сухарики сразу в салат, чтобы они не размокли. Гости самостоятельно смогут посыпать салат сухариками в своей тарелке.

### ОЛИВЬЕ ОТ МКК «БАЛТИЙСКИЙ»

Сделайте привычный салат еще вкуснее! Для этого используйте не консервированный, а замороженный зеленый горошек. И еще замените колбасу на тушеное мясо птицы или ветчину от МКК «Балтийский».

**Ингредиенты:** 2 картофелины, 1 морковь, 1 яйцо, 150 г тушеного мяса курицы или ветчины МКК «Балтийский», 1 небольшой свежий огурец, 1 маленький соленый огурчик, 80 г замороженного зеленого горошка.

**Для заправки:** 1 ст. л. майонеза, 1 ст. л. сметаны, щепотка соли по вкусу.

**Способ приготовления:** картофель, морковь, яйцо отварить, нарезать кубиками вместе с огурцами. Яйцо натереть на мелкой терке. Замороженный горошек поместить в кипящую воду, варить 2 минуты. Тушеное мясо птицы разделить на волокна. Если выбрали ветчину, то нарежьте ее также кубиками. Смешать все ингредиенты заправки. Заправить салат, все перемешать.

Желаем всем вкусных праздников!

С любовью и заботой, коллектив ООО «МКК «Балтийский».

## ВЕТЕРИНАРНАЯ ПОМОЩЬ



# ФГБУ «ВНИИЗЖ»: если вы проводите время с животными, то рискуете стать лучше!



По данным ветеринарной службы Санкт-Петербурга, в нашем городе живут более 300 тысяч собак и около 1 млн кошек. 90% этих домашних животных повезло: они имеют своих хозяев, а значит, заботу, регулярное питание и возможность в случае необходимости получить ветеринарную помощь.

До конца этого года Законодательное собрание Санкт-Петербурга планирует принять новые правила содержания и выгула собак, среди которых предполагается, например, обязательная регистрация и чипирование питомцев. Планируется также значительно повысить ответственность владельцев домашних животных за нарушение новых требований.

Принятые меры, как заявляют инициаторы законопроекта, помогут не только сделать соседство людей и животных более безопасным и цивилизованным, но и защитить братьев наших меньших от нежелательных рисков, в том числе снизить в городе количество безнадзорных и больных питомцев.

Забота о домашних животных – задача не только народных избранников, но и специализированных учреждений в области ветеринарии. Рынок ветеринарных услуг для мелких домашних животных представлен как частными, так и государственными клиниками. Одним из ведущих государственных учреждений в Петербурге по оказанию ветеринарной помощи домашним питомцам является Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

Накануне предстоящих новогодних праздников специалисты учреждения разработали специальную памятку для владельцев домашних животных. О чем следует помнить в новогоднюю ночь и чего нужно особо остерегаться в период зимних каникул, корреспондент газеты «Петербургское качество» попросил рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Светлану ГРАЙВОРОНСКУЮ.

– В Уставе Санкт-Петербурга, принятом еще в 1998 году, сказано, что сохранение петербургских традиций не допускает «жестокое обращение с животными, противоречащее принципам гуманности». И это был первый в России случай, когда права животных закрепили на таком уровне. Кроме того, наш город стал первым в стране, принявшим в 2018 году Декларацию обращения с животными. В ней отражены принципы гуманного и ответственного отношения к животным. Как вы считаете, в Петербурге владельцы домашних животных достаточно уделяют внимания своим питомцам?

– В нашем городе делается немало для защиты домашних животных. Так, в 2019 году Петербург первым среди городов России стал заниматься кастрацией подвальных кошек за государственный счет. А в 2020-м правительство города выделило 2,6 млн рублей на содержание приютов для безнадзорных животных.

В то же время городу требуются дополнительные приюты для безнадзорных животных. Также необходимо усиливать разъяснительную работу с владельцами домашних животных, проводить просветительские мероприятия, направленные на пропаганду заботы о наших меньших братьях, поддержание их здоровья и комфортного проживания в многоквартирных домах.

Сегодня уже ни у кого не вызывает сомнений польза проживания рядом с домашними питомцами. К стати, влияние домашних животных на здоровье их хозяев подтверждено многочисленными медицинскими исследованиями. Так, совместное пребывание наполняет нашу жизнь яркими красками, положительными эмоциями, продлевает ее срок.

Общение с питомцами, их поглаживание снижает уровень стресса и тревоги. Большое значение также имеют регулярные прогулки с четвероногими друзьями на свежем воздухе, что повышает физическую активность ее хозяина.



Кроме того, владельцы животных объединяют общие интересы. С помощью животных человеку гораздо легче завести новые знакомства, поддержать разговор. Таким образом, домашние питомцы помогают нам справиться с одиночеством и избавиться от застенчивости. Если у вас до сих пор нет домашнего питомца, то, возможно, сейчас вы задумаетесь об этом.

– Совсем скоро новогодние праздники. О чем необходимо помнить владельцам домашних животных, чтобы сохранить физическое и психическое здоровье своих питомцев в этот период? Какие ошибки хозяев могут причинить непоправимый вред их четвероногим друзьям?

– Надо помнить, что грядущие новогодние праздники для наших питомцев – не радость, а большой стресс и даже опасность.

Первое, от чего надо оградить своего четвероногого друга, – это фейерверки. Залпы салюта и звуки хлопушек могут сильно напугать кошек и собак, находящихся даже дома. Для питомцев, которые неожиданно оказались рядом с местом запуска фейерверков, взрывы петард могут стать особо тяжелым испытанием. После таких случаев многих домашних животных привозят к ветеринарам с ожогами и травмами. Кроме того, животные получают



психологические травмы. От испуга они убегают. Помните о том, что статистика потерявшихся собак в период новогодних праздников гораздо выше, чем обычно. Надо следовать правилу: в «часы пик» не брать собаку с собой на улицу.

– Перед Новым годом в интернете обычно появляются ролики с падающими из-за домашних питомцев елками. Как владельцам избежать травматизма своих четвероногих друзей?

– Питомцев привлекает абсолютно всё, что светится и блестит. Нередко хозяева находят в туалетных лотках своих любимцев остатки мишуры или «дождика». Чаще всего такие украшения привлекают внимание котиков и кошек. Дело в том, что у котиков язык анатомически устроен так, что на нем расположены шипики, которые загнуты внутрь. Если во время игры кошка случайно языком зацепила «дождик», она уже не сможет его выплюнуть и будет вынуждена его проглотить. И зачастую без операции не обойтись. Последствия бывают очень тяжелыми – вплоть до смерти питомца от повреждений кишечника. Тянуть своими силами из животного остатки «дождика» тоже не стоит. Инородное тело может завязаться вокруг языка животного или буквально порезать кишечник. Это вторая по распространенности проблема среди домашних животных в новогодние праздники.

Необходимо помнить, что стеклянные шары с елки легко бьются и о них можно пораниться. Электрические гирлянды могут ударить током при надкусывании, а ненадежно закрепленная елка может упасть на вашего кота или собаку.

Меры предосторожности следующие: откажитесь от украшения «дождик» и синтетической мишуры. Выберите украшения из натуральных, небьющихся материалов, без мелких деталей. Закрепите елку на устойчивой подножке и прикрепите ее дополнительно к стене. Когда уходите из дома, елочку можно вынести на балкон. Не зажигайте свечи без присмотра, не используйте конфетты. Украшения вешайте на елку повыше, чтобы питомец не смог их достать.

– Можно ли угощать домашних животных блюдами с новогоднего стола?

– Новогодний стол, как правило, состоит из деликатесов и различных вкусовых, а для собак или кошек такие угощения могут обернуться хроническим панкреатитом и гастритом.

Самые частые проблемы, с которыми к нам обращаются в праздники, – это проблемы с желудочно-кишечным трактом питомцев. Одного кусочка мяса с майонезом хватит, чтобы получить острый панкреатит. Для животного это может закончиться летальным исходом.

Самые опасные блюда те, что содержат животные жиры: молочные продукты, сыр, холодцы, майонез, копченая колбаса и так далее. Это все может сильно навредить поджелудочной железе. Заметить, что с собакой что-то не так, можно практически сразу: у любимца пропадает настроение, ухудшается аппетит, появляются рвота и сильные боли.

– Праздновать Новый год всегда хочется с самыми близкими людьми – родными и друзьями. Как домашние животные переживают шумные вечеринки?

– Наши питомцы не всегда рады большому количеству людей. Их может пугать шум, новые запахи, повышенное внимание, особенно от маленьких детей. Некоторые питомцы могут испытывать стресс, а кто-то способен даже проявить агрессию.

По статистике, именно в новогоднюю ночь повышается количество падений кошек из окон. Это связано с тем, что на окнах нет должной защиты, а гости, которые вышли покурить, случайно забыли закрыть окно. Если гости выходят покурить на лестничную площадку и не закрывают плотно дверь, питомец может убежать. Чтобы избежать этого, установите на окна защиту. Незастекленный балкон или лоджию можно обезопасить специальной сеткой из лески, которую можно купить в зоомагазине.

Накануне праздника обсудите с гостями правила курения, разместите в квартире небольшие объявления с просьбой закрывать окно, балкон и двери. Предупредите присутствующих, чтобы они не кормили животных со стола. Объясните маленьким гостям, как правиль-

но вести себя с вашим питомцем. По возможности уведите животное в другую комнату, где его не будут беспокоить. Дайте ему вкусняшку и любимую игрушку, время от времени навещайте его.

– Если все-таки домашнему питомцу необходима помощь специалиста, какие услуги владельца животных может предоставить Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ»?

– Мы оказываем самый широкий спектр ветеринарных услуг: консультация ветеринарного врача без осмотра животного; амбулаторный прием ветеринарного врача; отбор проб биологического материала от животных для лабораторных исследований; постановка диагноза; назначение лечения; проведение лечебно-диагностических манипуляций, включая термометрию, тонометрию, УЗИ-диагностику; проведение профилактических мероприятий, включая вакцинацию животных иммунобиологическими препаратами отечественного и импортного производства с оформлением ветеринарного паспорта; чипирование домашних животных; оформление ветеринарных сопроводительных документов для перемещения животных по территории РФ и за ее пределы.

Стоимость ветеринарных услуг, которые мы оказываем владельцам домашних животных, средняя по городу. Оплатить услуги веткабинета можно по договору через POS-терминал. Кроме того, счет оплаты может быть направлен заказчику на электронную почту.

Не затягивайте с визитом, ведь лечение вашего питомца может быть совсем простым, поэтому старайтесь при появлении первых подозрений на заболевание сразу же набирать номер телефона нашего кабинета. Желаем вам и вашим питомцам счастливого и безопасного Нового года!

Беседовал  
Владислав МЕЛЬНИК

**ВЕТЕРИНАРНЫЙ КАБИНЕТ СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО ФИЛИАЛА ФГБУ «ВНИИЗЖ» расположен недалеко от ст. метро «Звездная» по адресу:**



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

Телефоны: +7 (812) 630-20-69, доб. 194;

+7 (921) 092-69-34.

Режим работы:

Понедельник–четверг: с 9:00 до 17:00.

Пятница: с 9:00 до 15:30.

Суббота и воскресенье: выходные.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# СЕЛЬДЬ В МАСЛЕ... С МИКРОБАМИ В НАГРУЗКУ!

Накануне новогодних праздников Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по традиции проверила качество и безопасность пресервов из рыбы разных торговых марок, которые представлены в магазинах Северной столицы. Сельдь в масле популярна как в качестве самостоятельной закуски, так и в качестве сырья для приготовления различных блюд – например, салата «сельдь под шубой».

Экспертиза, проведенная на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), показала, что одиннадцать из двенадцати образцов пресервов разных изготовителей не отвечают требованиям безопасности, а в девяти из них оказалось меньше рыбы, чем положено по нормативным документам.

## БЕЗОПАСНОСТЬ – ПЕРЕД ВСЕМ

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), дрожжей, плесени, наличие стафилококка 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°C.

Но, как показывают ежегодные проверки, проводимые «Общественным контролем», даже использование разрешенных консервантов не дает потребителям гарантии безопасности пресервов.

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 80–90%. Вот и на этот раз обязательным санитарным нормам не отвечали почти все проверенные образцы пресервов.

Кроме нарушений санитарных требований, специалисты ФГБУ «ВНИИЗЖ» выявили несоответствия в пресервах по массе нетто, массовой



доле рыбы и соотношению рыбы и заливки. Согласно требованиям Технического регламента, в пресервах содержание рыбы должно быть не менее 65%, а жидкой части (масла, соуса) – не более 35%. В девяти образцах из двенадцати были выявлены несоответствия по количеству основного продукта в пресервах, а также соотношению рыбы и заливки.

## НАРУШИТЕЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

С целью проведения экспертизы закупочная комиссия «Общественного контроля» приобрела двенадцать образцов пресервов в семи предприятиях торговли: «Лента», «О'КЕЙ», «Магнит», «Пятерочка», «Перекресток», «Дикси» и «Верный». Во всех

этих магазинах была обнаружена рыбная продукция, обсемененная условно-патогенной микрофлорой.

Так, в пресервах «Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле» ТМ «Красная цена» (АО «Рыбообработывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург), приобретенных в магазине «Пятерочка», количество дрожжей оказалось выше нормы в 14 раз. Во столько же раз было превышено количество МАФАнМ.

Если в 1 г пресервов количество дрожжей превышает допустимую норму в 5 раз, то увеличивается вероятность их порчи до истечения срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться, – предупреждает **Всеволод Вишневец-**

**кий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».**



– Так что продукция с такими показателями требует повышенного внимания к условиям хранения, срокам реализации и употреблению 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.

## 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 с укропом. ТМ «О'КЕЙ daily»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле. ТМ «365 дней»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская соленая филе-кусочки без кожи в масле с зеленью. ТМ «Меридиан»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле. ТМ «Красная цена»	Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская соленая филе-кусочки в масле с луком. ТМ «Смоленская коллекция»
Производитель	ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	ООО «Коринф Трейд Компани Рус», Ленинградская обл.	ООО «Коринф Трейд Компани Рус», Ленинградская обл.	ОАО ПКП «Меридиан», г. Москва	АО «Рыбообработывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург	ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск
Нормативный документ	СТО 15167786-004-2017	ТУ 10.20.25-002-36332522-2022	ТУ 10.20.25-002-36332522-2022	ТУ 10.20.25-012-11440376-2017	ТУ 10.20.25-022-01490064-2020	ТУ 10.20.25-001-84003920-2022
Дата изготовления	11.08.2024	31.08.2024	15.08.2024	07.09.2024	13.09.2024	28.07.2024
Масса, количество образцов	200 г x 4 шт.	150 г x 4 шт.	150 г x 4 шт.	175 г x 4 шт.	180 г x 4 шт.	380 г x 3 шт.
Цена за 1 кг	750 руб.	553 руб.	447 руб.	629 руб.	512 руб.	421 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Лента», пр. Буденого, д. 31, корп. 1, стр. 1	ООО «Лента», пр. Буденого, д. 31, корп. 1, стр. 1	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2
Масса нетто, г (на этикетке/результат)	200 / 200 ± 0,5	150 / 151,7 ± 0,5	150 / 141,2 ± 0,5	175 / 173,5 ± 0,5	180 / 180,4 ± 0,5	380 / 380,4 ± 0,5
Массовая доля составных частей, % (норма – 65% рыбы, заливки – не более 35% / результат)	Масса рыбы 130 г – информация на этикетке / масса рыбы – 130 г; массовая доля рыбы – 65%; массовая доля заливки – 35%	Масса рыбы 98 г – информация на этикетке / масса рыбы – 100,2 г; массовая доля рыбы – 66%; массовая доля заливки – 34%.	Масса рыбы 98 г – информация на этикетке / масса рыбы – 95,2 г; массовая доля рыбы – 67,4%; массовая доля заливки – 32,6%.	Масса рыбы 114 г – информация на этикетке / масса рыбы – 108 г; массовая доля рыбы – 62,2%; массовая доля заливки – 37,8%.	Масса рыбы 117 г – информация на этикетке / масса рыбы – 120 г; массовая доля рыбы – 66,5%; массовая доля заливки – 33,5%.	Масса рыбы 247 г – информация на этикетке / масса рыбы – 238,7 г; массовая доля рыбы – 62,7%; массовая доля заливки – 37,3%
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 2,0x10 <sup>5</sup> )	2,0x10 <sup>4</sup>	2,9 x10 <sup>6</sup>	2,9 x10 <sup>6</sup>	показатель не определялся	2,8 x10 <sup>6</sup>	показатель не определялся
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	5,0x10 <sup>1</sup>	4,5 x10 <sup>3</sup>	1,2x10 <sup>3</sup>	1,1x10 <sup>4</sup>	1,4x10 <sup>3</sup>	1,6x10 <sup>2</sup>
Соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040/2016*	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей, КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто, массе рыбы. Обнаружено превышение дрожжей, КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто, массе рыбы, соотношению массовой доли рыбы и заливки. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей, КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе рыбы, соотношению массовой доли рыбы и заливки. Обнаружено превышение дрожжей

\* Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции».

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

– Количество МАФАНМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет **главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук**. – Превышение содержания МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки. 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**

Еще больше нежелательных микроорганизмов оказалось в образце «Сельди тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле с укропом» **ТМ «О'КЕЙ daily»** (ООО «Коринф Трейд Компани Рус», Ленинградская обл.), приобретенных в гипермаркете «О'КЕЙ». Так, содержание дрожжей превысило норму в 45 раз, а МАФАНМ – в 14,5 раза.

Неблагополучной по микробиологическим показателям оказалась также «Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле» **ТМ «365 дней»** из торгового комплекса «Лента», изготовленная тем же ООО «Коринф Трейд Компани Рус». Содержание дрожжей в образце превысило норму в 12 раз, а МАФАНМ – в 14,5 раза. Кроме того, рыбы оказалось 95,2 г вместо 98 г, заявленных на этикетке, а масса нетто товара составила 141,2 г вместо 150 г.

– «О'КЕЙ daily» и «365 дней» – это частные марки торговых сетей «О'КЕЙ» и «Лента», – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Это означает, что торговые сети в данном случае выступают не только в качестве продавцов, но также в роли заказчиков продукции под собственными торговыми марками. Исследования «Общественного контроля» показывают, что частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в том 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 частными марками «О'КЕЙ daily» и «365 дней» изготовитель использовал рыбное сырье на пределе сроков годности, неблагополучное по микробиологическим показателям.

**НЕАПЕТИТНЫЕ ПРЕСЕРВЫ**

В той же «Ленте» продавалась «Сельдь тихоокеанская солёная филе-кусочки без кожи в масле с зеленью» **ТМ «Меридиан»** (АО ПКП «Меридиан», г. Москва), также обсемененная дрожжами, количество которых превысило действующую норму в 110 раз. Кроме того, соотношение массовой доли рыбы и заливки составило 62,2%/37,8%, масса рыбы – 108 г вместо 114 г, а масса нетто товара – 173,5 г вместо 175 г, указанных на упаковке.

Продукция **ТМ «Меридиан»** не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, согласно результатам проверки 2022 г., пресервы **ТМ «Меридиан»** из гипермаркета «О'КЕЙ» оказались самыми «грязными» среди всех проверенных образцов. Так, превышение плесени составило в 500 раз больше нормы, дрожжей – в 20 раз, а количество МАФАНМ – в 1,5 раза.

– Наличие значительного превышения количества плесени в пресервах говорит о процессе порчи рыбы, – рассказывает **доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский**. – Опасность в том, что при этом органолептические показатели могут быть в норме, так как перед закладкой рыбы в банки был произведен ее посол, который укрепил структуру сырья. Употребление в пищу пресервов со значительным превышением допустимого количества плесени и дрожжей может вызвать расстройство желудка.

**«ЧЕМПИОН» ПО КОЛИЧЕСТВУ ДРОЖЖЕЙ**

Пресервы, не соответствующие обязательным требованиям, были обнаружены также в сети «Магнит». Так, в 1,6 раза было зафиксировано превышение дрожжей в «Сельди тихоокеанской филе-кусочки в масле с луком» **ТМ «Смоленская коллекция»** (ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск). Кроме того, соотношение рыбы и жидкой части образца не соответствовало норме: 62,7%/37,3%, – а масса рыбы составила 238,7 г вместо 247 г, указанных на этикетке. Другой образец из «Магнита», неблагополучный по микробиологическим показателям, – «Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле» **ТМ «Северная гавань»** (ИП Мачехин В.Я., Брянская обл.). Эти пресервы оказались чемпионом по количеству дрожжей – оно превысило норму в 280 раз! Кроме того, масса рыбы составила 93,8 г вместо 97,5 г, указанных на этикетке, а соотношение рыбы и заливки – 62,2%/37,8%.

**«ПРОСТО» РЕГЛАМЕНТУ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ**

Не многим «лучше» оказались пресервы из универсама «Дикси».

Так, содержание дрожжей в «Сельди тихоокеанской филе-кусочки в масле с укропом» **ТМ «Норвежка»** (ООО «Рыбное место», Орловская обл.) превысило норму в 270 раз, а КМАФАНМ – в 13 раз. Соотношение рыбы и жидкой части оказалось 60%/40%, а масса нетто составила 207 г вместо 228 г, указанных на этикетке.

На этом фоне другой образец из «Дикси» – «Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле» **ТМ «Мореслав»** (ООО «РПЗ ПОСЕЙДОН», Московская обл.) – выглядит как «диетический продукт»: количество дрожжей превысило норму всего в 4,3 раза. Однако рыбы в банке оказалось меньше, чем заявлено на этикетке – 97,6 г вместо 100 г, – а соотношение рыбы и заливки составило 60,5%/39,5%, что не соответствует требованиям Технического регламента.

Отличилась реализацией небезопасных пресервов и торговая сеть «Перекресток». Так, содержание дрожжей в «Сельди атлантической-скандинавской малосоленой филе-кусочки в масле» **ТМ «Атлантика Морепродукты»** (ООО «Фосфорель», г. Воронеж) превысило норму в 18 раз, а соотношение рыбы и жидкой части составило 63%/37%. Кроме того, масса рыбы составила 154,2 г вместо 156 г, указанных на этикетке.

Куда более рискованной для здоровья потребителя оказалась «Сельдь тихоокеанская солёная филе-кусочки в масле» под частной маркой «Перекрестка» **«ПРОСТО»** (ООО «Два капитана», Московская обл.). Количество дрожжей в ней зашкалило и превысило норму в 260 раз, а количество МАФАНМ – в 1,4 раза. Соотношение рыбы и заливки составило 64%/36%, а количество рыбы – 126,6 г вместо 130 г, указанных на упаковке.

**«ВЕРНЫЙ» ЭКОНОМИЛ НА РЫБЕ**

Экспертиза показала, что меньше всего рыбы оказалось в «Сельди

тихоокеанской филе-кусочки в масле» **ТМ «Верная цена»** (ООО «РПЗ Полюс», Орловская обл.) из магазина «Верный». Продукт под частной маркой этой торговой сети отличился тем, что имел самое низкое среди других проверенных образцов соотношение рыбы и заливки: 52,2%/47,8%. Кроме того, образец не соответствовал нормативным документам по микробиологическим показателям: содержание дрожжей превысило норму в 35 раз, а количество МАФАНМ – в 1,7 раза.

**МЕРЫ ПРИНЯТЫ**

Как сообщили в Россельхознадзоре, ООО «Коринф Трейд Компани Рус», АО «Рыбообработывающий комбинат № 3», ОАО ПКП «Меридиан», ООО «Два капитана», ООО «РПЗ ПОСЕЙДОН», ООО «Смоленская коллекция», ИП Мачехин В.Я., ООО «Фосфорель», ООО «Рыбное место» и ООО «РПЗ Полюс» объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований законодательства. Кроме того, вынесены решения о признании деклараций о соответствии недействительными и прекращении их действия в отношении продукции ООО «Рыбное место» (5 деклараций), ООО «РПЗ Полюс» (7 деклараций), ООО «Смоленская коллекция» и ИП Мачехин В.Я.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу объявило предостережения изготовителю АО «Рыбообработывающий комбинат № 3», а также продавцам небезопасной рыбной продукции: магазинам «Лента», «Пятерочка», «Дикси», «Верный», «Магнит», «О'КЕЙ» и «Перекресток».

**КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕСЕРВЫ**

Единственным образцом, соответствующим требованиям Технического регламента, оказалась «Сельдь атлантическая филе-кусочки слабосоленая в масле «По-царски»» **ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»** (ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург).

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

– При выборе пресервов в пластиковой банке переверните их несколько раз: если заливка начинает сочиться сквозь щель между крышкой и банкой, то, следовательно, упаковка недостаточно герметична и покупать продукт не стоит, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Прежде чем приобретать пресервы в такой упаковке, надавите пальцем на крышку и поведите по ней в разные стороны: если крышка «гуляет» – значит, опять же, герметичность упаковки нарушена, что может стать причиной активного роста микроорганизмов внутри банки. Также продукцию стоит брать только из холодильной витрины, причем желательно не ту, которая стоит на виду, а ту, что в глубине: она, как правило, свежее. Помните: пресервы должны храниться при температуре от 0 до 6°С.

Кирилл ОРЛОВ

АТЛАНТИКА	МОРЕСЛАВ	СЕЛЬДЬ ТИХООКЕАНСКАЯ	СЕВЕРНАЯ ГАВАНЬ	ПРОСТО	НОРВЕЖКА
Пресервы. Сельдь атлантически-скандинавская малосоленая филе-кусочки в масле. ТМ «Атлантика Морепродукты»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле. ТМ «Мореслав»	Пресервы из рыбы в соусах и заливках. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле. ТМ «Верная цена»	Пресервы из разделанной слабосоленой рыбы. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле. ТМ «Северная гавань»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская солёная филе-кусочки в масле. ТМ «ПРОСТО»	Пресервы из разделанной рыбы. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с укропом. ТМ «Норвежка»
ООО «Фосфорель», г. Воронеж	ООО «РПЗ ПОСЕЙДОН», Московская обл.	ООО «РПЗ Полюс», Орловская обл.	ИП Мачехин В.Я., Брянская обл.	ООО «Два капитана», Московская обл.	ООО «Рыбное место», Орловская обл.
ТУ 10.20.25-002-95880274-2017	ТУ 10.20.25-002-60181172-2021	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	ТУ 10.20.25-100-00472093-2017	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017	ТУ 10.20.25-002-46973989-2017
05.09.2024	02.09.2024	29.08.2024	03.08.2024	16.08.2024	20.08.2024
240 г x 4 шт.	150 г x 3 шт.	150 г x 4 шт.	150 г x 4 шт.	200 г x 4 шт.	350 г x 3 шт.
583 руб.	333 руб.	453 руб.	533 руб.	600 руб.	285 руб.
АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78683»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78683»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А
240 / 244,5 ± 0,5	150 / 161,3 ± 0,5	150 / 153,7 ± 0,5	150 / 150,7 ± 0,5	200 / 197,5 ± 0,5	350 / 345 ± 0,5
Масса рыбы 156 г – информация на этикетке / масса рыбы – 154,2 г; массовая доля рыбы – 63%; массовая доля заливки – 37%.	Масса рыбы 100 г – информация на этикетке / масса рыбы – 97,6 г; массовая доля рыбы – 60,5%; массовая доля заливки – 39,5%.	Масса рыбы 98 г – информация на этикетке / масса рыбы – 80,2 г; массовая доля рыбы – 52,2%; массовая доля заливки – 47,8%.	Масса рыбы 97,5 г – информация на этикетке / масса рыбы – 93,8 г; массовая доля рыбы – 62,2%; массовая доля заливки – 37,8%.	Масса рыбы 130 г – информация на этикетке / масса рыбы – 126,6 г; массовая доля рыбы – 64%; массовая доля заливки – 36%.	Масса рыбы 228 г – информация на этикетке / масса рыбы – 207 г; массовая доля рыбы – 60%; массовая доля заливки – 40%.
показатель не определялся	1,4x10 <sup>4</sup>	3,4x10 <sup>5</sup>	5x10 <sup>3</sup>	2,8x10 <sup>5</sup>	2,6x10 <sup>6</sup>
1,8x10 <sup>3</sup>	4,3x10 <sup>2</sup>	3,5x10 <sup>3</sup>	2,8x10 <sup>4</sup>	2,6x10 <sup>4</sup>	2,7x10 <sup>4</sup>
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе рыбы, соотношению массовой доли рыбы и заливки. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе рыбы, соотношению массовой доли рыбы и заливки. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе рыбы, соотношению массовой доли рыбы и заливки. Обнаружено превышение дрожжей, КМАФАНМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе рыбы, соотношению массовой доли рыбы и заливки. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто, массе рыбы, соотношению массовой доли рыбы и заливки. Обнаружено превышение дрожжей, КМАФАНМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто, массе рыбы, соотношению массовой доли рыбы и заливки. Обнаружено превышение дрожжей, КМАФАНМ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

**ПРИНЕВСКОЕ**  
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД



**натуральные  
молочные  
продукты  
для активного  
долголетия**

**В этом году цех по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» отметил 25-летний юбилей.**

**СЕКРЕТ УСПЕХА – ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА**

ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» – современное многопрофильное сельскохозяйственное предприятие, ведущее свою историю с 1931 года. 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 благодаря хорошему уходу за животными и качественным кормам собственного производства.

**ВЫСШИЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА**

Большая часть произведенного молока перерабатывается на своем модернизированном в 2019 году молокозаводе, который сегодня предлагает петербуржцам широкую линейку натуральной и доступной по цене продукции:



пастеризованное молоко, ряженку, сливки, сметану, кефир, творог и творожную массу, твердые, полутвердые, рассольные сыры, йогурты, айран.

Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный специалистами и потребителями высший стандарт качества молочной продукции, в основе которого – только свежее натуральное сырье, традиционные способы его переработки и отсутствие консервантов. Поэтому продукция «ПРИНЕВСКОЕ» нежная, вкусная и имеет короткие сроки годности.

**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». 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», «Магнит».

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

Владислав МЕЛЬНИК

**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

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

# КУРИЦА ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА

На Руси блюда из птицы традиционно ассоциировались с такими праздниками, как Новый год, Рождество, Пасха. Среди домашней птицы первенство было за курицей, гусями, утками – приготовленные из них блюда считались основным украшением стола.

**СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ**

Характерная особенность русской кухни – приготовление дичи и птицы целой тушкой, нередко с использованием фарширования: курица, фаршированная изюмом или черносливом с рисом; утка с яблоками; гусь с солеными рыжиками или груздями. Любое блюдо из птицы можно приготовить на обедение, затратив на это минимум усилий и ресурсов.

В качестве гарнира для блюд из курицы либо иной птицы используют картофель, рассыпчатые каши, отварной зеленый горошек, картофельное пюре. Дополнительно к курице подаются огурцы, помидоры, маринованные овощи, яблоки.

**УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ**

Если вы не хотите в канун главного зимнего праздника проводить много часов на кухне, идеальным вариантом могут стать блюда из курицы. Интересных рецептов – множество, а готовится птица быстро и просто. Кроме того, это очень практичный вариант: из одной тушки может получиться сразу несколько блюд. Например, филе стоит пустить на салаты или рулет, из бедер можно приготовить шашлык, а кости отправить в бульон, который будет очень кстати утром 1 января.

«Санкт-Петербургская куриная компания», один из ведущих поставщиков куриного мяса высокого качества на столы петербуржцев, делится с читателями газеты «Петербургское качество» своим рецептом простого и изысканного новогоднего блюда из курицы.



**КУРИЦА С АНАНАСАМИ  
ПОД СЫРОМ**

Блюдо из куриного мяса и консервированных ананасов под сыром – очень вкусное и быстрое в приготовлении. Основные ингредиенты блюда замечательно сочетаются друг с другом. В похожих рецептах куриные отбивные с кружочками ананасов запекаются в духовке, а здесь филе режется тонкими полосками и тушится в сковороде под крышкой.

**Ингредиенты:**

Филе куриное (нарезать небольшими тонкими полосками) – 2 шт.

Масло растительное  
Лук репчатый, небольшого размера (мелко нарезать) – 1 шт.  
Чеснок (мелко нарезать) – 2 зубка  
Пряности (хмели-сунели, базилик с орегано, карри или другие пряности по вкусу) – 1 ч. л.  
Сметана – 3–4 ст. л.  
Соль – по вкусу  
Молотый черный перец – по вкусу  
Ананасы консервированные (кольцами) – 4 колечка  
Сыр твердый (натереть на терке) – 5 ст. л.  
Свежая зелень (кинза, петрушка)

**Способ приготовления**

На хорошо разогретой антипригарной сковороде с небольшим количеством растительного масла подрумяньте кусочки курицы. Переложите на тарелку.

Немного уменьшите огонь и обжарьте на сковороде лук и чеснок. Добавьте сушеные пряности и, помешивая, готовьте 1 минуту. Добавьте сметану и перемешайте. Через полминуты верните в сковороду обжаренные кусочки курицы, посолите, по-

перчите, накройте крышкой и тушите курицу до готовности.

Затем равномерно выложите сверху кусочки ананаса (кольца разрежьте на 4 или 8 частей) и посыпьте тертым сыром. Накройте крышкой. Готовится курица с ананасами и сыром несколько минут, чтобы ананасы прогарились, а сыр расплавился. Украсьте блюдо зеленью.

Приятного аппетита!

Владислав МЕЛЬНИК





ПРАЗДНИК – В КАЖДЫЙ ДОМ

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 слабой соли, один из лучших в городе, а также вкуснейшие закуски из него: рулеты с различными наполнителями из шпината, мягкого сыра и авокадо. Гурманам «Super Babylon» рекомендует: пирог Веллингтон с вырезкой мраморной говядины, бальзамические соусы 6, 8, 10, 15 и даже 30-летней выдержки, уникальные битые оливки и копченое оливковое масло из Испании, вкуснейшие анчоусы и сардины в различных маринадах из Франции, лангустины с тимьяном, нежнейшие нарезки из омуля, нельмы и муксуна – всего не перечислишь!

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 лесную малину и землянику, взбитую с сахаром.

### 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, перчики с мягким сыром, оливковое масло, а также много-много сладостей! Любому покупателю 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», мимозу с тунцом, салат с креветками и ананасом и даже с угрем под соусом унаги, домашний холодец, палтуса из собственной копильни, лосося в соусе терияки, запеченную буженину и индейку, утку с «пьяной» грушей и яблоками. 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  
Малый пр. П.С., д. 54–56, Тульская ул., д. 3А  
<https://t.me/superbabylon> | [www.superbabylon.ru](http://www.superbabylon.ru)

### ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

## «Мит Стар» открывает новые вкусы салата оливье



Салат оливье давно является неотъемлемым новогодним атрибутом, наряду с елкой, гирляндами и шампанским. Однако сегодняшний его рецепт лишь отдаленно напоминает блюдо, придуманное еще в XIX веке шеф-поваром знаменитого московского ресторана «Эрмитаж» Люсьеном Оливье.

### НОВОГОДНЯЯ «КЛАССИКА»

В основе советского рецепта, дошедшего до наших дней, одним из главных ингредиентов стала вареная колбаса, а не рябчики с раковыми шейками, как полтора столетия назад. Доступные по цене продукты и отличные вкусовые качества салата оливье на долгие десятилетия сделали его любимым новогодним блюдом в нашей стране.

Несмотря на устоявшийся классический рецепт, каждая хозяйка накануне новогоднего застолья стремится при-

готовить традиционный салат так, чтобы семья и гости ахнули от удовольствия!

### ГОСТ ИЛИ КОЛБАСА ПО ОРИГИНАЛЬНОМУ РЕЦЕПТУ?

Ценители «той самой, по ГОСТу» часто выбирают «Докторскую ГОСТ» петербургского производителя «Мит Стар», а любители выйти за рамки ГОСТа и открыть для себя что-то новенькое предпочитают вареную колбасу «Добрынинская трапеза» также от «Мит Стар». «Добрынинская трапеза» изготавливается по собственному оригинальному рецепту производителя – вкус и аромат такие, что трудно устоять и не съесть весь батон за один раз! «Отличный вкус», «качество на высоте», «классные бутерброды с Докторской», «для оливье нет ничего лучше Добрынинской от Мит Стар» – оставляют отзывы любители «варенки» в интернете и магазинах.

«Докторская ГОСТ» и «Добрынинская трапеза» выпускаются в нескольких форматах – в натуральной и искусственной оболочках. А главное, как и все продукты компании «Мит Стар», эти колбасы не содержат глютен, что подтверждено независимыми испытаниями и специальным «Свидетельством». Теперь все, кто не мог себе раньше позволить салат оливье из-за наличия глютена в колбасе, получили возможность насладиться традиционным новогодним блюдом, не беспокоясь о последствиях!

### ГДЕ КУПИТЬ?

«Мит Стар» поздравляет читателей газеты «Петербургское качество» с наступающим Новым годом и приглашает оценить качество колбас и мясных деликатесов, которые можно приобрести в фирменных магазинах компании на Боткинской ул., д. 1, Киевской ул., д. 5, корп. 7 и ул. Шувалова, д. 18/8. Кроме того, продукция «Мит Стар» доступна в розничных магазинах и торговых сетях: «Удачный», «Колхоз», «Ваш мясной», «Народный фермер», «Пловдив», «Лента», «О'КЕЙ», «Магнит», «Ашан», «Перекресток» и многих других.

Владислав МЕЛЬНИК



Колбаса  
«Добрынинская трапеза»  
в натуральной оболочке

## ВИТРИНА

## Универсам «Таллинский» - визитная карточка Кировского района

Любимый универсам нескольких поколений ленинградцев-петербуржцев, расположенный на проспекте Ветеранов, д. 89, приглашает за покупками, обещая праздничные мероприятия накануне Нового года.

### 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 горожанам 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 бо-



лее 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 фотослужб, 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, ценовую 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

## Счастливого Нового года с «Клевером»!



Санкт-Петербургский  
молочный завод  
"Пискаревский"

## Агрохолдинг «Лактика»: новинки и награды 2024 года

Завершение года – время подведения итогов! Для агрохолдинга «Лактика» из Великого Новгорода этот год был насыщенным и успешным. Компания вывела на рынок новые виды продукции, а также добилась заслуженного признания своих марок со стороны экспертного сообщества.

### НОВИНКИ

В этом году агрохолдинг «Лактика» представил следующие новинки:



Панна-котта Lactica, 8%, 140 г



Био-йогурт «Снежок» с дыней и бананом, 2,5%, 120 г



Греческий йогурт Lactica классический 120 г мдж 2%



Творог «Снежок» 5% классический 180 г в ПЭТ-контейнере



Греческий йогурт Lactica с клубникой (послойный), 120 г, мдж 1,7%



Греческий йогурт Lactica с персиком и абрикотом (послойный), 120 г, мдж 1,7%



Сливки Lactica, 20% 500 мл

### НАГРАДЫ



Бренд Lactica вошел в число победителей конкурса брендов «Знай наших» в номинации «Качество жизни», инициированной АНО «Роскачество»

### Международный конкурс «Лучший продукт - 2024»

Выставка продуктов питания «ПродЭкспо», Москва

### Золотые медали:

Скандинавский творог Lactica, 1,2-1,5%: классический, с печеным яблоком и карамелью, с черникой, с клубникой



Греческий йогурт Lactica, 3,4% с печеным яблоком и карамелью



### Международная молочная неделя

Всероссийский научно-исследовательский институт маслodelия и сыродельия, г. Углич

### Гран-при:

Творог «Снежок», 5% (рассыпчатый)



### Золотые медали:

Скандинавский творог Lactica, 1,5% классический, Скандинавский творог Lactica 1,2% с печеным яблоком и карамелью



Сыр творожный сливочный с вялыми томатами Lactica



Молочная продукция агрохолдинга «Лактика» (производится на АО «Лактис») соответствует всем требованиям нормативных документов, не содержит консервантов, заменителей молочного жира и производится из отборного молока с применением классических и современных технологий.

Мы будем рады видеть Петербуржцев в числе наших покупателей! Нашу молочную продукцию можно приобрести в торговых сетях и гипермаркетах Санкт-Петербурга:

«Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Вкустер», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Окей», «Верный»

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

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







www.denmax-spb.ru  
+7 812 446 66 89

**ПОПРОБУЙ!**

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



**Лучшие десерты мира онлайн!**

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

В ассортименте интернет-магазина [cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушителен. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

**КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД**

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при –18°С до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.



**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](http://cheese-cake.ru) их изготавливают на собственном производстве, используя натуральные ингредиенты, на настоящем сливочном масле, соблюдая мировые стандарты качества. Приготовить дома такие круассаны легко: необходимо выложить на противень нужное количество круассанов и выпекать 25 минут. Ассортимент порадует как любителей классических круассанов, так и тех, кто любит выпечку с сытными или сладкими начинками. На сайте [cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) представлено более 10 вкусов, чтобы вы могли каждое утро наслаждаться свежайшим завтраком, как во французском кафе.

**БОНУСЫ ДО 50%!**

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам, зарегистрированным на сайте и совершившим заказ, полагаются скидки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Для новых клиентов компания предлагает скидку до 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](http://cheese-cake.ru) и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!**

Валентина ОРЛОВА

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# В САЛАТАХ «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» НАШЛИ КИШЕЧНУЮ ПАЛОЧКУ, ДРОЖЖИ И МЕЗОФИЛЬНЫЕ БАКТЕРИИ

Массовые отравления готовой едой в последнее время происходят так часто, что многие уже стали привыкать к новостям о вспышках кишечных инфекций, сальмонеллеза и даже ботулизма. Удивительно, но тревожная статистика Роспотребнадзора все равно не снижает спрос на готовую еду, которую потребители привыкли покупать в супермаркетах либо заказывать в сервисах доставки.

«Общественный контроль» ежегодно тестирует готовые салаты из супермаркетов и каждый раз предупреждает о наличии в них нежелательной микрофлоры, способной причинить вред здоровью. Вот и на этот раз экспертиза салатов «Сельдь под шубой», проведенная на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), показала, что все проверенные восемь образцов не соответствуют санитарным требованиям, предусмотренным Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

## САЛАТЫ – В ЗОНЕ РИСКА

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

Так, по итогам проверки 2020 г. девять из десяти (90%) проверенных салатов «Сельдь под шубой» из разных магазинов Петербурга не соответствовали обязательным требованиям, причем семь из десяти образцов – по показателям безопасности.

В 2021 г. «Общественный контроль» проверил уже мясные салаты типа 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).

Экспертизы рыбных салатов 2022 г. и мясных салатов 2023 г. установили своеобразный антирекорд последних трех лет: 100% образцов, приоб-

ретенных в городской рознице, были признаны не соответствующими санитарным нормам по микробиологическим показателям, а в пяти образцах из восьми проверенных были обнаружены БГКП.

Итоги нынешней предновогодней проверки рыбных салатов мало чем отличаются от результатов экспертиз прошлых лет: во всех восьми образцах, приобретенных в разных магазинах Петербурга и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», были обнаружены условно-патогенные микроорганизмы, в том числе в семи образцах – БГКП.

## МИКРОБЫ НА РАЗВЕС И В ЗАВОДСКОЙ УПАКОВКЕ

Тех, кто считает салаты, приготовленные специализированными предприятиями и упакованные в заводскую промышленную упаковку, более безопасными, чем салаты, созданные самими супермаркетами, ждет разочарование: половина образцов, отправленных в лабораторию, была произведена и упакована промыш-



ленным способом, вторая половина салатов реализовывалась в магазинах на развес. Не гарантирует безопасность продукции и высокая цена: обсемененными микробами оказались салаты как за 390 руб./кг, так и за почти 900 руб./кг.

Из восьми проверенных салатов самым «чистым» с точки зрения микробиологии с большой натяжкой можно назвать салат «Сельдь под шубой» ТМ «ВкусВилл» (ООО «Корона-ФУД», Московская обл.), приобретенный в магазине «ВкусВилл» на Ленинском пр., д. 82, корп. 1 по цене 893 руб./кг. Это единственный и самый дорогой в закупке образец, в котором не были обнаружены БГКП, зато содержание дрожжей превысило допустимый верхний предел, предусмотренный Техническим регламентом, в 9,5 раза.

– Дрожжи вызывают порчу продукта, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»**. – Развитие данной микрофлоры происходит на фоне нарушений технологии производства и несоблюдения условий хранения и перевозки. Для человека регулярное употребление подобных салатов может грозить пищевыми расстройствами.

Если в салате из «ВкусВилла» было обнаружено только превышение содержания дрожжей, то в салате

«Сельдь под шубой» ТМ «Ресторция Шеф» (ООО «Продмастер», г. Санкт-Петербург), упакованном также промышленным способом и приобретенном в магазине «Пятерочка» на ул. Зайцева, д. 23 по цене 480 руб./кг, был выявлен целый букет нежелательной микрофлоры. Так, содержание дрожжей превысило норму в 13 раз, а мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАнМ) – в 5,8 раза. Кроме того, в салате «Сельдь под шубой» ТМ «Ресторция Шеф» были выделены БГКП.

– Обнаружение в пищевых продуктах мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов свидетельствует о низкой санитарной культуре производства продукта, условий его изготовления или о нарушении

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САЛАТА «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»



Наименование продукта	Салат «Сельдь под шубой». ТМ «ВкусВилл»	Салат «Сельдь под шубой». ТМ «М. Кухня»	Салат «Сельдь под шубой». ТМ «Шеф Перекресток»	Салат весовой «Сельдь под шубой». ТМ «Сезон»	Салат «Сельдь под шубой». ТМ «Ресторция Шеф»
Производитель	ООО «Корона-ФУД», Московская обл.	ООО «Продмастер», г. Санкт-Петербург	АО «Перекресток вкусов», Московская обл.	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), г. Санкт-Петербург	ООО «Продмастер», г. Санкт-Петербург
Место закупки	АО «ВкусВилл», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «ТД Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), ул. Зайцева, д. 23, лит. А
Количество образцов	2 шт. x 0,300 кг	2 шт. x 0,500 кг	2 шт. x 0,250 кг	0,288 кг + 0,316 кг	2 шт. x 0,500 кг
Цена за 1 кг	893 руб.	480 руб.	600 руб.	390 руб.	480 руб.
Дата и время изготовления	22.09.2024	19.09.2024	20.09.2024	23.09.2024	21.09.2024
БГКП (колиформы)* (в 0,1 г продукта не допускаются)	не обнаружены	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 200)	<b>1,9x10<sup>3</sup></b>	<b>1,6x10<sup>3</sup></b>	<b>3x10<sup>2</sup></b>	<b>1,7x10<sup>3</sup></b>	<b>2,6x10<sup>3</sup></b>
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 5x10 <sup>4</sup> )	<b>8,7x10<sup>3</sup></b>	<b>6,4x10<sup>3</sup></b>	<b>3x10<sup>5</sup></b>	<b>2,6x10<sup>5</sup></b>	<b>2,9x10<sup>5</sup></b>
Соответствие ТР ТС Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологии	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение дрожжей</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, дрожжей</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, дрожжей</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, дрожжей</b>

\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

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

технологических режимов, – поясняет главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук.



Еще менее аппетитно выглядел салат «Сельдь под шубой» ТМ «Шеф Перекресток» (АО «Перекресток вкусов», Московская обл.), упакованный промышленным способом и приобретенный в «Перекрестке» на пр. Стачек, д. 99 по цене 600 руб./кг. Этот образец стал чемпионом экспертизы по количеству МАФАНМ: их оказалось в 6 раз больше нормы. Кроме того, в салате были обнаружены БГКП и дрожжи в количествах, превышающих норму в 1,5 раза.

Неблагополучные с точки зрения микробиологии салаты были обнаружены также в магазине «Магнит» на пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1. Так, в образце салата «Сельдь под шубой» ТМ «М. Кухня» (ООО «Продмастер», г. Санкт-Петербург), упакованного промышленным способом, по цене 480 руб./кг были обнаружены БГКП и дрожжи в количестве, превышающем норму в 8 раз. А весовой салат «Сельдь под шубой» ТМ «FRESHCLUB» из того же «Магнита» по цене 540 руб./кг отличился не только наличием БГКП и дрожжами в количествах больше нормы в 20 раз, но также превышением в 5,8 раза количества МАФАНМ.

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 преподаватель Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Алексей Корж. – Та же кишечная палочка при нарушении температурного режима хранения скоропортящихся продуктов удваивает свое количество каждые двадцать минут.

Специалисты отмечают, что превышение установленных норм по микробиологическим показателям, таким как БГКП, дрожжи и МАФАНМ, 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 невымытых 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 опасной микрофлорой изготавливаемой ими кулинарной продукции существенно возрастает.



СРОКИ ГОДНОСТИ САЛАТОВ:

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



ДВА РАЗНЫХ СРОКА ГОДНОСТИ

Как и в прошлом году, салат, загрязненный целым букетом нежелательных микроорганизмов, опять был обнаружен в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30. В весовой «Сельди под шубой» ТМ «Сезон» по цене 390 руб./кг были обнаружены БГКП, а также дрожжи в количествах, превышающих действующую норму в 8,5 раза. Кроме того, содержание МАФАНМ оказалось выше верхнего предела в 5,2 раза.

Небезопасный салат ТМ «Сезон» также вводит потребителей в заблуждение своей этикеткой, на которой написаны два разных срока годности. Так, в верхней части этикетки указан срок годности «6 часов», а дата и время изготовления – 23.09.2024 г. 11:20. При этом в нижней части этикетки нанесена еще одна надпись «Годен до 24.09.2024», из чего следует, что салат годен не 6 часов, а... 11 часов 40 мин. В прошлом году за аналогичные нарушения Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу объявляло предостережение «Сезону» о недопустимости нарушений обязательных требований, однако, как показали результаты экспертизы этого года, принимаемые органами надзора меры носят формальный характер и не стимулируют изготовителей и продавцов соблюдать санитарное законодательство и права потребителей.

ДРОЖЖИ В ИЗБЫТКЕ

Самыми «грязными» с санитарной точки зрения на этот раз стали образцы рыбных салатов, приобретенные в гипермаркете «О'КЕЙ» и универсаме «Пулковский». Так, в салате весовом «Шведский со свеклой и сельдью» ТМ «О'КЕЙ», приобретенном по цене 390 руб./кг на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1, были обнаружены БГКП и дрожжи в количествах, превышающих действующую норму в 60 раз. Кроме того, содержание МАФАНМ оказалось выше верхнего предела в 2 раза.

Запредельное количество дрожжей (в 75 раз!) было обнаружено в салате весовом «Селедка под шубой» ТМ «Кулинарная лавка» (ИП Петренко П.В., г. Санкт-Петербург), приобретенном в универсаме «Пулковский» на Пулковском шоссе, д. 3 по цене 870 руб./кг. Кроме того, в образце были выявлены БГКП и МАФАНМ в количествах,

превышающих действующую норму в 5,4 раза.

Весовой салат ТМ «Кулинарная лавка» отличился еще и тем, что был расфасован в пластиковый контейнер без этикетки. То есть, по мнению продавца, дата изготовления, состав, срок годности, условия хранения скоропортящегося продукта – информация, не обязательная для потребителя.

Отсутствие этикетки на упаковке – грубое нарушение требований Технического регламента 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Такая обезличенная кулинарная продукция не должна допускаться до реализации. 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. Однако, как видим, далеко не все супермаркеты соблюдают действующее законодательство, а Роспотребнадзор сегодня в условиях моратория на проверки бизнеса вообще не реагирует на подобные нарушения.

Материалы экспертизы рыбных салатов «Общественный контроль» направил для принятия мер в Роспотребнадзор и Россельхознадзор.

Как сообщали в Россельхознадзоре, АО «Перекресток вкусов» и ООО «Корона-Фуд» объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требова-

ний законодательства Российской Федерации.

Аналогичные меры Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу приняло к продавцам рыбных салатов «О'КЕЙ», «Магнит», «ВкусВилл», «Сезон», «Перекресток», «Пятерочка», ИП Петренко П.В., а также к изготовителю ООО «Продмастер».

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Наличие в салатах бактерий группы кишечных палочек свидетельствует о том, что в процессе приготовления к ингредиентам прикасались грязными руками, – говорит гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова. – Попадая в наш организм, кишечная палочка может вызвать расстройство пищеварения. Более того, ее наличие вызывает риск развития в организме человека гельминтов, если ими был заражен сотрудник, занесший кишечную палочку в готовый продукт.

Сегодня на пищевых производствах зачастую работает низкоквалифицированный персонал, который не только не владеет элементарными знаниями санитарной гигиены, но и, как показывают проверки Роспотребнадзора, не имеет личных медицинских книжек, – говорит Алексей Корж. – Поэтому наличие в готовых салатах и другой кулинарной продукции кишечной палочки давно перестало быть редкостью.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

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 любом салате 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 рекомендуются хранить в холодильнике при температуре от +2° до +6°С.

Кирилл ОРЛОВ



Салат весовой «Сельдь под шубой» ТМ «FRESHCLUB»	Салат весовой «Шведский со свеклой и сельдью» ТМ «О'КЕЙ»	Салат весовой «Селедка под шубой» ТМ «Кулинарная лавка»
АО «Тандер» (магазин «Магнит»), г. Санкт-Петербург	ООО «О'КЕЙ», г. Санкт-Петербург	ИП Петренко П.В., г. Санкт-Петербург
АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ИП Петренко П.В., (универсам «Пулковский»), Пулковское шоссе, д. 3, лит. А
0,310 кг + 0,324 кг	0,286 кг + 0,282 кг	0,299 кг + 0,313 кг
540 руб.	390 руб.	870 руб.
20.09.2024	23.09.2024	<b>НЕ УКАЗАНА НА УПАКОВКЕ</b>
<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>	<b>ОБНАРУЖЕНЫ</b>
4x10 <sup>3</sup>	1,2x10 <sup>4</sup>	1,5x10 <sup>4</sup>
2,9x10 <sup>5</sup>	1x10 <sup>5</sup>	2,7x10 <sup>5</sup>
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАНМ, дрожжей</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАНМ, дрожжей</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАНМ, дрожжей</b>

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



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

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

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. Печатаются материалы, допускаемые только с письменного разрешения редакции.

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

Номер сдан в печать фактически 09.12.2024 г. в 18.00. Выход в свет 15.12.2024 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 № Д5-1510 Тираж номера 30 000 экз.

12+

# НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ ОТ

# АнКом

## Мешочки с подарками

- куриная грудка от АнКом
- блины или лаваш
- зелёный лук
- картофель
- морковь
- майонез
- зелень

Заранее пожарить блины/нарезать лаваш. Картофель сварить и нарезать мелкими кубиками. Измельчить куриную грудку. Обжарить мелко нарезанный лук с морковью. Смешать все элементы начинки с майонезом и зеленью. В центр каждого блина/лаваша выложить начинку и завязать блин/лаваш зелёным луком, как мешочек.

## Новогодний салат

- говядина Премиум
- шинка Премиум
- кукуруза
- свежие огурцы
- морковь
- майонез

Сварить и очистить морковь. Нарезать огурцы, морковь, шинку и говядину кубиками. Выложить салат слоями: кукуруза, шинка, огурцы, морковь, говядина, огурцы, кукуруза. Каждый слой, кроме верхнего, смазать майонезом.

## Ветчинные рулетики

- ветчина Венская (нарезка)
- творожный сыр
- твёрдый сыр
- зелёный лук
- чеснок
- яйца

Сварить и мелко нарезать яйца. Пропустить чеснок через пресс. В центр ломтиков ветчины выложить начинку из тёртого и творожного сыра, яиц и чеснока. Свернуть рулетики и обвязать их зелёным луком.

АДРЕСА  
ОТДЕЛОВ  
АНКОМ



**ГЛАВПРОДУКТ**  
Качество  
КАЧЕСТВА

МЯСО ТУШЕНОЕ  
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ  
ГОТОВЫЕ БЛЮДА  
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

**ГОСТ**

ВЫСОКОЕ  
КАЧЕСТВО



СТРАШИВАЙТЕ  
В МАГАЗИНАХ!