

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

КОЛБАСЫ И СОСИСКИ ЭПОХИ ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ:

В СОСТАВЕ ВМЕСТО МЯСА ферментированный рис и крахмал!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 50% образцов вареных колбас и 40% образцов сосисок, проверенных в лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», не соответствуют ГОСТу по составу, заявленному на этикетке.

СТР. 4–7

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Продавцы рыбы привлечены к ответственности

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности должностных лиц предприятий торговли за обман потребителей.



СТР. 2



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В «Детских» сосисках нашли крахмал

В сосисках трех петербургских компаний обнаружен крахмал. Согласно результатам исследований, проведенных лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», ГОСТу не соответствует 40% проверенных образцов сосисок.

СТР. 6

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

«Восстановленное молоко» и «Молочный напиток» появятся на полках магазинов

Новые продукты своим оформлением и названием брендов будут маскироваться под обычное молоко. Будьте внимательны, предупреждает «Общественный контроль».



СТР. 2

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

За моцареллу и адыгейский сыр выписали штраф

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности гипермаркеты «Ашан» и «Карусель» за реализацию некачественного сыра.



СТР. 2

ПРАВИЛА ТОРГОВЛИ

Новые требования к оформлению ценников



С нового года вступили в силу новые правила, согласно которым на ценнике должны быть указаны наименование товара, сорт (при его наличии), цена за вес или единицу товара.

СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ЗВОНИТЕ, ПИШИТЕ, ЖАЛУЙТЕСЬ!
БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28

324-25-80
324-27-98
987-56-43

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Основанием для возбуждения административных дел стали материалы проверок качества и безопасности пищевых продуктов, направленные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

За реализацию пресервов из рыбы «Томилинская сельдь пряного посола» (изготовитель – ООО «Союз Биллион», Московская обл.), не соответствовавших требованиям информации, заявленной на потребительской этикетке по массе нетто и массе основного продукта, должностное лицо гипермаркета «Ашан» (Коломяжский пр., д. 19, корп. 2) привлечено к административной ответственности по ч. 2. ст. 14.7 КоАП РФ («Обман потребителей»). Размер штрафа по данной квалификации составляет от 12 000 до 20 000 руб. Согласно результатам исследований, проведенных «Общественным контролем» в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» в 2014 г., масса нетто «Томилинской сельди» составила 168,7 г вместо 175 г, заявленных на этикетке. Еще больше была занижена масса нетто,

Продавцы рыбы привлечены к ответственности

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности должностных лиц предприятий торговли за обман потребителей.

как показали исследования лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», в пресервах «Сельдь в масле филе-кусочки матье», ТМ «Кетус» (изготовитель – ООО «Камея-Альфа», г. Санкт-Петербург): 166,5 г вместо 200 г, указанных на этикетке. Контрольная проверка Управления Роспотребнадзора подтвердила факт введения потребителей в заблуждение со стороны ООО «Камея-Альфа» (169,9 г вместо 200 г). За выявленное нарушение должностное лицо магазина «Сезон» (Коломяжский пр., д. 13) привлечено к административной ответственности по ч. 2 ст. 14.7 КоАП РФ («Обман потребителей»). Привлечено к административной ответственности



сти и ООО «Фиш Фабрик» (Санкт-Петербург). Правда, не за массу нетто (проверка Роспотребнадзора отклонений по этому показателю не выявила), а за неудовлетворительное санитарно-техническое состояние помещений. Наказанию подверглось как должностное лицо (до 2000 руб.), так и юридическое (до 20 000 руб.).

Кирилл ОРЛОВ

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

На полках магазинов появятся «МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК» и «ВОССТАНОВЛЕННОЕ МОЛОКО»

Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» с 1 января 2016 г. разрешил изготовителям выпускать «восстановленное молоко» (сухое молоко, восстановленное водой) и «молочный напиток», в котором могут содержаться растительные жиры.

Теперь у недобросовестных переработчиков молока, применявших раньше растительные жиры при производстве молока, появится возможность «выйти из тени» и честно называть свой продукт «молочным напитком», если в составе они и дальше будут использовать растительные жиры. Правда, новинка, согласно техническому регламенту, не может полностью состоять из воды и растительных жиров – молочного жира в жировой фазе молочного напитка должно быть не менее 50%.

Из-за падения покупательской способности населения новые виды молочной продукции из-за ценовой доступности обязательно займут свою нишу, считают в «Общественном контроле». Например, литр молочного напитка будет стоить на 40% дешевле литра пастеризованного молока.

По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», потребители должны быть теперь крайне внимательны, подходу к полкам с молочной продукцией в магазине. Ведь недобросовестные изготовители будут всячески маскировать молочный напиток или восстановленное молоко, пытаясь различными приемами оформления или названием знакомого бренда внушить потребителю мысль, что перед ним обычное молоко, только... в новой упаковке. Будьте бдительны, помните, что сегодня справедливая розничная цена за литр молока не может быть ниже 50 руб.!

Кирилл ОРЛОВ

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

За моцареллу и адыгейский сыр выписали штраф

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло к административной ответственности гипермаркеты «Ашан» и «Карусель» за реализацию некачественного сыра.



Проверка качества мягких сыров, проведенная в конце прошлого года по инициативе Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», закончилась штрафными санкциями в отношении двух крупных торговых сетей – «Ашан» и «Карусель».

Так, в гипермаркете «Ашан» (Коломяжский пр., д. 19, корп. 2) сотрудниками Управления Роспотребнадзора был забракован сыр моцарелла «Арла Апетина» (изготовитель – ООО «Сырварня «Волжанка», Костром-



ская обл.). Отобранная проба сыра не соответствовала информации на потребительской упаковке по пищевой ценности, калорийности и доли жира в сухом веществе.

В гипермаркете «Карусель» (Коломяжский пр., д. 17/1) за несоответствие по пищевой ценности и калорийности был забракован сыр адыгейский «Луговая свежесть» (из-

готовитель – товарищество на вере «Сыр Стародубский», Брянская обл.). Напомним, что, согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», образец этого сыра, изготовленный 31.08.2015, оказался еще и фальсификатом: на 95% он состоял из жиров немолочного происхождения.

За выявленные нарушения должностные и юридические лица обоих гипермаркетов привлечены к административной ответственности в соответствии с ч. 2 ст. 14.7 КоАП РФ (штраф для должностных лиц – от 12 000 до 20 000 руб., для юридических лиц – от 100 000 до 500 000 руб.).

Алиса САВЕЛЬЕВА

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Поводом для внеплановой проверки стали результаты независимой экспертизы образцов кондитерских изделий, проведенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» в 2015 г.

Так, при проведении проверки супермаркета «Призма» были забракованы сушки простые на сорбите (изготовитель – ООО «Лакомка», г. Санкт-Петербург) и халва подсолнечная на фруктозе (изготовитель – ООО «Азовская кондитерская фабрика», Ростовская обл.). Продукция не соответствовала требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», фактическая энергетическая ценность сухих на сорбите была завышена на 15% от значений, указанных на упаковке. Также изготовитель не снабдил этикетку обязательной предупреждающей надписью «Содержит подсластитель. При чрезмерном употреблении может оказывать слабительное действие». Пре-

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области провели административные расследования в отношении магазинов, реализующих кондитерские изделия на основе сахарозаменителей.

Кондитеров уличили в «сладком» обмане

тензии к халве из г. Азова касались отсутствия даты упаковывания, наличия мелкого текста на темном фоне, несоответствия заявленной энергетической ценности фактическому значению (превышена на 7%).

Еще два магазина – «Лента» и «SPAR» (ООО «ТД «Интерторг») – были привлечены к административной ответственности за реализацию зефира на фруктозе (изготовитель – ООО «Кондитерская фабрика «Нева», Ленинградская обл.) и конфет на фруктозе «Мурена в шоколаде» торговой марки «Фруктозов» (изготовитель – ООО «Кондитерская фабрика «Покровск», Саратовская обл.), на упаковке которых в названии была заявлена шоколадная глазурь. На самом деле, глазурь оказалась кондитерской (сделана на ос-

нове пальмового масла, а не шоколада), что и было указано мелким шрифтом на оборотной стороне упаковки. За выявленные нарушения должностные лица трех магазинов были привлечены к административной ответственности в виде штрафа (от 5000 до 10 000 руб.) по ч. 2 ст. 15.12. КоАП РФ «Производство или продажа товаров и продукции, в отношении которых установлены требования по маркировке и (или) нанесению информации, без соответствующей маркировки и (или) информации, а также с нарушением установленного порядка нанесения такой маркировки и (или) информации».

Как сообщило «Общественному контролю» Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, административному наказанию



подвергся также изготовитель лукового зефира якобы в «шоколадной глазури» ООО «Кондитерская фабрика «Нева». Размер штрафа в официальном ответе ведомства не уточняется.

Как подчеркнули в «Общественном контроле», санкции, наложенные на предприятия торговли, настолько незначительны, что вряд ли окажут отрезвляющее действие на нарушителей. Ведь прибыль, получаемая от реализации продукции, вводящей своей недостоверной информацией потребителей в заблуждение, неизмеримо больше тех смехотворных штрафов, которые выписывает надзорный орган.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Производители молока готовятся к убыткам

С 1 января 2016 г. вступило в силу требование технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». В соответствии с ним на переработку разрешается принимать только молоко хозяйств, в которых животные не болеют определенными заболеваниями,

в том числе лейкозом. Крупные переработчики молока просят Минсельхоз перенести на три года эти ограничения. В противном случае количество хозяйств, которые с 1 января не смогут производить молоко, в отдельных регионах страны может достигнуть 30%.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПРАВИЛА ТОРГОВЛИ

2 января 2016 г. вступило в силу Постановление Правительства Российской Федерации от 23 декабря 2015 г. № 1406 о внесении изменений в Правила продажи отдельных видов товаров, утвержденные Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 г. № 55 (далее – Правила), в части требований к содержанию и оформлению ценников на товары.

Печать на ценнике теперь не обязательна

Вступили в силу новые требования к оформлению ценников

Согласно п. 19 Правил в действующей редакции, «продавец обязан обеспечить наличие единообразных и четко оформленных ценников на реализуемые товары с указанием наименования товара, сорта (при его наличии), цены за вес или единицу товара». Таким образом, утратили силу требования к наличию на ценнике подписи материально ответственно-

го лица или печати организации, даты оформления ценника. В новой редакции Правил допускается оформление ценников на бумажном или ином визуальном доступном для покупателей носителе информации, в том числе с электронным отображением информации, с использованием грифельных досок, стенов, световых табло.

Алиса САВЕЛЬЕВА



Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Актентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярницкая, Валентина Орлова, Леонид Пудов
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № 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 области.

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО
Тел./факс редакции: (812) 324-25-88
Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Схема распространения:
– подписка: индекс – 38531;
– универсамы, универмаги и магазины города;
– торговые сети



Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46
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.

Номер подписан к печати 21.01.2016 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-7620/1

Тираж номера 50 000 экз.

■■■■■ ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Тюлька и хамса - для новогоднего стола!

Одно из украшений праздничного стола - канапе с рыбой: быстро, красиво и недорого, если использовать, например, кильку пряного посола. Нет кильки на прилавке - не спешите отчаиваться: заменить ее могут тюлька или хамса. В этом году они появились в рыбных отделах магазинов под брендом «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

НОВИНКА СДЕЛАНА В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ!

Вкусовые качества хамсы высоки, поэтому она весьма популярна в южных регионах, рядом с местами вылова, как в свежем, так и в соленом виде. Для северян и жителей средней полосы России эта рыбка нетрадиционна, почти неизвестна потребителю.

Полезные свойства хамсы обусловлены наличием витамина РР, ряда микроэлементов (цинка, хрома, фтора, никеля и молибдена) и жирных кислот Омега-3.

Тюлька - черноморская мелкая промысловая рыба семейства сельдевых. Огромное количество кальция, которое содержится в ней, способствует формированию и укреплению костной ткани, ногтевых пластин и волос человека, регулированию свертываемости крови.

Чтобы полноценно усваивать кальций, организм нуждается в фосфоре. Этот элемент также в достаточных количествах присутствует в тюльке. Основная часть кальция и фосфора содержится в хвосте, костях, шкурке и хребте рыбы, поэтому рекомендуется готовить и употреблять ее целиком.

Жирные кислоты являются естественными антиоксидантами, то есть веществами, которые борются со свободными радикалами, препятствуя таким образом старению организма.

Полиненасыщенные жирные кислоты оказывают противовоспалительное действие, поскольку понижают уровень триглицеридов в крови. Поэтому тюлька будет полезна тем, кто страдает от заболеваний суставов, сердечно-сосудистой системы, а также атеросклерозом. В аминокислотах, содержащихся в рыбе, особенно нуждаются женщины и люди преклонного возраста.

ПОКУПАЙТЕ НАШУ РЫБУ!

Ведущая петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» при выпуске пресервов использует только отборную черноморскую тюльку и хамсу. Технологи осуществляют тщательный контроль сырья, тары и вспомогательных материалов. Рыба размораживается, укладывается в банку, пересыпается пряностями и специями. Затем банка заливается тузлуком (солевым раствором). Данный способ посола идеален для мелкой рыбы.

Приобретая в магазине рыбные пресервы, обязательно обратите внимание на дату производства, температуру холодильного прилавка, проверьте, не течет ли банка. Эти простые рекомендации помогут вам приобрести качественный и полезный продукт от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Анна ШЕВЕЛОВА

Балтийский
БЕРЕГ



Правильное Отношение к Мясу!
НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА

ВКУСНАЯ продукция
по ОТЛИЧНОЙ цене!



Масло коровье -
ешьте на здоровье!

ЭКМИЛК



www.ecomilk.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КОЛБАСА РИСОМ

В погоне за прибылью в условиях кризиса производители колбасы экономят на белке, а низкое качество маскируют красителями

«ДОКТОРСКАЯ» С... ПЛЕСЕНЬЮ

«Докторская» быстро стала популярной и даже заменила мясо в знаменитом салате «Оливье». Да и сегодня колбаса с таким названием одна из самых продаваемых в России. Правда, рецепт ее приготовления за 80 лет сильно изменился.

– Недавно на одной из выставок белорусские производители представили колбасу, произведенную по рецептуре ГОСТа 1936 года, в составе которой были только мясо, яйцо и молоко, – рассказывает профессор, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом ИТМО Александр Ишевский. – Посетители выставки долго не могли понять: почему колбаса белая? Настолько неприятно выглядела она без красителя, что впечатление у всех было, будто колбаса испорченная.

В Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» жалобы на качество пищевых продуктов приходят регулярно, в том числе



на вареные колбасы. Так, недавно в организацию поступило обращение от петербуржца Виктора Водовозова, который обнаружил в приобретенной в гипермаркете «О'Кей» колбасе «Докторская Черкизовская» плесень. В магазине, что расположен на Малой Балканской ул., д. 27, продукт обменяли без вопросов, но неприятный осадок у покупателя все-таки остался: цены на продукты выросли, а продавцы даже не утруждают себя проверять качество товара, который выставляют на прилавках!

Сигнал бдительного покупателя стал поводом для очередной проверки качества вареных колбас с маркировкой «ГОСТ», представленных на полках питерских магазинов. Сотрудники «Общественного контроля» приобрели в магазинах города десять образцов колбас разных торговых марок и направили их на исследование в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурное подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАСЫ ВАРЕНОЙ ГОСТ Р 52196-2011



Наименование продукта	Мясной продукт категории «А», охлажденный. Колбаса вареная «Докторская» «Петербурженка»	Колбасные изделия вареные: колбаса «Докторская». Мясной продукт категории «А» «Атышево»	Колбаса вареная «Докторская». Мясной продукт категории «А», охлажденный. «Клинский»	Колбаса вареная «Русская». Мясной продукт категории «Б». Продукт охлажденный «Микоян» «Свое Вкуснее»	Мясное колбасное изделие вареное категории «А». Колбаса «Докторская» «Пит-Продукт»	Вареная колбаса «Докторская» (охл.). Мясной продукт категории «А»	Мясной продукт категории «А», охлажденный. Колбаса вареная «Докторская» «Ладога»
Производитель	ООО ПК «Петербурженка», г. Санкт-Петербург,	ООО «МПК «Атышевский», Республика Мордовия, р.п. Атышево	АО «Мясокомбинат «Клинский», Московская область, г. Клин	ЗАО «Микояновский мясокомбинат», г. Москва	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ОАО «Великолукский мясокомбинат», г. Великие Луки	ООО «Фабрика Кухня «Ладога», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	07.11.2015	26.10.2015	24.11.2015	25.11.2015	22.11.2015	25.11.2015	24.11.2015
Срок годности	при температуре от 0°C до 6°C – 60 суток	при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 75% – 60 суток	при температуре от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 75% не более 20 суток, после нарушения целостности оболочки – не более 5 суток до истечения сроков годности упакованной продукции	при температуре от 0 до 6°C. При соблюдении условий хранения годен 60 суток	при температуре от 0 до 6°C дата изготовления и срок годности указаны на упаковке	при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха 75% – 35 суток в оболочке «целлофан», в защитной атмосфере	при относительной влажности воздуха 75% и температуре от 0° до 6°C, не более 20 суток
Масса, количество образцов	2 x 975 г = 1950 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 500 г = 1500 г	4 x 400 г = 1600 г	4 x 400 г = 1600 г	3 x 500 г = 1500 г	5 x 300 г = 1500 г
Цена за 1 кг, руб.	420-00	338-00	538-00	462-50	347-50	336-00	530-00
Место закупки	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив»), ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив»), ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив»), ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «Петроторг» (универсам «Пловдив»), ул. Маршала Казакова, д. 1
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля жира, % (норма/результат)	Не более 20,0 / 14,9 ± 0,7	Не более 20,0 / 10,5 ± 0,7	Не более 20,0 / 14,4 ± 0,7	Не более 30,0 / 21,6 ± 0,7	Не более 20,0 / 18,2 ± 0,7	Не более 20,0 / 19,6 ± 0,7	Не более 20,0 / 11,9 ± 0,7
Массовая доля белка, % (норма/результат)	Не менее 12,0 / 12,7 ± 0,9	Не менее 12,0 / 12,0 ± 0,9	Не менее 12,0 / 13,2 ± 0,9	Не менее 10,0 / 10,8 ± 0,9	Не менее 10,0 / 12,1 ± 0,9	Не менее 12,0 / 11,0 ± 0,9	Не менее 12,0 / 8,6 ± 0,9
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	Не более 2,1 / 2,10 ± 0,14	Не более 2,1 / 2,00 ± 0,14	Не более 2,1 / 2,00 ± 0,14	Не более 2,4 / 2,10 ± 0,14	Не более 2,1 / 1,90 ± 0,14	Не более 2,1 / 1,90 ± 0,14	Не более 2,1 / 1,90 ± 0,14
Качественная реакция на крахмал	Отрицательная	Отрицательная	Отрицательная	Отрицательная	Отрицательная	Положительная	Положительная
Массовая доля крахмала, %	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	0,9 ± 0,7
Массовая доля нитрита натрия, % (не более 0,005)	0,0018 ± 0,0003	Менее 0,001	0,0017 ± 0,0003	Менее 0,001	0,0015 ± 0,0003	0,0020 ± 0,0003	0,0016 ± 0,0003
Гистологическая идентификация состава	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Выявлены включения ферментированного риса	Выявлены включения ферментированного риса, крахмала
Заявленный состав	свинина, говядина, яичный меланж сухой	свинина, говядина, яйца куриные	говядина, свинина, меланж яичный	свинина, говядина	свинина, говядина, яичный меланж сухой	свинина, говядина, яйца куриные	говядина, меланж яичный
Определения видовой принадлежности тканей животных	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина)	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица)*
Соответствие нормативному документу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, обнаружено наличие ферментированного риса	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, обнаружено наличие крахмала и ферментированного риса

* наличие ДНК Gallus gallus (курица) может быть обусловлено присутствием в составе яиц или яичных продуктов

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

КРАСНА



ВЫКРАСИТЬ И ВЫБРОСИТЬ?

Согласно протоколам испытаний, 50% проверенных образцов колбас не соответствовали ГОСТ Р 52 196-2011 по составу, то есть в колбасном фарше были выявлены ингредиенты, не предусмотренные рецептурой государственного стандарта.

Так, например, в составе «Докторской» от ОАО «Великолукский мясокомбинат» и ООО «Фабрика Кухня «Ладога» (приобретены в универсаме «Пловдив» на ул. Маршала Казакова, д. 1), а также в колбасе от ООО «Анком» (универсам «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30) был обнаружен ферментированный рис – пищевая добавка, используемая в качестве влагоудерживающего агента (стабилизатора) и красящего вещества.

– Его еще называют красный рис, монаскус – натуральный пищевой краситель для мясных продуктов, не имеющий индекса Е. Краситель разрешен для применения в РФ. Он используется для производства колбасных изделий, паштетов, мясных деликатесов и

других мясопродуктов. Он также может входить в состав другого красителя. Вреда для потребителя ферментированный рис не представляет, – объясняет **Александр Ишевский**.

Однако в вареных колбасах, выпускаемых по ГОСТ Р 52 196-2011, его быть не должно. Он может использоваться только в продукции, вырабатываемой по техническим условиям (ТУ). Ферментированный рис недавно стали использовать в качестве добавки к нитриту натрия – традиционному консерванту и фиксатору окраски. Известно, что последний безвреден только в малых дозах, но даже небольшое их превышение делает продукты ядовитыми и опасными для потребителя.

– Ни в одном из проверенных образцов превышение содержания нитрита натрия не обнаружено, хотя, например, еще в 2014 году мы неоднократно выявляли несоответствие норме, – говорит **начальник лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» Людмила Гамова**. – Чтобы не превышать содержание опасного нитрита натрия в продукции, производители

сегодня добавляют в колбасный фарш безопасный ферментированный рис. В рекламе этой пищевой добавки прямо сказано, что на фоне использования в колбасных изделиях дефростированного (размороженного) и низкосортного мяса, белков растительного происхождения и крахмала интенсивность окраски готовой продукции снижается. И нитрит натрия в допустимых дозах уже не может придать привлекательный розоватый цвет готовому продукту. Поэтому изготовители стали применять дополнительный пищевой краситель – ферментированный рис.

БЕЛКА МАЛО, ЖИРА МНОГО

Куда более серьезными оказались нарушения ГОСТа по массовой доле белка и жира, допущенные сразу несколькими производителями. Так, количество белка ниже нормы зафиксировано в колбасах ООО «Анком», ООО «Мит Хаус» (ТМ «Кронштадтский»), ОАО «Царицыно» (образцы приобретены в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30), ООО «Фабрика Кухня «Ладога», ОАО «Великолукский мясокомбинат» (оба – в универсаме «Пловдив» на ул. Маршала Казакова, д. 1). В «Докторской» производства петербургского ООО «Анком» жира оказалось больше, чем требует ГОСТ, на 25%!

– Дефицит белка в колбасе говорит о стремлении изготовителя удешевить свою продукцию, об использовании им недорогого сырья, например, с более высоким содержанием жира, что, безусловно, сказывается на пищевой ценности продукта. Хотя на вкус это трудно определить, – считает **Александр Ишевский**.

– Как правило, изготовители в качестве сырья используют вторичные продукты переработки, которые остаются после разделки мяса. Нередко в переработку вместо свежего мяса идет старое, долго хранившееся и даже просроченное. Распространена и подмена видов мяса. Например, вместо говядины может использоваться измельченное техническое мясо кенгуру – кости с остатками мяса, субпродуктами и обрезками, – объясняет **доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского торгово-экономического университета Ирина Асфондьярова**.

Но не только снижением пищевой ценности опасна нехватка белка в колбасе. Она и так считается не самым полезным продуктом, а когда производитель заменяет белок на жир, любителям побаловать себя по утрам бутербродом с «Док-

торской» грозят серьезные заболевания.

– Белок играет важнейшую роль в метаболических процессах, происходящих в нашем организме, – по сути, он координатор этих процессов. И если в колбасе его доля снижена, ценность такого продукта весьма сомнительна, – объясняет **доктор медицинских наук, профессор, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко**. – Анализ питания жителей Петербурга, который мы проводили, выявил повышенное содержание насыщенных животных жиров в рационе горожан. С этим мы связываем рост сердечно-сосудистых заболеваний среди петербуржцев. Чтобы снизить заболеваемость, нужно повысить качество питания и в первую очередь уменьшить количество насыщенных жиров в рационе. Вообще, колбаса даже высокого качества – не самый полезный продукт. Уж лучше отварить кусок мяса или сделать из него котлету, чем есть колбасу или сосиски.

И СНОВА «ЛАДОГА»

Среди образцов «Докторской», не прошедших контрольную проверку, оказалась и колбаса от ООО «Фабрика Кухня «Ладога», приобретенная в универсаме «Пловдив» на ул. Маршала Казакова, д. 1.

Эта торговая марка заслуживает особого внимания, поскольку ее изготовитель с завидной регулярностью на протяжении целого ряда лет демонстрирует неуважение к своим потребителям, нарушая требования ГОСТа при выпуске продукции. Суды Санкт-Петербурга уже дважды (в 2009 и 2015 годах) по искам СПб ООП «Общественный контроль» признавали действия ООО «Фабрика Кухня «Ладога» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, выносили решения о прекращении противоправных действий, а воз и ныне там! И все потому, что закон «О защите прав потребителей», в соответствии с которым подавались иски, не предполагает какой-либо значимой ответственности для нарушителя в виде штрафа или приостановления деятельности.

– Поэтому некачественная продукция никуда не исчезает и по-прежнему вольготно себя чувствует на полках магазинов, – говорит **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**.

Если в 2009 году в «Докторской» ТМ «Ладога» был обнаружен соевый белок, то в прошлом году специали-

сты лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» выявили в колбасе влагоудерживающий агент каррагинан, не предусмотренный рецептурой ГОСТа, а также зафиксировали превышение содержания поваренной соли (2,3% вместо нормы «не более 2,1%»).

По словам **Татьяны Матвеевой, коммерческого директора ООО «Петроторг»** (сеть супермаркетов «Пловдив», в которой с 2009 года закупались образцы колбас для экспертизы), после вступления в законную силу очередного решения суда изготовитель заверил магазин, что все нарушения устранены, поэтому сотрудничество было продолжено.

То, что изготовитель опять ввел в заблуждение торговую сеть и покупателей, в очередной раз подтвердила последняя проверка СПб ООП «Общественный контроль»: «Докторская» ТМ «Ладога» ГОСТу не соответствует, в проверенном образце оказалась занижена массовая доля белка (8,6% вместо 12%), а также обнаружены крахмал (0,9%) и ферментированный рис.

Понятно, что сегодня на фоне растущего курса валют производители колбас, состоящих на 80% из импортного сырья, вынуждены идти на всевозможные ухищрения, чтобы остаться на плаву и работать не в убыток себе. Вот только делать это за счет покупателя противозаконно.

– Нестандартная продукция должна идти на промышленную переработку, но ни в коем случае не потребителю, – категорична **Людмила Гамова**. – Тяжелые экономические условия, в которых сейчас вынуждены работать производители, не дают им право нарушать законодательство РФ и производить некачественную продукцию.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

То, что вареные колбасы по ГОСТу все-таки можно покупать даже в нынешних непростых экономических реалиях, доказали остальные пять производителей, в продукции которых не возникло вопросов. Это ООО ПК «Петербурженка», ООО «МПК «Атяшевский», АО «Мясокомбинат «Клинский», ООО «Пит-Продукт» и ЗАО «Микояновский мясокомбинат».

Материалы экспертизы образцов колбас, не соответствующих ГОСТу, направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Изделие колбасное вареное. Колбаса вареная «Докторская» «Царицыно»	Мясной продукт категории «А». Колбаса вареная «Докторская» «Кронштадтский»	Колбаса вареная «Докторская», высший сорт, категории «А», охлажденная «Анком»
ОАО «Царицыно», г. Москва	ООО «Мит Хаус», г. Санкт-Петербург	ООО «Анком», г. Санкт-Петербург
11.11.2015	24.11.2015	26.11.2015
при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% – 60 суток, после нарушения целостности обложки 3 суток в течение срока годности	60 суток при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75%	при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% не более 5 суток; в модифицированной газовой среде – 20 суток; упакованной под вакуумом не более 20 суток
1 x 1315 г = 1315 г	1 x 1330 г = 1330 г	980 г + 948 г = 1928 г
320-00	290-00	259-50
ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
Не более 20,0 / 14,6 ± 0,7	Не более 20,0 / 16,2 ± 0,7	Не более 20,0 / 25,1 ± 0,7
Не менее 12,0 / 10,7 ± 0,9	Не менее 11,0 / 10,6 ± 0,9	Не менее 12,0 / 9,4 ± 0,9
Не более 2,1 / 1,90 ± 0,14	Не более 2,1 / 1,90 ± 0,14	Не более 2,1 / 2,10 ± 0,14
Отрицательная	Положительная	Положительная
Менее 0,7	1,1 ± 0,2	1,1 ± 0,2
0,0011 ± 0,0003	0,0016 ± 0,0003	Менее 0,001
Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Выявлены включения крахмала	Выявлены включения ферментированного риса
свинина, говядина, меланж яичный	свинина, говядина, яичный порошок	свинина, говядина, меланж яичный
Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, обнаружено наличие крахмала	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, жира, обнаружено наличие ферментированного риса, крахмала

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

Людмила Гамова, начальник лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА»:

– На мой взгляд, отклонения от норм ГОСТа, выявленные в нескольких образцах по массе белка и жира, связаны с отсутствием надлежащего контроля сырья и готовых изделий со стороны производителей. Не все предприятия имеют свои лаборатории, а потому не всегда могут проверить каждую партию, хотя и несут ответственность за всю выпущенную продукцию.

Конечно, иметь лабораторию, подобную нашей, сейчас достаточно дорого удовольствие. Но осуществлять контроль жира и белка в готовой продукции можно и менее затратными способами. Для подобного анализа используются методики, не требующие дорогостоящих приборов.



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

– Вареная колбаса – продукт скоропортящийся, его срок жизни в искусственной оболочке – до 45 суток, в оболочке натуральной – не более 5 суток. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть равномерным, без серых пятен.

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

Ирина Асфондьярова, доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского торгово-экономического университета:

– Во-первых, обращайте внимание на цену. Надо понимать, что колбаса ценой до 200 руб. за килограмм качественной не будет, ведь сырье (например, свинина или говядина), из которого она приготовлена, стоит дороже. Во-вторых, обращайте внимание на внешний вид. Колбасные изделия должны иметь однородный фарш, стабильную и натуральную окраску, высокую плотность, выраженный вкус и аромат. Ярко-розовый или красный цвет колбасы, наличие пористости на ее срезе, а под оболочкой – бульонных отеков, должны насторожить покупателя. Эти признаки говорят о том, что нарушены технологические операции производства или режимы хранения колбасных изделий.



ЦКК ЦЕНТР КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«ДЕТСКИЕ» СОСИСКИ

Сосиски – пожалуй, самые популярные сегодня колбасные изделия. На их приготовление не требуется много времени, которого в современном мегаполисе при его ритме жизни постоянно не хватает. Такое блюдо трудно испортить даже самой нерадивой хозяйке.

Но, как оказалось, с этой задачей – превратить сосиски в несъедобные – успешно справляются сами производители. И ладно, если бы речь шла только о продуктах для взрослых. От низкого качества не застрахованы даже сосиски с названием «Детские».

Экспертиза, проведенная по инициативе СПб ООП «Общественный контроль», показала, что государственному стандарту сегодня не соответствуют 40% образцов сосисок.

Экспертиза обнаружила в их составе слишком много жира, мало белка и крахмал

«АНКОМ», ЕЩЕ «АНКОМ»

Десять образцов сосисок разных торговых марок были приобретены в сетевых магазинах города и доставлены на исследования в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурное подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Среди четырех образцов, не соответствовавших требованиям ГОСТ Р 52196-2011, самые неприятные впечатления о себе оставили сосиски «Детские» производства петербургской компании «Анком».

С недобросовестностью этого изготовителя лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» столкнулась еще при проведении экспертизы вареной колбасы «Докторская», в которой была выявлена заниженная массовая доля белка.

В сосисках «Детские» (приобретены в универсаме «Семишагофф», ул. Васи Алексева, д. 10) кроме низкого содержания белка (10,7 г на 100 г при норме не менее 12 г) и высокого содержания жира (26,3 г на 100 г при норме не более 22 г) был обнаружен еще и крахмал (2,3% от массы нетто), что является грубым нарушением действующих норм. И это при том,

что на упаковке сосисок указана маркировка ГОСТ Р 31498-2012 «Изделия колбасные вареные для детского питания».

– Исследование сосисок под названием «Детские» показало, что производитель вводит потребителей в заблуждение, – считает **начальник лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» Людмила Гамова.** – Не секрет, что родители всегда обращают внимание на продукцию, рекомендованную для детского питания. Для растущего организма белок, как строительный материал, очень важен, а вот жира в таком количестве ребенку не нужно. Крахмала вообще быть не должно, а он обнаружен. Такие сосиски я не рекомендую ни детям, ни взрослым. Комментарии производителя «Общественному контролю» получить не удалось: по телефону представители ООО «Анком» общаться отказались.

ГОСТУ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

Низкое содержание белка было выявлено в сосисках «Молочные» от ООО ПК «Петербургска» и ООО «Мит Хаус», ТМ «Кронштадтский» (образцы приобретены в гипермаркете «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31,

корп. 1), а сосиски «Сливочные» от ОАО «Великолуцкий мясокомбинат» (универсам «Семишагофф», ул. Васи Алексева, д. 10) «отличились» большим количеством жира (на 28%), чем положено по ГОСТ Р 52196-2011.

По мнению экспертов, причина таких отклонений от норм ГОСТа – в низком качестве используемого сырья.

– Сегодня изготовители, стремясь сократить свои издержки, при выработке колбас и сосисок используют низкокачественное сырье, в значительном количестве добавляют различные растительные компоненты, в том числе на соевой основе. Также в рецептуру вносят вредные для здоровья людей искусственные ароматизаторы, красители и консерванты, – поясняет **доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского торгово-экономического университета Ирина Асфондырова.**

Кроме того, низкую долю белка и высокую долю жира эксперты объясняют и другими уловками производителя.

– Например, в состав сливочных и молочных сосисок, согласно ГОСТ Р 52196-2011, не должен входить свиной шпик, а производители его добавляют, чтобы повысить жирность

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК, ГОСТ



Наименование продукта	Мясное колбасное изделие вареное категории «Б». Сосиски «Молочные» ТМ «Пит-Продукт»	Изделия колбасные вареные. Мясной продукт категории «Б», охлажденный. Сосиски «Молочные» ТМ «Клинический»	Сосиски «Молочные» ТМ «Велком». Мясной продукт категории «Б». Мясное вареное колбасное изделие, охлажденное	Изделие колбасное вареное Сосиски «Молочные». Мясной продукт категории «Б» ТМ «Иней»	Мясной продукт категории «Б» охлажденный. Сосиски «Молочные ГОСТ» ТМ «Малаховский»	Изделие колбасное вареное. Мясной продукт категории «Б». Сосиски «Молочные» ТМ «Окраина»	Вареные сосиски «Сливочные ГОСТ» Колбасное изделие. Мясной продукт категории «Б»
Производитель	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	АО «Мясокомбинат «Клинический», Московская обл., г. Клин	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург,	ООО «ФЭС», Московская обл.	ООО «МПЗ «Окраина», г. Мурманск	ОАО «Великолуцкий мясокомбинат», г. Великие Луки
Нормативный документ	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
Дата изготовления	27.11.2015	26.11.2015	25.11.2015	21.11.2015	23.11.2015	21.11.2015	15.11.2015
Срок годности	при температуре от 0 до 6°C – 20 суток	в закрытой упаковке от 0 до 6°C не более 20 суток	при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% – 20 суток	при температуре от 0 до 6°C – 30 суток	20 суток при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75%	при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% – 30 суток	25 суток при температуре от 2 до 6°C и относительной влажности воздуха 75%
Масса, количество образцов	5 x 336 г = 1680 г	3 x 530 г = 1590 г	3 x 600 г = 1800 г	4 x 340 г = 1360 г	3 x 530 г = 1590 г	4 x 350 г = 1400 г	1 x 1,72 кг = 1,72 кг
Цена за 1 кг, руб.	425-60	457-00	577-00	411-50	489-00	554-00	245-90
Место закупки	ООО «Петроторг» (универсам «Плодив»), ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Петроторг» (универсам «Плодив»), ул. Маршала Казакова, д. 1	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «ТК ПРОГРЕСС» (универсам «Семишагофф»), ул. Васи Алексева, д. 10
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля жира, % (норма/результат)	Не более 28,0 / 17,1 ± 0,7	Не более 28,0 / 18,0 ± 0,7	Не более 28,0 / 22,5 ± 0,7	Не более 28,0 / 17,0 ± 0,7	Не более 28,0 / 14,1 ± 0,7	Не более 28,0 / 22,3 ± 0,7	Не более 19,0 / 24,4 ± 0,7
Массовая доля белка, % (норма/результат)	Не менее 11,0 / 12,5 ± 0,9	Не менее 11,0 / 13,5 ± 0,9	Не менее 11,0 / 12,1 ± 0,9	Не менее 11,0 / 12,1 ± 0,9	Не менее 11,0 / 15,6 ± 0,9	Не менее 11,0 / 12,5 ± 0,9	Не менее 10,0 / 10,5 ± 0,9
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	Не более 2,0 / 1,90 ± 0,14	Не более 2,0 / 2,00 ± 0,14	Не более 2,0 / 2,00 ± 0,14	Не более 2,0 / 1,70 ± 0,14	Не более 2,0 / 2,00 ± 0,14	Не более 2,0 / 1,60 ± 0,14	Не более 2,0 / 2,00 ± 0,14
Качественная реакция на крахмал	Отрицательная	Отрицательная	Отрицательная	Отрицательная	Отрицательная	Отрицательная	Отрицательная
Массовая доля крахмала, %	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7	Менее 0,7
Массовая доля нитрита натрия, % (не более 0,005)	Менее 0,001	0,0016 ± 0,0003	0,0024 ± 0,0003	0,0032 ± 0,0003	Менее 0,001	0,0014 ± 0,0003	0,0022 ± 0,0003
Гистологическая идентификация состава	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Заявленный состав	свинина, говядина, меланж яичный	свинина, говядина, меланж яичный	свинина, говядина, меланж яичный	свинина, говядина, меланж яичный	свинина, говядина, меланж яичный	свинина, говядина, яйцо куриное	говядина, свинина
Определения видовой принадлежности тканей животных	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина)
Соответствие нормативному документу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира

* наличие ДНК Gallus gallus (курица) может быть обусловлено присутствием в составе яиц или яичных продуктов

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

НЕЛЬЗЯ ЕСТЬ ДАЖЕ ВЗРОСЛЫМ

готового продукта. Используются и белковые стабилизаторы, получаемые из свиной шкурки, жилки, сухожилий, – продолжает **Ирина Асфондьярова**. – Другими словами, нет полной уверенности в честности производителя, в продукции которого количество белка соответствует норме. Всегда есть вероятность того, что дело не в мясе надлежащего качества, а, например, в использовании пищевых добавок, которые позволяют физико-химические показатели дотянуть до уровня гостовских.

КРАХМАЛ ВСЁ СПРЯЧЕТ

В трех образцах сосисок (торговые марки «Анком», «Петербурженка», «Кронштадтский») был выявлен крахмал, использование которого запрещено ГОСТ Р 52196-2011. – В качестве влагоудерживающего компонента чаще всего используют крахмал, который не всегда указывают на этикетке. Мы сталкиваемся сегодня не только с качественной и количественной, но и с информационной фальсификацией, когда написано одно, а по факту в продукте содержится другое, – подчеркивает **Ирина Асфондьярова**. – Производитель создает продукт на основе определенных

ГОСТ 31498-2012. «ИЗДЕЛИЯ КОЛБАСНЫЕ ВАРЕННЫЕ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»:

1. Не допускается применение мяса быков, хряков и тощего.
2. Не допускается применение мясного сырья, замороженного более одного раза.
3. Не допускается применение импортного мяса в замороженном состоянии со сроком годности более 6 месяцев.
4. Не допускается применение генетически модифицированных сырьевых компонентов.
5. Показатели массовой доли жира, белка, влаги, крахмала и микробиологические показатели определяет изготовитель периодически, но не реже одного раза в 10 дней.

нормативно-технических документов – технических условий или ГОСТа, сертифицирует его, проходит все стадии необходимого контроля и выходит с ним к потребителю. А затем в процессе серийного производства нарушает технологические операции, заменяя дорогое сырье на более дешевое, вносит в больших количествах разные добавки, корректирует процентное соотношение мышечной ткани, тем самым фальсифицирует готовую продукцию. Просто потребителю «вычислить» на полке магазина фальсифицированные сосиски «на глазок» практически невозможно. Единственным критерием остается цена, которая за килограмм гостовских сосисок сегодня не может быть ниже 400 руб. Так, сосиски «Молочные» ТМ «Петербурженка» с крахмалом стоили 298 руб. за

килограмм, сосиски «Детские» ТМ «Анком» – 289 руб. 90 коп. А сосиски «Молочные» ТМ «Кронштадтский», содержащие крахмал, решили замаскироваться под ГОСТ еще и по цене – 379 руб. за килограмм. Материалы экспертизы образцов сосисок, не соответствующих ГОСТу, направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

ЯЙЦО ИЛИ КУРИЦА?

В составе большинства сосисок была обнаружена ДНК курицы, однако заявлять о наличии мяса птицы в изделиях нельзя, поскольку на этикетке почти всех образцов в составе указаны яичные продукты – яйцо или меланж. – Сказать, есть ли в продукте не только яйцо, но и мясо курицы, в ходе лабораторных

исследований невозможно, – объясняет Людмила Гамова. – Принцип идентификации по ДНК очень точный, но ДНК курицы одинакова и по яичному меланжу, и по мясу, поэтому невозможно уверенно утверждать, что внесено за счет меланжа, а что – за счет мяса птицы.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Поклонники сосисок могут быть удовлетворены тем, что шесть образцов из десяти все-таки выдержали независимую экспертизу. Это сосиски «Молочные» следующих торговых марок: «Окраина» (г. Мурманск), «Малаховский» (Московская обл.), «Иней» (г. Санкт-Петербург), «Велком» (Московская обл.), «Клинический» (Московская обл.) и «Пит-Продукт» (Ленинградская обл.).

Ирина ГОЛУБЕНКО



Мясное колбасное изделие. Сосиски «Молочные», категория «Б», охлажденные ТМ «Петербурженка»	Продукт категории «Б». Сосиски «Молочные», целлофан, ТМ «Кронштадтский»	Изделия колбасные варенные для детского питания: колбаски (сосиски) «Детские» охлажденные ТМ «Анком»
ООО ПК «Петербурженка», г. Санкт-Петербург,	ООО «Мит Хаус», г. Санкт-Петербург	ООО «Анком», г. Санкт-Петербург
ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ 31498-2012
28.11.2015	23.11.2015	20.11.2015
при температуре от 0 до 6°C – 30 суток	при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% – 30 суток	при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% не более 20 суток
3 x 0,55 кг = 1,65 кг	2 x 0,84 кг = 1,68 кг	1 x 1,13 кг = 1,13 кг
298-00	379-00	289-90
ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей» (гипермаркет «О'Кей»), пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «ТК «Прогресс», (универсам «Семишагофф») ул. Васьи Алексеева, д. 10
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
Не более 28,0 / 19,6±0,7	Не более 28,0 / 22,5±0,7	Не более 22,0 / 26,3 ± 0,7
Не менее 11,0 / 8,5±0,9	Не менее 11,0 / 10,1±0,9	Не менее 12,0 / 10,7 ±0,9
Не более 2,0 / 1,90 ± 0,14	Не более 2,0 / 2,00 ± 0,14	От 1,5 до 1,8 / 1,80 ± 0,14
Положительная	Положительная	Положительная
2,1 ± 0,4	2,1 ± 0,4	2,3 ± 0,7
0,0013 ± 0,0003	0,0020 ± 0,0003	0,0012 ± 0,0003
Выявлены включения крахмала	Выявлены включения крахмала	Выявлены включения крахмала
свинина, говядина, вода, яичный меланж сухой	свинина, говядина, яичный порошок	говядина, свинина, яйца куриные
Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, обнаружено наличие крахмала	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, обнаружено наличие крахмала	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка, обнаружено наличие крахмала

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ

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

– Низкая цена сосисок может указывать на низкое содержание свинины или говядины, которые могут быть заменены на более дешевое мясо птицы или соевый заменитель. Если сосиски изготовлены по техническим условиям, их состав может существенно отличаться от состава, предусмотренного ГОСТом. Возможно, в них добавили другие ингредиенты, сыр или грибы. В любом случае внимательно прочтите этикетку: возможно, в составе присутствуют ароматизаторы, загустители, модифицированный крахмал и красители. Обязательно посмотрите на срок годности: у продуктов на развес он составляет всего 3–5 суток, а вот сосиски в защитной среде или вакуумной упаковке могут храниться 15–20 суток.



ЦКК ЛУНТИР КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА



Владимир Доценко, доктор медицинских наук, профессор, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ:

– К производителям детского питания предъявляются повышенные требования, но на практике покупатель, как выясняется, не застрахован от обмана. Я бы не рекомендовал родителям покупать для своих чад обычные сосиски. Колбасные изделия для питания дошкольников и школьников должны быть белыми, то есть не должны содержать красителей, нитритов, которые в детском рационе вредны и неприемлемы.

Ирина Асфондьярова, доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского торгово-экономического университета:

– Для получения колбасных изделий высокого качества, особенно для детского питания, необходимо использовать парное или охлажденное мясо молодых животных, с минимальным содержанием жира, с невысоким количеством соединительной ткани. Однако сегодня такой продукции на прилавках нет, поскольку она неконкурентоспособна по сравнению с колбасными изделиями массового производства.



Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Понятие «здоровое питание» практически исключает потребление сосисок. Но они остаются любимым продуктом для многих с детства. Очень досадно, что из пяти образцов, произведенных в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, три не прошли экспертизу на соответствие ГОСТу.

Основные претензии были к низкому содержанию белка в исследуемых образцах. Здесь можно с определенной долей вероятности говорить о невысоком качестве сырья, которое использует производитель для создания продукции категории «Б». Однако ГОСТ Р 52196-2011 допускает в колбасных изделиях категории «Б» содержание мышечной ткани от 40% до 60%, что и позволяет законным образом уменьшать финансовые издержки при производстве и сохранить приемлемый для потребителя уровень цен.

Продукция ООО «Анком», заявленная как продукция для детей, конечно, не опасна, но и пользы от нее будет немного, кроме того, что «сыт будешь».

Крахмал не допускается по ГОСТу, однако он не является вредным для здоровья. Его значительное превышение ухудшает вкусовые качества привычного продукта и может повлиять на покупательский спрос.

Каждый потребитель делает выбор в пользу знакомого продукта, и если этот «знакомый» его «подвел», то человек начинает выбирать для себя следующего «знакомого». Это касается любого товара.

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:

Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55

Фактический адрес:

Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90