

КАЧЕРТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



ОСТОРОЖНО, ОЛИВЬЕ!

В ПОПУЛЯРНЫХ САЛАТАХ НАШЛИ
КИШЕЧНУЮ ПАЛОЧКУ, ДРОЖЖИ И ПЛЕСЕНИ

ДЕД МОРОЗ
НЕ СОВЕТУЕТ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Исследования образцов популярного блюда, проведенные «Общественным контролем» накануне новогодних праздников, показали, что из двенадцати проверенных салатов, приобретенных в популярных торговых сетях и магазинах, только один соответствовал обязательным нормам. В остальных одиннадцати образцах была обнаружена условно патогенная микрофлора, а также выявлены нарушения в предоставлении потребителям обязательной информации, которая должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

СТР. 10–11

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»:
салаты и пресервы
под особым контролем!



Готовая еда, в том числе кулинарная и рыбная продукция, изготовленная с нарушением обязательных требований, согласно отчетам государственных надзорных органов, нередко является причиной массовых отравлений. И всё из-за высокой степени использования ручного труда при производстве и отсутствия режимов теплообработки. О каких рисках не стоит забывать при выборе готовой еды и соленой рыбной продукции в супермаркетах, читайте на

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Сельдь в масле: кто «провалил» тест на безопасность?

Накануне новогодних праздников «Общественный контроль» по традиции проверил качество и безопасность пресервов из рыбы разных торговых марок, закупив их в магазинах Северной столицы. Оказалось, что восемь из двенадцати образцов пресервов не отвечают требованиям безопасности, а в пяти из них оказалось меньше рыбы или массы нетто, чем положено по нормативным документам.

СТР. 4–5

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Курица для новогоднего стола



На Руси блюда из птицы традиционно ассоциировались с такими праздниками, как Новый год, Рождество, Пасха. Среди домашней птицы первенство было за курицей, гусями, утками – приготовленные из них блюда считались основным украшением стола. О том, как выбрать качественное куриное мясо и приготовить на его основе настоящий новогодний кулинарный шедевр, читайте на

СТР. 8

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 января 2026 г., будут опубликованы результаты экспертизы образцов вареных колбас и сосисок с маркировкой «ГОСТ». Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



**Счастливого Нового года
с "Клевером"!**

Санкт-Петербургский
молочный завод
"Пискаревский"

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: рыбная и кулинарная продукция в зоне особого внимания!



Салаты и рыбные пресервы, согласно отчетам государственных надзорных органов, чаще других попадают в списки товаров, обладающих повышенными рисками для потребителей. И все из-за высокой степени использования ручного труда при производстве этой продукции и отсутствия режимов теплообработки.

Так, по данным Межрегионального управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области, за девять месяцев 2025 года в Петербурге изъято из реализации более 92 тонн некачественной еды. Регулярно выявляет пищевую продукцию, не соответствующую обязательным нормам, и Россельхознадзор.

Учитывая тревожные результаты проверок государственных надзорных органов, потребители должны повышать свою грамотность в выборе продовольственных товаров. В условиях, когда полки магазинов ломятся от изобилия готовой продукции, а у покупателя нет возможности лично проверить соответствие ее обязательным требованиям, единственным гарантом безопасности, по мнению многих специалистов, становятся независимые экспертизы.

О каких рисках не стоит забывать при выборе готовой еды и соленой рыбной продукции в супермаркетах, редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») Светлану Грайворонскую.

РИСКИ ГОТОВОЙ ЕДЫ

– Светлана Владиславовна, российский рынок готовой еды продемонстрировал значительный рост в первом полугодии 2025 года, увеличившись на 42% по сравнению с аналогичным периодом 2024 года. На ваш взгляд, риски от ее употребления тоже растут? И с какими типичными нарушениями при производстве салатов и пресервов из рыбы сталкивается Северо-Западная испытательная лаборатория?



– Действительно, в ходе исследований в кулинарной и рыбной продукции нередко выделяется условно патогенная микрофлора. Например, колiformы – бактерии группы кишечных палочек. При употреблении в пищу продуктов со значительной обсемененностью колiformами могут возникнуть пищевые отравления.

В рыбных пресервах, например, мы выявляем превышение допустимого уровня дрожжей. Это приводит к брожению, вздутию продукта, изменению вкуса и запаха. Такие признаки прямо указывают на нарушения санитарных условий: недостаточную мойку оборудования в производственных цехах или загрязненный микробами воздух.

Не менее тревожная ситуация складывается и с готовыми салатами. При недавней проверке восьми из двенадцати образцов оливье, купленных в разных магазинах Пе-

тербурга, были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП). В некоторых случаях фиксировалось колосальное – в 22 и 28 раз – превышение содержания дрожжей. Это не просто несоответствие стандартам, а реальная угроза здоровью потребителей.

Дрожжи – микроорганизмы, вызывающие порчу продукта. Вредны дрожжи, обладающие протеолитической и липополитической активностью, особенно устойчивые к высокой концентрации хлорида натрия.

Развитие той или иной нежелательной микрофлоры может быть следствием нарушений на любом этапе технологической цепочки. Это и использование сырья с изначально



высокой микробной обсемененностью, и грязь на производстве.

– Чем опасны бактерии группы кишечных палочек в готовом салате?

– Попадая в организм, такая палочка может вызвать серьезное расстройство пищеварения. Более того, ее наличие, помимо бактериальной инфекции, повышает риск развития гельминтозов, если источником заражения был инфицированный сотрудник производства. Обнаружение БГКП – это ключевой индикатор, сигнализирующий о грубейших нарушениях санитарного режима на предприятии.

Источниками инфицирования продукции условно патогенной микрофлорой могут быть загрязненные остатками пищи посуда, инвентарь и оборудование. Обсеменение может происходить при использовании одних и тех же разделочных досок, ножей, мясорубок для сырых и варенных продуктов. Если говорить просто, то наличие БГКП в салате свидетельствует о том, что в процессе его приготовления к ингредиентам прикасалась грязными руками.

ЧТО НАХОДЯТ В ПРЕСЕРВАХ?

– Расскажите, пожалуйста, что такое пресервы и в чем их отличие от консервов?

– Принципиальное отличие пресервов от консервов в том, что первые не подвергаются тепловой обработке. Основной принцип консервирования при производстве пресервов разных видов заключается в использовании консервантов, таких как бензойнокислый натрий, сорбиновая кислота, а также небольшого консервирующего эффекта натурального консерванта – поваренной соли и иногда уксусной кислоты. Пресервы требуют строгого соблюдения непрерывности холодильной цепи с момента изготовления до их потребления. Температура хранения пресервов может составлять от плюс 6°C до минус 8°C.

– А с какими нарушениями при исследовании рыбных пресервов приходится сталкиваться Северо-Западной лаборатории?

– Помимо уже упомянутых БГКП, дрожжей, частой находкой является выявление превышения уровня количества МАФАнМ – мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов. Этот показатель – важный индикатор общей микробиологической чистоты продукта. Его превышение красноречиво свидетельствует о нарушениях не только на самом производстве, но и на этапах хранения, перефасовки и транспортировки продукции,

многолетние наблюдения показывают, что салаты из супермаркетов стablyно возглавляют рейтинг самых рисковых пищевых продуктов. И ситуация, увы, не улучшается. Проверки прошлых лет демонстрируют схожую тревожную динамику: в 2020 и 2021 годах от 80% до 90% представленных для проверки образцов не соответствовали обязательным требованиям безопасности. Проверка, проведенная в этом году, показала, что десять из двенадцати салатов оливье, приобретенных в супермаркетах Петербурга, не соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям.

– Что бы вы посоветовали потребителям, которые привыкли покупать готовые продукты?

–

– Насколько лаборатория обеспечивает точность и надежность таких исследований?

– Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» – это современная аккредитованная, оснащенная высокотехнологичным оборудованием лаборатория. Мы проводим анализ биологического материала различными методами: бактериологическими, серологическими, гематологическими, биохимическими, молекулярно-биологическими, физико-химическими, хроматографическими, паразитологическими и многими другими. Сроки выполнения исследований зависят от метода и могут занимать от нескольких часов до нескольких дней, при этом мы строго соблюдаем сроки проведения исследований.

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

– Насколько остро сегодня стоит вопрос качества готовой еды в Петербурге?

– Готовая кулинарная продукция, особенно салаты, всегда была в зоне повышенного риска. Наши

что приводит к преждевременной ее порче.

– Будьте бдительны. Обращайте внимание на внешний вид упаковки, сроки годности товара и температуру хранения в холодильной витрине. Помните, что применяемые технологии, в том числе консерванты, не всегда могут исправить последствия низкой культуры производства. Если вы видите вздутую упаковку пресервов или чувствуете нехарактерный запах в салате, ни в коем случае не употребляйте их в пищу. Ваше здоровье – самая большая ценность.

Что касается лабораторного контроля, то наше учреждение продолжит самую активную работу в этом направлении. Все выявленные нарушения мы в оперативном порядке фиксируем в автоматизированной системе «Веста» и направляем срочные отчеты в Северо-Западное межрегиональное управление Россельхознадзора для принятия мер реагирования. Наша общая задача – обеспечение безопасности и качества пищевой продукции на рынке, а также здоровье потребителей.

Беседовал

Владислав МЕЛЬНИК



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

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

Приемная директора:

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

E-mail: general@vetlab.spb.ru

www.arriah.ru

Отдел приема проб:

Тел.: +7 (812) 373-65-49, +7 (999) 029-64-35
E-mail: priemprob@vetlab.spb.ru



ПОПРОБУЙ!



Секреты от МКК «Балтийский»: быстро, изысканно, вкусно!



Закусочные шарики

Ингредиенты: 160 г мяса утки МКК «Балтийский», 2 отварных яйца, 50 г сыра, 1 зубчик чеснока, 15 г майонеза, 40 г грецких орехов.

Как готовить: Натереть яйца, сыр и чеснок на мелкой терке. Мясо утки мелко порубить. Смешать всё (кроме орехов), сформовать шарики и обвалять в молотых орехах. Подавать сразу или охладить.

Легкий салат «Новогодний венок»

Ингредиенты: руккола, помидоры черри, мини-моцарелла, свиные языки МКК «Балтийский», растительное масло.

Как готовить: В центр тарелки поставить миску, вокруг выложить рукколу, черри и мини-моцареллу. Миску убрать. Полить маслом и добавить ломтики нежных свиных языков.



Салат «Гранатовый браслет»

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

Как готовить: В центр тарелки поставить стакан. По кругу слоями: крупно нарезанный картофель – майонез – зеленый лук – кусочки ароматной рульки – мелко нарезанное яйцо – майонез – крупно нарезанная свекла. Аккуратно убрать стакан, смазать тонким слоем майонеза и украсить гранатом.

МКК «Балтийский» уже 25 лет остается верен принципам качества и натуральности выпускаемой продукции. Спасибо за доверие к нашей марке!

В канун Нового года желаем вам и вашим близким крепкого здоровья, процветания и душевной гармонии! Пусть долгожданный праздник принесет не только вкусные угощения, но и незабываемые моменты единения с родными и друзьями!



Суважением и заботой, ваш МКК «Балтийский»

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР



Новый год – особый праздник, когда за одним столом собирается вся семья, звучат теплые слова, ярко переливаются гирлянды, а в воздухе витает аромат мандаринов и... любимого с детства салата оливье. Для многих россиян именно этот салат является символом главной ночи года, а для истинных гурманов основной ингредиент праздничного блюда – колбаса «Докторская» от производителя «Мит Стар» – уже давно стал настоящей находкой для создания новогоднего настроения!



ТРАДИЦИИ, ПРОВЕРЕННЫЕ ВРЕМЕНЕМ

Салат оливье давно вошел в золотой фонд национальных блюд, а секрет его вкуса прост: правильно подобранные, качественные и свежие продукты. Важнейшая составляющая – вареная колбаса. Ведь именно она определяет тот самый классический вкус, который мы помним с детства. Колбаса «Докторская» от «Мит Стар» производится строго по ГОСТу, что гарантирует классический состав, нежную консистенцию, мягкий и деликатный вкус.

ПОЧЕМУ ВЫБИРАЮТ «ДОКТОРСКУЮ» ОТ «МИТ СТАР»?

* **Безупречное качество:** колбаса производится только из отборного мяса, без добавления сои и прочих заменителей. Каждый батон проходит строгий контроль качества – ведь на кону репутация настоящего семейного праздника!

* **Строго по ГОСТу:** «Мит Стар» использует в своих продуктах только натуральные специи, что позволяет сохранить тот самый вкус, который мы любим и помним с детства.

* **Доверие потребителей:** уже много лет хозяйки по всей стране выбирают «Докторскую» от «Мит Стар», чтобы радовать своих близких вкусными и полезными блюдами.

ОЛИВЬЕ ПО-НОВОМУ: ВДОХНОВЛЯЯСЬ КЛАССИКОЙ

Кто из нас не слышал выражение: «Что за Новый год без оли-

РЕЦЕПТ НОВОГОДНЕГО ОЛИВЬЕ ОТ «МИТ СТАР»

Ингредиенты: 4–5 картофелин; 3 яйца; 2 моркови; 1 банка зеленого горошка; 4–5 маринованных огурцов; 400 г колбасы «Докторская» от «Мит Стар»; майонез, соль и зелень по вкусу.

Способ приготовления:

Картофель, морковь промыть, отварить (картофель варится в мундире), почистить. Яйца отварить вкрутую, остудить, почистить. Все ингредиенты нарезать небольшими кубиками одинакового размера, заправить майонезом – и главное блюдо для новогоднего стола готово!



настоящего уюта. Недаром говорят: «Как встретишь новый год, так его и проведешь». Салат оливье, приготовленный с колбасой «Докторская» от «Мит Стар», – это залог отличного настроения и добрых воспоминаний о теплом семейном застолье.

ПУСТЬ СБЫВАЮТСЯ МЕЧТЫ!

«Мит Стар» желает всем читателям газеты «Петербургское качество» до-

бра, здоровья и исполнения желаний в новом году! Пусть в каждом доме будет вкусно, тепло и уютно, а колбаса «Докторская» от «Мит Стар» своим высоким качеством продолжит радовать настоящих ценителей традиционных продуктов, изготовленных по классической рецептуре. Ведь как гласит народная мудрость: «Какова закуска, таков и праздник!»

Андрей КАТКОВ

ГДЕ КУПИТЬ?

Колбасы и мясные деликатесы «Мит Стар» можно приобрести в фирменных магазинах компании на Боткинской ул., д. 1, Киевской ул., д. 5, корп. 7 и ул. Шувалова, д. 18/8. Кроме того, продукция «Мит Стар» доступна в торговых сетях: «Удачный», «Колхоз», «Ваш мясной», «Народный фермер», «Пловдив», «Лента», «О'КЕЙ», «Магнит» «Ашан», «Перекресток» и многих других.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

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

Исследования, проведенные на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») и испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», показали, что восемь из двенадцати образцов пресервов разных изготовителей не отвечали требованиям безопасности, а в пяти из них оказалось меньше рыбы или массы нетто, чем положено по нормативным документам.

БЕЗОПАСНОСТЬ – ПРЕЖДЕ ВСЕГО

Согласно требованиям Технического регламента Евразийского экономического союза 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), который действует в том числе на территории России с 1 сентября 2019 г., в пресервах из рыбы строго нормируются ряд микробиологических показателей, таких как количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАМ), дрож-

В СЕЛЬДИ В МАСЛЕ ОБНАРУЖИЛИ

жей, плесени, наличие стафилококка и т.д. Нормы жестче, чем в Европе. Они призваны предотвратить возможность попадания в организм российского потребителя условно патогенной микрофлоры даже в малых дозах. Для этого изготовителям разрешено использовать консерванты – например, сорбат калия или бензоат натрия, которые не только подавляют развитие условно патогенной микрофлоры, но и продлевают сроки годности пресервов до четырех месяцев при температуре хранения от 0 до 6°C.

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

Так, по итогам экспертиз 2020–2024 гг. требованиям безопасности, предусмотренным ТР ЕАЭС 040/2016, не соответствовали от 70% до 90% проверенных образцов популярных торговых марок. Исследования этого года показали некоторое снижение «положительных» находок, однако количество образцов пресервов из сельди, обсемененных условно патогенной микрофлорой, все еще остается на достаточно высоком уровне: 66%, или восемь из двенадцати, проанализированных в ходе экспертизы.

Кроме нарушений санитарных требований, специалисты ФГБУ «ВНИИЗЖ» выявили несоответствия в пресервах по массе нетто, массовой доле рыбы и соотношению рыбы и заливки. Согласно требованиям Техниче-

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

НАРУШИТЕЛИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА

С целью проведения экспертизы закупочной комиссии «Общественного контроля» приобрела двенадцать образцов пресервов в шести предприятиях торговли: «Лента», «О'КЕЙ», «Магнит», «Пятерочка», «Перекресток» и «Дикси». Во всех этих магазинах, кроме «Дикси», была обнаружена рыбная продукция, изготовленная и реализованная

с нарушением требований действующего законодательства.

Так, в пресервах «Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с паприкой» ТМ «Смоленская коллекция» (ООО «Смоленская коллекция», г. Смоленск), приобретенных в магазине «Пятерочка» по цене 722 руб./кг, количество дрожжей оказалось выше нормы в 47 раз!

– Если в 1 г пресервов количество дрожжей превышает допустимую норму в 5 раз, то увеличивается вероятность их порчи до истечения срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться, – предупреждает Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». – В образце ТМ «Смоленская коллекция» содержание дрожжей просто зашкаливает. Очевидно, что сеть «Пятерочка» недостаточно тщательно проверяет своих поставщиков и их продукцию на соответствие обязательным требованиям, а также слабо реагирует на замечания «Общественного контроля» – в прошлом году в пресервах ТМ «Смоленская коллекция» также были выявлены превышение дрожжей и недовес рыбы.

Кроме опасного превышения количества дрожжей, в пресервах ТМ «Смоленская коллекция» было выявлено несоответствие по массе нетто: вместо 180 г, указанных на этикетке, в банке оказалось всего 160,8 г, а масса рыбы составила 110,4 г вместо заявленных 117 г.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПРЕСЕРВОВ ИЗ СЕЛЬДИ (ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ)

Наименование продукта	Сельдь тихоокеанская филе-кусочки слабосоленая в масле «По-царски». ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»	Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле. ТМ «Красная цена»	Сельдь тихоокеанская филе-кусочки слабосоленая в масле. ТМ «Северная гавань»	Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле. ТМ «Мореслав»	Пресервы. Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле. ТМ «О'КЕЙ daily»	Филе сельди тихоокеанской в масле. ТМ «Bonvida»
Производитель	ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	АО «Рыбообрабатывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург	АО «Рыбообрабатывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург	ООО «Рыбное место», Орловская обл.	ООО «Коринф Трейд Компани Рус», Ленинградская обл.	ООО «Путинса», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	12.09.2025	27.08.2025	18.09.2025	19.08.2025	10.09.2025	12.09.2025
Масса, количество образцов	200 г × 4 шт.	180 г × 4 шт.	150 г × 4 шт.	150 г × 4 шт.	150 г × 4 шт.	780 г × 4 шт.
Цена за 1 кг, руб.	800,00	600,00	600,00	733,00	693,00	500,00
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-7827»), ул. Розенштейна, д. 18	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Масса нетто, г (на этикетке/результат)	200 / 205,4	180 / 180,9	150 / 154,5	150 / 151,5	150 / 160,2	780 / 789,3
Массовая доля составных частей, % (норма – 65% рыбы, заливки – не более 35% / результат)	Масса рыбы: на этикетке – 130 г, по факту – 134,7 г; массовая доля рыбы – 65,6%; массовая доля заливки – 34,4%	Масса рыбы: на этикетке – 117 г, по факту – 120,8 г; массовая доля рыбы – 66,8%; массовая доля заливки – 33,2%	Масса рыбы: на этикетке – 98 г, по факту – 101,4 г; массовая доля рыбы – 65,6%; массовая доля заливки – 34,4%	Масса рыбы: на этикетке – 98 г, по факту – 103,4 г; массовая доля рыбы – 68,3%; массовая доля заливки – 31,7%	Масса рыбы: на этикетке – 98 г, по факту – 103,8 г; массовая доля рыбы – 64,8%; массовая доля заливки – 35,2%	Масса рыбы: на этикетке – 480 г, по факту – 496 г; массовая доля рыбы – 62,8%; массовая доля заливки – 37,2%
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАМ), КОЕ/г (не более 2,0×10 ³)	2,8×10 ³	9,7×10 ⁴	6,1×10 ⁴	3,7×10 ⁴	6,1×10 ⁴	1,9×10 ³
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹
Плесневые грибы, КОЕ/г (не более 10)	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹	менее 1,0×10 ¹
Соответствие требованиям ТР ЕАЭС 040/2016*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по соотношению массовой доли рыбы и заливки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по соотношению массовой доли рыбы и заливки

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

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



ДРОЖЖИ И НЕДОВЕС

В ходе проверки прошлого года пресервы ТМ «Смоленская коллекция» также не отвечали требованиям Технического регламента. Соотношение рыбы и жидкости части образца не соответствовало норме: 62,7%/37,3%, а масса рыбы составила 238,7 г вместо 247 г, указанных на этикетке.

«ГРЯЗНЫЕ» ПРЕСЕРВЫ

Еще больше нарушений было выявлено в образце сельди тихоокеанской филе-кусочки «Царская» в масле ТМ «Люди любят Царскую сельдь в масле» (ООО КРПЗ «Морепродукты», г. Калуга), приобретенном в «Перекрестке» по цене 550 руб. Кстати, сеть «Перекресток», как и «Пятерочка», входят в один холдинг «Х5 Group».

Исследования Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» показали, что количество дрожжей в образце оказалось выше нормы в 28 раз! Кроме повышенного содержания дрожжей, в пресервах также в 2 раза было превышено количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ), что показала дополнительная проверка испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА».

– Количество МАФАНМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга



Лариса Мосийчук. – Превышение содержания МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки. Нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

Кроме микробиологических загрязнений, не соответствовало норме и соотношение рыбы и жидкости части в образце ТМ «Люди любят Царскую сельдь в масле»: 59,9%/40,1%, а масса рыбы составила 250,8 г вместо 260 г, указанных на этикетке.

«ЗОЛОТАЯ ФИШКА» С НЕДОВЕСОМ И ДРОЖЖАМИ

Не соответствовала обязательным требованиям Технического регламента и сельди тихоокеанская филе-кусочки в растительном масле ТМ «Золотая FISHка. Акватория» (ООО «РК «Акватория», Самарская обл.), приобретенная в универсаме «Магнит» по цене 566 руб./кг.

В образце были выявлены превышение дрожжей в 3,7 раза, а также недовес: масса нетто составила 283,5 г вместо 300 г, указанных на этикетке.

– Повышенное содержание дрожжей в пресервах может быть вызвано неоднократным циклом заморозки и дефростации рыбного сырья. В этом случае его консистенция становится более слабой и начинает бродить, – комментирует Всеволод Вишневецкий.

ДРОЖЖИ «ПРЕМИУМ» ИЗ «О'КЕЙ»

Самыми дорогими пресервами по цене 1000 руб./кг стала сельдь филе-кусочки соленая в масле тихоокеанская «по-русски» ТМ «VICI» (ООО «Вичи-Русь», Калининградская обл.). Однако, несмотря на высокую цену, продукт не отвечал санитарным нормам по содержанию дрожжей, которых было в 21 раз больше допустимого количества.

Также в образце, согласно выводам испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», почти в 3 раза оказалась превышена норма МАФАНМ, что делает пресервы ТМ «VICI» совсем малоаппетитными.

В том же гипермаркете «О'КЕЙ» были обнаружены пресервы из сельди тихоокеанской слабосоленой филе-кусочки в масле ТМ «О'КЕЙ daily» (ООО «Коринф Трейд Компани Русь», Ленинградская обл.), которые не соответствовали обязательным требованиям по соотношению массовой доли рыбы и заливки: 64,8%/35,2% вместо нормы 65%/35%. Нарушение незначительное, но покупатель вправе требовать, чтобы продукт по цене 693 руб./кг соответствовал минимальным требованиям Технического регламента.

«BONVIDA» С ЭКОНОМИЛА НА РЫБЕ

Сразу три образца пресервов, не соответствовавших требованиям нормативных документов, были обнаружены в торговом комплексе «Лента».

Так, филе сельди тихоокеанской в масле ТМ «Bonvida» (ООО «Путтина», г. Санкт-Петербург) не отвечало обязательным требованиям по соотношению массовой доли рыбы и заливки: 62,8%/37,2% вместо нормы 65%/35%.

Еще в двух образцах было выявлено превышение дрожжей. В сельди тихоокеанской соленой филе-кусочки без кожи в масле ТМ «Мери-диан» (ОАО ПКП «Мери-диан», г. Москва) их оказалось в 22 раза выше нормы, а в сельди тихоокеанской слабосоленой филе-кусочки в масле ТМ «365 дней» (ООО «Коринф Трейд Компани Русь», Ленинградская обл.) – в 2,5 раза.

Пресервы ТМ «Мери-диан» и ТМ «365 дней» не первый год получают замечания специалистов из-за наличия нежелательных микроорганизмов и несоответствия по массе нетто. Так, по итогам исследования прошлого года, в продукции ТМ «Мери-диан» количество дрожжей превысило допустимую норму в 110 раз, масса рыбы составила 108 г вместо 114 г, указанных на этикетке, а соотношение рыбы и заливки было 62,2%/37,8% вместо нормы 65%/35%. В пресервах ТМ «365 дней» по итогам исследования прошлого года превышение количества дрожжей оказалось в 12 раз, а количества МАФАНМ – в 14,5 раза выше нормы. Кроме того, масса нетто пресервов ТМ «365 дней» была 141,2 г вместо 150 г, указанных на этикетке.

– «О'КЕЙ daily», ТМ «Bonvida» и «365 дней» являются частными марками торговых сетей «О'КЕЙ» и «Лента», – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Это означает, что торговые сети в данном случае выступают не только в качестве продавцов, но также в роли заказчиков продукции. Исследования «Общественного контроля» 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 том случае, если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции.

МЕРЫ ПРИНЯТЫ

Как сообщили в Россельхознадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены изготовителям ООО «Коринф Трейд Компани Русь», ООО КРПЗ «Морепродукты», ОАО ПКП «Мери-диан», ООО «Смоленская коллекция», ООО «РК «Акватория» и ООО «Вичи-Русь».

Кроме того, выдано решение о признании недействительными деклараций о соответствии Евразийского экономического союза (ЕАЭС) и аннулировании производственных сертификатов в отношении ООО «Смоленская коллекция» и ООО КРПЗ «Морепродукты». В отношении ОАО ПКП «Мери-диан» с прокуратурой г. Москвы также согласована внеплановая выездная проверка.

Сообщил о принятых мерах и Роспотребнадзор. Предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены магазинам «О'КЕЙ», «Лента», «Магнит», «Пятерочка», «Перекресток», а также изготовителям ООО «Вичи-Русь» и ООО «Коринф Трейд Компани Русь».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам лабораторных испытаний, требованиям Технического регламента соответствовали только четыре образца пресервов из двенадцати проверенных: сельдь тихоокеанская филе-кусочки слабосоленая в масле «По-царски» ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург), сельдь тихоокеанская филе-кусочки слабосоленая в масле ТМ «Красная цена» и ТМ «Северная гавань» (АО «Рыбообрабатывающий комбинат № 3», г. Санкт-Петербург), а также сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле ТМ «Мореслав» (ООО «Рыбное место», Орловская обл.).

КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕСЕРВЫ

– Лучше отдавать предпочтение пресервам в масле, – рекомендует заведующий лабораторией Атлантического филиала ФГБУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» («АтланНИРО») Борис Нехамкин. – Продукция в уксусной или майонезной заливке с большой вероятностью может быть изготовлена из недоброкачественного сырья, так как резкие маринады позволяют скрыть вкус и запах, не свойственные качественным пресервам. Упаковка должна быть невздутой и без подтеков. Если пресервы упакованы в прозрачную тару, стоит оценить рыбу визуально: кусочки должны быть ровными, а их консистенция – плотной, нерасползающейся.



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

Кирилл ОРЛОВ

Сельдь тихоокеанская слабосоленая филе-кусочки в масле. ТМ «365 дней»	Сельдь тихоокеанская соленая филе-кусочки без кожи в масле. ТМ «Мери-диан»	Сельдь филе-кусочки соленая в масле тихоокеанская «по-русски». ТМ «VICI»	Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в растительном масле. ТМ «Золотая FISHка. Акватория»	Пресервы из сельди тихоокеанской филе-кусочки «Царская» в масле. ТМ «Люди любят Царскую сельдь в масле»	Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с паприкой. ТМ «Смоленская коллекция»
000 «Коринф Трейд Компани Русь», Ленинградская обл.	ОАО ПКП «Мери-диан», г. Москва	000 «Вичи-Русь», Калининградская обл.	000 «РК «Акватория», Самарская обл.	000 КРПЗ «Морепродукты», г. Калуга	000 «Смоленская коллекция», г. Смоленск
02.09.2025	12.09.2025	02.09.2025	29.08.2025	25.08.2025	25.08.2025
150 г × 4 шт.	175 г × 4 шт.	200 г × 4 шт.	300 г × 4 шт.	400 г × 4 шт.	180 г × 4 шт.
600,00	742,00	1000,00	566,00	550,00	722,00
000 «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	000 «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	000 «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр. д. 100, корп. 1, лит. А	000 «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98, лит. А
150 / 166	175 / 176,3	200 / 201,7	300 / 283,5	400 / 418,4	180 / 160,8
Масса рыбы: на этикетке – 98 г, по факту – 109,3 г; массовая доля рыбы – 65,8%; массовая доля заливки – 34,2 %	Масса рыбы: на этикетке – 114 г, по факту – 115,2 г; массовая доля рыбы – 65,3%; массовая доля заливки – 34,7 %	Масса рыбы: на этикетке – 130 г, по факту – 134,8 г; массовая доля рыбы – 66,8%; массовая доля заливки – 33,2 %	Масса рыбы: на этикетке – 195 г, по факту – 201,1 г; массовая доля рыбы – 70,9%; массовая доля заливки – 29,1%	Масса рыбы: на этикетке – 260 г, по факту – 250,8 г; массовая доля рыбы – 59,9%; массовая доля заливки – 40,1%	Масса рыбы: на этикетке – 117 г, по факту – 110,4 г; массовая доля рыбы – 68,7%; массовая доля заливки – 31,3%
1,7 × 10 ³	2,1 × 10 ³	2,6 × 10 ³	7,4 × 10 ⁴	3,1 × 10 ⁴	3,9 × 10 ³
2,5 × 10 ²	2,2 × 10 ³	2,1 × 10 ³	3,7 × 10 ²	2,8 × 10 ³	4,7 × 10 ³
менее 1,0 × 10 ¹	менее 1,0 × 10 ¹	менее 1,0 × 10 ¹	менее 1,0 × 10 ¹	менее 1,0 × 10 ¹	менее 1,0 × 10 ¹
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе рыбы, соотношению массовой доли рыбы и заливки. Обнаружено превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто и массе рыбы. Обнаружено превышение дрожжей

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД**натуральные молочные
продукты для активного
долголетия**В будущем году ЗАО «Племен-
ной завод ПРИНЕВСКОЕ» отме-
тит 95 лет со дня основания.**СЕКРЕТ УСПЕХА – ПОЛНЫЙ ЦИКЛ
ПРОИЗВОДСТВА ОТ ПОЛЯ ДО ПРИЛАВКА**ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» –
современное многопрофильное сельскохозяй-
ственное предприятие, ведущее свою исто-
рию с 1931 года. Особая гордость ЗАО «Пле-
менной завод ПРИНЕВСКОЕ» – развитое
животноводство: 915 дойных коров дают
около 30 тонн молока, а 800 дойных коз –
до 2,5 тонны молока ежедневно. Увеличение
надояв стало возможным благодаря хорошему
уходу за животными и качественным кормам
собственного производства.**ВЫСШИЙ СТАНДАРТ КАЧЕСТВА**Большая часть произведенного молока пе-
рерабатывается на своем модернизированном
в 2019 году молокозаводе, который сегодня
предлагает петербуржцам широкую линейку
натуральной и доступной по цене продукции:
пастеризованное молоко, кефир, ряженку, сме-
тану, творог и творожную массу, традиционное
сливочное масло, твердые, полутвердые, рас-
сольные сыры, йогурты, айран.Торговая марка «ПРИ-
НЕВСКОЕ» – признанный
специалистами и потре-
бителями высший стан-
дарт качества молочной
продукции, в основе ко-
торого – только свежее
натуральное сырье, тра-
диционные способы его пе-
реработки и отсутствие кон-сервантов. Поэтому продукция «ПРИНЕВСКОГО»
нежная, вкусная и имеет короткие сроки годности.**ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО**ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ»
неоднократно становилось призером различ-
ных конкурсов качества продовольственных то-
варов, в том числе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», ко-
торый регулярно проводится «Общественным
контролем». Молоко марки «ПРИНЕВСКОЕ»
имеет сертификат на право использования
знака «Сделано в Ленинградской области».Продукцию ТМ «ПРИНЕВСКОЕ» можно
найти в специализированных магазинах по ре-
ализации фермерских товаров, в том числе
«Колхоз», «Удачный», а также в торговых сетях
«О'КЕЙ», «Лента», «Магнит».ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ»
поздравляет всех читателей газеты «Петер-
бургское качество» с наступающим новым,
2026 годом, желает благополучия, здоровья
и активного долголетия!

Владислав МЕЛЬНИК







Универсал «Северный»

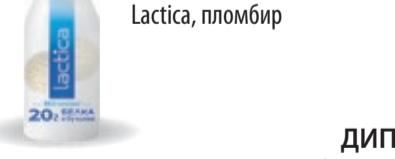
поздравляет петербуржцев
с наступающим Новым годом
и приглашает за покупками!



Наш адрес: Санкт-Петербург,
пр. Просвещения, 74

Агрохолдинг «Лактика»: дайджест 2025Завершение года – время подведения итогов! Для агрохолдинга «Лактика» из Великого Новгорода
этот год был насыщенным и успешным. Компания вывела на рынок новые виды продукции, а также
добилась заслуженного признания своей продукции со стороны экспертного сообщества.**Новинки производства**

- Шейк-коктейль высокобелковый Lactica малина, пломбир
- Высокобелковый коктейль «Биг Джови» малина, персик, шоколад, клубника и банан
- Пудинг высокобелковый Lactica кленовый сироп, шоколад
- Ряженка высокобелковая Lactica с печеным яблоком и карамелью, с персиком, с клубникой
- Творог высокобелковый Lactica с печеным яблоком и карамелью, морковный пирог
- Творог мягкий из топленого молока Lactica классический, с печеным яблоком и карамелью

**Награды 2025 г.**МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОНКУРС
«МОЛОЧНЫЙ УСПЕХ-2025» (СОЧИ)ГРАН-ПРИ
Сливочный сыр Lactica «Каймак Сербский»
Крем-сыр Lactica «Лабне Турецкий»ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ
Ряженка Lactica с печеным яблоком и карамелью
Мягкий творог из топленого молока Lactica
с печеным яблоком и карамельюСЕРЕБРЯНАЯ МЕДАЛЬ
высокобелковый шейк-коктейль
Lactica, пломбирОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНКУРС ПО КАЧЕСТВУ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»ДИПЛОМ ЛАУРЕАТА
Скандинавский творог LacticaМы будем рады видеть петербуржцев в числе наших покупателей!
Нашу молочную продукцию можно приобрести в торговых сетях и гипермарке-
тах Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Перекресток», «Азбука вкуса»,
«Пятерочка», «Магнит».АО «Лактис»: Сайт: lactis.ru
Почта: info@lactika.ru +7 (8162) 50-09-86Поздравляем жителей Санкт-Петербурга с наступающими
Новым годом и Рождеством!
Желаем здоровья, прекрасного настроения, благополучия,
качественных и полезных продуктов!

16 декабря 2025 г.– 15 января 2026 г.



The image displays a variety of food products from the brand 'ГЛАВПРОДУКТ'. In the top left corner, there is a logo with the text 'ГЛАВПРОДУКТ' and 'Гарантия качества' (Quality Guarantee). Below it, a large red banner contains the text 'МЯСО ТУШЕНОЕ', 'МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ', 'ГОТОВЫЕ БЛЮДА', 'МОЛОКО СГУЩЕННОЕ', and 'ГОСТ' (GOST). The central part of the image shows several containers of food: a carton of 'МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ГОСТ', a jar of 'ГЛАВПРОДУКТ МЯСО ЦЫПЛЁНКА В СОВСТВЕННОМ СОКУ ГОСТ', a can of 'ГЛАВПРОДУКТ МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ ГОСТ ПРЕМИУМ', a can of 'ГЛАВПРОДУКТ МЯСО ГОВЯДИНЫ ВЫСШИЙ СОРТ ГОСТ', a can of 'ГЛАВПРОДУКТ ЯЗЫКИ СВИНЕИ В ЖЕЛЕ' (liver), a can of 'ГЛАВПРОДУКТ МЯСО ГОВЯДИНЫ ВЫСШИЙ СОРТ ГОСТ', a can of 'ГЛАВПРОДУКТ МЯСО ГОВЯДИНЫ ВЫСШИЙ СОРТ ГОСТ', a can of 'ГЛАВПРОДУКТ ПАШТЕТ ПРАЖСКИЙ', a can of 'ГЛАВПРОДУКТ ПАШТЕТ А-ЛА ФРАНСЕЗ', a can of 'ГЛАВПРОДУКТ МЯСО СВИНИНА ВЫСШИЙ СОРТ ГОСТ ЭКСТРА', and a can of 'ГЛАВПРОДУКТ ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ'. A red hexagonal badge on the right side of the image says 'ВЫСКОЕ КАЧЕСТВО' (High Quality). In the bottom right corner, a red diagonal banner with white text reads 'СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ!' (Ask in stores!).

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

КУРИЦА ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СТОЛА

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

СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ

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

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

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

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

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



КУРИЦА С АНАНАСАМИ ПОД СЫРОМ

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

Ингредиенты:

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

Лук репчатый, небольшого размера (мелко нарезать) – 1 шт.

Чеснок (мелко нарезать) – 2 зубка
Пряности (хмели-сунели, базилик с орегано, карри или другие пряности по вкусу) – 1 ч. л.

Сметана – 3–4 ст. л.

Соль – по вкусу

Молотый черный перец – по вкусу
Ананасы консервированные (кольцами) – 4 колечка

Сыр твердый (натереть на терке) – 5 ст. л.

Свежая зелень (кинза, петрушка)

Способ приготовления

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

Немного уменьшите огонь и обжарьте на сковороде лук и чеснок. Добавьте сущенные пряности и, помешивая, готовьте 1 минуту. Добавьте сметану и перемешай-

те. Через полминуты верните в сковороду обжаренные кусочки курицы, посолите, поперчите, накройте крышкой и тушите курицу до готовности.

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

Приятного аппетита!

Владислав МЕЛЬНИК

Куриные полуфабрикаты от «Санкт-Петербургской куриной компании» высокого качества и по доступным ценам спрашивайте в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Пятерочка», «Перекресток», «Дикси» и «Верный».



КРЕМ-СУП МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ СО ВКУСОМ СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОГО БЛЮДА: КАК БРЕНД EVERYDAY ЗАВОЕВЫВАЕТ РЫНОК СУПОВ МОМЕНТАЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В современном ритме жизни, когда время становится главным дефицитом, вопрос здорового и сытного питания особенно актуален. Осознанный потребитель ищет решения, которые сочетают в себе пользу, вкус и удобство. Именно на стыке этих запросов успешно развивается бренд EVERYDAY от компании «Си-Проект», предлагая широкую линейку продуктов, которые уже полюбились жителям Петербурга и всей России.

Особое место в портфеле бренда занимают крем-супы моментального приготовления – продукт, кардинально меняющий представление о «быстрой» еде.

Крем-супы EVERYDAY: настоящее переосмысление формата

Рынок супов моментального приготовления в России стабильно растет. Однако долгое время он был представлен продуктами, которые потребители воспринимали скорее как «легкий перекус». Бренд EVERYDAY одним из первых бросил вызов этой парадигме, предложив сытные и густые супы из ингредиентов высокого качества.

Не просто еще один суп быстрого приготовления, а **гастрономический продукт**, который отвечает растущему спросу на качество, натуральность и уникальные вкусовые впечатления.

Общий тренд этого рынка – «трансформация» категории вместе со своим потребителем, предложение ему не просто дешевого способа утолить голод, а качественного, вкусного и удобного продукта, вписывающегося в современный ритм жизни.

Три формата для любого случая жизни

Чтобы удовлетворить потребности разных потребителей, EVERYDAY предлагает супы в трех удобных форматах:

1. Порционные пакеты. Идеальное решение для одного приема пищи дома или в офисе. Линейка включает как популярные вкусы, такие как «Грибной с лисичками» и «Сырный», так и уникальные авторские – «Уха по-фински с красной рыбой», «Пряный тыквенный по-восточному» и «Борщ» в форме крем-супа. Вес готовой порции – около 220-230 г, что делает суп полноценным блюдом.

2. Супы в термостакане. Этот формат «to go» создан для максимального удобства. Картонный экостакан легко взять с собой. Суп в нем достаточно сытный и готовится моментально, просто путем добавления кипятка. В основе – максимально натуральные ингредиенты: овощные порошки, сушёная курица, грибы, травы и специи. Продукт не содержит ГМО, искусственных усилителей вкуса и ароматизаторов.

3. Большие ПЭТ-банки. Уникальное для рынка предложение – семейная упаковка большого объема, рассчитанная на 8-13 порций. Этот формат не только выгоден экономически, но и предназначен для самых больших поклонников крем-супов EVERYDAY. В такой упаковке представлены как классические, так и специализированные варианты – например, «Куриный с коллагеном». Сегодня их можно купить на маркетплейсах.

Конкурентные преимущества: почему выбирают EVERYDAY

◆ **Натуральность.** В основе рецептуры – овощные порошки, сушёные грибы (лисички), травы, специи, а не «пустые» ароматизаторы.

◆ **Широкая линейка вкусов.** От проверенных временем классических вариантов до смелых и уникальных сочетаний, которые не встречаются у конкурентов.

◆ **Удобство и сытность.** Продукт позиционируется как полноценный обед, а не легкий перекус, что выгодно отличает его на полке.

◆ **Доверие потребителей.** Бренд известен на рынке РФ с 2018 года и широко представлен в различных и сетевых торговых точках, в том числе в Санкт-Петербурге.

Качество из Петербурга для всей России

Продукция бренда EVERYDAY компании «Си-Проект» производится на собственном производстве, которое базируется в городе Торжке. Особенно ценно, что именно местный производитель задает высокие стандарты в своей категории, сочетая инновационный подход, контроль качества на всех этапах производства и чуткое реагирование на запросы рынка.

Бренд EVERYDAY наглядно демонстрирует, что полезный перекус и быстрый обед могут быть вкусными, качественными и доступными. Расширяя ассортимент и совершенствуя рецептуры, компания «Си-Проект» вносит значительный вклад в формирование культуры осознанного питания у жителей мегаполисов, предлагая достойную альтернативу фастфуду без компромиссов во вкусе и пользе.

www.c-project.ru

Си-Проект

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам, как никто другой, поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!

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

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

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

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

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

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



Лучшие десерты мира онлайн!



ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страница, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее

следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8:00 до 23:00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 21:00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

АРОМАТНЫЕ КРУАССАНЫ

Мечта любого сладкоежки – завтрак с ароматными хрустящими круассанами. В cheese-cake.ru их изготавливают на собственном производстве, используя натуральные ингредиенты, на настоящем сливочном масле, сблюдая мировые стандарты качества. Приготовить дома такие круассаны легко: необходимо выложить на противень нужное количество круассанов и выпекать 25 минут. Ассортимент порадует как любителей классических круассанов, так и тех, кто любит выпечку с сытными или сладкими начинками. На сайте cheese-cake.ru представлено более 10 вкусов, чтобы вы могли каждое утро наслаждаться свежайшим завтраком, как во французском кафе.

БОНУСЫ ДО 50%

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

Для новых клиентов компания предлагает скидку до 15% от полной стоимости по промокоду **ЗИМА**, а также раздел с популярными десертами недели по сниженным ценам, который регулярно обновляется.

Также предусмотрены скидки и акции для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят конкурсы и розыгрыши с вкусными призами, сертификатами и даже последними новинками техники.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С МОРОЗКО!

Глинтвейн безалкогольный:

Приготовление:

1. Замороженную вишню ополоснуть, процедить и положить в кастрюлю.
2. Корень имбиря погасстить и нарезать тонкими пластинками.
3. Апельсин нарезать полукольцами толщиной по 2-3 мм.
4. Палочки корицы разломать на кусочки.
5. К вишне добавить апельсин, имбирь, корицу, бадьян и гвоздику.
6. Влить столько вишневого сока, сколько он покрыл содержимое кастрюли (200–250 мл).
7. На среднем огне довести смесь до кипения и ешё 7 минут.
8. Влить в кастрюлю оставшийся вишневый сок, довести смесь постепенно до кипения и снять с огня.
9. Накрыть кастрюлю крышкой и дать напитку настояться 30–60 минут.
10. Попробовать глинтвейн и по вкусу добавить немного мёда или сахара.

Перед подачей напиток можно снова подогреть, не доводя до кипения.

* Вам понадобится:
 * Замороженная вишня «Морозко Green» – 200 г
 * Вишневый сок – 1 л
 * Огашенный корень имбиря – 18 г (или по вкусу)
 * Бадьян – 2 звездочки
 * Корица – 1 палочка
 * Гвоздика – 3 шт.
 * Апельсин – 1 шт. (180 г)
 * Мёд или сахар – по вкусу

СДЕЛАНО В РОССИИ

Морозко®
Green
Вишня
вишня без косточек быстрозамороженная

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ОСТОРОЖНО, ОЛИВЬЕ!

В популярных салатах нашли кишечную палочку, дрожжи и плесени

Совсем скоро новогодние праздники, которые на этот раз окажутся одними из самых продолжительных. Целых 12 дней, с 31 декабря по 11 января, россияне будут отдыхать, проводить время с близкими и друзьями, наслаждаться прогулками на свежем воздухе и устраивать праздничные застолья. Однако долгожданные каникулы могут быть испорчены не только непредсказуемой погодой, острыми респираторными вирусными инфекциями, но и некачественной готовой едой, спрос на которую у россиян в последние годы значительно вырос.

Исследования образцов популярного блюда, проведенные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЭЖ» накануне новогодних праздников, показали, что из двенадцати проверенных салатов, приобретенных в популярных торговых сетях и магазинах, только один соответствовал обязательным нормам. В остальных одиннадцати образцах была обнаружена условно патогенная микрофлора, а также выявлены нарушения в предоставлении потребителям обязательной информации, которая должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

САНИТАРНЫЕ НОРМЫ – ТОЛЬКО НА БУМАГЕ

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

Так, в ходе экспертизы оливье 2023 г. во всех восьми образцах, приобретенных в разных магазинах города и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЭЖ», были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП). Результаты экспертизы этого года говорят о том, что ситуация с безопасностью кулинарной продукции в петербургской рознице из года в год не меняется и продолжает оставаться удручающей.

МИКРООРГАНИЗМЫ В ЗАВОДСКОЙ УПАКОВКЕ

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

Так, в салате оливье заводского производства ТМ «Грин Крест», ТМ «Великоросс» (ООО «Великоросс», г. Санкт-Петербург) по цене 806 руб./кг со сроком годности 10 суток, упакованном в промышленную упаковку под вакуумом и приобретенном в торговой сети «Реаль», были обнаружены БГКП, а также превышение допустимого количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАнМ) в 1,66 раза и дрожжей в 3,4 раза.

– Наличие в салатах бактерий группы кишечных палочек свидетельствует о том, что в процессе приготовления к ингредиентам прикасалась грязными руками, – говорит **Всеволод Вишневецкий**, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». – Попадая в наш организм, кишечная палочка может привести к расстройству пищеварения. Более того, ее

наличие вызывает риск развития в организме человека гельминтов, если ими был заражен сотрудник, занесший кишечную палочку в готовый продукт.

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

– Готовые салаты должны храниться при температуре от +2 до +6°C. Если же температура будет выше, то мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы в продукте будут быстро расти, – объясняет **Алексей Корж, преподаватель Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого**. – Та же кишечная палочка при нарушении температурного режима хранения скоропортящихся продуктов удваивает свое количество каждые двадцать минут.

Салаты от ООО «Великоросс» не первый раз получают замечания от специалистов испытательных лабораторий. Так, по итогам экспертизы 2023 г. в салате оливье были обнару-



жены БГКП, за что Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу объявило изготовителю предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований.

В том же универсаме «Реаль» был приобретен другой салат оливье в заводской упаковке ТМ «Fresh up box» (ООО «Торговый Дом «Реаль», г. Санкт-Петербург) по цене 681 руб./кг, в котором также были обнаружены БГКП и превышение допустимого количества МАФАнМ в 4,2 раза.

«ВКУСВИЛЛ»: КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА ПО «ПРЕМИАЛЬНОЙ» ЦЕНЕ

Не таким уж и полезным оказался изготовленный промышленным способом салат оливье из магазина «ВкусВилл» (ООО «Глобал Фуд», Московская обл.), оказавшийся рекордсменом по цене – 1080 руб./кг. Кроме наличия кишечной палочки, в образце также было превышено содержание МАФАнМ в 3,8 раза.

Неудовлетворительная микробиология была также выявлена в салатах оливье ТМ «ВкусВилл» и в ходе исследований 2023 г.: тог-

да вакуумная упаковка не уберегла салат не только от БГКП, но и от избытка дрожжей, которых оказалось в 22 раза выше нормы.

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

Четвертым оливье, изготовленным в заводских условиях и «прорвавшим экзамен» на безопасность, оказался образец ТМ «М Кухня» (ООО «КОЛИБРИ», г. Санкт-Петербург), приобретенный в «Магните» по цене 500 руб./кг. В салате были обнаружены бактерии группы кишечной палочки и превышение содержания МАФАнМ в 4 раза.

Кулинарная продукция ТМ «М Кухня» не первый раз оказывается в черном списке «Общественного контроля». Так, в ходе исследования прошлого года в образце салата «Сельдь

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САЛАТА ОЛИВЬЕ



Наименование продукта	Салат «Оливье». ТМ «Пятерочка Кафе»	Салат «Оливье домашний». ТМ «Ашан»	Салат «Оливье» весовой. ТМ «Перекресток»	Салат «Оливье» весовой. ТМ «О'КЕЙ»	Салат с добавлением мяса кур. Салат «Оливье». ТМ «ВкусВилл»	Салат «Оливье». ТМ «М Кухня»	Салат «Оливье»
Производитель	ООО «НАЙС АЙС», Ленинградская обл.	ООО «Тульский мясокомбинат», г. Тула	ООО «НАЙС АЙС», Ленинградская обл.	ООО «О'КЕЙ», г. Санкт-Петербург	ООО «Глобал Фуд», Московская обл.	ООО «КОЛИБРИ», г. Санкт-Петербург	ИП Скрипченко (адрес на этикетке не указан)
Место закупки	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16, лит. А	ООО «АШАН», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), ул. Васи Алексеева, д. 4, стр. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ВкусВилл», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ИП Горюнова Елена Алексеевна (магазин «Колхоз»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А
Количество образцов	3 шт. x 0,200 кг	1 шт. x 0,348 кг, 1 шт. x 0,342 кг	1 шт. x 0,324 кг, 1 шт. x 0,344 кг	1 шт. x 0,336 кг, 1 шт. x 0,396 кг	2 шт. x 0,300 кг	1 шт. x 0,200 кг, 1 шт. x 0,500 кг	1 шт. x 0,310 кг, 1 шт. x 0,305 кг
Цена за 1 кг, руб.	700,00	489,00	371,00	525,00	1080,00	500,00	695,00
Дата и время изготовления	19.09.2025	не указаны на этикетке	19.09.2025	не указаны на этикетке	22.09.2025	22.09.2025	не указаны на этикетке
БГКП (колиформы)* (в 0,1 г продукта не допускаются)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 500)	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	1,4x10 ⁴
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 5x10 ⁴)	1,8x10 ³	8,7x10 ³	9,1x10 ⁴	1,2x10 ⁵	1,9x10 ⁵	2x10 ⁵	1,9x10 ⁵
Плесневые грибы, КОЕ/г (норма: не более 50)	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	4,4x10 ³	1,7x10 ²	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹
Соответствие ТР ТС Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологии	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, дрожжей

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

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

под шубой» ТМ «М Кухня» (ООО «Продмастер», г. Санкт-Петербург), упакованного также промышленным способом, были обнаружены БГКП и дрожжи в количестве, превышающем норму в 8 раз.

– Дрожжи вызывают порчу продукта, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Развитие данной микрофлоры происходит на фоне нарушений технологии производства и несоблюдения условий хранения и перевозки. Человеку регулярное употребление подобных салатов может грозить пищевыми расстройствами.

Единственный салатом в заводской упаковке, благополучным по микробиологическим показателям, оказался оливье ТМ «Пятерочка Кафе» (ООО «НАЙС АЙС», Ленинградская обл.), приобретенный в «Пятерочке» по цене 700 руб./кг со сроком годности 9 суток.

БАКТЕРИИ НА РАЗВЕС

Неблагополучными по микробиологическим показателям оказались и весовые салаты оливье, расфасованные непосредственно продавцами в местах реализации. Причем по содержанию условно патогенной микрофлоры они превзошли продукцию, изготовленную промышленным способом.

Так, в весовом салате оливье ТМ «О'КЕЙ» (ООО «О'КЕЙ», г. Санкт-Петербург) по цене 525 руб./кг были обнаружены бактерии группы кишечной палочки, норма содержания МАФАнМ была превышена в 2,4 раза, а плесеней – в 3,4 раза. Кроме того, на этикетке продукта отсутствовала дата изготовления, что является нарушением требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей».

Салаты из гипермаркета «О'КЕЙ» – старожилы черного списка «Общественного контроля». Кроме наличия условно патогенной микрофлоры, у салатов из «О'КЕЯ» нередко фиксируется несоответствие и по органолептическим показателям.

Так, в ходе проверки 2023 г. салат оливье ТМ «О'КЕЙ» с точки зрения микробиологии оказался самым «грязным» среди других образцов: в нем

были обнаружены БГКП, содержание дрожжей превысило норму почти в 4 раза, количество МАФАнМ – почти в 3 раза, а плесеней – в 8 раз!

В очередной раз не прошел проверку и весовой оливье ТМ «Кулинарная лавка» из универсама «Пулковский» (ИП Петренко П.В., г. Санкт-Петербург) по цене 950 руб./кг: в образце были обнаружены БГКП и МАФАнМ, которые превысили допустимую норму в 5,4 раза.

В прошлом году в салате «Сельдь под шубой» из универсама «Пулковский» также был выявлен целый букет микроорганизмов: БГКП, МАФАнМ в количествах, превышающих действующую норму в 5,4 раза, а также запредельное количество дрожжей – в 75 раз выше допустимого уровня.

Который год торгует небезопасными салатами собственного производства и сеть магазинов «ВКУСТЕР». В 2023 г. в оливье были обнаружены БГКП, количество МАФАнМ превысило допустимую норму в 1,8 раза, а количество дрожжей – более чем в 15 раз. В этом году в оливье по цене 549 руб./кг также были обнаружены БГКП, а дрожжей оказалось еще больше: в 24 раза выше нормы.

Магазин по реализации фермерской продукции «Колхоз», как выяснил «Общественный контроль», также реализует салаты, неблагополучные по санитарным нормам. В весовом оливье, изготовленном ИП Скрипченко, адрес которого на маркировочном ярлыке не был указан, были обнаружены БГКП, превышение количества МАФАнМ в 3,8 раза, а дрожжей – в 28 раз. Такой оливье с букетом условно патогенной микрофлоры предлагался покупателям за 695 руб./кг.

ОСТОРОЖНО, ПЛЕСЕНИ И ДВА РАЗНЫХ СРОКА ГОДНОСТИ!

Как и в предыдущие годы, салат, загрязненный целым букетом нежелательных микроорганизмов, опять был обнаружен в универсаме «Сезон». В оливье собственного производства по цене 490 руб./кг выявлены БГКП, а также плесени в количествах, превышающих действующую норму в 30 раз. Кроме того, содержание МАФАнМ оказалось выше допустимой нормы в 1,78 раза.

– Наличие значительного превышения количества плесеней говорит

СРОКИ ГОДНОСТИ САЛАТОВ:

- Салаты из сырых овощей или фруктов могут храниться 18 ч., после заправки – только 12 ч.
- Салаты с добавлением мяса, птицы, копченостей – 18 ч. (после заправки – 12 ч.).
- Салаты и винегреты из варенных овощей – 18 ч. (после заправки – 12 ч.).
- Салаты с добавлением консервированных овощей или варенных яиц после заправки – только 6 ч.
- Салаты с добавлением морепродуктов без заправки – 12 ч.
- Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей – 36 ч.

Заправлять салаты безопаснее всего перед подачей на стол. Старайтесь не оставлять заправленный салат на новогоднем столе всю ночь, целесообразно убирать его в холодильник.

о процессе порчи продукта, – рассказывает **доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский**.

– Опасность в том, что при этом органолептические показатели могут быть в норме, так как салат заправлен майонезом, который маскирует окислительные процессы. Употребление в пищу кулинарной продукции со значительным превышением допустимого количества плесеней и дрожжей может вызвать расстройство желудка.

Кроме того, магазин «Сезон», как и в прошлом году, продолжает вводить потребителей в заблуждение, недостоверно информируя о сроках годности кулинарной продукции. Так, в верхней части этикетки салата оливье был указан срок годности «6 часов», а также дата и время упаковки салата потребителю 23.09.2025 г. 11.08. При этом в нижней части этикетки нанесена еще одна надпись «Годен до 24.09.2025», из чего следует, что салат годен вовсе не 6 часов, а почти... 13 часов. Более того, на этикетке не указаны дата и час изготовления салата, что окончательно лишает потребителя возможности определить даже приблизительно срок его годности. В предыдущие годы за аналогичные нарушения Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу объявляло предостережение «Сезону» о недопустимости нарушений обязательных требований, однако, как показали результаты экспертизы этого года, принимаемые органами надзора меры

носят формальный характер и не стимулируют изготовителей и продавцов соблюдать санитарное законодательство и права потребителей.

Не оказалось даты изготовления и на упаковке весового оливье из гипермаркета «Ашан», предлагавшего кулинарную продукцию ООО «Тульский мясокомбинат» (г. Тула) по цене 489 руб./кг. Удивительно, что салат, приехавший в Петербург из Тулы, оказался «чистым» с точки зрения микробиологии. Но отсутствие даты изготовления на упаковке в соответствии с действующим законодательством все равно делает этот продукт опасным для потребителя.

– По федеральному закону № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» пищевые продукты без маркировки или с не полной маркировкой признаются опасными, подлежат снятию с реализации и утилизации, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Однако, как видим, далеко не все супермаркеты соблюдают действующее законодательство, а Роспотребнадзор сегодня в условиях моратория на проверки вообще не реагирует на подобные нарушения.

ГЛАВНЫЙ ПО МИКРОБАМ

Рекордсменом по количеству нежелательной микрофлоры в этом году стало весовое оливье от ООО «НАЙС АЙС» из универсама «Перекресток» по цене 371 руб./кг. «Берите по скдике», – завлекал продавец сотрудников «Общественного контроля». Купили и даже потом за обедом попробовали, о чем затем горько пожалели: до конца дня салат неприятно «напоминал» расстройством желудка о своей «скдике»...

Лабораторный анализ подтвердил опасения общественников: в оливье из «Перекрестка» выявили ударную «дозу» плесеней, превысившую допустимый уровень в 88 раз! Кроме того, в салате выделили БГКП и МАФАнМ в 1,82 раза больше нормы.

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

Специалисты отмечают, что превышение установленных норм по показателю плесени, как и наличие другой условно патогенной микрофлоры –

дрожжей и кишечной палочки, – говорит о том, что на производстве не соблюдаются санитарные требования, одним из которых является разделение чистых и грязных потоков. На предприятиях кулинарии должны быть отдельные помещения для приготовления продукции, для мойки посуды, для хранения и заготовки корнеглодов. В этом случае микроорганизмы с грязной посуды и немытых овощей не будут попадать в воздух, а затем – на рабочие поверхности, где осуществляется нарезка ингредиентов для салатов. Однако сегодня предприятия торговли ограничены в площадях и просто физически не могут организовать производство, соответствующее санитарным требованиям. Поэтому риск обсеменения изготавливаемой ими кулинарной продукции опасной микрофлорой существенно возрастает.

Как сообщили в Межрегиональном управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены магазинам «О'КЕЙ», «Магнит», «Сезон», «Колхоз», «ВкусВилл», «Реаль», «Перекресток», «ВКУСТЕР», «Кулинарная лавка» (ИП Петренко П.В., универсам «Пулковский») и «Ашан». Аналогичные меры принятые также к изготавителям салатов ООО «КОЛИБРИ» и ООО «НАЙС АЙС». А в отношении ООО «Великоросс» проведена даже внеплановая проверка, согласованная с прокуратурой, в ходе которой нарушений санитарных норм при изготовлении кулинарной продукции не было выявлено.

Россельхознадзор, со своей стороны, «в целях принятия мер реагирования по дальнейшему недопущению нарушений законодательства Российской Федерации» направил информацию о несоответствиях в адреса магазинов «О'КЕЙ», «Перекресток», «Магнит», «Колхоз», «ВкусВилл», «Реаль», «Сезон», «ВКУСТЕР», ИП Петренко П.В. (универсам «Пулковский»), «Ашан», а также в межрегиональные управления Роспотребнадзора по местонахождению производителей для рассмотрения и принятия мер в рамках компетенции.

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Следует помнить, что любой салат – благоприятная питательная среда для развития патогенных и условно патогенных микроорганизмов, которые способны продуцировать токсины. Поэтому неправильно хранящийся салат может стать причиной тяжелого пищевого отравления.

В салатах перемешано множество продуктов с разной стойкостью хранения, и поэтому его срок годности будет зависеть от рецепта. К тому же салаты часто заправляют майонезом или другим соусом, а это ускоряет процессы размножения микробов. Поэтому салаты относят к скоропортящимся пищевым продуктам, которые рекомендуется хранить в холодильнике при температуре от +2 до +6°C.

Кирилл ОРЛОВ

Салат «Оливье». ТМ «Кулинарная лавка»	Салат «Оливье». ТМ «Вкусстер»	«Оливье с курицей». ТМ «Грин Крест». ТМ «Великоросс»	Салат «Оливье» весовой. ТМ «Сезон»	Салат «Оливье». ТМ «Fresh up box»
ИП Петренко П.В., г. Санкт-Петербург	000 «ВКУСТЕР», г. Санкт-Петербург	000 «Великоросс», г. Санкт-Петербург	000 «Приморское», г. Санкт-Петербург	000 ТД «Реаль», г. Санкт-Петербург
ИП Петренко П.В. (универсам «Пулковский»), Пулковское шоссе, д. 3, лит. А	000 «ВКУСТЕР», пл. Конституции, д. 7, лит. А	000 «Торговый Дом «Реаль», Ленинский пр., д. 87, корп. 1, лит. А	000 «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	000 «Торговый Дом «Реаль», Ленинский пр., д. 87, корп. 1, лит. А
1 шт. x 0,337 кг, 1 шт. x 0,335 кг	1 шт. x 0,292 кг, 1 шт. x 0,290 кг	2 шт. x 0,300 кг	1 шт. x 0,326 кг, 1 шт. x 0,328 кг	3 шт. x 0,220 кг
950,00	549,00	806,00	490,00	681,00
23.09.2025	23.09.2025	22.09.2025	не указаны на этикетке	22.09.2025
ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
менее 1x10 ¹	1,2x10⁴	1,7x10³	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹
2,7x10⁵	3,6x10 ⁴	8,3x10⁴	8,9x10⁴	2,1x10⁵
менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	менее 1x10 ¹	1,5x10³	менее 1x10 ¹
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, дрожжей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ, плесеней	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП*, превышение КМАФАнМ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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»,
198188, г. Санкт-Петербург,
ул. Зайцева, 41.
тел./факс:



ПРАЗДНИК – В КАЖДЫЙ ДОМ

Подготовка к встрече Нового года в Петербурге идет полным ходом. Праздничные атрибуты и украшения появляются не только на проспектах и площадях города, но также в торговых центрах и супермаркетах. И тут же вспоминаешь, что пора позаботиться о подарках родным, друзьям, коллегам, продумать меню к новогоднему столу. Не ломайт голову, где в одном месте можно все приобрести для подготовки к главному празднику страны, – приезжайте в «Super Babylon».

Создавая новогоднее настроение

ПОДАРКИ ВКУСНЫЕ И СО ВКУСОМ

Магазины «Super Babylon», расположенные на Тульской ул. и Малом пр. Петроградской стороны, ждут своих покупателей за новогодними подарками. На полках супермаркетов представлено большое разнообразие продовольственных и непродовольственных товаров на любой вкус и кошелек. Подарочные наборы чая, конфеты, игрушки ручной работы – детские, интерьерные, елочные, – наборы посуды и средства по уходу за телом, сувениры с новогодней символикой и многое другое.

Визитная карточка магазинов «Super Babylon» – стильные и изысканные подарочные корзины, представленные в разных ценовых сегментах. Они наполнены уникальными продуктами: колбасой с вялеными томатами, бруской и сыром пармезан, фермерскими паштетами из кролика, утки и цесарки, авторскими конфетами и шоколадом, уникальными коллекциями чая и кофе, а также лучшими сортами оливок. Консультанты магазинов с удовольствием помогут сделать заказы и собрать новогодние корзины на ваш вкус!

ЛУЧШЕЕ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Проводить уходящий и встретить новый год всегда хочется разнообразными деликатесами.

К новогоднему столу покупатели «Super Babylon»



могут приобрести лосось и палтус холодного копчения и слабой соли, один из лучших в городе, а также вкуснейшие закуски из него: рулеты с различными начинками из шпината, мягкого сыра и авокадо. Также «Super Babylon» рекомендует нежнейшую мраморную говядину Wagyu, бальзамические соусы 6-, 8-, 10-, 15- и даже 30-летней выдержки, хрустящий запеченный сыр с различными специями – лучшая закуска к бокалу вина, итальянское оливковое масло из плодов, собранных с деревьев – ровесников Петра Великого.

«Super Babylon» порадует ценителей мясных и рыбных деликатесов колбасами из медведя с коньяком, из косули с перчиком, из олена с можжевеловой ягодой, подарочными наборами из дичи, лангуистами с тимьяном, нежнейшими нарезками из омуля, нельмы и мускуса – всего не перечесть!

В «Super Babylon» представлены лучшие бренды Петербурга и Ленинградской области. Тщательно отбирая поставщиков, супермаркеты предлагают покупателям свежую фермерскую молочную продукцию, мясо, паштеты, десерты, сыры, а также домашние маринованные хрустящие огурчики, лесную малину и землянику, взбитые с сахаром.

КАЧЕСТВО ПО ВЫГОДНОЙ ЦЕНЕ

В «Super Babylon» постоянно проходят акции «Цена месяца», благодаря которым многие товары можно приобрести со скидкой до 40%. В декабре в акциях будут участвовать более 100 товаров, в том числе разнообразные сыры, элитные колбасы и паштеты, перчики с мягким сыром, оливковое масло, а также много-много сладостей! Любой покупатель сможет выбрать изысканные подарки и угощения к новогоднему столу по привлекательной цене.

В кулинарии «Super Babylon» вы можете приобрести и заказать ваши любимые деликатесы к новогоднему столу: фермерский оливье, сельдь под шубой, салат «Вальдорф», мимозу с тунцом, салат с креветками и ананасом и даже с угрем под соусом унаги, домашний холодец, палтуса из собственной коптильни, форель в соусе терияки, запеченную буженину и индейку, утку с «пьяной» грушей и яблоками. Все блюда приготовлены только из натуральных продуктов по авторским рецептам шеф-повара «Super Babylon».

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

Алиса САВЕЛЬЕВА



**BABYLON
SUPER**

Супермаркеты 24 часа
Малый пр. П.С., д. 54–56, Тульская ул., д. 3А
www.superbabylon.ru

ЛИДЕРЫ

«ПАРНАС»: мясная классика по доступной цене

«ПАРНАС» – один из самых известных продовольственных брендов Петербурга, имеющий славную 40-летнюю историю, – поздравляет читателей газеты «Петербургское качество» с наступающим Новым годом!

Пусть в новом году сбудутся все ваши мечты, успешно реализуются намеченные планы, а близкие будут вас радовать своим вниманием и заботой!

Мясоперерабатывающий завод «ПАРНАС» предлагает своим любым покупателям традиционно встретить Новый год в кругу самых близких и украсить праздничный стол изысканными сырокопченными колбасами и мясными деликатесами, получившими высокие оценки экспертов международной продовольственной выставки «ПродЭкспо-2024».

Ведущие специалисты отрасли особо отметили технологию холодного копчения на буковой щепе, которая придает сырокопченым колбасам «Сальчикон» и «Венеция» золотистый цвет, запах дымка и вкус приготовленной на костре еды.

«ПАРНАС» гарантирует широкий ассортимент и высокое качество колбасных изделий и мясных деликатесов.

Выбирая «ПАРНАС» к новогоднему столу, вы голосуете за рецепты, проверенные временем, строгое соблюдение требований к качеству и срокам хранения, доступную цену и отменный вкус!

ГДЕ КУПИТЬ?

Продукция «ПАРНАС» сегодня доступна в торговых сетях «Магнит», «Верный», «О'КЕЙ», «Лента», «Ашан», «Перекресток», «Семишагофф», «Бриз», «Пловдив», «Сезон» и многих других магазинах Петербурга. Приобрести продукцию «ПАРНАС» по ценам производителя теперь можно и в фирменном магазине предприятия «Стол заказов МЗ «ПАРНАС», расположенному по адресу: 8-й Верхний пер., д. 4.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Горячая линия: (812) 244-64-22;
e-mail: say@parnas.biz

