

В КУРЯТИНЕ ИЗ «ПЕРЕКРЕСТКА» И «МАГНИТА» НАШЛИ САЛЬМОНЕЛЛУ



В мае этого года Роспотребнадзор обнаружил в московских магазинах торговой сети «Петерочка» продукцию ТМ «Петелинка», зараженную сальмонеллой. Всего было отобрано 935 образцов пищевой продукции, из них 66 образцов (7%) не соответствовали обязательным требованиям, в том числе по микробиологическим показателям безопасности. В курином шницеле и фарше торговой марки «Петелинка» были обнаружены бактерии рода *Salmonella*. Позже Роспотребнадзор сообщил, что изготовитель после принятия мер устранил выявленные нарушения. Насколько безопасна курятина на прилавках магазинов Северной столицы, решила проверить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Проверка показала, что в питерских супермаркетах также реализуется продукция, обсемененная патогенной микрофлорой.

СТР. 6–7



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Осторожно, сальмонелла!

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»: фальсификат не пройдет!

Недавно спикер Госдумы РФ Вячеслав Володин предложил ввести крупные штрафы и уголовную ответственность за фальсификацию молочных продуктов растительным и говяжьим жиром. Эту инициативу уже поддержали в Россельхознадзоре и Роспотребнадзоре. Насколько отечественные испытательные центры сегодня технически хорошо оснащены и готовы противостоять потоку фальсификата, читайте на



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Икра из кабачков: избыток нитратов в каждой второй банке!



«Общественный контроль» закупил образцы овощных консервов «Икра из кабачков» десяти торговых марок и направил их на экспертизу в ФГБУ «ВНИИЗЖ». Оказалось, что в половине проверенных образцов популярных брендов нитратов больше, чем предусмотрено нормативными документами. Какая кабачковая икра не отвечает требованиям безопасности, читайте на

СТР. 4–5

НА ДЕСЕРТ

«Гигантер» – наслаждение вкусом

Одним из самых сложных слов за всю историю «Тотального диктанта», по подсчетам его организаторов, в Петербурге стало слово... «мороженое». Некоторые норовили написать его с двумя буквами «н». Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение,

жители Северной столицы ошибаются редко и часто по праву выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ».



СТР. 8

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



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



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



Риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – вкусный и полезный перекус каждый день!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» не перестает радовать своих поклонников новинками. Теперь гурманы могут оценить не только овощные риеты из морской капусты, но также недавно появившиеся в супермаркетах рыбные риеты с разными вкусами.

ПРОБУЙ И НАСЛАЖДАЙСЯ!

Риет – это традиционная французская закуска из мяса или рыбы, напоминающая паштет. Риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – результат тщательного подбора ингредиентов и многочисленных дегустаций. Они станут ярким акцентом в вашем меню

и подойдут для самых разных случаев: от семейного завтрака до праздничного фуршета.

При производстве рыбных риетов компания использует только натуральные ингредиенты и применяет щадящую обработку сырья, делая акцент на сохранении полезных

свойств продуктов, их безопасности, качестве и обеспечении длительных сроков годности.

Пробуйте риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» и открывайте для себя разные яркие вкусы:

- Риет «Красная рыба с соусом песто» отличается выраженным ароматом копчения и пряным послевкусием, за которое отвечает букет специй. Идеален с ломтиком ржаного хлеба и свежей зеленью.
- Риет «Белая рыба с томатами и травами» – приятная консистенция с выраженными кусочками рыбы в структуре. Отлично сочетается с тостами,



тарталетками и несладкими блинчиками.

- Риет из скумбрии с перцем на гриле – рыбная закуска со вкусом печеного перца, имеет гармоничный аромат с нотой копчения.

ПОЛЬЗА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» имеют удобную упаковку – всего 140 г. Они не содержат консервантов, хранятся в закрытом виде при соблюдении температурных режимов 4 месяца. Удивлены? Такой срок годности достигается за счет пастеризации, которая позволяет собирать все полезные свойства продукта. Но после вскрытия упаковки риет нужно употребить в течение 48 часов.



Закуска идеально подойдет не только для бутербродов – ее можно также завернуть в лаваш, добавив, например, еще зелени. Риет подойдет и в качестве дополнительного гарнира ко вторым блюдам. Пробуйте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Анна ШЕВЕЛОВА

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: фальсификат не пройдет!



Фальсификация пищевых продуктов – проблема не только для потребителей, но и для государства. Например, молочная продукция облагается льготной ставкой НДС 10%, а молокопродукты с заменителем молочного жира таких послаблений не имеют, для них действует стандартная ставка НДС 20%. И если недобросовестные изготовители выпускают фальсификат под видом традиционного молочного продукта, они не уплачивают налог на добавленную стоимость в полном объеме. А это уже уголовная статья!

Недавно спикер Госдумы РФ Вячеслав Володин предложил ввести крупные штрафы и уголовную ответственность за фальсификацию молочных продуктов растительным и говяжьим жиром. Эту инициативу уже поддержал руководитель Россельхознадзора Сергей Данкверт, заявив, что ведомство вместе с профильными комитетами нижней палаты парламента и Роспотребнадзором уже готовит соответствующие законопроекты.

Чтобы поставить подделкам надежный заслон, необходимы также современная лабораторная база и надежные методики выявления суррогата. Насколько испытательные центры сегодня технически хорошо оснащены и готовы противостоять потоку фальсификата, накрывшего в последние годы прилавки супермаркетов, корреспондент газеты «Петербургское качество» попросил рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») Светлану ГРАЙВОРОНСКУЮ.

– Светлана Владиславовна, недавно Россельхознадзор обнародовал результаты лабораторных исследований молока и молочной продукции за 2024 год, которые не могут не вызывать тревогу. Так, количество проб, не соответствующих обязательным требованиям, по сравнению с 2023-м выросло с 12,04% до 13,9%. Больше всего фальсификата – в 24,82% проб – у сливочного масла. Далее следуют сыры (16,18%), творог (14,40%), сухое молоко (13,24%) и сметана (11,22%). Северо-Западная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» тоже принимала участие в этих исследованиях?

– Да, конечно. За последние годы количество заявок на проведение исследований продукции по признакам фальсификации увеличилось, и, соответственно, выявляемость фальсификата тоже возросла. Если говорить о статистике, то в среднем около 10–15% образцов молочной продукции, поступающей на исследование в нашу лабораторию, не соответствуют заявленному составу. Чаще всего это касается таких продуктов, как сливочное масло, сыры, сметана и творог.



замена молочного жира дает наибольшую выгоду для недобросовестных предпринимателей.

– Почему фальсификация молочной продукции жирами и маслами растительного происхождения так распространена именно сегодня?

– Все дело в экономической выгоде: растительные жиры, особенно пальмовое масло, значительно дешевле молочного. Однако такая замена не просто обман потребителя – она меняет вкус, аромат, текстуру,

но и безопасность продукта.

– Как именно замена молочного жира растительным влияет на качество продукта?

– Молочный жир имеет уникальный состав, включающий холестерин – это единственный стерин, который в нем присутствует. А вот в растительных жирах содержатся фитостерины: бета-ситостерин, кампестерин, брассикастерин. Их наличие в молочном продукте – явный признак фальсификации. Кроме того, растительные жиры меняют пластичность, температуру плавления и даже усвояемость продукта.

– Почему именно фитостерины являются ключевым маркером для выявления фальсификации?

– В молочном жире может присутствовать только один стерин – холестерин. Бета-ситостерин, кампестерин, брассикастерин относятся к группе фитостеринов, которые содержатся только в растительных жирах. Если в молочном продукте мы находим бета-ситостерин или другие фитостерины, это однозначно говорит о добавлении растительных масел. Анализ на содержание фитостеринов – один из самых надежных способов отличить натуральный молочный продукт от подделки.

– Какие виды фальсификации встречаются чаще всего?

– Самые распространенные случаи – это добавление в жировую фазу молочных продуктов растительных масел, таких как пальмовое, кокосовое или их аналоги. Встречается и более сложная фальсификация – например, замещение молочного жира говяжьим. Также часто помимо сырьевой встречается информационная фальсификация, когда состав, указанный на маркировочной этикетке, не соответствует фактическому по физико-химическим показателям.

– Как производители пытаются скрыть подмену состава молочного продукта?

– Некоторые используют технологические уловки – например, добавляют эмульгаторы и стабилизаторы, чтобы продукт по консистенции напоминал натуральный. Другие манипулируют маркировкой: на лицевой стороне упаковки крупно указывают название, намекающее на натуральный сыр, а где-нибудь сбоку мелким шрифтом пишут «сырный продукт». Современные методы анализа позволяют выявить такие ухищрения.

– Какие методы для выявления подделок использует Северо-Западная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ»?



– В нашей лаборатории применяются современные физико-химические и молекулярно-генетические методы. Например, газовая хроматография позволяет определить жирнокислотный состав и выявить растительные жиры в молочных продуктах. Классические методы определения массовой доли белка и жира также позволяют выявить в молочном продукте признаки сырьевой фальсификации. Актуальным при выявлении фальсификации также является метод полимеразной цепной реакции (ПЦР), позволяющий однозначно идентифицировать ДНК разных видов животных и растений. Этот метод определяет присутствие определенного генетического материала в исследуемом образце пищевой продукции.

– Не секрет, что лабораторные методики выявления фальсификата часто отстают от «инноваций», применяемых недобросовестными предпринимателями. Удастся оперативно держать «руку на пульсе»?

– ФГБУ «ВНИИЗЖ» активно внедряет новые методы контроля – например, определение в молочной продукции жиров животного происхождения. Помимо этого, у учреждения накоплен расширенный массив данных в части каждого производителя молочной продукции, данными которого мы пользуемся при реализации программ государственного пищевого мониторинга во взаимодействии с территориальными управлениями Россельхознадзора.

– Какие меры принимаются Северо-Западным филиалом ФГБУ «ВНИИЗЖ» после выявления фальсифицированной пищевой продукции?

– Вся информация о положительных находках посредством информационных систем передается в Россельхознадзор, который затем при согласовании с органами прокуратуры проводит контрольно-надзорные мероприятия в отно-

шении владельцев некачественной продукции. По итогам проверок может быть приостановлено действие ветеринарно-сопроводительных документов, деклараций о соответствии, заблокированы уполномоченные лица, зарегистрированные в системах прослеживаемости продукции животного происхождения, вынесены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований, принято решение о постановке предприятия в режим усиленного лабораторного контроля. В случае грубых нарушений действующего законодательства недобросовестным предпринимателям грозят штрафы, изъятие партий некачественной продукции или даже приостановка деятельности.

– Можно ли распознать фальсификат еще до покупки? Какие рекомендации потребителям можете дать по выбору молочной продукции?

– Простому покупателю определить фальсификат на прилавке практически невозможно. Косвенно на несоответствие обязательным требованиям может указывать низкая цена и более длительный, чем у натуральных продуктов, срок реализации. Другой признак – мелкий, нечитаемый шрифт на этикетке. Особую настороженность вызывает также информация для потребителя на неконтрастном фоне, нечитаемые даты изготовления и срок годности. Нередко поддельная продукция продается под частными марками торговых сетей, поэтому лучше отдавать предпочтение товарам под брендами самих изготовителей.

Чтобы не стать жертвой обмана, внимательно читайте этикетку: натуральные молочные продукты не должны содержать растительные жиры (кроме специальных комбинированных продуктов). Ну и, конечно, выбирайте продукцию проверенных производителей, которые дорожат своей репутацией.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК



– Насколько проблема фальсификации сегодня актуальна для российского рынка молочной продукции?

– К сожалению, результаты проверок Россельхознадзора последних лет говорят о том, что проблема не только существует, но и остается очень значительной. Несмотря на введение новых форм контроля, недобросовестным производителям удается находить лазейки в законодательстве, игнорировать обязательные требования и избегать ответственности. Особенно это касается дешевых сыров, сливочного масла и творожных продуктов, где

срок годности и даже биологическую ценность продукта. По сути, это уже другой продукт, не соответствующий требованиям технического регламента. Поскольку молокопродукты с заменителем молочного жира, скрывающие свой подлинный состав на этикетке, имеют более низкую себестоимость, они востребованы у потребителей с низкими доходами. Спрос рождает предложение.

Есть и другая причина присутствия фальсификата на прилавках магазинов: недостаточное регулирование в этой сфере – в частности, ограничение внеплановых проверок, предусмотренное Федераль-

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



196158, Россия, Санкт-Петербург,
Московское шоссе, д. 15
ПРИЕМНАЯ ДИРЕКТОРА:
Тел.: +7 (812) 630-20-69 (доб. 144, 178, 133),
8-800-600-52-36;
E-mail: general@vetlab.spb.ru
www.arriah.ru
ОТДЕЛ ПРИЕМА ПРОБ:
Тел.: +7 (812) 373-65-49, +7 (999) 029-64-35;
E-mail: priemprob@vetlab.spb.ru

la Trattoria

Ваш пикник или ужин станет по-настоящему особенным с нашей пиццей. Нежный соус, сыр и ароматное пеперони на тонком тесте!

Не упустите шанс порадовать себя и своих близких!



АДРЕСА
ОТДЕЛОВ
АНКОМ



Анком

СЕЗОН ГРИЛЯ И ОКРОШКИ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ: ИЗБЫТОК НИТРАТОВ В КАЖДОЙ ВТОРОЙ БАНКЕ!

Соли азотной кислоты или нитраты давно превратились в одну из самых распространенных «страшилок», которой пугают покупателей диетологи, блогеры и... продавцы бытовых нитратометров. Однако так ли велика сегодня угроза приобрести в супермаркете плодово-овощную продукцию, напичканную нитратами?

Решив ответить на этот вопрос, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» отправилась в торговые сети, закупила образцы овощных консервов «Икра из кабачков» десяти торговых марок и направила их на экспертизу в ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

Результаты огорчили: в половине проверенных овощных консервов разных изготовителей оказалось нитратов больше, чем предусмотрено требованиями Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

ОТ ИВАНА ГРОЗНОГО ДО НИКИТЫ ХРУЩЕВА

Овощная икра известна в России с XVI века. Вплоть до начала XX столетия она считалась экзотическим продуктом, поскольку импортировалась из-за границы. До конца XIX века ее делали в основном из баклажанов. И только в начале XX столетия один из предприимчивых жителей Воронежской губернии первым в России начал промышленное производство кабачковой икры. Он варил овощи в чанах, закатывал полученную массу в жестяные банки и отправлял в Москву, где икру подавали в лучших ресторанах. Таким образом, можно с уверенностью сказать, что рецепт блюда



кабачковой икры является исконно российским.

Кроме кабачков, в состав икры стали добавлять специи, зелень, томаты, морковь и другие ингредиенты, поскольку свежий или приготовленный кабачок без добавок обладал слишком нейтральным вкусом и не приносил насыщения.

Название этой овощной закуски, как предполагают многие языковеды, происходит от слова «раскраивать» или «кроить». Например, чтобы икру достать из рыбы, ее надо «раскроить». Также, чтобы получилась овощная икра, необходимо кабачок нарезать на мелкие кусочки, которые отдаленно напоминают маленьким икринкам.

Промышленный выпуск кабачковой икры в СССР начался в 1930-х годах. Она быстро стала одним из символов советской кухни, так как во время голода консервированная икра была одним из самых популярных продуктов на прилавках. У государства был запрет на создание недорогого, доступного всем слоям населения

питательного рациона. Рецепт долго разрабатывали, и в итоге он пришелся по вкусу строителям коммунизма.

Однако вспышка ботулизма в Днепропетровске в 1933 году привела к временному сокращению объемов производства закуски. Возрождение популярности кабачковой икры произошло в 1950-х годах во многом благодаря Нине Петровне Хрущевой, супруге Никиты Сергеевича. Она долгие годы боролась с лишним весом. Именно поэтому на столе первого секретаря ЦК КПСС часто стояли овощные закуски. А среди них – кабачковая икра. И так она полюбилась семье Хрущевых, что Никита Сергеевич распорядился построить крупнейший в Европе консервный завод, а назначенному директору поручил накормить весь Советский Союз кабачковой икрой.

Сегодняшняя кабачковая икра, конечно, по вкусу и составу не та, что была раньше. Во-первых, в СССР не было рафинированного масла, как сегодня, поэтому для пригото-

вления продукта использовали нерафинированное, которое отличается более насыщенным вкусом и ароматом. Во-вторых, в советские времена существовала единая рецептура промышленного приготовления кабачковой икры. И если наличие в ней, например, белых кореньев (пастернака, петрушки, сельдерея) было обязательным, то сейчас – на усмотрение изготовителя.

Действующий ГОСТ на кабачковую икру (ГОСТ 2654–2017) устанавливает нормы лишь для очень ограниченного количества физико-химических показателей. Среди них – массовая доля сухих веществ, жира, соли и примесей. И всё! Рецепт же в ГОСТе не прописан. То есть способы приготовления и состав даже сделанного по ГОСТу продукта у производителей сейчас могут отличаться. Поэтому нынешние изготовители вполне могут работать в «режиме экономии»: обходиться без кореньев, использовать томатную пасту третьего сорта. Плюс замена

нерафинированного подсолнечного масла рафинированным. И все это, вместе взятое, сильно отличает вкус современной кабачковой икры от той, которой восхищались наши бабушки.

БЕЗОПАСНОСТЬ – ПРЕЖДЕ ВСЕГО

Если действующими нормативными документами требования к качеству кабачковой икры предъявляются минимальные, а рецептура отдается на откуп изготовителям, то требования к безопасности овощных консервов закреплены Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» и являются обязательными для всех консервных комбинатов.

Содержание нитратов – один из ключевых показателей безопасности для овощных консервов. В кабачках и продуктах из них не должно быть нитратов больше 400 мг/кг. Если норма превышена, продукция признается опасной и подлежит снятию с реализации и утилизации. Это предусмотрено Федеральным законом № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

ОПАСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Перед испытательной лабораторией была поставлена задача проверить овощные консервы по показателю качества (массовая доля жира) и по показателю безопасности (содержание нитратов).

Если жир во всех десяти образцах соответствовал норме ГОСТа (не менее 7%), то, согласно протоколам испытаний Северо-Западной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», по содержанию нитратов пять образцов овощных консервов «Икра из кабачков» разных торговых марок провалили экспертизу, поскольку количество азотных солей



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ «ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ», ГОСТ 2654-2017



Наименование продукта	Консервы. Икра из обжаренных кабачков. Стерилизованная. ТМ «Магнит»	Консервы. Икра овощная из обжаренных кабачков в/с. Стерилизованная. ТМ «Давыдовский продукт»	Консервы. Икра из кабачков. ТМ «Фрау Марта»	Консервы. Икра из обжаренных кабачков в/с. Стерилизованная. ТМ «Дядя Ваня»	Консервы. Икра из уваренных кабачков. ТМ «Кухмастер»	Консервы. Икра из уваренных кабачков в/с. Стерилизованная. ТМ «Скатерть самобранка»
Производитель	ООО «Вкусный продукт», г. Астрахань	ООО «Давыдовский овощесушильный завод», Воронежская обл.	ООО «Рольник», Республика Беларусь	ООО «Консервное предприятие Русское поле – Албаши», Краснодарский край	ООО «Кухмастер», Волгоградская обл.	ООО «Быховский консервный завод», Республика Беларусь
Дата изготовления	07.07.2024	12.08.2024	28.09.2023	13.08.2024	24.12.2024	15.08.2024
Масса, количество образцов	1 шт. x 520 г	1 шт. x 460 г	2 шт. x 320 г	1 шт. x 460 г	2 шт. x 400 г	1 шт. x 680 г
Цена	231 руб.	217 руб.	219 руб.	337 руб.	200 руб.	224 руб.
Место закупки	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «ОКЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Волна» (магазин «Бриз»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	ООО «ОКЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «ОКЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Нитраты, мг/кг (Норма / Результат)	Не более 400 / 139	Не более 400 / 178	Не более 400 / 296	Не более 400 / 381	Не более 400 / 390	Не более 400 / 551
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	Не менее 7,0 / 7,6	Не менее 7,0 / 8,9	–	Не менее 7,0 / 8,7	Не менее 7,0 / 7,1	Не менее 7,0 / 8,7
Соответствие ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов

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



в них оказалось значительно больше, чем предусмотрено требованиями действующего законодательства.

Так, в консервах «Икра из уваренных кабачков», высший сорт, ТМ «Скатерть самобранка» (ООО «Быховский консервный завод», Республика Беларусь), приобретен-

ных в гипермаркете «О'КЕЙ», количество нитратов превысило норму более чем на четверть и составило 551 мг/кг.

В икре из кабачков ТМ «Красная цена», высший сорт (ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край), приобретен-

ных в магазине «Пятерочка», количество нитратов превысило норму почти в полтора раза и составило 604 мг/кг.

Еще больше нитратов – 618 мг/кг – оказалось в икре из обжаренных кабачков ТМ «Лента», высший сорт (ООО «Консервное предприятие Русское поле – Албаши», Краснодарский край).

Почти в 2 раза больше нормы нитратов было в икре из кабачков ТМ «О'КЕЙ daily», высший сорт (ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край), приобретенных в гипермаркете «О'КЕЙ»: 726 мг/кг.

Закрывает пятерку опасных овощных консервов икра из кабачков ТМ «Моя цена», высший сорт (ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край) – «чемпион» экспертизы по содержанию солей азотной кислоты. Концентрация нитратов в этих овощных консервах, приобретенных в универсаме «Магнит», составила 957 мг/кг, что почти в 2,4 раза превышает действующую норму.

Обращая внимание потребителей, что четыре образца кабачковой икры из пяти, проваливших экспертизу по показателям безопасности, изготовлены под частными марками торговых сетей «Лента», «Красная цена», «Моя цена» и «О'КЕЙ daily», – предупреждает Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Наши многолетние исследования показывают, что собственная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если сократит собственные издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену торговой сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить себестоимость исходного сырья. Поэтому «Общественный контроль» рекомендует выбирать продукцию не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей. Пусть такие консервы будут дороже на 10–15%, но зато гарантия их соответствия обязательным требованиям значительно выше.

Поступление и накопление нитратов в растительной продукции является сложным физиологическим

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ



Обычно самое большое количество химических веществ скапливается в корнях растения. Меньше их в листьях и стеблях. А в шкурке фруктов и кожуре овощей в несколько раз больше нитратов, чем в мякоти плода. Также будет полезно знать, что чем спелее овощ, тем меньше он содержит вредных веществ.

Совсем исключить нитраты в овощах невозможно, а вот понизить их количество, попадающее в организм, вполне реально.

1. Перед приготовлением овощи тщательно мойте, срезайте и удаляйте те части, в которых накапливаются нитраты (у кабачка это часть, которая крепится к стеблю). Обязательно срезайте позеленевшие части картофеля и моркови, в них содержится ядовитое вещество – соланин.

2. Избавиться от значительной части нитратов можно, замочив овощи в холодной воде на 15–20 минут. Этот способ особенно эффективен для листовой зелени. Корнеплоды и капусту перед замачиванием лучше нарезать небольшими кусочками.

3. Самый действенный способ нейтрализовать нитраты – варка. Так их уровень понижается на 50–80%. Только отвар сливайте сразу же после приготовления, а затем посолите блюдо. Приготовление на пару, тушение, жарка и запекание также уменьшают содержание вредных соединений в овощах. При жарке уровень ядовитых веществ снижается всего на 10%.

4. Лимонная кислота и гранатовый сок обладают способностью обезвреживать нитратные соединения. Добавляйте их в салаты или сбрызгивайте овощи перед приготовлением. Таким же действием обладает и аскорбиновая кислота, которую можно принять перед трапезой.

5. При изменении температуры и долгом хранении нитраты могут превращаться в нитриты – опасные канцерогенные вещества. Поэтому не храните размороженные овощи, свежеприготовленные салаты и плодовоовощные соки даже в холодильнике более суток.

Покупая овощи, требуйте документы, подтверждающие безопасность продукции, – продавец на рынке должен иметь экспертное заключение лаборатории.

Кабачковая икра – полезная закуска, если ее употреблять в меру. В 100 г кабачковой икры всего 90 ккал, и при этом продукт весьма сытный. Кабачковая икра содержит витамины группы В, фолиевую кислоту, магний, медь, цинк.

процессом и зависит от большого числа факторов, включая погодные условия, подчеркнули в Россельхознадзоре, куда «Общественный контроль» направил материалы проверки для принятия мер. Источником нитратного азота, помимо минеральных удобрений, могут являться побочные продукты животноводства, которые не относятся к агрохимикатам и не подлежат государственному контролю (надзору). «В Государственном каталоге пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации, отсутствуют установленные нормы применения азотных удобрений. В связи с изложенным установить связь между

В свою очередь, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу приняло аналогичные меры в отношении магазинов «О'КЕЙ», «Магнит» и «Пятерочка», реализовавших овощные консервы, не отвечающие обязательным требованиям.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, самыми экологически благополучными, как это ни парадоксально, стали овощные консервы под частной маркой «Магнит» торговой сети «Магнит» (ООО «Вкусный продукт», г. Астрахань), в которых содержание нитратов составило 139 мг/кг.



содержанием нитратов в продовольственном (пищевом) сырье и нарушением регламентов агрохимикатов невозможно», – подчеркнули в ведомстве.

Тем не менее Роспотребнадзор принял меры в отношении двух изготовителей небезопасной кабачковой икры. Так, Управление Роспотребнадзора по Краснодарскому краю «подготовило предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований и необходимости принять меры по обеспечению соблюдения обязательных требований санитарного законодательства в части производства и реализации продукции» в отношении ООО «Славянский консервный комбинат» и ООО «Консервное предприятие Русское поле – Албаши».

На втором месте – икра из кабачков ТМ «Давыдовский продукт» (ООО «Давыдовский овощесушильный завод», Воронежская обл.) с содержанием нитратов 178 мг/кг.

На третьем месте – икра из кабачков ТМ «Фрау Марта» (ООО «Рольник», Республика Беларусь), в которой нитратов оказалось 296 мг/кг.

Следом идет икра из кабачков ТМ «Дядя Ваня» (ООО «Консервное предприятие Русское поле – Албаши», Краснодарский край) с содержанием нитратов 381 мг/кг.

И замыкает безопасную «пятерку» икра из кабачков ТМ «Кухмастер» (ООО «Кухмастер», Волгоградская обл.), в которой нитратов оказалось 390 мг/кг.

Кирилл ОРЛОВ

ЧЕМ ОПАСНЫ НИТРАТЫ?

Широко о нитратах стали говорить в 1960-е годы, когда произошла так называемая зеленая революция. Ученые, применяя азотные и фосфатные удобрения, стали получать урожаи втрое больше, чем при использовании только органических удобрений. Однако 15 лет спустя выяснилось, что растения накапливают нитраты и бесконтрольное использование минеральных удобрений может принести вред, а не пользу.

Вскоре Всемирная организация здравоохранения установила предельно допустимое суточное количество нитратов, которое человек может получать с пищей: 5 мг на 1 кг массы тела. Соответственно, для взрослого человека весом 60–80 кг максимальная доза будет колебаться от 300 до 400 мг. Для детей ограничения еще жестче: 0,2 мг на килограмм веса.

Опасность нитратов в том, что, попав в организм человека, они превращаются в нитриты, которые могут спровоцировать раковые заболевания, – говорит **главный научный сотрудник Агрофизического научно-исследовательского института Анатолий Осипов.**

Нитрит, в который в процессе метаболизма преобразуется нитрат, вступает в реакцию с гемоглобином и превращает его в метгемоглобин – соединение, затрудняющее перенос кислорода по крови, – комментирует **заведующий кафедрой агрохимии биологического факультета Санкт-Петербургского государственного университета Николай Битюцкий.** – В результате может развиваться метгемоглобинемия – заболевание крови, возникающее из-за недостатка кислорода.

Нитраты для многих людей являются сильнейшими аллергенами. Кроме того, употребление нитратов в больших дозах чревато заболеваниями мочевыделительной системы, почек, сердечно-сосудистой и опорно-двигательной систем.

Нитраты отрицательно влияют на печень. Чем больше в организме накапливается нитратов, тем слабее наш иммунитет, а значит, человек становится более восприимчивым к различным заболеваниям, – предупреждает **главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова Лариса Мосийчук.**



Консервы. Икра из уваренных кабачков в/с. ТМ «Красная цена»	Консервы. Икра из обжаренных кабачков в/с. Стерилизованная. ТМ «Лента»	Консервы. Икра из уваренных кабачков в/с. ТМ «О'КЕЙ daily»	Консервы. Икра из уваренных кабачков в/с. Стерилизованная. ТМ «Моя цена»
ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край	ООО «Консервное предприятие Русское поле – Албаши», Краснодарский край	ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край	ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край
14.07.2024	04.10.2024	28.07.2024	18.07.2024
2 шт. x 360 г	1 шт. x 520 г	2 шт. x 360 г	2 шт. x 360 г
213 руб.	173 руб.	194 руб.	175 руб.
ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр, д. 98, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «ОКЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А
Не более 400 / 604	Не более 400 / 618	Не более 400 / 726	Не более 400 / 957
Не менее 7,0 / 9,9	Не менее 7,0 / 7,5	Не менее 7,0 / 9,2	Не менее 7,0 / 8,8
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В КУРЯТИНЕ ИЗ «ПЕРЕКРЕСТКА» И «МАГНИТА» НАШЛИ САЛЬМОНЕЛЛУ



Россия сегодня не только полностью обеспечивает внутренний рынок куриным мясом, но и с каждым годом наращивает его экспорт в другие страны. Растет и спрос внутри страны. Так, в России в 2024 году потребление мяса всех видов на человека возросло на 2 кг и достигло 83 кг, из которых 36 кг – это куриное мясо.

Курица остается самым доступным по цене и востребованным по охвату потребителей белковым продуктом, который входит в рацион едва ли не каждого россиянина. Вместе с тем в последние годы Роспотребнадзор фиксирует участвовавшие вспышки сальмонеллеза и подчеркивает, что причиной этой опасной инфекции чаще всего является птицеводческая продукция: куриное яйцо и полуфабрикаты из мяса птицы, а также продукты, приготовленные из них, в том числе майонез, сухой яичный порошок, кремы для тортов.

Например, в мае этого года Роспотребнадзор обнаружил в московских магазинах торговой сети «Пятерочка» продукцию ТМ «Петелинка», зараженную сальмонеллой. «Всего... было отобрано 935 образцов пищевой продукции (в том числе полуфабрикатов из мяса птицы), из них 66 образцов (7%) не соответствовали обязательным требованиям, в том числе по микробиологическим показателям безопасности. Не соответствовала продукция: "Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров: шницель охлажденный", "Фарш «премиум из филе» охлажденный» торговой марки "Петелинка" (АО "КЦ", Московская область) – обнаружены бактерии рода *Salmonella*», – говорится в сообщении. Позже Роспотребнадзор проинформировал, что изготовитель после принятия мер устранил выявленные нарушения.

Насколько безопасна курятина на прилавках магазинов Северной столицы, решила проверить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Итоги рейда по супермаркетам Северной столицы оказались неутешительными.

ПТИЦА, КОТОРОЙ МОЖНО ОТРАВИТЬСЯ

«Общественный контроль» периодически проводит выборочный контроль полуфабрикатов из мяса птицы на прилавках торговых сетей и каждый год выявляет нарушения законодательства.

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

сразу четырех изготовителей. По итогам исследований полностью «чистыми» с санитарной точки зрения тогда оказались лишь два образца полуфабрикатов из мяса птицы из десяти.

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

– Этот показатель характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применя-



ется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет **Александр Ишевский, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО.** – Превышение содержания количества МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или пересортировки. В пределах допустимых значений содержания в продукции МАФАНМ для человека безопасно, а вот употребление продукции с высоким их содержанием может вызвать пищевое



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

По итогам проверки 2022 г. уже ни в одном из проверенных десяти образцов курятины не было обнаружено патогенной микрофлоры. Исключением стал один образец из Новгородской области с превышением количества МАФАНМ.

Однако с прошлого года кривая обнаружения патогенной микрофлоры опять поползла вверх: сальмонелла была обнаружена в натуральном охлажденном полуфабрикате из мяса птицы «Филе грудки» ТМ «ООО НПК – НЕ ПРОСТО КУРИЦА» (ООО «Невская продовольственная компания»,

г. Петергоф), приобретенном в магазине «Магнит». А лабораторные исследования, проведенные в этом году «Общественным контролем» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», выявили сальмонеллу уже в двух образцах куриных полуфабрикатов.

ОПАСНАЯ ПТИЦА

Посетив на этот раз четыре торговые сети – «Дикси», «Пятерочка», «Магнит» и «Перекресток», «Общественный контроль» закупил десять образцов куриных полуфабрикатов разных торговых марок.

Согласно протоколам испытаний, сальмонелла была обнаружена в голени ТМ «НАША ПТИЧКА» (ООО

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Наименование продукта	Набор для чахохбили и шашлыка из мяса цыпленка-бройлера, охлажденный на подложке. ТМ «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт»	Полуфабрикаты из мяса птицы (тушек цыплят-бройлеров) натуральные кусковые мяскокостные с кожей охлажденные. Грудка цыпленка-бройлера. ТМ «Птицефабрика в Белоусово»	Части тушек цыплят-бройлеров. Филе грудки без кожи охлажденное. ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров охлажденный. Бедро. ТМ «Ясные зори»	Мясо цыплят-бройлеров. Бедро «Классическое» охлажденное. ТМ «Куриное царство»	Полуфабрикат из мяса птицы бескостный кусковой охлажденный. Филе грудки цыпленка-бройлера без кожи. ТМ «Куркод»
Изготовитель	ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.	ООО «Птицефабрика «Элинар-Бройлер», Московская обл.	ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», Ленинградская обл.	ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.	АО «КЦ», Московская обл.	ООО «Ленинград», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	10.03.2025	10.03.2025	10.03.2025	09.03.2025	08.03.2025	10.03.2025
Нормативный документ	СТО 54593723-002-2023	ТУ 10.13.14-001-50190796-2021	СТО 94635803-001-2023	ТУ 10.13.14-013-63681685-2020	СТО 79323491-003-2023	ТУ 10.12.10-002-34153867-2023
Масса, количество образцов	1 шт. x 0,830 кг	1 шт. x 0,718 кг	1 шт. x 0,786 кг	1 шт. x 0,740 кг	1 шт. x 0,911 кг	1 шт. x 0,973 кг
Цена за 1 кг	260 руб.	250 руб.	330 руб.	177 руб.	177 руб.	327 руб.
Место закупки	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16	АО «Дикси Юг» («Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси Юг» («Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Васи Алексеева, д. 21, лит. А
<i>Listeria monocytogenes</i> (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Бактерии рода <i>Salmonella</i> (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) (в 25 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), КОЕ/г (см ²)	не более 5x10 ⁵ / 1,6x10 ³	не более 1x10 ⁵ / 1,6x10 ³	не более 5x10 ⁵ / 1,7x10 ³	не более 1x10 ⁵ / 1,7x10 ³	не более 5x10 ⁵ / 1,8x10 ³	не более 1x10 ⁵ / 2,0x10 ³
СООТВЕТСТВИЕ ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

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

«Тверской бройлер», Тверская обл.), приобретенной в магазине «Магнит» на ул. Васи Алексеева, д. 21, а также в бедре ТМ «Птицефабрика «Псковская» (ООО «Племрепродуктор Назия», Псковская обл.) из супермаркета «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1.

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

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

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

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

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

- в-третьих, это легко реализуемый механизм передачи ин-

фекции. Наиболее эпидемически значимым источником возбудителя в настоящее время являются куры, далее идут крупный рогатый скот и свиньи.

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

Как сообщили «Общественному контролю» в Управлении Роспотребнадзора по Псковской области, ООО «Племрепродуктор Назия» объявлено предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

В Управлении Роспотребнадзора по Тверской области пошли дальше – согласовали с прокуратурой внеплановую проверку в отношении ООО «Тверской бройлер».

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу также сообщило о готовности провести внеплановую проверку в отношении магазина «Магнит», допустившего реализацию куриной голени ТМ «НАША ПТИЧКА» (ООО «Тверской бройлер»), зараженную сальмонеллой. Информация об обнаружении сальмонеллы в бедре курином ТМ «Птицефабрика «Псковская» (ООО «Племрепродуктор Назия») из магазина «Перекресток» также будет учтена при проведении контрольно-надзорных мероприятий, подчеркнули в ведомстве.

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА И НЕ ТОЛЬКО

Развитие производства продуктов питания, получаемых от сельскохозяйственной птицы, неизбежно связано с интенсификацией промышленного птицеводства, увеличением производственных мощностей и плотности птицепоголовья, отметили в Россельхознадзоре, куда «Общественный контроль» направил материалы проверки. Наряду с этим возрастает роль инфекционной патологии на птицефабриках, где среди бактериальных инфекций одной из ведущих мест занимают сальмо-

неллезы. Сальмонеллез птиц продолжает оставаться серьезной социально-экономической проблемой большинства стран мира.

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

Сальмонеллу можно уничтожить, если дать птице перед самым забоем антибиотик, но в этом случае лекарство будет содержаться в готовой продукции, что не допускается российским законодательством. Производители, охлаждающие птицу в ваннах, зачастую применяют хлорку, чтобы избежать заражения мяса сальмонеллой, однако этот способ тоже нельзя считать безвредным для потребителя. Не менее эффективный, но безопасный для человека метод обеззараживания – использование слабой концентрации уксусной кислоты, от которой бактерии погибают.

– Патогенные микроорганизмы могут причинить вред здоровью только в том случае, если мясо птицы будет иметь недостаточную тер-

мическую обработку, – предупреждает Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Поэтому я рекомендую при приготовлении мяса птицы соблюдать следующие правила: готовить в тонких перчатках, кипятить или жарить птицу при температуре не ниже 70 градусов не менее 10 минут, после готовности тщательно вымыть разделочные доски, кухонный инвентарь и посуду, используя мыльный раствор.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, безопасными признаны полуфабрикаты восьми торговых марок. Это «Голень с кожей» ТМ «Русско-Высоцкая птица» (ООО «Дубра-

ва», Ленинградская обл.), «Бедро» ТМ «Ясные зори» (ООО «Белгранкор – Великий Новгород» (Новгородская обл.), «Бедро классическое» ТМ «Куриное царство» (АО «КЦ», Московская обл.), «Филе грудки» ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания» (ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», Ленинградская обл.), «Филе грудки» ТМ «Куркод» (ООО «Ленинград», г. Санкт-Петербург), «Грудка цыпленка-бройлера» ТМ «Птицефабрика в Белоусово» (ООО «Птицефабрика «Элинар-Бройлер», Московская обл.), «Набор для чахохбили и шашлыка» ТМ «Куриная ферма. Свежий новгородский продукт» (ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.), «Филе бедра» ТМ «Троекурово» (АО «ПРОДО Птицефабрика «Калужская», Калужская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

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



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

– При неправильном хранении в магазине или дома мясо становится опасным продуктом, – предупреждает руководитель научного консультационного центра по разработке и трансферу системных технологий в ветеринарии и сельском хозяйстве, кандидат ветеринарных наук Светлана Щелеткина. – При нарушении температурных режимов хранения патогенная микрофлора начинает быстро размножаться. Например, бактерии группы кишечных палочек при температуре +10°C удваивают свое количество в течение 20 минут.

Главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Меченика Лариса Мосийчук рекомендует подвергать куриное мясо длительной термической обработке: из курицы после приготовления не должна выделяться кровь, а мясо должно хорошо отделяться вилкой от кости – в противном случае патогенные микроорганизмы в продукте могут остаться и ими можно отравиться.

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

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

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

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

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



Части тушек цыплят-бройлеров. Голень с кожей. Охлажденная. ТМ «Русско-Высоцкая птица»	Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров кусковые бескостные. Филе бедра цыплят-бройлеров. Охлажденные. ТМ «Троекурово»	Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный охлажденный. Бедро. ТМ «Птицефабрика «Псковская»	Продукты убоя цыплят-бройлеров. Части тушек: голень охлажденная. ТМ «НАША ПТИЧКА»
ООО «Дубрава», Ленинградская обл.	АО «ПРОДО Птицефабрика «Калужская», Калужская обл.	ООО «Племрепродуктор Назия», Псковская обл.	ООО «Тверской бройлер», Тверская обл.
10.03.2025	09.03.2025	09.03.2025	09.03.2025
ТУ 10.12.00-212-23476484-2021	СТО 00508187-018-2016	ГОСТ 31936-2012	СТО 57657346-002-2023
1 шт. x 0,798 кг	1 шт. x 0,750 кг	1 шт. x 0,746 кг	1 шт. x 0,912 кг
230 руб.	420 руб.	230 руб.	220 руб.
АО «Дикси Юг» («Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Васи Алексеева, д. 21, лит. А
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ
НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
не более 5x10 ⁵ / 2,2x10 ³	не более 1x10 ⁵ / 4,0x10 ³	не более 1x10 ⁵ / 2,2x10 ³	не более 5x10 ⁵ / 4,5x10 ³
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружена сальмонелла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружена сальмонелла

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.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Адрес редакции и издателя:

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

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Схема распространения:

– универсамы, универмаги и магазины города; – торговые сети

Номер сдан в печать фактически 02.06.2025 г. в 18.00, Выход в свет 15.06.2025 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-186/5 Тираж номера 30 000 экз.

12+

НА ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов за всю историю «Тотального диктанта», по подсчетам его организаторов, в Петербурге оказалось слово... «мороженое». Некоторые участники акции не раз норовили написать его с двумя буквами «н». Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая уже 30 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.

DESSERT
FANTASY
Sweet Collection

«Гигантер» – наслаждение вкусом!



НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Именно так охарактеризовала мороженое от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» одна из участниц популярного интернет-форума о качестве пищевых продуктов: «Главное, что приличный состав. Молоко, сливочное масло, сироп, ванилин. Без всяких суррогатов!» – написала Мария о дегустации ванильного мороженого «Гигантер».

Как сообщил корреспонденту «ПК» директор компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» Юрий Седых, именно натуральное молочное сырье в составе без примеси растительных масел является главным условием популярности продукции компании у любителей мороженого.

Масло в мороженом может быть только сливочным, а молоко – коровьим. Этой нехитрой философии компания придерживается уже много лет, предлагая лакомство, которое, по отзывам покупателей, «буквально влюбляет в себя».

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Мороженое – универсальное лакомство: оно и освежает, и насыщает, и доставляет истинное наслаждение. При этом важно, чтобы порция была не очень большой, иначе она растает в руках до того, как ее съешь, но и не маленькой.

Компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», внимательно изучив предпочтения потребителей, разработала свой оптимальный вариант: рожок «Гигантер» весом 120 граммов: ванильный, фисташковый, с клубничным джемом и крем-брюле. «Смотрится внушительно! Я порцию с трудом доедаю, а вот мужу – в самый раз», – оценила преимущества лакомства другой «народный дегустатор» Екатерина.

Кроме впечатляющего размером рожка (а большому куску, согласно народной поговорке, и рот радуется), у «Гигантера» есть еще одно преимущество: вафельный рожок покрыт изнутри глазурью, которая защищает «одежку» пломбира от тающего мороженого, что делает вафлю хрустящей до самого конца.

ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ

Еще одно достоинство мороженого «Гигантер» – вполне умеренная калорийность. Судите сами: в 100 граммах ванильного рожка содержится 240 ккал, а в таком же количестве шоколада или выпечки из слоеного теста – более 500 ккал! И ведь в пломбире еще есть и характерные для молока витамины, аминокислоты, лецитин, понижающий уровень «плохого» холестерина и помо-

гающий сжигать лишние килограммы, а также масса других полезных микроэлементов.

Поэтому смело отправляйтесь за мороженым «Гигантер» – благо компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» сотрудничает со всеми крупными торговыми сетями и мелкой розницей Петербурга. И пусть бабье лето для вас будет приятным и долгим, таким как вкус мороженого «Гигантер»!

Мила ДЕМЬЯНОВА

ГЛАВПРОДУКТ
Гарантия качества

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА
МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

ГОСТ

МОЛОКО
ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ
С САХАРОМ

МОЛОКО
ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ
8,5% ЖИРНОСТИ
ГОСТ
ПРЕМИУМ

МЯСО ЦЫПЛЕ
В СОБСТВЕННОМ СОКУ
ГОСТ

ГОВЯДИ
ТУШЕНАЯ
ГОСТ

ЯЗЫКИ СВИНЫЕ
В ЖЕЛЕ
ГОСТ

МЯСО ГОВЯДИНА
ВЫСШИЙ СОРТ
ГОСТ

МЯСО СВИНИНА
ВЫСШИЙ СОРТ
ЭКСТРА
ГОСТ

ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ
ГОСТ

Паштет французский
Паштет из утки
ГОСТ

КРЫЛЫШКИ «ГРИЛЬ»
Куриные, обжаренные
ГОСТ

ВЕТЧИНА
Классическая
ГОСТ

ПАШТЕТ ПРАЗСКИЙ
ГОСТ

Паштет французский
ГОСТ

Борщ украинский
С мясом
ГОСТ

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ!