

КАЧЕСТВО

А ЛИ Т И Ч Е С К О Е О Б О З Р Е Н И Е

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



СОЯ

КЛЕТЧАТКА

крахмал

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ДЕЛЬМОНАЖ

СТР. 6–7



изготовители и продавцы
ПРОДОЛЖАЮТ ВВОДИТЬ
потребителей **В ЗАБЛУЖДЕНИЕ**

В рыбных пресервах обнаружены листерии

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: пять из десяти проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» образцов рыбных пресервов не соответствуют обязательным требованиям, а в сельди торговой марки «А'море» обнаружены листерии.



СТР. 8–9



Энергосберегающие лампы: можно ли верить маркировке?

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что маркировка 90% образцов светодиодных и энергосберегающих ламп, представленных в магазинах города, не соответствует обязательным требованиям.

СТР. 10–11

Масло с кишечной палочкой



АНО «Российская система качества» (Роскачество) провело масштабную проверку качества сливочного масла 64 торговых марок. Согласно выводам специалистов, больше половины образцов, а именно 36, не соответствовало обязательным требованиям. В черный список попали и два образца сливочного масла, изготовленные в Санкт-Петербурге компанией «Невские сыры».

СТР. 2

Какое молоко мы пьем?

За 9 месяцев 2016 года Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу проведены проверки 402 предприятий, осуществляющих производство и реализацию молока и молочной продукции. Нарушения требований действующего законодательства выявлены в 96,8% проверенных предприятий.

СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 28, ст. метро «Балтийская»

324-25-80

324-27-98

987-55-43

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и затоплений квартир!

С НОВОГО ГОДА

Не каждая жалоба доведет до внеплановой проверки

С 1 января 2017 года вступают в силу изменения в Федеральный закон № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», осложняющие потребителям процедуру подачи жалоб в Роспотребнадзор для защиты своих прав.

Так, основанием для проведения Роспотребнадзором внеплановой проверки будет являться нарушение прав потребителей при обязательном условии, что потребитель обращался за защитой своих нарушенных прав к юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю и обращение не было рассмотрено либо требования заявителя не были удовлетворены.

Таким образом, с нового года установлен обязательный претензионный порядок для защиты прав потребителей, несоблюдение которого гражданином будет являться основанием для беспорядного отказа в организации и проведении проверки по его обращению.

В связи с нововведением Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу рекомендует гражданам воздержаться от приобретения товаров и услуг у продавцов, не соблюдающих элементарные требования законодательства в части предоставления обязательной информации о лице, осуществляющем деятельность, так как отсутствие необходимых данных затруднит процесс обращения к предпринимателю за защитой нарушенных прав и не позволит обратиться за защитой прав в надзорный орган.

При обращении гражданина в Роспотребнадзор с жалобой на неправомерные действия продавца товара (исполнителя услуг) потребителю необходимо в обязательном порядке приложить к заявлению документы, подтверждающие взаимоотношения с субъектом предпринимательской деятельности (договоры, квитанции, чеки, заказ-наряды, акты, претензии, с подтвержде-

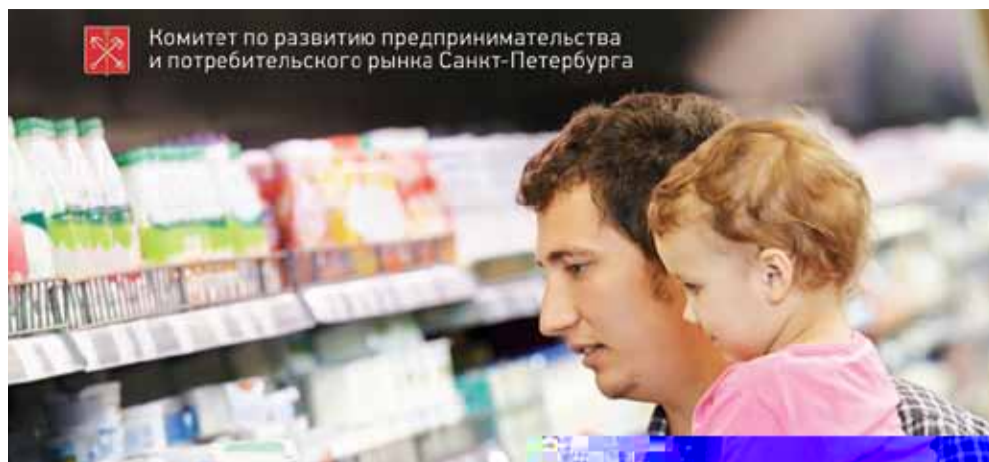
нием вручения или отправки по почте, ответы на претензии, переписку, акты проверки качества товара, экспертные заключения (при наличии), фото (при наличии) и т.п.).

Как сообщили в Управлении Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, обращения граждан, не содержащие вышеуказанных документов, не могут являться основанием для организации контрольно-надзорных мероприятий.

Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»:

– Поправки в ФЗ № 294, вступающие в силу с 1 января 2017 года, направлены на ограничение прав граждан обращаться за защитой своих нарушенных прав в государственный орган власти. Эти поправки реализованы благодаря усилиям Всероссийской политической партии «Единая Россия» и в первую очередь выгодны предпринимателям, делающим свой бизнес за счет обмана потребителей. Новое требование закона прежде всего ударит по правам и интересам социально слабо защищенных слоев населения, куда входят пожилые люди, многодетные семьи, люди с ограниченными возможностями, пенсионеры. Я с трудом себе представляю бабушку или инвалида, которые должны будут теперь сами собирать доказательства нарушения своих прав, зачастую не зная, как это делать правильно, фотографировать товары, устанавливать информацию о лице, совершившем в отношении них мошеннические действия. Для них и сейчас является непростой задачей отправить обычную жалобу на сайте Роспотребнадзора, а с нового года защита своих прав для этой категории граждан станет еще более недоступной. Очевидно, что с нового года поток обращений граждан в Роспотребнадзор начнет снижаться, а в общественные организации потребителей, наоборот, увеличиваться. Серьезно увеличится и нагрузка на граждан, вынужденных самостоятельно заниматься защитой своих нарушенных прав.

Кирилл ОРЛОВ



Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

«Зимой съел бы грибок, да снег глубокий», – говорили наши предки и были не правы. Современному горожанину теперь не обязательно быть заядлым грибником. Куда комфортнее заглянуть в ближайший супермаркет и найти грибные деликатесы от «Фабрики домашних солений».

Грибной сезон только начинается

ЗДЕСЬ ТОЛЬКО МЯСО!

Несмотря на изобилие различных видов мяса на полках магазинов, мясные консервы по-прежнему остаются одними из самых популярных продуктов у потребителей. Они удобны в приготовлении, не требуют холодильного хранения, за счет технологии стерилизации имеют длительные сроки годности – до трех лет. Одна проблема: на рынке появилось большое количество некачественной тушенки, а ту, что соответствует всем требованиям ГОСТа, найти порой непросто.



выпускающая консервы по традиционным рецептам с использованием современных передовых технологий.

ТУШЕНКА БЕЗ ДОБАВОК

Несмотря на то что изначально тушенка предназначалась для нужд французской армии, а Николая Аппер даже получил от Наполеона титул «Благодетель человечества», консервированное мясо долгое время считалось деликатесом, не доступным людям среднего достатка. Снизить себестоимость мясных консервов удалось только тогда, когда их производство механизировали.

Сегодня недобросовестные производители стремятся снизить стоимость тушенки за счет использования мяса низкого качества с добавлением соевого белка, растительных волокон, стабилизаторов. В компании «Русь» производят продукцию только из натуральной говядины, свинины, индейки и цыпленка, не используют замороженное мясо, так как в «Русь» доступным

ОТ ФРАНЦИИ ДО «РУСИ»

Родиной мясных консервов считается Франция, где в 1804 году изобретатель Николая Аппер впервые начал консервировать мясо. Он уложил вареное мясо в стеклянную посуду, нагрел до температуры 110–115 градусов, закрыл ее, оставив небольшое отверстие для выхода пара, а после остывания запаял это отверстие. Так появился на свет прообраз современной тушенки.

Изобретение Аппера оценили, и вскоре заводы по производству консервированного мяса появились в Германии, Англии и США. Первый российский консервный завод открылся в 1870 году в Петербурге. С тех пор Северная столица стала законодателем мод в мясной консервации. Сегодня лучшие традиции российской консервной промышленности продолжает производственная компания «Русь»,

**Качество -
наша традиция!**



**ЛУЖСКИЙ
КОНСЕРВНЫЙ
ЗАВОД**



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

*Масло коровье -
есть на здоровье!*



www.ecomilk.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



В ПЕЛЬМЕНЯХ ОБНАР

Производители мясных полуфабрикатов продолжают обманывать потребителей: 80% образцов пельменей, приобретенных в магазинах города, не прошли проверку «Общественного контроля»

На прилавках магазинов сегодня можно найти десятки наименований пельменей разных торговых марок. Вот только их вкус и качество иногда разочаровывают, в чем в очередной раз убедились специалисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Лишь два из одиннадцати образцов, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных сразу в двух государственных аккредитованных лабораториях, прошли экспертизу без замечаний. А к девяти образцам у специалистов возникли серьезные вопросы: по несоответствию заявленному составу, заниженному содержанию белка и жира, наличию не заявленных на упаковке компонентов – сои, клетчатки, крахмала, костных и хрящевых частиц.

«КОРОННЫЙ» ПРИЕМ

Целый букет посторонних включений обнаружили специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» в представленных на исследование образцах. Так, в пельменях торговой марки «Каждый день» (частная марка торговой сети «Ашан»), произведенных ЗАО «ПК «Корона» из Новгородской области, были выявлены пищевые растительные волокна, не заявленные в составе продукта, а массовая доля белка и жира значительно отставала от значений, указанных на этикетке



(белок – 8,5% вместо 10,5%; жир – 5,7% вместо 10,8%).

– При производстве мясных полуфабрикатов используют пшеничную, бамбуковую, апельсиновую и другие виды клетчатки. Эти волокна имеют капиллярную структуру, что обеспечивает удерживание определенного количества влаги. По этому принципу клетчатка может удерживать и жировую фракцию, что объясняет ее эмульгирующую способность. Замена мясного сырья растительными компонентами происходит с целью снижения себестоимости продукта и одновременного увеличения его выхода, – объясняет **начальник лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Лидия Коровина.**

– Клетчатка используется производителями для увеличения объема мясного фарша, – подтверждает **профессор, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО Александр Ишевский.**

Продукция ЗАО «ПК «Корона» под торговой маркой «Каждый день» хорошо знакома «Общественному кон-

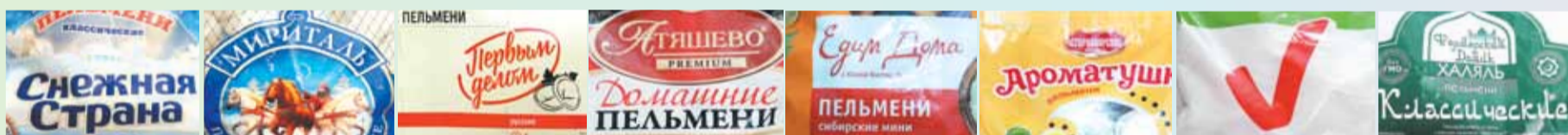
тролю» и, увы, не с лучшей стороны. В начале этого года не прошли экспертизу блинчики с мясом, произведенные под той же маркой на этом предприятии по заказу **сети «Ашан».** Тогда **директор по внешним коммуникациям «АШАН Ритейл Россия» Мария Курносова** сообщила, что поставщик проинформирован о результатах экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль», для предотвращения возможных несоответствий в будущем. «Кроме того, со своей стороны мы также проведем повторный анализ данного товара», – пообещала **представитель сети «Ашан».**

Как показали на этот раз результаты экспертизы пельменей, изготовитель из Новгородской области не учел замечания «Общественного контроля». Значит, обман с блинчиками не случайность, а «коронный» прием данного производителя в отношении своей продукции?

КЛЕТЧАТКА, КРАХМАЛ, СОЯ, КОСТИ И ХРЯЦЫ

Клетчатка и крахмал были найдены специалистами ФБУ «Тест-С.-Петербург» и в пельменях **классического халыя «Фермерский домик»** от ИП Дашкин А.Г. из Башкортостана (магазин «Семишагофф» на ул. Васи Алексеева, д. 10). Соевый белок, не заявленный в составе на упаковке, был обнаружен в пельменях «С пылу с жару» (ООО «Лина», г. Рязань). Но особо «отличилось» ООО «Хладкомбинат «Западный» из Московской области: на упаковке пельменей торговой марки «Емельян Петрович» (магазин «Нетто» на Балтийской ул., д. 2) заявлено, что в составе только говядина, а на самом деле эксперты обнаружили в них соевый изолят и мясо птицы механической обвалки с частичками костей и хрящевых частей!

– Присутствие в фарше значительного количества мелких костных и хрящевых частиц косвенным образом указывает на использование



Наименование продукции	Пельмени «Снежная страна» классические, категория В	Пельмени «Империаль» «Сибирские», категория В	Пельмени «Русские», торговая марка «Первым делом», категория В	Пельмени «Домашние» ТМ «Атешев премиум», категория Б	Пельмени сибирские мини «Едим дома с Юлией Высоцкой», категория В	Пельмени «Русские» ТМ «Стародворские пельмени», категория Б	Пельмени «Русские» ТМ «То, что надо!», категория Д	Пельмени классические халыя «Фермерский домик», категория Г
Изготовитель	ООО «Радиоли», г. Санкт-Петербург	ООО «Империаль-Реутов», Московская обл.	ООО «Морозко», Ленинградская обл.	Саранское подразделение ООО «МПК «Атешевский», Республика Мордовия	ООО «Сибирские Гурман-Новосибирск», Новосибирская обл.	ЗАО «Мясная галерея», Владимирская обл.	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ИП Дашкин А.Г., Республика Башкортостан, г. Стерлитамак
Цена за упаковку, руб.	139-00	214-00	47-00	129-00	159-90	104-00	43-63	39-90
Количество образцов	2 x 430 г = 860 г	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 430 г = 860 г	2 x 500 г = 1000 г	2 x 400 г = 800 г
Дата изготовления	06.09.2016	11.09.2016	12.09.2016	24.09.2016	09.09.2016	02.09.2016	14.09.2016	05.07.2016
Срок годности	180 сут. при температуре минус 18°C	9 мес. при температуре минус 18°C	180 сут. при температуре минус 18°C	4 мес. при температуре минус 18°C	180 сут. при температуре минус 18°C	90 сут. при температуре минус 18°C	180 сут. при температуре минус 18°C	180 сут. при температуре минус 18°C
Место приобретения	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16	АО «Дикси Юг», ул. Васи Алексеева, д. 20/24	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток» (гипермаркет «Карусель»), Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А
Нормативный документ	TU 9214-001-44326056-98	TU 9214-003-42265178-14	TU 9214-004-47955901-98	TU 9214-002-93709636-08	СТО 75842159-005-2013	TU 9214-007-14709771-08	TU 9214-006-44361383-98	СТО 26801217-001-2009
Органолептика	соответствует	соответствует	После варки тестовая оболочка в местах заделки жесткая, фарш рыхлый, несочный, жидковатый, недостаточно ароматный	соответствует	соответствует	соответствует	После варки фарш жидкий, рыхлый, крупинчатый, с наличием хрящевой ткани	После варки тестовая оболочка в местах заделки жесткая, фарш рыхлый, жидковатый, несочный
Массовая доля белка в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически)	11,4 г / 11,1 ± 0,9	10,5 г / 9,6 ± 0,9	9,0 г / 10,6 ± 0,9	не менее 12,0 г / 10,7 ± 0,9	9,0 г / 9,4 ± 0,9	12,0 г / 9,6 ± 0,9	10,0 г / 9,6 ± 0,9	9,7 г / 9,1 ± 0,9
Массовая доля жира в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически)	6,0 г / 4,8 ± 0,7	4,1 г / 4,1 ± 0,7	12,0 г / 5,9 ± 0,7	не более 25,0 г / 8,9 ± 0,7	12,0 г / 9,7 ± 0,7	13,0 г / 6,8 ± 0,7	2,0 г / 2,2 ± 0,7	11,7 г / 5,1 ± 0,7
Гистологическая идентификация состава	компоненты, не заявленные на этикетке, не обнаружены	компоненты, не заявленные на этикетке, не обнаружены	компоненты, не заявленные на этикетке, не обнаружены	компоненты, не заявленные на этикетке, не обнаружены	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: см. «Определение видовой принадлежности тканей животных»	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: см. «Определение видовой принадлежности тканей животных»	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: см. «Определение видовой принадлежности тканей животных»	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: присутствуют растительные волокна (клетчатка), крахмал
Заявленный состав	говядина, свинина, мясо куриное	говядина, яичный меланж	говядина, свинина, мясо куриное	говядина, свинина, яйцо куриное	говядина, свинина, яйцо куриное	говядина, мясо птицы	говядина, масса куриная	мясо птицы мех. обвалки, сырец говяжий
Определение видовой принадлежности тканей животных	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина), ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина), ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина), ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина), ДНК Gallus gallus (курица)*, Оvis aries (баранина), Sus scrofa (свинина)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина), ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина), ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Gallus gallus (курица)
Соответствие фактических показателей ТУ и информации на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Отличается по м.д. белка и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отличается по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Выделена ДНК баранины (не заявлена). Отличается по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружена ДНК свинины, не заявленной на этикетке. Отличается по м.д. белка и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружена ДНК свинины, не заявленной на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, гистологии. Отличается по м.д. жира

*Присутствие ДНК Gallus gallus (курица) может быть обусловлено наличием в составе фарша яичных продуктов

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

РУЖЕНЫ КОСТИ, СОЯ, ХРЯЩИ И КРАХМАЛ

мяса птицы механической обвалки. Исходным сырьем для получения мяса механической обвалки служат кости с остатками мышечных волокон, сухожилия и кожа, оставшиеся от тушки после выделения филе. То есть присутствие в начинкепельменей костных частиц говорит не о том, что производитель целенаправленно добавлял кости и хрящи, а о том, что было использовано мясо механической обвалки в значительном количестве вместо мышечной ткани, что приводит к ухудшению вкусовых качеств продукта, – подчеркивает **Лидия Коровина**.

– Мясо птицы механической обвалки часто добавляют в полуфабрикаты, поскольку оно значительно дешевле говядины и свинины. На вкус его наличие в тех жепельменях простому потребителю определить трудно, как и сою. Этим производители и пользуются, тем самым обманывая покупателей, – говорит **доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова**.



СВАРИТЬ И ВЫБРОСИТЬ

Как показали исследования органолептических показателей, вкус некоторых образцовпельменей лег-

ко выдает недобросовестного производителя, «химичащего» с составом фарша. Взять хотя быпельмени «Русские», изготовленные ООО «Талосто-Продукты» по заказу торговой сети «О'Кей». «После варки фарш жидкий, рыхлый, крупинчатый, с наличием хрящевой ткани», – такое неаппетитное заключение сделали эксперты лаборатории «Тест-С.-Петербург» о вкусе этихпельменей.

– В ГОСТе четко указано, какие органолептические свойства должны быть у фарша впельменях, но образцы, которые мы проверяли, сделаны по техническим условиям (ТУ), и мы не можем распространять на них требования ГОСТа. Хотя я не думаю, что в ТУ данныхпельменей указано, что фарш после варки должен быть рыхлым и жидким, – говорит **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина**.

По мнению эксперта, вкуспельменей напрямую зависит от состава фарша. Однако в компании «Талосто» корреспондента «ПК» заверили, что претензий от потребителей на качество этихпельменей к ним не поступает, да и заказчик доволен.

– Попельменям «Русские» у нас нет ни одного негативного отзыва за всё время, что мы их производим, – говорит **заместитель директора по качеству компании «Талосто-Про-**

дукты» Светлана Федорова. – Что касается вкуса, то ведь это продукция недорогой самой низшей категории Д, и мы честно указываем состав на упаковке. Жидкую консистенцию и рыхлость, скорее всего, дает курятина. Мы используем мясо механической обвалки, в котором ГОСТ допускает наличие костной ткани. К тому же состав и вкуспельменей утвержден заказчиком – торговой сетью, под чьей частной маркой мы и выпускаем эту продукцию. Для них важно, чтобы упельменей была невысокая цена, поэтому мы и остановились на данной рецептуре. Представители торговой сети проводили дегустацию, и их всё устроило.

Рыхлый и несочный фарш также был зафиксирован впельменях торговых марок «Первым делом» (частная марка торговой сети «Дикси», изготовитель ООО «Морозко», Ленинградская обл.), **классические халяль «Фермерский домик»** и «Каждый день» (частная марка торговой сети «Ашан»). А ведь некоторые производители, стремясь придать сочность фаршу, добавляют в него, например, свиной жир. Правда, иногда забывают указывать об этом на этикетке.

ГОВЯДИНА СО ВКУСОМ СВИНИНЫ

Три изготовителя мясных полуфабрикатов предоставили потребителям недостоверную информацию на упаковке о видах мяса, использованных при производстве. Это установила испытательная лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», проводившая анализ видовой принадлежности мясного сырья. Так, как отмечалось выше, впельменях «Емельян Петрович» эксперты обнаружили ДНК курицы, которая не заявлена в составе. Правда, по словам **начальника испытательной лаборатории Людмилы Гамовой**, это можно объяснить тем, что производитель использует яичный порошок или меланж, а определить, кому принадлежит ДНК – яйцу или курице, невозможно.

Зато совершенно очевидно, что ООО «Талосто-Продукты», изготовительпельменей «Русские» по заказу торговой сети «О'Кей», вводит

потребителей в заблуждение, не указывая в составе свинину, обнаруженную в ходе экспертизы. Не заявленная на упаковке свинина также найдена впельменях «Ароматушки» (изготовитель – ЗАО «Мясная галерея», Владимирская обл.). А в продукции торговой марки «Едим дома с Юлией Высоцкой» была обнаружена не заявленная в составе баранина.

– Скорее всего, это не мясо баранины, а бараний жир, который добавляют в фарш для придания ему сочности, – предполагает **Ирина Асфондьярова**.

Вопрос о том, почему производитель честно не указывает все ингредиенты на упаковке, поставил наших экспертов в тупик.

– Сегодня все экономят, стремясь предложить покупателям недорогой продукт. Кстати, в Европе происходит то же самое – производители мясных полуфабрикатов используют и растительные волокна, и мясо механической обвалки, и различные добавки. Разница лишь в том, что там честно всё пишут на упаковке, – говорит **Александр Ишевский**.

НИ БЕЛКА, НИ ЖИРА

Экономия на сырье приводит не только к удешевлению продукции, но и к снижению ее пищевой ценности. Так, в семи из одиннадцати образцовпельменей занижен показатель «массовая доля жира» (пельмени «Первым делом», «Едим дома с Юлией Высоцкой», «Ароматушки», **классические халяль «Фермерский домик», «Каждый день», «Емельян Петрович» и «С ПЫЛУ С ЖАРУ»**). Неудивительно, что фарш при этом получается несочным. Тем более что мяса в нем, судя по показателю «массовая доля белка», также немного – четыре образца не соответствовали по этому показателю значениям, указанным на упаковке (пельмени «Первым делом», «Атшево премиум», «Ароматушки», «Каждый день»).

– В Технических регламентах Таможенного союза не нормируются допустимые отклонения содержания белка и жира. Согласно Техническому регламенту «Пищевая продукция в части ее маркировки», на упаковку наносится

среднее значение массовой доли белка и жира, полученное либо расчетным путем, либо лабораторным способом. И я не совсем понимаю, почему производитель именно эти значения указывает, а потом сам же их не соблюдает, – говорит **Юлия Грамотина**.

Материалы проверки качества образцовпельменей СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

По результатам экспертизы «Общественного контроля» лишь два образцапельменей прошли проверку без замечаний: «Снежная страна» (изготовитель – ООО «Равиоли», Санкт-Петербург) и «Сибирские» (изготовитель – ООО «Мирираль-Реутов», Московская обл.).

Эксперты же советуют при покупкепельменей в первую очередь обращать внимание на категорию полуфабриката и состав фарша.

– Существует пять категорий – от А до Д. В фаршепельменной категории А должно содержаться не менее 80% мышечной ткани. Правда, я редко встречаю такую продукцию на прилавках наших магазинов, – говорит **Юлия Грамотина**.

– Самые распространенные категориипельменей – Б и В. Содержание мышечной ткани в их фарше, соответственно, от 60% до 80% и от 40% до 60%. В мясных полуфабрикатах категории Г мяса от 20% до 40%, а в продукции категории Д мяса менее 20%, – объясняет **Ирина Асфондьярова**.

Чем меньше в фарше мяса, тем больше сои, вкусовых добавок и других наполнителей вроде манной крупы. Также следует внимательно изучить состав продукта, помня, что ингредиенты указываются на упаковке по убывающей. Кроме того, должно быть указано не просто слово «специи», а полное перечисление: соль, перец, чеснок, лук и т.п. – Потребитель должен понимать, что хорошиепельмени стоят от 300 до 400 рублей за килограмм. Если же меньше 100 рублей, то мяса в них немного, остальное – соя, крахмал, кости и хрящи, – предупреждает **Александр Ишевский**.

В любом случае выбор за потребителем. Просто не стоит ждать отменного вкуса от дешевой продукции, даже если вам его обещает яркая упаковка.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Пельмени классические мясосодержащие, торговая марка «Каждый день», категория В	Пельмени «С ПЫЛУ С ЖАРУ» классические	Пельмени «Алтайские», торговая марка «Емельян Петрович», категория В
ЗАО «ПК «Корона», Новгородская обл., г. Боровичи	ООО «Лина», г. Рязань	ООО «Хладокмбинат «Западный», Московская обл.
47-21	299-90	247-67
2 x 500 г = 1000 г	1 x 900 г = 900 г	2 x 900 г = 1800 г
26.09.2016	27.05.2016	30.08.2016
180 сут. при температуре минус 18°C	6 мес. при температуре минус 18°C	6 мес. при температуре минус 18°C
ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Сити ритейл» (магазин «Полушка»), ул. Зенитчиков, д. 3	ООО «Нордик-Нева» (магазин «Нетто»), Балтийская ул., д. 2
TU 9214-006-45259283-04	СТО 57397431-002-2008	TU 9214-007-47569210-03
Фарш рыхлый, несочный, недостаточно ароматный	соответствует	соответствует
10,5 г / 8,5±0,9	11,0 г / 11,6±0,9	12,0 г / 11,4±0,9
10,8 г / 5,7±0,7	19,0 г / 6,0±0,7	13,0 г / 6,3±0,7
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: присутствуют растительные волокна (клетчатка)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: присутствует растительный (соевый) белок	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: присутствует растительный белок (соевый изолат). Встречаются мелкие костные и хрящевые частицы (использовано мясо птицы механической обвалки)
мясо курицы, говядина	говядина, свинина, мясо кур	говядина, продукты яичные
выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Gallus gallus (курица)	Исследования по данному образцу не проводились	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Gallus gallus (курица)*
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии, органолепике. Отличается по м.д. белка и м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии. Отличается по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по гистологии. Отличается по м.д. жира



Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Покупаюпельмени, внимательно прочитайте состав продукта. Все ингредиенты на упаковке указываются по убывающей. Например, если на первом месте стоит свинина – значит, ее впельменях больше всего.

Кроме того, необходимо обратить внимание на специи. Лучше, когда изготовитель указывает в составе не просто слово «специи», а перечисляет все ингредиенты, входящие в эту группу. Например: соль, перец, чеснок, лук и т.п.

Также следует обратить внимание на цвет теста – оно должно быть белым, а не серым или желтоватым. Его несвойственный оттенок может говорить о том, что продукт неправильно хранился или в составе теста присутствуют различные искусственные добавки.

Пельмени не должны быть слипшимися, так как это может быть признаком неправильного хранения продукта: их замораживали и размораживали неоднократно. Такиепельмени опасны для здоровья.



Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– В ассортименте потребительской корзиныпельмени неизменно занимают четвертое место после хлеба, макарон и пива. Однако эти мясные полуфабрикаты вкусны и удобны в приготовлении, но не очень полезны.

По сравнению с 2014 годом, когда проверку «Общественного контроля» не прошел ни один из десяти образцовпельменей, ситуация нынешнего года выглядит лучше: две марки из одиннадцати испытания выдержали, причем одна из них сделана в Петербурге. Желание «экономить на всем» возникает у изготовителей не только из-за их жадности, но и зачастую под давлением сетевых магазинов. Индекс покупательской активности падает, поэтому даже добросовестный производитель вынужден снижать себестоимость до того уровня, при котором выпустить качественную продукцию просто невозможно. Замена традиционного мясного сырья на более дешевое, использование различных добавок и усилителей вкуса стали практически нормой при производстве такого высококонкурентного товара, какпельмени.

Несмотря на это, изготовители полуфабрикатов по закону обязаны сообщать полную и достоверную информацию о составе. Причем петербуржцы могут это легко проверить, изучив результаты экспертизы в газете «Петербургское качество», которая бесплатно распространяется в магазинах города.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Пять из десяти образцов рыбных пресервов, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль» в магазинах Петербурга и проверенных в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», не соответствовали обязательным требованиям по микробиологическим показателям и массе нетто. В одном образце были обнаружены листерии.

Качество рыбных пресервов, особенно филе сельди в масле, СПб ООП «Общественный контроль» проверяет ежегодно. И каждый раз констатирует: около половины исследованных образцов небезопасны для потребителя. Не стала исключением и последняя проверка.

САНПИНУ ВОПРЕКИ

Микробиологическая чистота – важнейший показатель качества и безопасности пищевых продуктов. Поэтому, если вместе с сельдью, готовой к употреблению в пищу без термической обработки, в организм попадают различные патогенные микроорганизмы, ужин или дружеское застолье может закончиться плачевно.

Увы, многолетние проверки «Общественного контроля» показы-

КТО НЕ РИСКУЕТ, ТОТ НЕ ЕСТ СЕЛЕДКУ



вают, что рыбные пресервы находятся в пятерке самых рискованных продуктов для потребителя.

Например, согласно результатам экспертизы 2010 г., небезопасными оказались 50% закупленных в рознице образцов пресервов, в 2011 г. эта цифра снизилась до 30%, а в 2012 и 2013 гг. она вновь подскочила до 50%. В 2014 г. количество небезопасных пресервов оказалось на уровне 40%. Исключением стал прошлый год, когда всего 10% образцов не соответствовало микробиологическим нормам.

ОСТОРОЖНО: ЛИСТЕРИИ!

Новость о том, что в сельди «Матье» с дычком торговой марки «А'море» (изготовитель ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1», Санкт-Петербург) обнаружена палочковая бактерия *listeria monocytogenes*, вызывающая смертельно опасное заболевание под названием «листериоз», шокировала всех наших экспертов.

– Листерия? Нужно забраковать такую продукцию! Немедленно



Наименование продукта	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая «По-царски» филе-кусочки в масле с укропом «Балтийский берег»	Пресервы из филе рыб в заливках. Сельдь филе-кусочки слабосоленая в масле «Северная гавань»	Пресервы. Сельдь «Матье» филе-кусочки в масле FISH FABRIC «Шедевры морей»	Филе сельди деликатесное «Матиас» оригинальное кусочки «Санта Бремор»	Пресервы из разделанной рыбы. Сельдь филе-кусочки в масле «Первым делом»	Пресервы из рыбы. сельдь филе-кусочки в масле «подкопченная» «Аппетитно круглый год»	Пресервы. Сельдь филе-кусочки в масле с укропом «Асто»
Производитель	ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	ООО «АРСИ» «Таганская» рыбоперерабатывающая компания, Московская обл.	ООО «Фиш Фабрик», г. Санкт-Петербург	ООО СП «Санта Бремор», Республика Беларусь, г. Брест	ООО «Рыбное место», г. Орел	ИП Лукашов Владимир Николаевич, г. Владимир	ООО «Асто», г. Санкт-Петербург
Количество, масса, г	4 x 200 г = 800 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 200 г = 800 г	5 x 150 г = 750 г	5 x 150 г = 750 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 200 г = 800 г
Изготовлено по НД	ТУ 9272-001-54288658-2001	ТУ 9272-100-00472093-2002	ТУ 9272-001-13825666-2013	ТУ BY 200656098.021	ТУ 9272-040-46973989-10	ТУ 9272-040-46973989-2010	ТУ 9272-100-00472093-2002
Цена за упаковку, руб.	71-99	53-00	67-14	65-99	49-90	52-99	79-00
Место приобретения	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Уточкина, д. 3, к. 1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	АО «Дикси-юг», Командантский пр., д. 35, к. 1, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Сизова, д. 28
Дата изготовления	21.09.2016	14.09.2016	29.09.2016	31.08.2016	11.09.2016	23.09.2016	12.09.2016
Требования к маркировке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля рыбы, %	54,1; 52,8; 53,4	62,9; 63,5; 62,1	60,2; 62,0; 61,8	79,6; 79,7; 79,0	65,2; 68,4; 64,1	65,8; 68,8; 62,9	62,4; 62,8; 63,5
Массовая доля заливки, %	45,9; 47,2; 46,6	37,1; 36,5; 37,9	39,8; 38,0; 38,2	20,4; 20,3; 21,0	34,8; 31,6; 35,9	34,2; 31,2; 37,1	37,6; 37,2; 36,5
Массовая доля поваренной соли в мясе рыбы, %	4,9 ± 0,4	6,1 ± 0,5	4,3 ± 0,4	4,7 ± 0,4	5,0 ± 0,5	5,5 ± 0,8	5,1 ± 0,5
Масса нетто, г (данные маркировки / результат)	200 ± 9 / 193,30 ± 0,02; 197,60 ± 0,02; 194,90 ± 0,02	180 ± 9 / 182,60 ± 0,02; 184,10 ± 0,02; 183,20 ± 0,02	200 ± 9 / 202,40 ± 0,02; 204,90 ± 0,02; 203,60 ± 0,02	125 ± 9 / 130,00 ± 0,02; 127,60 ± 0,02; 127,70 ± 0,02	150 ± 9 / 157,30 ± 0,02; 143,70 ± 0,02; 152,30 ± 0,02	180 ± 9 / 164,90 ± 0,02; 188,70 ± 0,02; 188,10 ± 0,02	200 ± 9 / 197,10 ± 0,02; 197,90 ± 0,02; 197,40 ± 0,02
КМАФАМ, КОЕ/г (не более 2x10 ⁵)	2,7x10 ⁴	1,7x10 ⁴	1x10 ⁵	6x10 ³	7,8x10 ⁴	4,5x10 ³	2,7x10 ⁶
БГКП* (колиформы) в 0,01 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
L. monocytogenes** в 25,0 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	Менее 10	8,6 x 10 ¹	8,2 x 10 ¹	Менее 10	9x10 ¹	Менее 10	5,6x10 ²
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по микробиологическим показателям (КМАФАМ, дрожжи)

*БГКП – бактерии группы кишечных палочек; **L. monocytogenes – листерия моноцитогенес

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

изъять ее из продажи, она опасна! Листерия вызывает кишечные отравления, – возмущается **консультант «Общественного контроля», микробиолог Алла Сазонова.**

Озадачены этой информацией были и на самом предприятии, на котором произведены опасные пресервы.

– Превышение нормы по дрожжам, КМАФАнМ. (общее микробное число. – *Прим. ред.*) еще у нас бывает, но листерия – это нонсенс! – говорит **начальник лаборатории ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1» Наталья Федотова.**

Действительно, пятикратное превышение показателя «дрожжи» в рыбной продукции комбината было зафиксировано при проверке, проведенной «Общественным контролем» в 2014 г. В ходе другой экспертизы того же года помимо превышенной в три раза нормы содержания дрожжей в сельди «Матье» этого изготовителя были выделены еще и бактерии группы кишечных палочек (БГКП). В 2013 г. продукция **ОАО «Рыбообработывающий комбинат**

№ 1» была забракована по показателю КМАФАнМ, в два раза превысившего норму.

– Скорее всего, речь идет о том, что было загрязнено сырье, из которого производились пресервы, – говорит **заведующая отделом консервно-го производства АО «Гипрорыбфлот» Лариса Пинская.** – Возможно, санитарное состояние производства также не отвечает обязательным требованиям.

– Ну что вы! – оправдывается **Наталья Федотова.** – У нас монопроизводство, новейшее оборудование, все сотрудники в масках, санитарный минимум регулярно проходят, в цехе работают бактерицидные лампы, тара новая... Даже не знаю, откуда листерия взялась!

ДРОЖЖИ В КРАСНОМ ВИНЕ

Не вполне безопасной оказалась продукция еще трех рыбопереработчиков. Так, в сельди в масле

с укропом торговой марки **«Асто» (ООО «Асто», Санкт-Петербург)** было обнаружено пятикратное превышение дрожжей и превышение по показателю КМАФАнМ. Аналогичные нарушения были зафиксированы в **сельди в винной заливке «в красном вине»** торговой марки **«Меридиан» (ОАО ПКП «Меридиан», Москва)** и **сельди в масле «Матье +»** торговой марки **«VICI» (ООО «Вичюная Русь», Калининградская обл.).**

– КМАФАнМ и дрожжи – это микробиологические показатели, их превышение по сравнению с нормой связано с нарушением санитарных требований в процессе производства, когда микрофлора попадает в банки и размножается в процессе брожения, – объясняет **доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьева.**

– Этот показатель говорит о загрязненности продукции и в целом всего производства. Источников грязи может быть много – руки сотрудников, тара, само оборудование, – соглашается **Алла Сазонова.**

Однако производители оказались не готовы взять всю ответственность за выявленные нарушения на себя. Например, на **ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1»** считают, что зачастую порча продукта возникает по вине магазина.

– Много зависит от условий хранения, – считает **Наталья Федотова.** – Даже превышение температуры хранения на 1–2 градуса может привести к размножению микрофлоры в пресервах, а в магазинах нашу продукцию часто на несколько часов оставляют в торговом зале или на складе при комнатной температуре.

– Конечно, совсем снимать ответственность с продавцов не стоит, но если выявлена такая высокая обсемененность готовой продукции, то обследовать нужно в первую очередь производство, а начинать проверку надо с сырья – возможно, именно в нем причина, – считает **Алла Сазонова.**

СКОЛЬКО РЫБЫ В БАНКЕ?

Крылатое выражение «как сельдь в бочке» мы используем,

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СВЕТИТ, НО КОШЕЛЕК НЕ ГРЕЕТ

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что маркировка 90% образцов светодиодных и энергосберегающих ламп, представленных в магазинах города, не соответствует обязательным требованиям.

Инициатором этого расследования стал обычный потребитель – петербуржец **Александр Броверман**. В обращении в общественную организацию он рассказал о собственном печальном опыте использования энергосберегающих ламп и попросил по возможности провести их экспертизу.

Несмотря на большое разнообразие торговых марок ламп на полках магазинов, отечественных брендов общественной комиссии обнаружить не удалось, вся продукция – китайского производства. Разобраться в том, насколько она соответствует требованиям российского законодательства, взялась испытательная лаборатория «СЕРТИС» (АНО «НТЦСЭ «ИСЭП»).

СОМНИТЕЛЬНАЯ ЭКОНОМИЯ

По словам **Александра Бровермана**, решение перейти на энергосберегающие лампы он принял не от хорошей жизни.

– Ламп у меня дома много, а тарифы в последнее время постоянно растут. В какой-то момент понял, что слишком много денег уходит на оплату электроэнергии, и решил попробовать сэкономить, – рассказал **Александр**.

Массированная реклама, буквально обрушившаяся на россиян несколько лет назад, рисовала лампы нового поколения в «розовом» свете: они ярче, электроэнергии потребляют меньше, срок службы больше, чем у обычных ламп. Правда, и стоят почти в десять раз дороже, чем служившие нам верой



и правдой долгие десятилетия «лампочки Ильича».

– Да, мои счета за электроэнергию уменьшились, – признался **Александр**, – но переплатил за лампы раньше, чем обещают производители. Раз в три-четыре месяца приходится идти в магазин и менять по гарантии «нерабочую» лампу. Хорошо, что продавцы делают это без лишней волокиты. Получается, энергосберегающие лампы ничем не лучше обычных, а стоят намного дороже.

– К сожалению, в России пока нет статистики эффективности использования энергосберегающих ламп. Такие независимые исследования потребуют немалых средств, времени и невозможны без поддержки государства, – говорит директор АНО «НТЦСЭ «ИСЭП» **Галина Заргарьянц**. – Могу лишь сослаться на личный опыт:



54815-2011/IEC/PAS62612:2009,
IEC 62560-2011, IEC 60968-2008



ТОВАРНЫЙ ЗНАК	ЭКОНОМКА лампа светодиодная (сделано в Китае)	NAVIGATOR лампа светодиодная (сделано в Китае)	NOVA лампа светодиодная (сделано в Китае)	ЭКОНОМЬ лампа светодиодная (сделано в Китае)
МЕСТО ПРИОБРЕТЕНИЯ	ООО «Нарва» (магазин «Строитель»), пр. Стачек, д. 59	ООО «ТД «Электроматериалы», ул. Трефолева, д. 1, лит. П	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Семья»), ул. Маршала Говорова, д. 14	ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Спар»), пр. Маршала Жукова, д. 35
ЦЕНА, 1 шт.	170 руб.	159 руб.	89 руб. 50 коп.	188 руб.
ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ				
Мощность (номинальная/измеренная), Вт	5/4,2	8/9	7/7,3	7/7,1
Коррелированная цветовая температура (номинальная/измеренная), °К	3000/2930	2700/3042	3000/3058	2700/2900
МАРКИРОВКА На лампе четко и прочно должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую обязательную информацию:				
– товарный знак (может быть в виде торговой марки, наименования изготовителя или ответственного поставщика)	есть на упаковке	есть на упаковке	есть на упаковке	есть на упаковке
– номинальное напряжение или диапазон напряжений («В» или «вольт») – должно быть указано на лампе	220	230 (указано на упаковке 176-264 В и 220 В)	220-240	180-240
– номинальная частота («Гц») – должна быть указана на лампе	50	ИНФОРМАЦИЯ ОТСУТСТВУЕТ (указано на упаковке 50/60 Гц)	50	50-60
Кроме того, изготовитель лампы должен привести или на лампе, или на ее упаковке, или в инструкции по монтажу следующую информацию:				
– рабочее положение лампы при наличии ограничения должно быть маркировано соответствующим символом	нет ограничений	нет ограничений	нет ограничений	нет ограничений
– номинальный ток («А» или «ампер»)»	0,043	ОТСУТСТВУЕТ	ОТСУТСТВУЕТ	50 мА 0,05 А
Соответствие маркировке проверяют следующим образом:				
– наличие и четкость маркировки – внешним осмотром	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
– прочность маркировки – легким протираем в течение 15 секунд с тканью, смоченной водой, а после высыхания – еще 15 секунд с тканью, смоченной гексаном; после испытания маркировка должна оставаться четкой	вода	соответствует	соответствует	соответствует
	гексан	соответствует	СТИРАЕТСЯ	соответствует
Обязательная информация на упаковке:				
– номинальный световой поток лампы, лм; в случае точечных ламп, для которых нормально приводят только расчетную силу света с углом излучения (по МЭК ТО 61341)	340	640	ОТСУТСТВУЕТ	520
– нормируемый срок службы и коэффициент сохранения светового потока (Lx)	30000 ч	40000 ч	25000 ч	15000 ч
– нормируемый индекс цветопередачи	>80	>82	ОТСУТСТВУЕТ	ОТСУТСТВУЕТ
СООТВЕТСТВИЕ МАРКИРОВКИ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ

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



например, у нас в офисе некоторые лампы работают без замены уже шесть лет. Но это ничего не доказывает. Они действительно более экономичны, поскольку их мощность меньше. Но насколько эти лампы при своей немалой цене окупятся за время срока службы, сказать невозможно.

СДЕЛАНО В КИТАЕ

Все светодиодные и энергосберегающие лампы, приобретенные для экспертизы в магазинах города, сделаны в Китае. – Отечественных ламп на прилавках не так много, потому что выдержать ценовую конкуренцию с китайскими аналогами сложно, особенно если светодиодная лампа произведена в соответствии со всеми требованиями нормативных документов, – объясняет **ведущий эксперт по нормативно-техническому регулированию ОАО «ИНТЕР РАО Светодиодные Системы» Александр Богданов.** – У потребителя всег-

да есть дилемма: купить качественный товар или дешевый. Однако дешево и качественно одновременно не бывает. Скажем, долговечная отечественная лампа в 100 Вт, потребляющая мощность до 14 Вт, стоит будет около 1000 рублей, поскольку затраты на ее производство в России весьма высоки.

ТРУДНОСТИ МАРКИРОВКИ

Как показала экспертиза, маркировка 90% проверенных ламп не соответствует обязательным требованиям. К каким неприятным последствиям это может привести, на собственном опыте убедился **Александр Броверман:** – Включил в трехрожковую люстру три компакт-люминесцентные лампы, через пару дней начал раздаваться треск, прогорели патроны, люстра перестала работать. Мне еще повезло, что просто оплавилась провода – вовремя отключил люстру от сети. И это при суммарной мощности трех ламп

60 Вт! А ведь многие продавцы даже не знают о таком параметре, как коэффициент мощности лампы, и не могут предупредить потребителя о том, что надо считать суммарную нагрузку и не устанавливать, например, три лампы по 10 Вт с коэффициентом 0,7 в одну люстру, чтобы не стать жертвой пожара. Согласно выводам лаборатории «СЕРТИС», фактическая мощность проверенных ламп соответствует заявленной на упаковке в пределах допустимой погрешности. Также, за редким исключением, соответствует обязательным требованиям другой важный показатель – коррелированная цветовая температура. Как выяснилось, отклонения от ее нормируемых значений могут неприятно отразиться на нашем зрении.

ХОЛОДНО – ГОРЯЧО

– Коррелированная цветовая температура – это показатель того, каким светом светит лампа, – объясняет **ведущий специалист лаборатории «СЕРТИС» Николай Череповский.** – Чем свет лампы ближе к солнечному, наиболее приемлемому для нашего зрения, тем нам комфортнее. Этот параметр лампы напрямую влияет на восприятие цвета человеком. И если свет отклоняется от привычного стандарта, мы можем, например, видеть красный цвет как бордовый. Существует три градации света – холодный белый, просто белый и теплый белый. У холодного света коррелированная цветовая температура выше. Согласно протоколу испытаний, этот показатель соответствует заявленному не у всех образцов ламп. Так, на лампе Navigator указано, что коррелированная цветовая температура у нее 2700 (то есть светит теплым белым), а лабораторные измерения дали другой результат – 3042. Таким образом, китайский изготовитель Navigator ввел потребителя в заблуждение относительно этого параметра. Мелочь, а неприятно. Ближе к холодному светят также лампы «Старт» и «Фотон».

– Если вы предпочитаете свет, близкий к солнечному, выбирайте лампы, на упаковке которых указана коррелирующая цветовая температура 2700, – советует **Николай Череповский.**

УРАВНЕНИЕ С ТРЕМЯ ИЗВЕСТНЫМИ

Маркировка лампы Navigator также вводит потребителя в заблуждение относительно ее номинального напряжения. Так, изготовитель на лампе указал напряжение 230 В, а на упаковке «220 В» и «176–264 В» одновременно. Чему верить? Непонятно! Такие же нарушения лаборатория выявила при изучении маркировки ламп «Онлайт» и Jazzway. – Производители указали три разных значения, что является нарушением, хотя на эксплуатацию лампы это не влияет, – объясняет **Николай Череповский.** – Поскольку нормативы допускают отклонения плюс-минус 10% – это не криминал. Непонятно только, зачем писать на лампе одно, а на упаковке – другое.

Александр Богданов предположил, что данные образцы могут быть «серым импортом»:

– Возможно, лампы и упаковки ехали разными контейнерами, а потом их в каком-нибудь гараже расфасовали.

Наконец, маркировка все того же Navigator не выдержала тест на прочность и стерлась после того, как ее, согласно методике проведения испытаний, сначала протерли водой, а затем гексаном.

– Если маркировка лампы в процессе ее эксплуатации стирается, это нарушение. Удалив важную информацию с лампы, протирая, например, с нее пыль, вы утрачиваете информацию о ее мощности, предусмотренную техническими характеристиками светильника. И если впоследствии в светильник будет вставлена лампа большей мощности, чем нужно, он может расплавиться, а это уже угрожает безопасности здоровью и имуществу потребителя, – предупреждает **Николай Череповский.**

КАК ВЫБИРАТЬ?

Лампы в магазине надо «встречать» по упаковке. На ней должно быть указано: наименование изготовителя, номинальное напряжение, мощность, частота, цветовая температура (2700, 3000, 4500...). Также изготовитель должен сообщить, для освещения чего лампа предназначена, какие ограничения на применение лампы имеются (рабочее положение, применение плавного регулятора освещения и т.д.) и какой должен быть патрон.

Между тем на лампах Navigator, Nova, Smartbuy, «Эра» и Jazzway информация о номинальном токе отсутствует, а на упаковке лампы «Фотон» не указан срок службы.

– Если лампа внутри коробки находится в картонном держателе, не болтается, значит, она заслуживает большего доверия, – говорит **Александр Богданов.** – Достаньте ее, осмотрите – на ней должны быть те же самые маркировки, что и на упаковке или вкладыше. Если на коробке указано 8 Вт, а на лампе – 10 Вт, это тревожный звоночек. Скорее всего, перед вами «серая» лампа, которая непонятно где упакована. Наконец, аккуратно потрогайте колбу лампы. Если она некачественная, то может отделиться от цоколя и рассыпаться в руках. Этим часто грешат дешевые лампы.

Ирина ГОЛУБЕНКО

Партнер экспертизы

Редакция газеты «Петербургское качество» благодарит **Научно-технический центр сертификации электрооборудования АНО «НТЦСЭ «ИСЭП»** и лично его директора Галину Заргарьянц за помощь в проведении экспертизы образцов энергосберегающих и светодиодных ламп.

Орган по сертификации АНО «НТЦСЭ «ИСЭП» и испытательная лаборатория «СЕРТИС» внесены в Национальную часть Единого реестра органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Таможенного союза. Область аккредитации – ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная безопасность технических средств», ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования», ТР ТС 018/2011 «Колесные транспортные средства».

Контакты: Санкт-Петербург, Б. Пушкарская ул., д. 21, тел. (812) 232-73-52, 230-52-29.



ОНЛАЙТ лампа светодиодная (сделано в Китае)	SMARTBUY лампа светодиодная (сделано в Китае)	ЭРА лампа светодиодная (сделано в Китае)	JAZZWAY лампа светодиодная (сделано в Китае)	СТАРТ лампа энергосберегающая (сделано в Китае)	ФОТОН лампа энергосберегающая (сделано в Китае)
ООО «Максидом», Ленинский пр., д. 103	ООО «АНС-ЦФО» (магазин «Компьютерный мир»), Ленинский пр., д. 21, к. 5, лит. В	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Агроторг», ул. Циолковского, д. 10, лит. М	ООО «Нарва» (магазин «Строитель»), пр. Стачек, д. 59
99 руб.	140 руб.	179 руб.	99 руб.	135 руб.	289 руб.
6/5,6	11/11,4	6/5	7/7,2	20/18,7	26/22,2
2700/2780	3000/3100	2700/3010	3000/3115	2700/2870	2700/2970
есть на упаковке	есть на упаковке	есть на упаковке	есть на упаковке	есть на упаковке	есть на упаковке
230 (указано на упаковке 176-264 В)	220-240	170-265	220 (указано на упаковке 220 В и 230 В)	220	220-240
ИНФОРМАЦИЯ ОТСУТСТВУЕТ (указано на упаковке 50/60 Тц)	50	50/60	50	50	50
нет ограничений	нет ограничений	нет ограничений	нет ограничений	нет ограничений	нет ограничений
0,052	ОТСУТСТВУЕТ	ОТСУТСТВУЕТ	ОТСУТСТВУЕТ	140 мА	226 мА
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
450	850	420	580	1200	1600
30000 ч	30000 ч	25000 ч	30000 ч	8000 ч	ОТСУТСТВУЕТ
ОТСУТСТВУЕТ	>80	>80	>75	ОТСУТСТВУЕТ	82
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

Традиционный вкус, доступная цена!

Рыбновский
МОЛОЧНЫЙ
ЗАВОД



ООО «Рыбновский молочный завод»
391112, Рязанская обл., г. Рыбное,
ул. Знаменская, д. 2
Proviant-zavod@mail.ru,
mail@moloko62.ru

8-903-839-22-23, 8-903-839-22-09