

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В СОСИСКАХ НАШЛИ МИКРОБЫ И КРАХМАЛ!

СОСИСКИ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сосиски – любимая еда для многих россиян: детей, взрослых и даже пожилых. Быстрота в приготовлении, привлекательный вкус, упругая консистенция – что еще надо, чтобы получить удовольствие от перекуса на скорую руку? Однако, как выяснила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», сосиски необходимо подвергать тщательной термической обработке, поскольку в них могут оказаться бактерии, потенциально опасные для организма.

СТР. 6–7

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР

Фальсификат останется на прилавках

В конце прошлого года Госдума приняла поправки в Федеральный закон о государственном контроле и надзоре. Новый документ усилит защиту предпринимателей при проведении контрольно-надзорных мероприятий, а надзорным органам усложнит работу по привлечению нарушителей к ответственности. Это значит, что поддельная молочная продукция, объем продаж которой в торговых сетях за последние два года вырос минимум на 15%, еще долго не покинет прилавки магазинов.



СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Здоровье людей через здоровье животных

Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» – одна из ведущих в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. Она оснащена современным высокотехнологичным испытательным и измерительным оборудованием отечественного и импортного производства от ведущих мировых производителей.

Об услугах ФГБУ «ВНИИЗЖ» читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В колбасе «Докторская» нашли крахмал

Каждый второй батон вареной колбасы с маркировкой «ГОСТ», проверенный в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», не соответствует ГОСТ 23670-2019. Таковы результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль». Некачественная «Докторская» была обнаружена в торговых комплексах «Лента», «Ашан» и «Светофор».



СТР. 4–5

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 февраля 2025 года, будут опубликованы результаты экспертиз традиционных угощений на Масленицу: образцов сметаны и замороженных полуфабрикатов – блинчиков с мясной начинкой. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе государственной испытательной лаборатории.



ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

В новый год с болгарской палочкой!

В наступившем 2025 году исполняется сто двадцать лет со дня открытия хорошо известной всем ценителям здорового питания знаменитой болгарской палочки, которая сегодня активно используется изготовителями натуральной кисломолочной продукции.

ВОЛШЕБНАЯ ПАЛОЧКА

Lactobacterium bulgaricum – крупная бактерия, имеющая форму палочки, принадлежит к группе молочнокислых бактерий. Ее открыл болгарский студент медицины Стамен Григоров в 1905 г. Позже микроорганизм был назван в честь Болгарии, где была впервые обнаружена и исследована. Великий русский биолог И.И. Мечников в 1907 г. продолжил исследования молодого коллеги и обнаружил, что у *bulgaricum* есть напарник: термофильный стрептококк. Именно он сквашивает молоко, а уже после этого болгарская палочка превращает его в настоящий «эликсир молодости».

В чем же магические силы болгарской палочки? Попадая в организм человека, эта бак-

терия начинает взаимодействовать с другими естественными бактериями, нормализуя работу пищеварения. Другими словами, она самый что ни на есть натуральный лекарь нашей желудочно-кишечной системы.

Болгарская палочка подавляет вредную, гнилостную микрофлору – вплоть до носителей дизентерии и брюшного тифа. В результате снижается и количество токсинов, поступающих из кишечника в кровь и лимфу. Болгарская палочка укрепляет иммунитет, стимулируя синтез иммуноглобулинов. Наконец, она помогает усвоению важных для нас элементов – кальция, фосфора, магния, а также прекрасно восстанавливает организм после приема антибиотиков.

НАТУРАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ ИЗ ГАТЧИНЫ

А теперь о главном: болгарская палочка содержится во всех кисломолочных продуктах. Простокваша, кефир, ряженка – вот имена природных целителей.

Кисломолочные продукты на основе натуральных заквасок уже много лет производят в Гатчинском районе Ленинградской области под известной маркой «Митёк». Они имеют короткие сроки хранения – до 7 суток.

Продукты марки «Митёк» сегодня можно всегда найти в торговых сетях «Магнит», «О'КЕЙ» и других локальных магазинах города. Также продукцию «Митёк» можно заказать напрямую у молокозавода через сайт www.hellomitek.com.



Выбирайте полезные и свежие кисломолочные продукты «Митёк» и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР

Фальсификат останется на прилавках

В конце прошлого года Госдума приняла поправки в Федеральный закон № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации». Новый документ вступит в силу уже в этом году. Станет ли теперь государственный надзор более эффективным и удастся ли ему снизить объемы молочного фальсификата, заполнившего полки супермаркетов в период действия моратория на проверки бизнеса?

НЕ ВЫЯВИЛ НАРУШЕНИЯ – ВОЗМЕСТИ УБЫТКИ!

То, что мораторий формально отменяется с 2025 г., в начале 2024 г. анонсировал еще Владимир Путин. Однако, как показывают новые поправки к закону «о госконтроле и надзоре», радоваться потребителям особо нечему.

Так, теперь у проверяемых появится больше оснований для отказа в праве доступа госконтролеров на свои объекты. Кроме того, предприниматели смогут заключать соглашения с надзорными ведомствами о сроках и способах устранения выявленных нарушений. При этом сроки соглашений в законе не прописаны, их будут устанавливать, по-видимому, «по договоренности».

Более того, если при проведении контрольных мероприятий госнадзор не выявит нарушений, предприниматель сможет потребовать возмещения из бюджета всех убытков, возникших после «необоснованного» визита проверяющих. Учитывая это обстоятельство, представители надзорных органов должны будут либо более тщательно готовиться к проверкам, либо отказываться от них в пользу «контрольных мероприятий без взаимодействия с контролируемым лицом» – например, предпочтут общение с предпринимателем по телефону или видеосвязи, что также допускается по закону. Насколько будут эффективными такие «проверки» – вопрос риторический. Очевидно одно: после вступления в силу нового закона проверять и при-

зывать нарушителей к ответственности станет сложнее.

В то же время статистика проверок органов госнадзора и общественных организаций потребителей за последние несколько лет фиксирует не только рост реализации некачественных и поддельных пищевых продуктов через торговые сети, но и говорит о появлении в России целого класса «неприкасаемых» фальсификаторов, которые перестали обращать внимание на предписания надзорных органов.

СУРРОГАТ ВМЕСТО МАСЛА

Яркий пример грубых нарушений в сфере оборота пищевых продуктов, связанных с обманом потребителей, – массовые подделки молочной продукции, в частности масла сливочного.

По данным Объединения потребителей России, в сфере потребительского рынка даже «сформировалась группа “неприкасаемых” предприятий-фальсификаторов, видимо установивших “деловые” контакты с контрольными и надзорными ведомствами, что позволяет беспрепятственно и длительное время выпускать в оборот опасную для здоровья населения фальсифицированную молочную продукцию».

Одним из таких «лидеров» по производству молочного фальсификата (фальсифицированного сливочного масла), по мнению **председателя Объединения потребителей России Алексея Корягина**, является подмосковное предприятие **ООО «Лав**



Продукт», которое выпускает свою продукцию под торговыми марками: «Деревенская буренка», «Молочная магия», «ЛАВ ПРОДУКТ», «Щедрая Русь», «Фермерское хозяйство», «Купавушка» и др. Отличительная черта этого «масляного» фальсификата – немолочные жиры вместо молочного в составе. То есть, по сути, это не масло сливочное, а спред растительно-жировой, в котором молочный жир не предусмотрен по рецептуре. Однако на упаковках суррогата написано «масло сливочное», указан ГОСТ 32261–2013, стоит «Честный знак».

«Мониторинг Объединения потребителей России свидетельствует о том, что **ООО «Лав Продукт»** систематически и умышленно нарушает обязательные требования Технических регламентов Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и «О безопасности молока и молочной продукции», регулярно выпуская фальсифицированную продукцию. Данные нарушения при производстве и сбыте сливочного масла создают непосредственную угрозу причинения вреда здоровью граждан...» – говорится в обращении Объединения потребителей России на имя заместителя председателя

Правительства РФ Дениса Мантурова (копия обращения есть в распоряжении редакции).

Данные Объединения потребителей России подтверждаются также независимыми экспертизами других общественных объединений потребителей. Так, Воронежское региональное общественное движение в защиту прав потребителей «Качество нашей жизни» (г. Воронеж) в течение последних лет неоднократно выявляло в торговых точках своего региона поддельное масло от **ООО «Лав Продукт»**, а в этом году направило обращение в Следственный комитет РФ с просьбой провести расследование и принять необходимые меры по прекращению **ООО «Лав Продукт»** системного производства фальсифицированного сливочного масла (копия обращения есть в распоряжении редакции).

Проверка качества 19 торговых марок сливочного масла, проведенная в этом году Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», выявила в магазинах Петербурга 14 поддельных марок масла

сливочного, причем 4 марки были изготовлены **ООО «Лав Продукт»**. Ни в одном из этих образцов «масла» не был обнаружен молочный жир. Это торговые марки «Деревенская буренка» (180 г) и «Деревенская буренка» (500 г) из торговой сети «Семишагофф», а также «Молочная магия» (500 г) с нехарактерными для сливочного масла вкусом и запахом из магазина «Светофор» и «Купавушка» (180 г) с невыраженными и пустыми вкусом и запахом из магазина «Сезон». Дополнительная проверка масла «Купавушка», проведенная на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», подтвердила, что это «масло» фальсифицировано жирами немолочного происхождения.

ПРЕСТУПЛЕНИЕ И «НАКАЗАНИЕ»

Как сообщили в Россельхознадзоре, куда «Общественный контроль» отправил материалы проверки, **ООО «Лав Продукт»** объявлено предостережение «о недопустимости нарушения обязательных требований», а также признаны недействительными декларации о соответствии продукции. Это все, что может сегодня сделать надзорный орган в отношении поддельной пищевой продукции. Об аресте партий поддельной продукции, изъятия ее из оборота, штрафах, способных отбить охоту у жуликов заниматься обманом граждан, речи не идет. Не позволит это делать и новый закон «о госконтроле и надзоре», принятый недавно Госдумой.

Поэтому, дорогие читатели, фальшивое масло от **ООО «Лав Продукт»** будет находиться на полках магазинов до тех пор, пока вы его не перестанете покупать. Только так можно избавиться от поддельных продуктов на прилавках. Проявляйте гражданскую позицию, говорите фальсификату «НЕТ!»

Владислав МЕЛЬНИК

Морозко

ПО-ДОМАШНЕМУ ВКУСНО!

Начинки из свежего творога и натурального картофеля

Традиционный рецепт



Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору
(Россельхознадзор)

Федеральное государственное бюджетное учреждение

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



**ЗДОРОВЬЕ ЛЮДЕЙ
ЧЕРЕЗ ЗДОРОВЬЕ
ЖИВОТНЫХ**



ОСНОВНЫЕ УСЛУГИ:

Лабораторные исследования
Сертификация и декларирование
ХАССП
Межлабораторные сравнительные испытания (МСИ)
Диагностика заболеваний животных
Метрологическая служба
Учебный центр
Земельные правоотношения
Разработка и производство
лекарственных средств

Телефон: +7 (812) 630-20-69 (доб. 144, 178, 133), 8-800-600-52-36

E-mail: general@vetlab.spb.ru

Северо-западный отдел инспекции осуществляет отбор проб
либо участвует в составе комиссии по отбору проб.

E-mail: oi@vetlab.spb.ru



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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Каждый второй батон вареной колбасы с маркировкой «ГОСТ», проверенный в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствует ГОСТ 23670-2019. Таковы результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

«ДОКТОРСКАЯ» – КЛАССИКА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Колбаса вареная – один из самых популярных мясных продуктов в России. Она любима за мягкий вкус, удобство в использовании и разнообразие сортов. Вареная колбаса с советских времен стала в нашей стране символом доступности и качества. Наиболее известный ее вид – «Докторская», разработанная в 1930-х годах как диетический продукт для «восстановления здоровья пролетариата, пострадавшего от царского режима». С тех пор «Докторская» стала классикой и остается желанным лакомством для многих гурманов по сей день.

Статистика говорит о том, что спрос на вареные колбасы в последнее время не только не снижается, но даже увеличивается. Так, по данным аналитической компании NielsenIQ, с начала года рост в денежном выражении на вареные колбасы составил 13,4%, а на сырокопченые итога больше – 18,8%. Во многом эта динамика связана с пополнением армии потребителей за счет жителей новых регионов, вошедших в состав России в 2022 г.

Спрос рождает предложение – и специалисты отрасли уже заявляют, что Россия по итогам 2024 года

В КОЛБАСЕ «ДОКТОРСКАЯ» И «ЛЕНТЫ» НАШЛИ

ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



обновит рекорд по производству всех видов мяса, который в 2023 году составил 11,7 млн тонн. Как сообщил **глава Национальной мясной ассоциации Сергей Юшин**, рост выпуска мяса в РФ более чем в 3 раза опережает среднемировые темпы. «Если в мире за последние 20 лет производство мяса всех видов выросло на 50%, то в России рост составил 170%», – рассказал



эксперт, отметив, что наша страна находится на четвертом месте в мире по производству всех видов мяса.

Сергей Юшин также прогнозирует рост потребления мяса в России в 2024 году более чем до 80 кг на человека в год, в то время как в среднем в мире этот показатель составляет 43 кг на человека в год. Он отметил, что потребление говядины, которая является элитным мясом, в РФ составляет 14 кг на человека в год, что намного выше мирового показателя (8,7 кг на человека в год). «Даже в Вос-

точной Европе всего лишь 10 кг, в Китае – 7 кг», – рассказал эксперт информационному агентству ТАСС.

Рост производства мяса в стране, а также беспрошленный ввоз импортной говядины, введенный Правительством РФ несколько лет назад, позволяет сдерживать цены на красное мясо и стимулировать изготовителей выпускать колбасы по доступным ценам. Благодаря этому за последний год цена на популярную «Докторскую» не только не выросла, но даже снизилась почти на 3%! Отчасти это связано с тем, что цены на говядину за год снизи-

лись на 7%, а на свинину поднялись лишь на 1,5%. Правда, «злые языки» говорят, что в «Докторскую» и «Молочную», кроме говядины и свинины, с целью снижения себестоимости подмешивают более дешевое мясо курицы или индейки, но Роспотребнадзор об этом молчит, а значит, будем считать, что такие слухи «сильно преувеличены».

А вот что действительно добавляют в «Докторскую», не сообщая об этом потребителям, «Общественный контроль» все-таки выяснил, направив в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ

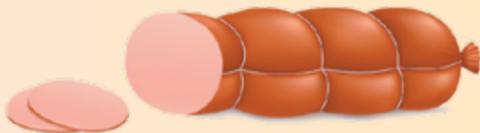
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАС ВАРЕННЫХ ГОСТ 23670-2019



Наименование продукции	Мясное колбасное изделие. Колбаса вареная «Докторская» категории А. ТМ «Ашан»	Мясное изделие колбасное вареное категории А. Колбаса «Докторская». ТМ «Иней»	Мясной продукт категории А. Колбасное изделие. Колбаса вареная «Докторская». ТМ «Великолукский мясокомбинат»	Мясной продукт категории А. Колбасное изделие вареное охлажденное. Колбаса «Докторская». ТМ «ДелКо»	Мясной продукт категории А. Колбасное изделие. Колбаса вареная охлажденная «Докторская». ТМ «Кронштадтский»	Колбасное изделие вареное мясное категории А. Колбаса «Докторская». ТМ «Парнас»
Изготовитель	ОАО «Царицыно», г. Москва	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл.	ООО «ДелКо», Владимирская обл.	ООО «МЗ «Парнас», г. Санкт-Петербург	ООО «МЗ «Парнас», г. Санкт-Петербург
Цена за 1 кг, руб.	380,00	571,00	275,00	310,00	530,00	207,00
Количество образцов	3 шт x 0,500 кг	3 шт x 0,350 кг	3 шт x 0,400 кг	1 шт x 1,188 кг 1 шт x 1,204 кг	1 шт x 1,015 кг 1 шт x 1,025 кг	2 шт x 1 кг
Дата изготовления	08.09.2024	30.09.2024	23.09.2024	18.09.2024	26.09.2024	24.09.2024
Место приобретения	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ново-Рыбинская ул., д. 19-21
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 1x10 ⁵)	менее 1x10 ⁵	менее 1x10 ⁵	менее 1x10 ⁵	менее 1x10 ⁵	менее 1x10 ⁵	менее 1x10 ⁵
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 12,0 / 12,13±1,82	не менее 12,0 / 12,06±1,82	не менее 12,0 / 12,13±1,82	не менее 12,0 / 12,13±1,82	не менее 12,0 / 12,13±1,82	не менее 12,0 / 12,19±1,82
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 20,0 / 11,0±1,7	не более 20,0 / 12,8±1,9	не более 20,0 / 14,7±2,2	не более 20,0 / 23,1±1,8	не более 20,0 / 13,6±2,0	не более 20,0 / 14,1±2,1
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному на этикетке: присутствуют растительные добавки углеводного происхождения (крахмал)	Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному на этикетке: присутствуют растительные добавки углеводного происхождения (крахмал)
Соответствие ГОСТ 23670-2019	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен крахмал, не заявленный на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен крахмал, не заявленный на этикетке

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

ИЗ «СВЕТОФОРА» КРАХМАЛ



«ВНИИЗЖ» шесть образцов «Докторской» разных торговых марок с маркировкой «ГОСТ».

Из шести образцов, приобретенных в торговых комплексах «Лента», «Ашан» и «Светофор», три испытания прошли успешно, а еще три получили замечания специалистов ФГБУ «ВНИИЗЖ».

Так, в двух образцах «Докторской» был обнаружен крахмал, не предусмотренный рецептурой ГОСТа. Это продукция торговых марок «Кронштадтский» из «Ленты» на наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7 по цене 530 руб./кг и «Докторская» ТМ «Парнас», приобретенная в «Светофоре» на Ново-Рыбинской ул., д. 19–21 по цене 207 руб./кг. Изготовителем обоих образцов является ООО «МЗ «Парнас» (г. Санкт-Петербург) – правопреемник знаменитого петербургского мясокомбината «Парнас», который был основан еще в 1983 г., а в нулевые годы занимал до 40% рынка колбасной продукции Петербурга. Череда банкротств и судебных тяжб на какое-то время заставила любителей колбас забыть о популярном бренде, но буквально недавно, как феникс из пепла, мясокомбинат вновь возродился, чтобы опять начать отвоевывать у рынка утраченные позиции.

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

фарша. Почувствовать наличие таких добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители используют в мясных продуктах усилители вкуса и специи.

Провалила экспертизу и «Докторская» ТМ «ДелКо» (ООО «ДелКо», Владимирская обл.) из гипермаркета «Ашан» по цене 310 руб./кг. В вареной колбасе был выявлен избыток жира: 23,1% вместо нормы «не более 20%», предусмотренной ГОСТом.

– Коварство в том, что в «Докторской» содержится скрытый жир, незаметный глазу, – предупреждает доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Человек ест, как он думает, мясной продукт, а на самом деле – замаскированный специями и другими вкусовыми добавками насыщенный жир, который пагубно влияет на сердечно-сосудистую систему и способствует появлению так называемого «плохого» холестерина, провоцирующего развитие различных патологий и приводящего к ожирению, развитию сахарного диабета, инфарктам и инсультам.

Материалы экспертизы колбасы вареной «Докторская» «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор



для принятия мер в отношении изготовителей и магазинов, допустивших реализацию продукции с нарушением обязательных требований.

Как сообщили в обоих ведомствах, ООО «МЗ «Парнас», а также магазинам «Лента» и «Светофор» объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

На сигнал «Общественного контроля» отреагировал и сам изготовитель. «Нами приняты меры по недопущению в дальнейшем продукции, не полностью соответствующей данному ГОСТу, на производстве проведен дополнительный инструктаж сотрудников, усилен входной контроль сырья и выходной контроль качества. Наряду с этим до устранения причин производственного брака остановлен отпуск данной продукции. В торговую сеть «Светофор» была поставлена единичная партия данной продукции 25.09.2024 г. через дистрибьютора. Уверены, что данный факт был единичным случаем вследствие недосмотра выходного контроля, в связи с чем на предприятии была проведена проверка, виновные лица будут привлечены к административной ответственности», – сообщил «Общественному контролю» генеральный директор ООО «МЗ «Парнас» Сергей Удачин.

ЕСЛИ НАПИСАНО «ДОКТОРСКАЯ», НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!

С целью введения потребителей в заблуждение и увеличения продаж продукции не самого высокого качества изготовители сегодня применяют разные уловки. Одни фальсифицируют колбасы посторонним сырьем, маскируя подделку под ГОСТ, другие выпускают

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Вареная колбаса – продукт скоропортящийся, его срок жизни в искусственной оболочке – до 60 суток, в оболочке натуральной – не более 15 суток. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть равномерным, без серых пятен.

При выборе этого популярного продукта следует обращать внимание на условия хранения и сроки годности. Информация на упаковке должна быть читабельной и исчерпывающей, и если на ней указан определенный температурный режим, при котором она должна храниться, стоит проверить, удовлетворяет ли холодильная установка в магазине данным требованиям. Вареная колбаса должна храниться при температуре от 0 до 6°С.



продукцию по техническим условиям (ТУ), но незаконно применяют в названии традиционные наименования, которые можно использовать, только если продукция изготавливается по государственному стандарту, – например, «Докторская», «Молочная», «Сливочная» и т. д.

Так, ООО «МПК «Атяшевский» выпускает по техническим условиям колбасу вареную «Докторская. Высокий стандарт», вводя покупателей в заблуждение. Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), «не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»)».

Таким образом, изготовители, выпускающие продукцию по техническим условиям, не имеют права включать в название своих колбасных изделий в разных сочетаниях и комбинациях наименования, которые находятся «под охраной» ГОСТ 23670-2019.

К примеру, даже такое наименование, как «Суперлюбительская люкс», согласно ГОСТ 34397-2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий», является придуманным названием, использование которого может ввести потребителей в заблуждение, так как по результатам оценки, проведенной разработчиками ГОСТ 34397-2018, установлена тождественность придуманного названия «Суперлюбительская люкс» с названием «Любительская», с используемым в межгосударственных стандартах.

Нарушает требования законодательства и ОАО «Великоновгородский мясной двор» (ОАО «ВНМД», г. Великий Новгород), выпускающая колбасу «Докторская» по техническим условиям. Обман

заключается в том, что на упаковке продукта указываются два разных его наименования. Так, на лицевой стороне крупно написано «Колбаса Докторская», а на другой этикетке, расположенной на обратной стороне продукта, указано: «Колбаса «Докторская в синюге» первый сорт».

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

Недавно Россельхознадзор сообщил, что изготовители колбасных изделий в нарушение закона при изготовлении продукции используют запрещенную с 1 января 2020 г. на территории России микробную трансглутаминазу или, как еще ее называют пищевые технологи, «мясной клей».

Этот фермент опасен тем, что производится с помощью мутантных микроорганизмов, которые модифицируют структуру животных и растительных белков. Последствия для этих мутаций еще не до конца изучены. Использование данного фермента неприемлемо и рассматривается как грубое нарушение ряда нормативных документов, подчеркивают в Россельхознадзоре.

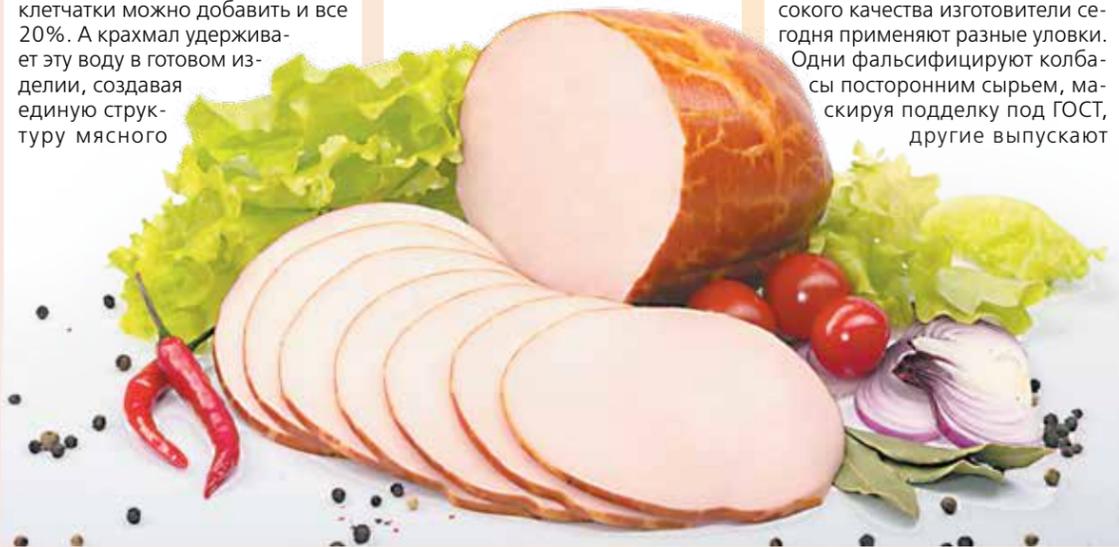
– Микробная трансглутаминаза – это фермент, который выдерживает высокие температуры обработки в составе пищевых продуктов, –

комментирует доктор биологических наук, заведующий лабораторией химии пищевых продуктов ФГБУН «ФИЦ

питания и биотехнологии» Владимир Бессонов. – Следовательно, трансглутаминаза полностью не исчезает из продуктов – например, из колбасных и кисломолочных изделий. Есть сведения о том, что микробная трансглутаминаза провоцирует развитие непереносимости глютена и болезнь Альцгеймера.

Наличие микробной трансглутаминазы уже подтверждено в отдельных партиях колбасной продукции ЗАО «Стародворские колбасы» (г. Владимир), ОАО «Великолукский мясокомбинат» (Псковская обл.), а также в продукции торговых марок «Останкино» и «Атяшево».

Кирилл ОРЛОВ



ОТ ДРЕВНИХ ГРЕКОВ ДО НАШИХ ВРЕМЕН

Первые письменные упоминания о колбасе можно встретить в китайских, вавилонских и греческих источниках примерно в 500 г. до н. э. Позже описания колбасы встречались даже в античных литературных произведениях – например, у Гомера в «Одиссее», а древнегреческий поэт и философ Эпихарм даже написал комедию «Колбаса».

Одно время считалось, что колбасу в Россию привезли немцы. Но берестяная грамота, найденная в Великом Новгороде, говорит о том, что в XII веке колбаса для местного населения была уже привычным продуктом.

Колбаса упоминается в знаменитом Домострое (XVI век). Известно также, что в XVII веке поселенцы из Германии открывают в России колбасные мастерские. А в 1709 г. Петр I приглашает в Россию иностранных колбасных мастеров. Научившись у немцев всем тонкостям колбасного производства, русские повара к концу XVIII века делали собственные колбасы высшего качества. К началу XX века в России насчитывалось более 2500 колбасных фабрик и мастерских.

В советское время к классическим сырокопченым колбасам добавились вареные сорта. В 1936 г. нарком Анастас Микоян издал приказ о необходимости разработки государственного стандарта для выпуска колбасы с высоким содержанием свинины. Эта колбаса поставлялась в медицинские учреждения и была предназначена для тяжелобольных, перенесших операции или «имеющих подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма», отчего и получила название «Докторская».



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В СОСИСКАХ НАШЛИ МИКРОБЫ И КРАХМАЛ!

Сосиски «Молочные» и «Сливочные» – любимая еда для многих россиян: детей, взрослых и даже пожилых. Быстрота в приготовлении, привлекательный вкус, упругая консистенция – что еще надо, чтобы получить удовольствие от перекуса на скорую руку? Однако, насколько эти «колбасные изделия вареные» быстрого приготовления соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» и ГОСТу, который указан на их упаковках, выяснила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

СТРОГО ПО ГОСТУ

В сосисках, изготовленных в соответствии с ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», не должно быть ничего, кроме говядины, свинины, яичных продуктов, соли и специй. Однако некоторые изготовители, преследуя цели дополнительного заработка, нарушают обязательные требования и замещают часть традиционных компонентов посторонними добавками, увеличивая выход готовой продукции по более низкой цене.

Ежегодно «Общественный контроль» в ходе экспертиз сосисок выявляет такие поддельные образцы. И если еще несколько лет назад подобные «находки» составляли не более 20% от всей проверенной продукции, то в 2021 г. уровень фальсификации вырос до 50%, а по итогам экспертизы 2022 г. подделками признано уже 60% от числа проверенных образцов.

Результаты экспертизы сосисок «Молочных» 2023 г. показали, что количество образцов, не соответствующих обязательным требованиям, значительно сократилось. Согласно протоколам испытаний, продукция только одного бренда была признана не соответствующей требованиям ГОСТ 23670-

2019: в ней был обнаружен крахмал, не заявленный на упаковке.

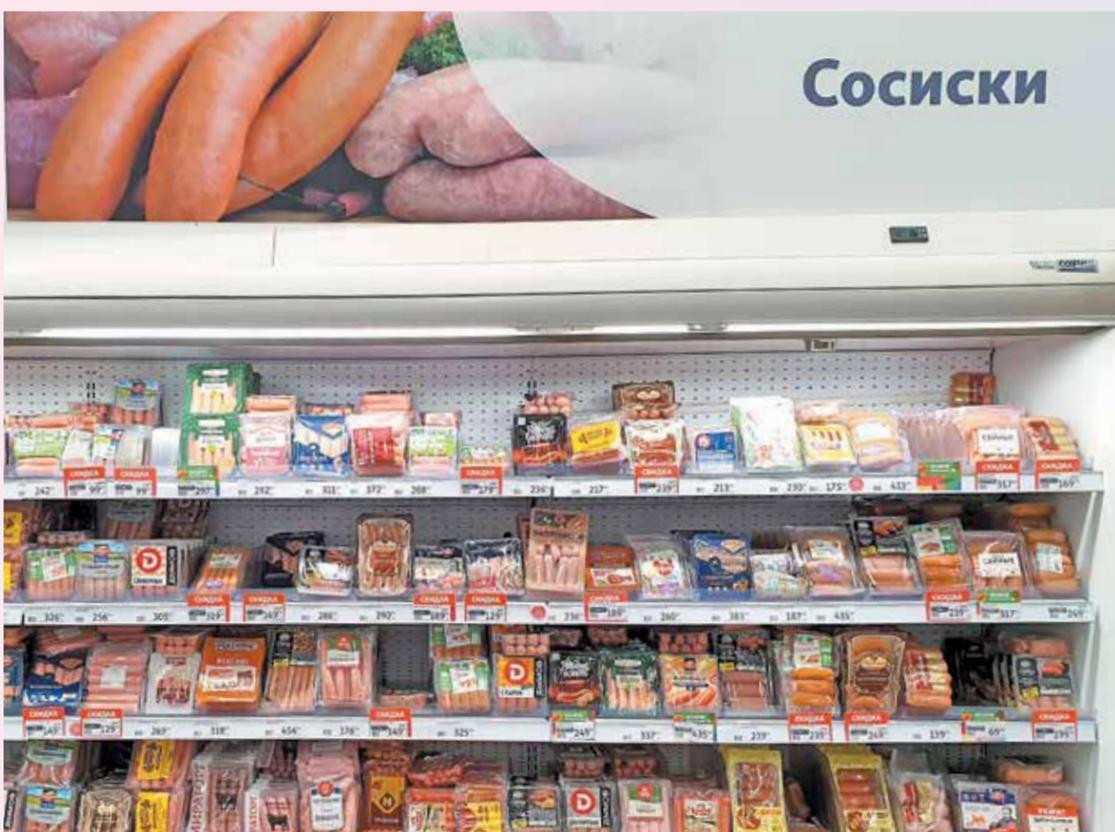
Однако проверка, проведенная в декабре прошлого года на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), опять огорчила: в четырех из шести образцах сосисок с маркировкой «ГОСТ» разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Петербурга в вакуумной упаковке, было обнаружено превышение допустимого количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), а в одном образце был выявлен крахмал, не указанный в составе, что свидетельствует о фальсификации продукта.

СОСИСКИ С МИКРОБАМИ

Колбасные изделия, обсемененные мезофильной микрофлорой, были обнаружены в торговых сетях «Вкустер 24» и «Лента».

Так, в магазине «Вкустер 24» на ул. Маршала Говорова, д. 14 по цене 872 руб./кг были приобретены сосиски вареные «Молочные», ТМ «Мясной дом Бородина» (ООО «МДБ», Московская обл.), содержание МАФАМ в которых было превышено в 28 раз!

– Количество МАФАМ характеризует общее содержание ми-



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



фасовки. 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.

– Наличие в сосисках мезофильной микрофлоры означает то, что их нельзя есть сыры-



ми и необходимо подвергать тщательной термической обработке, – предупреждает председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Бактерии погибают при температуре 100°C мгновенно и не представляют угрозы для здоровья человека.

Почти в 6 раз было превышено допустимое количество МАФАМ в сосисках «Говяжьи» ТМ «Кронштадтский» (ООО «МЗ «Парнас», г. Санкт-Петербург), приобретенных по цене 550 руб./кг в торговом комплексе «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК ГОСТ 23670-2019



Наименование продукции	Изделия колбасные вареные. Продукт мясной категории Б. Сосиски «Молочные». ТМ «Владимирский стандарт»	Мясное колбасное изделие вареное охлажденное категории Б. Сосиски «Сливочные». ТМ «DELIKAISER»	Мясной продукт категории Б. Колбасное изделие. Сосиски вареные «Молочные». ТМ «Мясной дом Бородина»	Мясной продукт. Колбасное изделие вареное категории Б. Сосиски «Молочные». ТМ «BONVIDA»	Мясной продукт. Колбасное изделие вареное охлажденное категории А. Сосиски «Говяжьи». ТМ «Кронштадтский»	Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Сосиски «Молочные» категории Б. ТМ «ВЕЛКОМ»
Изготовитель	ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.	ООО «МПК «АТЯШЕВСКИЙ», Республика Мордовия	ООО «МДБ», Московская обл.	АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат», Смоленская обл.	ООО «МЗ «Парнас», г. Санкт-Петербург	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.
Цена за 1 кг, руб.	396,00	312,00	872,00	403,00	550,00	538,00
Количество образцов	3 шт. x 480 гр.	3 шт. x 320 гр.	3 шт. x 470 гр.	3 шт. x 300 гр.	3 шт. x 600 гр.	3 шт. x 450 гр.
Дата изготовления	30.09.2024	26.09.2024	28.09.2024	29.09.2024	03.10.2024	25.09.2024
Место приобретения	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Вкустер» (магазин «Вкустер 24»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), КОЕ/г (не более 1x10 ³)	9x10 ²	менее 1x10 ¹	2,8x10 ⁴	7,9x10 ³	5,9x10 ³	8,8x10 ³
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 11,0 / 12,31±1,85	не менее 10,0 / 10,13±1,52	не менее 11,0 / 12,06±1,81	не менее 11,0 / 12,06±1,81	не менее 11,0 / 12,31±1,85	не менее 10,0 / 11,75±1,76
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 28,0 / 21,2±1,7	не более 19,0 / 18,1±1,4	не более 28,0 / 16,8±1,3	не более 28,0 / 16,8±1,3	не более 28,0 / 14,5±2,2	не более 28,0 / 19,8±1,6
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Состав образца не соответствует заявленному на этикетке: присутствует растительная добавка углеводного происхождения (крахмал)
Соответствие ГОСТ 23670-2019	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен крахмал, не заявленный в составе. Обнаружено превышение КМАФАМ

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

В той же «Ленте» по цене 403 руб./кг были приобретены сосиски «Молочные», ТМ «BONVIDA» (АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат», Смоленская обл.), в которых содержание МАФАНМ было превышено почти в 8 раз.

Еще больше мезофильной микрофлоры было обнаружено в сосисках «Молочные» ТМ «ВЕЛКОМ» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.) по цене 538 руб./кг: допустимый предел количества МАФАНМ в образце был превышен почти в 9 раз. Кроме того, в составе сосисок ТМ «ВЕЛКОМ» нашли крахмал, не заявленный на упаковке и не предусмотренный рецептурой государственного стандарта.

– Крахмал обладает свойствами загустителя, стабилизатора и структурирующего агента, – поясняет профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский. – Это вещество способно снизить содержание жиров, связывать между собой частицы смесей, удерживать ароматические компоненты и регулировать влажность. Все это делает крахмал одним из самых универсальных и доступных ингредиентов. Стоимость крахмала в 3–3,5 раза ниже, чем говядины второго сорта, и в 2 раза ниже, чем соевого изолированного белка.

– Выгода использования крахмала вместо мяса для недобросовестного мясопереработчика очевидна: за счет применения этого дешевого сырья он может значительно снизить себестоимость сосисок, тем самым увеличив их спрос среди не очень взыскательной аудитории покупа-

ют мясокомбинаты. – Прим. ред.) в питании повышает риск появления высокого уровня инсулина, что сопровождается в дальнейшем атеросклерозом, некоторым нарушением гормонального равновесия в организме, патологии сетчатки и зрительного нерва. Кроме того, ряд исследований показывают, что в крахмалосодержащих продуктах, подвергаемых термической обработке, могут быть вещества, способствующие образованию раковых клеток. Сосиски и вареные колбасы – как раз именно те продукты, при производстве которых используется тепловая обработка при температуре 65–75°C.

Чтобы минимизировать вредные последствия использования крахмала любого происхождения, его желательно применять не с белковыми продуктами, а с овощами, которые способствуют лучшему усвоению крахмалосодержащих продуктов и разнообразят вкусовые качества приготавливаемых блюд, сообщили в ведомстве.

В то же время природный крахмал, который содержится в овощах и корнеплодах, очень даже полезен. В результате длительных исследований установлено, что картофельный крахмал способствует снижению холестерина в крови, что указывает на явные антисклеротические характеристики этого продукта. Нужно учитывать то, что крахмал производится из картофеля, в котором большое количество калия, являющегося одним из самых необходимых микроэлементов для функционирования почек.

Известно также противовоспалительное и обволакивающее свойство крахмала. Поэтому он достаточно успешно используется при лечении язвенной болезни. Синтез сложных углеводов любого крахмалистого вещества в организме способствует обра-



телей, ориентирующихся в первую очередь на низкую цену, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Но обман изготовителя заключается не в использовании крахмала, а в том, что он не указал его наличие в составе на этикетке и не заменил маркировку «ГОСТ» на «ТУ». По техническим условиям крахмал применять никто не запрещает, но изготовитель обязан об этом честно заявить на упаковке.

Колбасные вареные изделия ТМ «ВЕЛКОМ» далеко не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе исследований 2017–2023 гг., проводимых на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург, в продукции ТМ «ВЕЛКОМ» специалисты выявляли коллагеновый животный белок, мясо птицы механической обвалки, загуститель каррагинан, не заявленные на упаковке и не предусмотренные рецептурой государственного стандарта, который был указан изготовителем.

ВРЕД И ПОЛЬЗА КРАХМАЛА

Как заявили в Роспотребнадзоре, использование рафинированного крахмала (а именно такой исполь-

зованию витамина В₂ – рибофлавина, который участвует в улучшении пищеварительных процессов, – а также нормальных реакций обмена веществ.

Материалы экспертизы сосисок были направлены в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших реализацию продукции с нарушением обязательных требований.

В обоих ведомствах сообщили, что предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат», ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», ООО «МЗ «Парнас», а также магазинам «Вкустер» и «Лента».

ПРОСТО МАРКЕТИНГ!

В последнее время изготовители, выпускающие продукцию по техническим условиям (ТУ), с целью привлечения внимания потребителей стали использовать хитрости, которые можно квалифицировать как введение в заблуждение покупателей.

Так, на лицевой стороне упаковки размещаются изображения одного



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Согласно ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», в составе сосисок должны присутствовать говядина, свинина, вода, белок, иногда сливки, яйца или яичный порошок, молоко, специи (сахар, соль, мускатный орех, молотый черный и душистый перец) и нитрит натрия.

ГОСТ регулирует содержание в сосисках соли, жиров и белков, ограничивает применение крахмала и других добавок. Так, наименьшее количество жира и наибольшее количество белка содержится в сосисках «Говяжьи», которые относятся к высшему сорту. Сосиски «Сливочные» и «Молочные» относятся к первому сорту, они содержат больше жира и меньше белка.

При выборе сосисок следует обратить внимание на цвет. Если он ярко-розовый, значит в таком продукте может быть много нитритов или производитель добавил красители. Лучше выбирать сосиски с однородным фаршем серовато-розового цвета. Качественные сосиски должны быть упругими, после нажатия легко восстанавливать форму. На оболочке не должно быть жировых подтеков. Если сосиска не в натуральной, а в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.

Сосиски – продукт скоропортящийся. В торговом предприятии должны соблюдаться условия хранения, температурный режим от 0 до +6°C. Обязательно посмотрите на срок годности: у продуктов на развес он составляет всего 3–5 суток, а вот сосиски в защитной среде или вакуумной упаковке могут храниться 15–20 суток.



из сырьевых компонентов, входящих в состав готового продукта, например молока или сливочного масла, с маркировкой «ГОСТ», относящейся именно к этому сырьевому компоненту, а не к сосискам, которые, как указано на оборотной стороне упаковки, изготовлены по ТУ. Но потребитель видит на лицевой стороне упаковки крупную маркировку «ГОСТ», полагает, что она имеет отношение к сосискам и, будучи уверенным в правильности своего выбора, кладет покупку в свою корзину.

Например, такие маркетинговые хитрости стало использовать ЗАО «Стародворские колбасы» (г. Владимир). Так, на лицевой стороне сосисок «Баварушка» ТМ «Стародворье» крупно написано «Баварушки со сливочным маслом ГОСТ 32261-2013». На самом деле этот ГОСТ распространяется на масло сливочное, а не на колбасные изделия, но потребитель об этом не догадывается, полагая, что покупает именно гостовские сосиски.

Такой же прием ЗАО «Стародворские колбасы» использует при оформлении упаковки «тэшных» сосисок «Вязанка Молочные» («Молокуши») ТМ «Вязанка»: на лицевой стороне размещено изображение стакана молока и надпись: «В два раза больше натурального молока ГОСТ 31450-2013». Этот ГОСТ также не имеет отношения к колбасной продукции, а содержит требования только к молоку питьевому. Обозначение государственного стандарта специально напечатано крупным шрифтом, чтобы у покупателя создалось впечатление, что он покупает именно гостовские сосиски, а не какие-то другие.

Еще один недобросовестный прием использует ООО «Владимирский стандарт» (Владимирская обл.): на лицевой стороне упаковки сарделек «Миньоны с сыром», сделанных по ТУ, крупно изображена маркировка «ГОСТ» и мелко его номер «59212-2020». Потребитель, видя заветное обозначение «ГОСТ», кладет упаковку сарделек в свою корзину, не подозревая, что ГОСТ вовсе не на сардельки, а на... сыры для пиццы термизированные.

Вводит в заблуждение и АО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод» (АО «ЧМПЗ», г. Москва). На лицевой стороне упаковки сосисок «Молочные черкизовские», изготовленных по ТУ, крупно указан ГОСТ 33629-2015. Этот документ имеет название «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия» и к колбасным изделиям не относится. Но у доверчивого покупателя складывается ложное впечатление, стимулирующее покупку якобы гостовских сосисок. Именно на это и рассчитаны маркетинговые уловки изготовителей.

Полная безнаказанность со стороны государства подталкивает мясопереработчиков незаконно присваивать



колбасным изделиям, выпущенным по ТУ, традиционные гостовские названия. Так, ОАО «Великоновгородский мясной двор» (г. Великий Новгород) стал выпускать по ТУ сосиски «Говяжьи», которые, согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза, могут изготавливаться только по ГОСТу. По этому пути пошло и ООО «МПЗ «Мясницкий ряд» (Московская обл.), начав выпускать по ТУ сосиски «Сливочные», также включенные в перечень государственного стандарта.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, обязательным требованиям по проверенным показателям соответствовали сосиски (ГОСТ 23670-2019) только двух торговых марок: сосиски «Сливочные» ТМ «DELIKAISER» (ООО «МПК «АТЯШЕВСКИЙ», Республика Мордовия) и сосиски «Молочные» ТМ «Владимирский стандарт» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.).

Кирилл ОРЛОВ



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.

Передача материалов допускается 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 27.12.2024 г. в 18.00. Выход в свет 15.01.2025 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-6296 Тираж номера 30 000 экз.

12+

Нашенька[®]
ОТ ПТИЦЕФАБРИКИ «СЕВЕРНАЯ»

ПОКУПАЙТЕ ВЫГОДНО СВЕЖУЮ КУРИЦУ ПРЯМО С ФАБРИКИ



Свежесть первого дня



Скидки и акции



Доставка до квартиры



Поднимем без лифта

Заказывайте на сайте:

 nasha.severnaya.ru



Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД



ПО "Лужский консервный завод"
Ленинградская область, г. Луга,
Ленинградское шоссе, дом 18а
www.lkz.su; info@lkz.su
(812) 385-92-40