

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В КУРЯТИНЕ ИЗ МАГАЗИНОВ «О'КЕЙ» И «ВЕРНЫЙ» НАШЛИ САЛЬМОНЕЛЛУ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Насколько безопасна курятина на прилавках магазинов Северной столицы? Чтобы ответить на этот вопрос, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» закупила и направила десять образцов куриных полуфабрикатов разных торговых марок в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных». О результатах экспертизы читайте на

СТР. 8–9



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

К нарушителям приняты меры

Студенты Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого помогли надзорным органам принять меры в отношении магазинов и предприятий общественного питания, допустивших нарушения законодательства, в том числе прав потребителей. Какие магазины оштрафовались, а какие исправились, читайте на



СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»: зараженное мясо не допущено на рынок



Ежемесячно специалисты Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» проводят тысячи исследований по сотням показателей, не допуская на потребительский рынок опасную и некачественную продукцию. О результатах последних исследований и выявленных нарушениях технических регламентов читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Кабачковая икра: осторожно, нитраты!

Очередная экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что 8 из 13 образцов кабачковой икры разных торговых марок содержали нитратов больше, чем предусмотрено требованиями Технического регламента.



СТР. 4–5

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16.08.2026, будут опубликованы результаты экспертиз образцов мёда и колбасы «Краковская». Исследования этих товаров в настоящее время проходят на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».

МЫ ЗНАЕМ ТОЛК В КОЛБАСЕ!

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ

АнКом

1996



В этом году петербургскому мясоперерабатывающему комбинату «АнКом» исполняется 30 лет. За эти годы из небольшого цеха предприятие превратилось в крупную и устойчивую компанию, выпускающую более 400 наименований продукции и ориентированную на все социальные слои населения. «АнКом» сегодня занимает не менее 10% рынка Северной столицы в сегменте колбас и мясных деликатесов, его продукцию знают и любят от Калининграда до Екатеринбурга, а в Петербурге работают около 150 фирменных павильонов и отделов мяскокомбината. О том, какие подарки в честь своего юбилея «АнКом» готовит своим любимым покупателям, читайте на

СТР. 6–7

ПОТРЕБИТЕЛЬ, ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!

Студенты Политеха выявили в магазинах Петербурга нарушения правил торговли

«Общественный контроль» подвел итоги учебной практики

Весна для студентов Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого выдалась по-настоящему жаркой. Три месяца подряд будущие товароведы при методической поддержке Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» проводили мониторинг в торговых сетях и предприятиях общественного питания на предмет соблюдения продавцами товаров и услуг законодательства в сфере защиты прав потребителей.



Студенты Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского государственного политехнического университета Петра Великого на защите практики

ПРОСРОЧКА, БЕРЕГИСЬ!

В рамках практических занятий были обследованы десятки магазинов и предприятий общественного питания.

Торты, салаты, колбасы с истекшим сроком годности, отсутствие контрольных весов, нарушения температурного режима хранения скоропортящейся продукции животного происхождения, отсутствие ценников и обязательной информации для потребителей на упаковках товаров и на стендах в торговых залах, грязные прилавки, неисправное холодильное оборудование, несоблюдение требований законодательства при реализации молочных продуктов – все это общественные контролеры обнаружили в торговых сетях «О'КЕЙ», «Семишагофф», «Лента», «Щедрый», «Магнит», «Дикси», «Перекресток», «ВкусВилл», «Монетка», «Пятерочка», «Градусы» и других. Для максимально эффективной организации своей работы студен-

ты поделились на 11 групп, которые работали в семи районах Санкт-Петербурга: Выборгском, Калининском, Петроградском, Красногвардейском, Приморском, Центральном и Невском.

Осуществляя в рамках учебной практики общественный контроль на объектах потребительского рынка, будущие работники сферы торговли, гостеприимства и оказания услуг получили ценный опыт в области организации торговой деятельности, контроля качества товаров, защиты прав потребителей, взаимодействия с органами государственного надзора.

В ПОМОЩЬ ГОСНАДЗОРУ

В ходе практических занятий студенты не только выкладывали отчеты о выявленных нарушениях законодательства в группе ВК «Общественный контроль», но и направляли обращения в адрес Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Северо-Западного межрегионально-

го управления Россельхознадзора с целью принятия мер и прекращения нарушений прав потребителей.

Ответы надзорных органов подтвердили правомерность обращений молодых общественных контролеров: предприятиям торговли и общественного питания своевременно направлялись предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований, а в отношении некоторых из них даже проводились внеплановые проверки.

Ряд торговых сетей – например, «Пятерочка», «Перекресток», «Магнит» и «ВкусВилл», – не дожидаясь реакции надзорных органов, в добровольном порядке устраняли выявленные студентами нарушения, о чем сами сообщали в группе ВК «Общественный контроль».

Например, там, где было ценников и информации о товарах, они появлялись. Ремонтировалось холодильное оборудование,

с прилавков убиралась гнилые овощи и фрукты, продукты с заменителем молочного жира визуально отделялись от молочных продуктов, корректировалась выкладка продовольственных и непродовольственных товаров в соответствии с требованиями товарного соседства.

НА ЗАЩИТЕ ПРАВ ГРАЖДАН

Студенты проверяли соблюдение прав потребителей не только в магазинах, но и на предприятиях фастфуда. Так, в зоне общественного контроля оказались точки по реализации шавермы. Эффект работы студентов оценили в Северо-Западном межрегиональном Управлении Россельхознадзора: на основании 14 обращений было вынесено 11 предостережений предпринимателям, которые осуществляли оборот мясного сырья в обход системы прослеживаемости «Меркурий», то есть без подтверждения безопасности.

– В условиях действующего в России моратория на внеплановые проверки бизнеса роль общественно-контроля возрастает, подчеркнул **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – В современных реалиях общественный контроль является одним из немногих эффективных инструментов защиты прав потребителей.

Поскольку государственным проверяющим сегодня запрещено проводить проверки по собственной инициативе, они крайне нуждаются в грамотных и обоснованных обращениях граждан, которые сигнализируют о нарушениях. Благодаря такому общественному контролю органы госнадзора могут сегодня хотя бы объявлять предпринимателям предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований. Эту важную миссию в рамках практики как раз и выполняли студенты Политеха.

Студенты, добившиеся наиболее эффективных результатов, в рамках подведения итогов практики получили благодарственные письма не только «Общественного контроля», но также Северо-Западного межрегионального управления Россельхознадзора и депутата Законодательного собрания Санкт-Петербурга А.Э. Алескерова.

Оценивая результаты проделанной работы, кандидат технических наук, доцент Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского Политеха Ирина Асфондырова отметила, что за время практики студенты получили не только новые знания и навыки, но и уверенность в том, что качество жизни зависит как от работы органов власти, так и от самих потребителей, неравнодушных и активных, готовых отстаивать свои права и соблюдать закона.

Владислав МЕЛЬНИК

ДАРЫ МОРЯ

Стейк из форели для вашего пикника

Вот и наступило долгожданное лето! Мы так соскучились по солнцу, свежему воздуху, запаху костров и мангалов, что каждый раз с нетерпением ждем выходных, которые нам подарят тот самый волшебный вкус ароматного шашлыка! Но, отправляясь на пикник с друзьями, помните, что на гриле можно сделать не только мясо, но и рыбу. Приготовленная на мангале, она намного полезнее, чем мясо или тем более колбаски, в составе которых так много добавок.

Диетологи подсчитали, что в рыбе, приготовленной на гриле, гораздо меньше канцерогенов по сравнению с мясным шашлыком. Например, в лососе или семге на гриле обнаруживается сравнительно

мало полициклических ароматических углеводородов, что делает блюдо не только вкусным, но и полезным. Кроме того, рыба – источник омега-3 жирных кислот, которые способствуют снижению

уровня плохого холестерина, улучшают работу сердца и сосудов, а также белков, которые усваиваются легче, чем белки из мяса. Рыба также богата ви-



таминами группы В (В₁₂, В₆) и витамином D, который важен для здоровья костей.

Все это замечательно – но где найти свежую рыбу, разделанную и почищенную, так чтобы без труда взять с собой в дорогу и на мангале приготовить без всяких хлопот? Решение этого вопроса появилось совсем недавно – и всё благодаря петербургской компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», одному из ведущих отечественных рыбоперерабатывающих предприятий.

Теперь совершенно не обязательно точить острые ножи для разделки рыбы и тратить свое время на уборку кухни: достаточно по дороге заглянуть в ближайший супермаркет и выбрать продукты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» в новой категории «Форель охлажденная».

Если предпочитаете сочные стейки – пожалуйста! В одной упаковке массой 300 г для вас два свежих стейка из форели толщиной 2–3 см. Сковорода, духовка или мангал – выбор за вами!

А для детей можно взять упаковку поменьше – 250 г. два кусочка филе форели охлажденной на коже шириной 4–8 см. Как красиво их можно сервировать на белоснежной скатерти!

Хотите приготовить пасту или ароматный и сытный рыбный суп? Выбирайте форель охлажденную филе-кусочки.



В упаковке 300 г вы найдете кусочки нежнейшей форели шириной 1,5–3 см.

Все новинки из форели «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» упакованы в газовой среде и могут храниться 10 суток с даты изготовления при температуре от –2 °С до +4 °С.

Наслаждайтесь солнечной весной и отдыхом в приятной компании, а о вашем правильном питании уже позаботился «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»!

Анна ШЕВЕЛОВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Владислав Мельник, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя:
Редакция газеты «Петербургское качество», 198188, г. Санкт-Петербург, ул.Зайцева, 41.
тел./факс: (812) 709-20-05.

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Схема распространения:
– предприятия торговли,
– органы исполнительной власти,
– местные администрации муниципальных образований.

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.

Переписка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 02.06.2026 г. в 19.30. Выход в свет 16.06.2026 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»: 190020, Санкт-Петербург, Вн. тер. г. МО Екатеринбургский, наб. Обводного канала, д.138, к.1, литера В, пом. 4-Н-6-часть, ком. 311-часть.

Номер заказа № ДБ-186/06
Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: наша задача – делать невидимые угрозы видимыми!



Здоровье граждан – приоритет внутренней политики любого цивилизованного государства. Именно поэтому вопросы безопасности пищевых продуктов всегда находятся в зоне особого внимания органов государственного надзора и контроля.

В Северо-Западном федеральном округе одной из ведущих организаций, осуществляющих лабораторные исследования продовольственного сырья и готовой еды, является Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»). Ежемесячно специалисты лаборатории проводят тысячи исследований по сотням показателей, не допуская на потребительский рынок опасную и некачественную продукцию.

О результатах последних исследований и выявленных нарушениях технических регламентов, которые способны причинить вред здоровью человека, рекомендации по выбору безопасных и качественных пищевых продуктов мы попросили рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Светлану ГРАЙВОРОНСКУЮ.



НА СТРАЖЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

– Светлана Владиславовна, в первом полугодии ваша лаборатория провела масштабные исследования мясных полуфабрикатов и овощной консервации. Какова была основная цель этой работы?

– ФГБУ «ВНИИЗЖ» – важное звено в единой системе обеспечения продовольственной безопасности страны. Наша задача – делать невидимые угрозы видимыми. Северо-Западная испытательная лаборатория проводит исследования пищевых продуктов как в рамках государственного мониторинга, по обращениям общественных организаций по защите прав потребителей, так и по заявкам самих производителей, которые хотят подтвердить качество своего товара. В этом году в зоне нашего внимания оказались мясные полуфабрикаты – фарш, котлеты, филе из мяса птицы, а также кабачковая икра. Эти продукты всегда пользуются повышенным спросом у потребителей.

– Начнем с полуфабрикатов из мяса. Список показателей в области аккредитации вашей лаборатории впечатляет: от антибиотиков до радионуклидов. Какие результаты вызывают наибольшую тревогу?

– В этом году мы активно проверяли мясо птицы и индейки по десят-

кам параметров: наличие патогенов, таких как листерия и сальмонелла, содержание тяжелых металлов, в том числе свинца, кадмия, ртути, выявляем пестициды и остатки лекарственных препаратов.

Большинство проб проходят испытания успешно. Однако в ходе исследований иногда фиксируем серьезные нарушения. Например, в нескольких пробах фарша из мяса индейки были обнаружены сальмонеллы и листерии. Это критические показатели, так как данные бактерии могут вызвать тяжелые пищевые отравления и заболевания. Также в некоторых образцах куриного фарша и стейков из индейки было выявлено превышение допустимого количества мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ). Наша задача – делать невидимые угрозы видимыми.

ОПАСНЫЕ БАКТЕРИИ

– Какую угрозу представляют листерии для человека?

– Листерия – коварная бактерия, так как она способна размножаться даже в холодильнике при низких температурах. Листерия – инфекционная болезнь парнокопытных и непарнокопытных животных, в том числе лисич, кроликов, собак, кошек, грызунов, а также птиц. Инфекция поражает не только животных, но и людей.

Листерия опасна тем, что воздействует на центральную нервную

систему и вызывает менингит, энцефалит или их сочетание. Инфекция крайне коварна: инкубационный период может продолжаться от нескольких дней до двух-трех месяцев, поэтому порой крайне сложно отследить момент заражения, а смертность при таком заболевании составляет 20–30%. По данным Всемирной организации здравоохранения, ежегодно в мире от листериоза погибает около 250 человек. Возбудитель устойчив во внешней среде, остается жизнеспособным в сене, мясокостной муке – до 134 суток, в навозе – до 115 суток, в животноводческих помещениях – до 48 суток.

– Мезофильные микроорганизмы менее опасны?

– Эти микроорганизмы, в отличие от листерии и сальмонеллы, считаются условно патогенными. Количество МАФАНМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты. Превышение содержания МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки. Нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

– С этого года в России ужесточили контроль за использованием лекарственных средств в животноводстве. Антибиотики в мясе находили?

– Мы тестируем продукцию на наличие широкого спектра препаратов: тетрациклиновой группы, бацитрацина, хлорамфеникола и многих других. С начала года в мясопродуктах и мясных полуфабрикатах, таких как фарш, наггетсы, пельмени и другие, положительных находок, то есть нарушений, не выявлено. Это хороший знак: производители стали строже следить за применением ветеринарных препаратов, не допуская превышения действующих норм.

НИТРАТЫ ПОД КОНТРОЛЕМ

– Овощи наряду с мясом также должны быть в нашей тарелке. Даже праздник специально придумали: 16 июня в мире отмечают День свежих овощей. Но они, как мы знаем, бывают не только полезными. Не секрет, что в магазинах без труда сегодня можно найти овощи и овощные консервы, напичканные нитратами, передозировка которыми может нанести серьезный вред организму. Недавно Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» проверила целую линейку овощных консервов – икру из кабачков, которая считается диетическим продуктом. Какие «сюрпризы» нашли в популярной закуске?

– Вы правы: основная проблема овощной консервации – нитраты. Наши исследования показали превышение норм содержания нитратов в продукции сразу нескольких известных торговых марок. Исследования проводили по заявке Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

– В чем опасность нитратов?
– Разовое употребление продукта с превышением допустимой нормы

нитратов вряд ли приведет к острому отравлению, но системное накопление нитратов в организме крайне нежелательно. Результаты наших исследований – это сигнал для производителей, свидетельствующий о необходимости более жесткого входного контроля сырья, то есть самих кабачков, на этапе закупки. При этом по микробиологическим показателям и промышленной стерильности икра в большинстве случаев соответствует нормам.

Считается, что максимально допустимой суточной дозой нитратов является 3,7 мг на 1 кг массы тела. При превышении данной нормы в тонком кишечнике нитраты, поступившие с продуктами и водой, всасываются и поступают в кровь. Вред организму приносят не сами нитраты, а их производные, которые образуются из нитратов в результате функционирования микробов, живущих в толстом кишечнике. Последние способны соединяться с другими веществами – аминами и амидами, возникающими в результате переваривания белковых продуктов. Образующиеся нитрозамины и нитро-

– Для мясных продуктов следует соблюдать некоторые правила потребительской гигиены, и главное из них – термическая обработка.

Большинство патогенных бактерий в мясе погибают при высоких температурах, но важно «прогреть» продукт не только снаружи, но и внутри. Бактерии гибнут при температуре 70–75 °С. Для контроля лучше использовать кулинарный термометр. При достижении внутри куска мяса или фарша 70 °С удерживайте эту температуру не менее двух минут. Если термометра нет, следите, чтобы мясной сок стал абсолютно прозрачным, без розовых оттенков, а мясо на срезе было серого цвета. Помните: сальмонелла и листерия погибают при высоких температурах, поэтому качественная прожарка или варка – это безопасность пищи и гарантия вашего здоровья.

Следующее правило: контроль перекрестных загрязнений. Часто бактерии попадают в организм не из готового блюда, а через руки или инвентарь, которыми касались сырого мяса. Поэтому важно иметь отдель-



замиды, по мнению исследователей, становятся канцерогенами. Метаболитами нитратов являются нитриты. Они реагируют с гемоглобином, образуя другое соединение – метгемоглобин. Последний присутствует в крови (норма – до 2%). Если его содержание повышается до 30%, у человека наблюдаются симптомы отравления.

Если снизить содержание нитратов в кабачковой икре, приобретенной в магазине, невозможно, то для свежих овощей такие способы есть. Например, их вымачивание в холодной воде 30–60 минут помогает снизить концентрацию нитратов на 15–20%. Также уменьшить количество вредных веществ можно, удалив у плода плодоножку и кожуру – в этих частях овощей нитраты накапливаются больше всего.

ПРАВИЛА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ ГИГИЕНЫ

– Как простому потребителю снизить риски употребления пищевых продуктов, обсемененных условно патогенными и патогенными микроорганизмами, а также напичканных нитратами?

ную разделочную доску и нож только для сырого мяса. Никогда не режьте на такой доске хлеб или овощи.

Не забывайте также мыть руки с мылом минимум 20 секунд после любого контакта с сырым фаршем или упаковкой от него. При этом само сырое мясо мыть не стоит. Эпидемиологи не рекомендуют мыть сырую птицу или мясо в раковине: брызги воды разлетаются на расстоянии до одного метра, перенося бактерии, в том числе листерию, на чистую посуду и столешницу.

И последнее. Не храните сырые полуфабрикаты рядом с готовыми продуктами: колбасой, сыром, открытой кабачковой икрой. Старайтесь приготовить охлажденный фарш в течение 24 часов после покупки. Если не планируете готовить сразу – замораживайте.

Что касается овощной консервации, то здесь мы, как лаборатория, продолжаем мониторинг, чтобы партии пищевых продуктов, не соответствующие обязательным требованиям, не попадали на стол потребителей.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК



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

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

Прямая линия директора:

Тел.: +7 (812) 630–20–69 (доб. 144, 178, 133),
8–800–60–52–36

E-mail: general@vetlab.spb.ru
www.arriah.ru

Отдел приема проб:

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



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАБАЧКОВАЯ ИКРА: ОСТОРОЖНО, НИТРАТЫ!

В прошлом году Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» впервые провела исследования кабачковой икры на содержание нитратов. Результаты оказались неутешительными: превышение вредных солей было обнаружено в пяти из десяти проверенных образцов популярных марок, то есть в половине проверенных банок. В этом году было принято решение повторить исследование, чтобы проверить, насколько изготовители, допустившие выпуск некачественных овощных консервов, усилили входной контроль сырья и готовой продукции, а также насколько оказались эффективны меры органов государственного надзора, куда «Общественный контроль» направил материалы проверки.

Итоги экспертизы этого года, проведенной на базе ФГБУ «Федеральный центр защиты здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), огорчили еще сильнее: 8 из 13 образцов разных торговых марок содержали нитратов больше, чем предусмотрено требованиями Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

БЕЗОПАСНОСТЬ – ПЕРЕД ВСЕМ

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

Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» закреплены требования к содержанию нитратов в овощных консервах, которые являются обязательными для всех отечественных консервных комбинатов. В кабачках и продуктах из них допускаются нитраты в количестве не более 400 мг/кг. Если норма превышена, продукция признается опасной и подлежит снятию с реализации и утилизации. Это предусмотрено Федеральным законом № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

ОПАСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Согласно протоколам испытаний Северо-Западной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», по содержанию нитратов восемь образцов овощных консервов «Икра из кабачков» разных торговых марок провалили экспертизу, поскольку количество азотных солей в них оказалось значительно больше, чем предусмотрено требованиями действующего законодательства.

Так, в консервах «Икра из кабачков», в/с, ТМ «Выбор семьи», ГОСТ 2654–



2017 (ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край), приобретенных в торговом комплексе «Лента» по цене 161 руб./кг, количество нитратов превысило норму более чем на четверть и составило 557 мг/кг. А согласно результатам дополнительной проверки, проведенной испытательной лабораторией «Петербург-Экспертиза», содержание нитратов в образце ТМ «Выбор семьи» (дата изг. 09.08.2025) составило и вовсе 1397 мг/кг.

Овощные консервы ООО «Славянский консервный комбинат» по итогам проверки прошлого года оказались самыми загрязненными нитратными солями: три образца под марками «Красная цена», «О'КЕЙ daily» и «Моя цена» (частные марки торговых сетей «Пятерочка», «О'КЕЙ» и «Магнит»), изготовленные этим предприятием, содержали нитратов соответственно 604 мг/кг, 726 мг/кг и 957 мг/кг.

– Наши многолетние исследования показывают, что собственные марки торговых сетей, такие как «Лента», «Красная цена», «Моя цена» и «О'КЕЙ daily», – это всегда компромисс между ценой и качеством, – предупреждает Всеволод Вишневецкий, председа-

тель СПб ООП «Общественный контроль». – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой торговой сети свою продукцию только в одном случае: если сократит собственные издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить себестоимость исходного сырья. Поэтому «Общественный контроль» рекомендует выбирать продукцию не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей. Пусть такие консервы будут дороже на 10–15%, но зато гарантия их соответствия обязательным требованиям значительно выше.



«ДЯДЯ ВАНЯ» НЕ ОПРАВДАЛ НАДЕЖД

На этот раз «подкачала» и икра из обжаренных кабачков в/с, ГОСТ 2654–2017 ТМ «Дядя Ваня» (ООО «Консервное предприятие Русское поле – Албаши», Краснодарский край), приобретенная в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 272 руб./кг.

В этих овощных консервах содержание нитратов составило 496 мг/кг. Согласно результатам дополнительной проверки, проведенной испытательной лабораторией «Петербург-Экспертиза», содержание нитратов в образце ТМ «Дядя Ваня» от той же даты выпуска составило 721 мг/кг.

В прошлом году продукция от ООО «Консервное предприятие Русское поле – Албаши» также была признана небезопасной: в кабачковой икре ТМ «Лента» нитратов оказалось 618 мг/кг.

«ФРАУ МАРТА» ТОЖЕ РАЗОЧАРОВАЛА

Икра из кабачков ТМ «Фрау Марта» (ООО «Рольник», Республика Беларусь), приобретенная в универсаме «Верный» по цене 314 руб./кг, также не соответствовала по содержанию нитратов: 514 мг/кг.

В том же «Верном» был обнаружен еще один образец икры кабачковой ТМ «Царев Сад» (ООО «Производственная компания «Русь», Белгородская обл.), ГОСТ 2654–2017, по цене 189 руб./кг с содержанием нитратов 480 мг/кг.

Как показали дополнительные иссле-

дования, проведенные испытательной лабораторией «Петербург-Экспертиза», торгует небезопасными овощными консервами и универсам «Сезон» – содержание нитратов в икре из кабачков ТМ «Кубаночка» (ООО «Гранд-Стар», г. Краснодар) стоимостью 320 руб./кг составило 880 мг/кг, что больше нормы в два с лишним раза.

«ГЛАВНЫЕ» ПО НИТРАТАМ

Еще два образца кабачковой икры, не соответствующие требованиям безопасности, были обнаружены в гипермаркете «Ашан».

Так, в образце ТМ «Каждый день» (ООО «Юнона Инвест Легендарный Торговый Дом», г. Краснодар) по цене 194 руб./кг содержание нитратов составило 448 мг/кг.

Однако этот образец, несмотря на превышение солей нитратов, можно признать «диетическим» по сравнению с его «коллегой» по полке – кабачковой икрой ТМ «Ашан» (ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край) по цене 192 руб./кг, в которой количество нитратов превысило допустимую норму более чем в три раза и составило 1277 мг/кг!

Ну а «чемпионом» экспертизы по содержанию нитратов стал другой продукт ООО «Славянский консервный комбинат» – икра из кабачков ТМ «Красная цена» из магазина «Пятерочка» по цене 203 руб./кг, в которой количество этих солей составило... 1431 мг/кг!

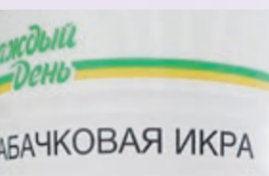
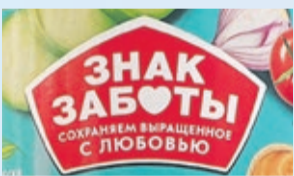
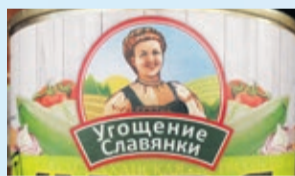
В прошлом году икра из кабачков ТМ «Красная цена» также провалила экспертизу: количество нитратов в образце составило 604 мг/кг! Как видим, предостережения, направляемые Роспотребнадзором руководителям, не способствуют усилению контроля со стороны изготовителей и продавцов. А торговые сети и не думают отказываться от небезопасной продукции, продолжая и дальше зарабатывать на здоровье потребителей.

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

– Нитрит, в который в процессе метаболизма преобразуется нитрат,



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНСЕРВОВ «ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ»



| Наименование продукта | Икра из кабачков (обжаренных). Продукт стерилизованный. ТМ «Угощение Славянки» | Икра из кабачков. В/с. Стерилизованная. ТМ «Знак заботы» | Икра из уваренных кабачков. Стерилизованная. В/с. ТМ «Скатерть самобранка» | Икра из кабачков. Стерилизованная. ТМ «Разносольников» | Икра из кабачков (уваренных) «Элита». ТМ «Кухмастер» | Икра из овощей: икра кабачковая. ТМ «Каждый день» |
|------------------------------------|--|---|--|---|--|---|
| Производитель | ООО «Вкусный продукт», г. Астрахань | ООО «Белгородский консервный комбинат», Белгородская обл. | ООО «Быховский консервный завод», Республика Беларусь | ООО «Царицынские соленья», Волгоградская обл. | ООО «Кухмастер», Самарская обл. | ООО «Юнона Инвест Легендарный Торговый Дом», г. Краснодар |
| Дата изготовления | 09.10.2025 | 13.08.2024 | 10.09.2025 | 23.09.2025 | 24.11.2025 | 25.10.2024 |
| Нормативный документ (НД) | ГОСТ 2654-2017 | ГОСТ 2654-2017 | ГОСТ 2654-2017 | ГОСТ 2654-2017 | ГОСТ 2654-2017 | ТУ 10.39.17-024-41964715-2024 |
| Масса, количество образцов | 1 шт. x 545 г | 1 шт. x 450 г | 1 шт. x 480 г | 1 шт. x 480 г | 1 шт. x 385 г | 1 шт. x 360 г |
| Цена | 248 руб. | 178 руб. | 250 руб. | 313 руб. | 179 руб. | 194 руб. |
| Место закупки | ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А | ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А | ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А | ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30 | ООО «Бэст Прайс» (магазин «Fix Price»), ул. Зайцева, д. 27 | ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б |
| Нитраты, мг/кг (Норма / Результат) | Не более 400 / 256 | Не более 400 / 296 | Не более 400 / 332 | Не более 400 / 340 | Не более 400 / 390 | Не более 400 / 448 |
| Соответствие ГОСТу | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов |

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

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



могут являться побочные продукты животноводства, которые не относятся к агрохимикатам и не подлежат государственному контролю (надзору). «В Государственном каталоге пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации, отсутствуют установленные нормы применения азотных удобрений. В связи с изложенным установить связь между содержанием нитратов в продовольственном (пищевом) сырье и нарушением регламентов агрохимикатов невозможно», – подчеркнули в ведомстве.

Кроме общих слов, практических действий со стороны контролирующей структуры по удалению с полок небезопасной овощной продукции вопреки ожиданиям не последовало. Несмотря на то что «Общественный контроль» выявил в петербургских магазинах рекордное количество овощных консервов с превышением нитратов, изготовители небезопасной продукции не подверглись не то что проверкам – органы государственного надзора им даже не вынесли обычного предупреждения. «Пальцем погрозил», как и в прошлом году, только продавцам: на этот раз предостережения были объявлены магазинам «О'КЕЙ», «Лента», «Ашан» и «Верный». Бездействие чиновников говорит о том, что здоровье населения сегодня все чаще отходит на второй план. На первом месте – налоговые поступления. А какого качества товары, с которых уплачиваются налоги, большого значения не имеет. Такие нынче времена.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!
Согласно протоколам испытаний, благополучной по содержанию нитратов признана кабачковая икра только пяти торговых марок: «Угощение Славянки» (ООО «Вкусный продукт», г. Астрахань), «Скатерть самобранка» (ООО «Быховский консервный завод», Республика Беларусь), «Кухмастер» (ООО «Кухмастер», Самарская обл.), «Знак заботы» (ООО «Белгородский консервный комбинат», Белгородская обл.) и «Разносолеников» (ООО «Царицынские соленья», Волгоградская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



ОТ ИВАНА ГРОЗНОГО ДО НИКИТЫ ХРУЩЕВА

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



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

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

Промышленный выпуск кабачковой икры в СССР начался в 1930-х годах. Она быстро стала одним из символов советской кухни, так как во время голода консервированная икра была одним из самых популярных продуктов на прилавках. У государства был запрос на создание недорогого, доступного всем слоям населения питательного рациона. Рецепт долго разрабатывали, и в итоге он пришелся по вкусу строителям коммунизма.

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

Сегодняшняя кабачковая икра, конечно, по вкусу и составу не та, что была раньше. Во-первых, в СССР не было рафинированного масла, как сегодня, поэтому для приготовления продукта использовали нерафинированное, которое отличается более насыщенным вкусом и ароматом. Во-вторых, в советские времена существовала единая рецептура промышленного приготовления кабачковой икры. И если наличие в ней, например, белых кореньев (пастернака, петрушки, сельдерея) было обязательным, то сейчас – на усмотрение изготовителя.

Действующий ГОСТ на кабачковую икру (ГОСТ 2654–2017) устанавливает нормы лишь для очень ограниченного количества физико-химических показателей. Среди них – массовая доля сухих веществ, жира, соли и примесей. И всё! Рецептура же в ГОСТе не прописана. То есть способы приготовления и состав даже изготовленного по ГОСТу продукта у производителей сейчас могут отличаться. Поэтому нынешние изготовители вполне могут работать в «режиме экономии»: обходиться без кореньев, использовать томатную пасту третьего сорта. Плюс замена нерафинированного подсолнечного масла рафинированным. И все это, вместе взятое, сильно отличает вкус современной кабачковой икры от той, которой восхищались наши бабушки.



| Икра из кабачков уваренных. ТМ «Царев Сад» | Икра из обжаренных кабачков. В/с. Стерилизованная. ТМ «Дядя Ваня» | Икра из кабачков традиционная стерилизованная. ТМ «Фрау Марта» | Икра из уваренных кабачков. В/с. ТМ «Выбор семьи» | Икра из кабачков уваренных. Продукт стерилизованный. ТМ «Кубаночка» | Икра из уваренных кабачков. Продукт стерилизованный. В/с. ТМ «Ашан» | Икра из уваренных кабачков стерилизованная. В/с. ТМ «Красная цена» |
|--|--|--|---|---|---|--|
| ООО «Производственная компания «Русь», Белгородская обл. | ООО «Консервное предприятие Русское поле – Албаши», Краснодарский край | ООО «Рольник», Республика Беларусь | ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край | ООО «Гранд-Стар», г. Краснодар | ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край | ООО «Славянский консервный комбинат», Краснодарский край |
| 22.08.2025 | 09.10.2025 | 14.09.2025 | 08.08.2025 | 05.08.2025 | 17.07.2025 | 14.09.2024 |
| ГОСТ 2654-2017 | ГОСТ 2654-2017 | НД не указан | ГОСТ 2654-2017 | ГОСТ 2654-2017 | ГОСТ 2654-2017 | ГОСТ 2654-2017 |
| 1 шт. x 450 г | 1 шт. x 460 г | 1 шт. x 430 г | 1 шт. x 360 г | 1 шт. x 500 г | 1 шт. x 520 г | 1 шт. x 360 г |
| 189 руб. | 272 руб. | 314 руб. | 161 руб. | 320 руб. | 192 руб. | 203 руб. |
| ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5 | ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 | ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5 | ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А | ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30 | ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б | ООО «Агроторг» (магазин «Петерочка»), ул. Зайцева, д. 23, лит. А |
| Не более 400 / 480 | Не более 400 / 496 | Не более 400 / 514 | Не более 400 / 557 | Не более 400 / 880 | Не более 400 / 1277 | Не более 400 / 1431 |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию нитратов |

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ГОСТЬ НОМЕРА

ВИТАЛИЙ ЕЛФИМОВ:

Накануне юбилея мясоперерабатывающего комбината «Анком», которому в этом году исполняется 30 лет, сотрудники редакции газеты «Петербургское качество» вместе со студентами Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого посетили предприятие, чтобы своими глазами увидеть, из чего сегодня делают в Петербурге колбасу. Интересно было также выяснить, как мясокомбинату, несмотря на непростые экономические условия, связанные с санкционным давлением, удается не только оставаться на плаву, но и выпускать продукцию высокого качества по доступным ценам. Генеральный директор компании «Анком» Виталий Елфимов с гордостью показал гостям свое производство и ответил на вопросы на импровизированной «пресс-конференции».



КАК КОРАБЛЬ НАЗОВЕШЬ...

– Виталий Петрович, что означает название «Анком» и кто его придумал?

– Мясоперерабатывающая компания на проспекте Обуховской Обороны, д. 119Б была основана в начале 1990-х годов предпринимателем Ашотом Андраниковичем Чобаняном. Это было небольшое семейное производство, которое получило свое название от сложения первых слогов имен родителей Чобаняна: Андраник и Коммуна. Так, из двух красивых имен получилось не менее привлекательное название «Анком».

– Коммуна – достаточно редкое имя даже во времена СССР. От него веет некогда популярными ценностями социализма, социальной справедливости... Однако, как корабль назовешь, так он и поплывет. Отразилось ли это название на концепции предприятия, его социальной миссии?

– Да, думаю, что в каком-то смысле это отразилось и на философии компании. Для нас важны не только производственные показатели, но и социальная ответственность, уважение к людям, сохранение семейных традиций.

На предприятии работают целые династии, и это для нас особая ценность. «Анком» держится на сильной, сплоченной команде, которая уже 30 лет работает как единый организм.

– «Анком» был основан в 1996 г. 1990-е часто называют лихими. А каким это время было для вас?

– Не знаю, поверите вы мне или нет, но для меня, как для производственника, это было замечательное время. В 1990-е годы для нас открылись зарубежные рынки, в страну стало поступать современное импортное оборудование, которое было более производительным, более качественным и долговечным. Благодаря этому оборудованию мы смогли существенно улучшить качество выпускаемой продукции, гарантировать ее полную безопасность.

КАДРЫ РЕШАЮТ ВСЁ

– С какими основными трудностями ваше производство сталкивается сегодня? Чем они отличаются от трудностей 1990-х годов?

– Сегодня одна из главных трудностей для нас, как и для многих производственных пред-

приятий, – кадровый дефицит в условиях масштабирования производства. Особенно остро ощущается нехватка сотрудников рабочих специальностей: операторов упаковочных линий, кутеровщиков, работников склада, комплектовщиков на готовую продукцию, грузчиков, уборщиц. Если в 1990-е бизнесу приходилось работать в условиях общей экономической нестабильности, то сейчас ключевой вызов – найти и подготовить людей. Поэтому мы сделали ставку на собственную систему обучения: на базе производства организован свой учебно-производственный комбинат, где в течение года «под крылом» опытных наставников будущие специалисты проходят обучение.

На предприятии создана квалификационная комиссия, которая проводит итоговую аттестацию, я лично ее возглавляю.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕЖДЕ ВСЕГО

– Чем сегодняшняя колбаса отличается от той, которую «Анком» выпускал 30 лет назад? Что изменилось: состав, качество, упаковка?

– За 30 лет продукция, безусловно, изменилась в лучшую

сторону. Современные технологии и оборудование позволили повысить качество, улучшить вкус и обеспечить стабильность характеристик выпускаемых колбасных изделий. Существенно шагнула вперед и упаковка: сегодняшние решения позволяют надежно сохранять свежесть и безопасность продукта на протяжении всего срока годности. Не менее важно и то, что за эти годы серьезно усилился контроль

ля и мясные деликатесы становятся только лучше и качественнее, это безусловная тенденция.

ТАЙНЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

– На вашей продукции выросло уже не одно поколение петербуржцев. Отличаются ли сегодняшние покупатели от тех, кто выбирал вашу продукцию в прошлом веке?

– Безусловно, покупатель изменился, и это естественно. Сегодня



сырья. Мы давно и последовательно проверяем мясо по ключевым показателям безопасности, включая остаточные следы ветеринарных препаратов. Это принципиальная позиция компании: качество и безопасность продукции для нас всегда стоят на первом месте.

Сейчас в России вводятся более жесткие требования к контролю ветеринарных препаратов в мясном сырье, включая антибиотики. Но в «Анком» такой контроль ведется уже давно. Еще восемь лет назад мы дооснастили лабораторию и начали проводить все необходимые исследования. Если видели нарушения, то возвращали поставщикам целые партии мяса, буквально фурами. Производство терпело убытки, но безопасность продукции для нас важнее всего. В 2024 году расширили штат лаборатории. Расходы значительно увеличились, но мы сделали всё, чтобы это не сказалось на цене для покупателей. С каждым годом мы внедряем новые технологии, проводим новые исследования. Благодаря этому колбасные изде-

он гораздо более осознанный, внимательно изучает состав, интересуется происхождением сырья, технологиями производства. При этом базовые ценности остаются неизменными – людям по-прежнему важны честный состав, удобная упаковка и доступная цена.

В наших магазинах я часто встречаю покупателей, которые много лет остаются нашими постоянными клиентами и всегда отмечают стабильное качество нашей продукции.

Мы дорожим доверием людей – для нас это важный ориентир. И бережно сохраняем традиции, на которых выросло не одно поколение, но при этом развиваемся вместе с нашим покупателем, работаем с ассортиментом и внимательно относимся к меняющимся запросам.

Сам я и вся моя семья, включая четверых внуков, с большим удовольствием едим продукцию «Анком». Никаких «спецаказов» для директора нет – домой я беру ровно то же самое, что лежит на прилавках наших фирменных магазинов для всех наших покупателей.

«ВСЕМ ЗДОРОВЬЯ И МИРА!»

– Как часто вам приходится лично общаться с рядовыми покупателями продукции «Анком»? И что чаще от них приходится слышать: жалобы, пожелания или благодарности?

– Я регулярно лично общаюсь с покупателями. Пять-семь раз в месяц без предупреждения посещаю наши магазины по разным адресам: оцениваю состояние торгового оборудования, выкладку продукции, санитарные условия в павильонах.

Что касается обратной связи, то благодарностей в наш адрес всегда было значительно больше, чем жалоб.

За все время моей работы в «Анком» было крайне мало претензий на качество продукции. Конечно, недовольства бывают, но в большинстве случаев они касаются обслуживания. В этом вопросе у нас подход жесткий: после первой обоснованной жалобы с продавцом проводится работа, после повторной – увольняем сотрудника. Менеджер, который курирует данный магазин, за такие инциденты несет финансовую ответственность.

Помню, как-то захожу в магазин, продавщица увлеченно разгадывает кроссворд, меня не замечает. Я подождал, потом поздоровался. Оказалось, она недавно работает, меня не узнала. Мы с ней спокойно поговорили о стандартах обслуживания, о том, что покупатель всегда должен быть в фокусе, даже если в зале тихо. Продавщица все поняла, извинилась. Кстати, сейчас она работает у нас в другом магазине и показывает отличные результаты.

В каждом нашем павильоне есть книга отзывов и предложений, а также телефоны закрепленного менеджера и самого предприятия. Все отзывы в интернете также отслеживаются, передаются в отдел качества и обрабатываются. Ни одно обращение не остается без реакции. Если жалоба на качество продукции подтверждается – а такие единичные случаи бывают, например, из-за дефекта упаковки, – товар обязательно обмениваем на новый.

НАША МИССИЯ – КАЧЕСТВО!

– Если сравнить сегодняшнюю экономическую ситуацию с кризисами 1998 г. и 2008 г., пандемией 2020 г., то когда было тяжелее работать: тогда или сейчас, в период санкционного давления и активного импортозамещения?

– За 30 лет работы мы научились справляться с любыми вызовами. Ни в кризисы 1998 и 2008 годов, ни в пандемию, ни в нынешних условиях санкционного давления предприятие не останавливало работу ни на один день. Мы всегда сохраняли стабильность, несмотря на внешние обстоятельства.

Конечно, каждое время ставило свои задачи. В пандемию, например, потребовались особые меры безопасности. Мы максимально ограничили доступ посторонних на предприятие, сделали все необходимое для снижения рисков заражения, уделяли большое внимание защите сотрудников. Нам было важно сохранять темпы производства и, конечно, рабочие места. Я всегда считал, что забота о коллективе – это не формальность, а обязанность руководителя. По-



этому в тот период мы старались продумывать даже, казалось бы, нестандартные решения, которые помогали людям чувствовать себя спокойнее и безопаснее на работе.

Сейчас, в условиях санкционного давления, мы наблюдаем значительный прогресс в отечественном производстве промышленного оборудования для пищевых отраслей. Особо хочу отметить ярославских промышленников, чьим оборудованием мы как раз сегодня активно оснащаем наше предприятие. Оборудование санитарного назначения – тоже отечественное. Это позволяет нам не только поддерживать высокие стандарты качества, но и укреплять свою независимость в условиях внешнеэкономической нестабильности.

– «Анком» – единственное в Петербурге мясоперерабатывающее предприятие, которое развивает собственную сеть фирменной торговли. Казалось бы, по всем законам рынка, федеральные торговые сети уже давно должны были вас «задушить». Как удается в рамках жесткой конкуренции удерживать занятые на рынке позиции и добиваться впечатляющих результатов?

– Сегодня наша фирменная торговая сеть насчитывает около 150 павильонов и отделов. Именно этот формат позволяет нам предлагать покупателю максимально широкий ассортимент колбасных изделий и мясных деликатесов высокого качества. В федеральных торговых сетях такой возможности, как правило, нет: там на полке оказывается лишь ограниченное количество позиций.

Именно поэтому нас почти нет в сетевой рознице. Есть и вторая, не менее важная причина: условия закупки. Нередко федеральные сети ожидают от производителя отпускных цен, которые оказываются на грани или даже ниже себестоимости. Работать в таких условиях можно только за счет снижения качества, а для «Анком» это принципиально недопустимо.

Кроме того, торговые сети далеко не всегда готовы оперативно пересматривать ценовую полити-

ку даже тогда, когда для этого есть объективные основания – например, рост стоимости сырья. Производить продукцию себе в убыток – значит, ставить под угрозу экономическую устойчивость предприятия.

Поэтому стратегия «Анком» остается неизменной: мы работаем прежде всего для своего розничного покупателя. Собственная фирменная торговля дает нам возможность сохранять качество, широкий ассортимент и прямой контакт с потребителем. Задушить нас сложно, потому что за нас голосует потребитель – павильоны есть по всему городу, наша продукция всегда под рукой, свежая и с адекватной ценой. Именно это и помогает нам уверенно удерживать позиции на рынке, несмотря на жесткую конкуренцию.

СЕРДЦЕ КОМПАНИИ

– Успех любого бренда – это команда. Раскройте секрет: как ее создать и не растерять за годы?

– Секрет устойчивости компании – в нашей открытости

перед внешним миром и, конечно, в дружной, сплоченной команде единомышленников. Если я – голова компании, то коллектив – это сердце. Внутри «Анком» нет места для подлости, нет равнодушия. Все специалисты болеют за производство, за результат. Это дорогого стоит. Средний трудовой стаж сотрудника компании – 20 лет. Например, главный технолог производства работает уже четверть века, а коммерческий директор – 28 лет! Люди знают, что «Анком» – это надежно. «Анком» – это уверенность в завтрашнем дне.

А создается такая команда просто: честностью, прозрачностью и личным примером. Я никогда не прошу от сотрудников того, чего не делаю сам. Мы нанимаем людей по принципу «Разделяешь ценности – работаем вместе». А дальше уже дело за доверием и уважением.

ЗАДУМАНО – СДЕЛАНО!

– 30 лет позади. Какие планы на будущее?

– Я человек старой школы, поэтому всегда верстаю планы на пятилетку. И все намеченные

планы «Анком» выполняет на сто процентов.

В глобальном плане цель одна: в условиях конкуренции, усиливающейся с каждым годом, сохранять и дальше позиции на рынке. Для этого надо решить несколько задач. Во-первых, продолжить модернизацию производственного оборудования. Этим мы занимаемся непрерывно.

Во-вторых, нарастить производство сырокопченых колбас. Для решения этой задачи запланировано строительство нового цеха.

Третья задача – расширение и автоматизация складского хозяйства. Так, в этом году запланировано внедрение проекта автоматизированного склада, что позволит в два раза сократить потребность в ручном труде.

В планах на ближайшие десять лет – автоматизировать обвалку свиных полутуш и птицы. Есть и другие идеи, связанные с защитой окружающей среды.

Так, например, свой первый экологический проект, связанный с удалением дыма – побочного продукта натурального копчения – мы реализовали еще в 2018 г. Теперь весь дым не попадает в атмосферу, а превращается в смолу, которая затем поступает на переработку. Это был дорогостоящий проект, однако он был необходим для защиты здоровья и комфорта петербуржцев, проживающих рядом с заводом.

Вторым этапом в обозримом будущем станет внедрение технологии удаления запахов, которые попадают во внешнюю среду вследствие нашей производственной деятельности.

– Отмечая 30 лет со дня основания компании, что бы вы хотели сказать своим покупателям?

– Желаю всем петербуржцам здоровья и мира! И конечно, приглашаю всех в наши фирменные магазины, адреса которых можно узнать на сайте компании www.ancom.spb.ru. В честь юбилея предприятия с 10 по 25 июня во всей сети фирменной торговли «Анком» будут действовать приятные скидки. Приходите за знакомым вкусом, который мы бережно храним для вас уже 30 лет. Будем рады видеть вас в наших магазинах «Анком»!

Кирилл ОРЛОВ

Фото: Анна ШЕВАРДИНА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЯСО ПТИЦЫ: ОСТОРОЖНО САЛЬМОНЕЛЛА!

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

Насколько безопасна курятина на прилавках магазинов Северной столицы, в очередной раз решила проверить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Для этого в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ» были направлены десять образцов куриных полуфабрикатов разных торговых марок, приобретенных в крупных торговых сетях Северной столицы. Итоги рейда по супермаркетам Северной столицы, как и в прошлом году, оказались неутешительными.

ПТИЦА, КОТОРОЙ МОЖНО ОТРАВИТЬСЯ

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

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

ностью «чистыми» с санитарной точки зрения тогда оказались из десяти лишь два образца полуфабрикатов из мяса птицы.

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

– Этот показатель характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет **Александр Ишевский, доктор технических**



наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО. – Превышение содержания количества МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перемасовки. В пределах допустимых значений содержание в продукции МАФАНМ для человека безопасно, а вот употребление продукции с высоким их содержанием может вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита. Самыми чувствительными к повышению данного показателя являются дети, пожилые люди и люди с ослабленной иммунной системой.



По итогам проверки 2022 г. уже ни в одном из проверенных десяти образцов курятины не было обнаружено

патогенной микрофлоры. Исключением стал один образец из Новгородской области с превышением количества МАФАНМ.

Однако с 2024 г. кривая обнаружения патогенной микрофлоры опять поползла вверх: сальмонелла была обнаружена в натуральном охлажденном полуфабрикате из мяса птицы «Филе грудки» ТМ «ООО НПК – НЕ ПРОСТО КУРИЦА» (ООО «Невская продовольственная компания», г. Петергоф), приобретенном в магазине «Магнит», а в прошлом году – в полуфабрикате «бедро» ТМ «Птицефабрика «Псковская» (ООО «Глемре-продуктор Назия», Псковская обл.) и полуфабрикате «голень охлажденная» ТМ «Наша птичка» (ООО «Тверской бройлер», Тверская обл.).

Лабораторные исследования, проведенные «Общественным контролем» в этом году, не выявили листерию ни в одном из десяти проверенных образцов куриных полуфабрикатов, зато в двух пробах оказалась сальмонелла.

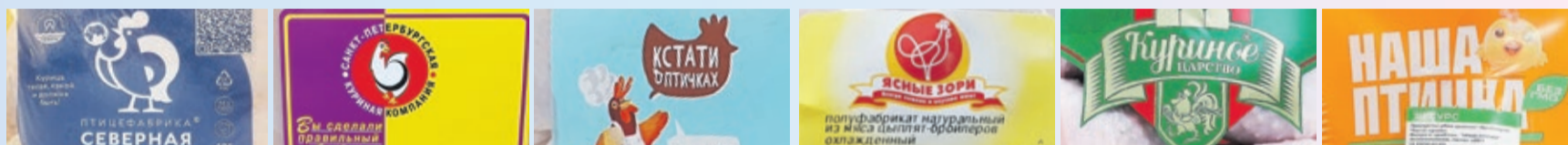
ОПАСНАЯ ПТИЦА

Согласно протоколам испытаний, сальмонелла была обнаружена в крыле целом охлажденном ТМ «Латифа» Халаль (АО «Васильевская птицефабрика», Пензенская обл.), приобретенном в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 419 руб./кг, а также в филе грудки без кожи (ООО «МПК Мясная Столица», г. Санкт-Петербург) из универсама «Верный» по цене 330 руб./кг.

Как выяснилось, поставки мяса птицы АО «Васильевская птицефабрика» осуществляются не только в розничные торговые сети, но и в систему дошкольного питания Петербурга. В начале апреля этого года мясо птицы от АО «Васильевская птицефабрика», инфицированное сальмонеллой, стало причиной закрытия Роспотребнадзором 47 детских дошкольных образовательных учреждений «Эрудит» в Петербурге и Ленобласти на 30 суток. Пострадали более 50 человек – в основном дети. Роспотребнадзор провел санитарно-эпидемиологи-



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



| Наименование продукта | Окорочок с кожей цыплят-бройлеров охлажденный. ТМ «АО Птицефабрика «Северная» | Части тушек цыплят-бройлеров. «Филе грудки без кожи охлажденное» ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания» | Мясо птицы. Части тушек цыплят-бройлеров. Бедро с кожей цыпленка-бройлера охлажденное. ТМ «Кстати о птичках» | Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров охлажденный. Бедро. ТМ «Ясные зори» | Мясо цыплят-бройлеров: бедро «Классическое». Охлажденное. ТМ «Куриное царство» | Продукты убоя цыплят-бройлеров. Части тушек: бедро с хребтом. Охлажденное. ТМ «Наша птичка» |
|--|---|--|--|---|--|---|
| Изготовитель | АО «Птицефабрика «Северная», Ленинградская обл. | ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», Ленинградская обл. | ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл. | ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл. | АО «КЦ», г. Брянск | ОАО «Токаревская птицефабрика» филиал «Мясоптицекомбинат «Токаревский», Тамбовская обл. |
| Дата изготовления | 27.02.2026 | 25.04.2026 | 28.02.2026 | 03.03.2026 | 28.02.2026 | 01.03.2026 |
| Нормативный документ | ТУ 10.12.00-212-23476484-2021 | СТО 94635803-001-2023 | СТО 54593723-002-2023 | ТУ 10.13.14-013-63681685-2020 | СТО 79323491-003-2023 | СТО 57657346-002-2023 |
| Масса, количество образцов | 1 шт. x 0,932 кг | 1 шт. x 0,963 кг 1 шт. x 0,892 кг | 1 шт. x 0,802 кг | 1 шт. x 0,820 кг | 1 шт. x 0,988 кг | 1 шт. x 0,944 кг |
| Цена за 1 кг | 260 руб. | 340 руб. | 274 руб. | 155 руб. | 155 руб. | 150 руб. |
| Место закупки | ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зайцева, д. 23, лит. А | ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. А | АО «ТД «Перекресток», ул. Васи Алексеева, д. 4, стр. 1 | АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А | АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А | АО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Васи Алексеева, д. 21, лит. А |
| Listeria monocytogenes (в 25 г продукта не допускаются) | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ |
| Бактерии рода Salmonella (патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы) (в 25 г продукта не допускаются) | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ |
| СООТВЕТСТВИЕ ТР ЕАЭС 051/2021* | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ |

*Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»

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

ческие расследования в отношении организатора питания ООО «Альфа групп» и поставщика пищевой продукции ООО «Лидер групп». В ходе лабораторных исследований выяснилось, что в мясе птицы изготовителя АО «Васильевская птицефабрика» были выявлены опасные патогены. Из оборота было изъято более 500 кг продукции.

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

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

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

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

симптомное течение (носительство) сальмонеллеза встречается и у многих видов сельскохозяйственных животных, птиц;

– в-третьих, это легко реализуемый механизм передачи инфекции. Наиболее эпидемически значимым источником возбудителя в настоящее время являются куры, далее идут крупный рогатый скот и свиньи.

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

В ответ на запрос «Общественного контроля» Россельхознадзор сообщил, что установил факты нарушения ветеринарных правил со стороны АО «Васильевская птицефабрика» и ООО «МПК Мясная Столица». Изготовители аннулированы производственные ветеринарные сопроводительные документы на партии товара, не соответствующие обязательным требованиям. Кроме того, обоим предприятиям объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований.

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

– Патогенные микроорганизмы могут причинить вред здоровью только в том случае, если мясо птицы будет иметь недостаточную термическую обработку, – предупреждает **Всёволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль»**. – Поэтому я рекомендую при приготовлении мяса птицы соблюдать следующие правила: готовить в тонких перчатках, кипятить или жарить птицу

ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА И НЕ ТОЛЬКО

Развитие производства продуктов питания, получаемых от сельскохозяйственной птицы, неизбежно связано с интенсификацией промышленного птицеводства, увеличением производственных мощностей и плотности птицепоголовья, отметили в Россельхознадзоре, куда «Общественный контроль» направил материалы проверки. Наряду с этим возрастает роль инфекционной патологии на птицефабриках, где среди бактериальных инфекций одно из ведущих мест занимают сальмонеллы. Сальмонеллез птиц продолжает оставаться серьезной социально-экономической проблемой большинства стран мира.



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

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

– Патогенные микроорганизмы могут причинить вред здоровью только в том случае, если мясо птицы будет иметь недостаточную термическую обработку, – предупреждает **Всёволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль»**. – Поэтому я рекомендую при приготовлении мяса птицы соблюдать следующие правила: готовить в тонких перчатках, кипятить или жарить птицу



при температуре не ниже 70 градусов не менее 10 минут, после готовки тщательно вымыть разделочные доски, кухонный инвентарь и посуду, используя мыльный раствор.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Как сообщили в Россельхознадзоре, на партии подконтрольного товара АО «Васильевская птицефабрика» и ООО «МПК Мясная Столица», не соответствующие обязательным требованиям в области ветеринарии, аннулированы производственные ветеринарные сопроводительные документы, обоим предприятиям также объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований.

В свою очередь, Роспотребнадзор также принял меры: провел внеплановые проверки в отношении изготовителей небезопасной продукции, в ходе которых должностные лица АО «Васильевская птицефабрика» и ООО «МПК Мясная Столица» были привлечены к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ (штраф от 10 тыс. до 20 тыс. руб.). Кроме того, обоим изготовителям, а также магазинам «О'КЕЙ»

и «Верный», которые реализовали потребителям мясные полуфабрикаты с сальмонеллой, объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

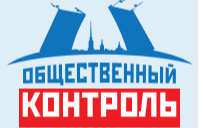
МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, безопасными признаны полуфабрикаты восьми торговых марок. Это – «Санкт-Петербургская куриная компания» (ООО «Санкт-Петербургская куриная компания», Ленинградская обл.), «АО Птицефабрика «Северная» (АО «Птицефабрика «Северная», Ленинградская обл.), «Наша птичка» (ОАО «Товароведческая птицефабрика», Тамбовская обл.), «Птицефабрика «Псковская» (ООО «Племрепродуктор Назия», Псковская обл.), «Ясные зори» (ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.), «Куриное царство» (АО «КЦ», г. Брянск), «Кстати о птичках» (ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.) и «Троекурово» (АО «ПРОДО Птицефабрика «Калужская», Калужская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

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



Обратите внимание: на полуфабрикате не должно быть кровоподтеков. Мясо птицы должно храниться в домашнем холодильнике или холодильной витрине магазина не более девяти дней после даты изготовления при температуре от 0 до +2 °С. При нарушении температурных режимов хранения патогенная микрофлора начинает быстро размножаться. Например, бактерии группы кишечных палочек при температуре +10 °С удваивают свое количество в течение 20 минут.

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

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

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

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

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

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



| Полуфабрикат из мяса цыплят-бройлеров натуральный охлажденный. Бедро. ТМ «Птицефабрика «Псковская» | Полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров натуральные охлажденные. Голень мини куриная без кожи. ТМ «Троекурово» | Полуфабрикаты натуральные из мяса цыплят-бройлеров. Охлажденные. Филе грудки без кожи. | Мясо цыплят-бройлеров: крыло целое охлажденное. ТМ «Латифа» Халяль |
|--|---|--|--|
| ООО «Племрепродуктор Назия», Псковская обл. | АО «ПРОДО Птицефабрика «Калужская», Калужская обл. | ООО «МПК Мясная Столица», г. Санкт-Петербург | АО «Васильевская птицефабрика», Пензенская обл. |
| 28.02.2026 | 03.03.2026 | 03.03.2026 | 01.03.2026 |
| ГОСТ 31936-2012 | СТО 00508187-018-2016 | ТУ 10.13.14-031-37676459-2016 | СТО 79323491-003-2023 |
| 1 шт. x 0,974 кг | 1 шт. x 0,600 кг | 1 шт. x 0,991 кг | 1 шт. x 0,833 кг |
| 170 руб. | 417 руб. | 330 руб. | 419 руб. |
| ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Маршала Говорова, д. 16, лит. А | АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А | ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5 | ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1 |
| НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ |
| НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | НЕ ОБНАРУЖЕНЫ | ОБНАРУЖЕНО | ОБНАРУЖЕНО |
| СООТВЕТСТВУЕТ | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружена сальмонелла | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружена сальмонелла |

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

СТРИТФУД



FIVE STAR – ПРИВЫЧНАЯ КУРОЧКА В НОВОМ ПРОЧТЕНИИ

В марте этого года международная сеть ресторанов быстрого питания FIVE STAR впервые вышла на рынок России, открыв первую точку в центре Санкт-Петербурга на Садовой ул., 42.

С ОГОЊКОМ ИЗ АЗИИ

История FIVE STAR («Пять звезд») началась 40 лет назад с небольшого заведения прямо на одной из шумных улиц Бангкока. Сегодня FIVE STAR – это крупная международная сеть, объединяющая 8000 ресторанов в 9 странах мира.

Теперь блюда с берегов далекого Таиланда доступны без виз и долгих перелетов – достаточно заглянуть на Садовую, 42 и выбрать, чего вам хочется сегодня: хрустящей курочки в панировке с добавлением кайенского перца, нежного сливочного бургера или ролла с секретным тайским соусом.

FIVE STAR предлагает качественную, понятную и по-настоящему вкусную еду. В меню собрано всё для сытного обеда или перекуса: от идеально приправленной хрустящей курочки и сочных бургеров до фирменных роллов, крылышек и больших комбо-наборов.

Поставщиком куриного мяса для FIVE STAR стала птицефабрика «Северная» – ведущее птицеводческое хозяйство Ленинградской области.

ТАЙСКАЯ КУХНЯ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Ассортимент ресторана сконцентрирован полностью вокруг курицы: крылья, стрипсы, голень, байтсы.

Практически все позиции доступны в трех основных вкусовых линейках – американской, тайской и классической, что позволяет удовлетворить разные предпочтения гостей.

Особое место в меню занимают бургеры – от классических чизбургеров до авторских азиатских вариаций. Настоящие гурманы оценят и роллы



FIVE STAR, которые отличаются необычными сочетаниями. Например, ролл с манго. В нем хрустящие стрипсы по американски гармонируют со свежим спелым манго, раскрывая вкус курицы через сладость и легкую кислинку фрукта.

ОТ ТОМ-ЯМ ДО ШРИРАЧА

Бренд шеф ресторана в Санкт-Петербурге сделал

ставку на разработку собственной линейки соусов преимущественно азиатской направленности, которые применяются при приготовлении основных позиций. Сегодня гостям доступна линейка соусов, которая включает: том ям, сладко-острый, спайси и шрирача.

В июне планируется ввод в меню традиционного тайского десерта mango sticky rice

(тайский клейкий рис с манго), рецептура которого разрабатывалась совместно с поваром из Таиланда. Также в ассортименте появится традиционный тайский холодный чай со густым молоком.

ПРИХОДИТЕ ГОЛОДНЫМИ

Добро пожаловать в сеть ресторанов быстрого питания FIVE STAR – место, где легендарное качество встречается с безупречным вкусом! Здесь каждое блюдо готовится специально для вас, чтобы вы наслаждались максимальной свежестью и насыщенным вкусом.

Совет от FIVE STAR: приходите голодными, поскольку шеф готовит так вкусно, что вы не сможете остановиться! У нас вы откроете для себя настоящий вкус тайской кухни – ведь FIVE STAR готов презентовать вам привычную курочку в новом прочтении!

FIVE STAR ждет гостей каждый день без выходных с 11:00 до 22:00.

Алиса САВЕЛЬЕВА



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



everyday_brand

Хозяйке на заметку

«EVERYDAY»: БЫСТРО, ВКУСНО, НАТУРАЛЬНО!

Рынок продуктов быстрого приготовления в России часто ассоциируется с «быстрой едой», качественный состав которой порой вызывает вопросы у потребителей. Однако петербургский бренд «Everyday» уже опроверг сложившийся стереотип.

Крем-суп для гурманов

Петербургская компания «Си-Проджект» с 2019 года под брендом «Everyday» выпускает крем-супы моментального приготовления, отличающиеся от аналогов максимальным содержанием натуральных ингредиентов.

Ключевое отличие стратегии «Си-Проджект» – выход за рамки привычного ассортимента. Компания первой в России предложила потребителю не просто суп из пакета, а густой, сытный крем-суп с широкой линейкой вкусов: от классических («Куриный», «Грибной с лисичками») до гастрономических («Уха по-фински с красной рыбой», «Тайский с креветками и рисом», «Сырный сливочный»).

Отказ от «пустых калорий»

Потребительский стереотип о моментальной еде как об источнике «пустых калорий» (минимальное количество питательных веществ при высокой калорийности) «Си-Проджект» опровергает разработанной уникальной рецептурой.

В составе крем-супов «Everyday» используются:

- натуральные овощные порошки,
- сушеные грибы,
- натуральные травы и специи.

Крем-супы «Everyday» не содержат искусственных усилителей вкуса и ГМО. Такая концепция бренда – осознанный выбор позиционирования, который выделяет «Everyday» в массовом сегменте.

Широкий выбор

Сегодня «Everyday» предлагает:

Сытные и овощные супы

Обеспечивают насыщение за счет плотной консистенции и легкие варианты на овощной основе. В качестве примеров – «Куриный с прованскими травами и сухариками», «Тыквенный», «Из шпината с сельдереем».

Крем-супы в порционных пакетах

Удобный перекус для офиса, дома или поездки. Вес порции готового блюда – от 221 до 230 граммов, что соответствует полноценному приему пищи.

Крем-супы в термостаканах

Термостакан разработан для потребления в дороге.

Крем-супы в ПЭТ-банках

ПЭТ-банка разработана для домашнего или офисного использования. Это уникальный формат упаковки для рынка моментальных супов «BIG SIZE», рассчитанный на 8-13 порций.

Петербургская компания «Си-Проджект» последовательно развивает сегмент моментальных крем-супов как альтернативу традиционным «быстросупчикам». Упор – на натуральные ингредиенты, расширение вкусовой линейки и внедрение новых упаковочных решений (ПЭТ-банка), что соответствует ожиданиям современного покупателя, предпочитающего проводить свое время не у плиты, а тратить его на семью, домашние заботы и отдых.

Подробнее о новинках «Си-Проджект» на официальном сайте: www.c-project.ru

Си-Проджект

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

Для тех, кто ценит качество!



Консервы производятся из охлажденного мяса высшего сорта в строгом соответствии с ГОСТ

СПРАШИВАЙТЕ ВО ВСЕХ ГИПЕРМАРКЕТАХ

О'КЕЙ

НА ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов за всю историю «Тотального диктанта», по подсчетам его организаторов, в Петербурге оказалось слово... «мороженое». Некоторые участники акции не раз норовили написать его с двумя буквами «н».

Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая уже 30 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.

DESSERT
FANTASY
Sweet Collection

«Гигантер» – наслаждение вкусом!

НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ

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

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

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

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

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

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

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



ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ

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

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

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

Мила ДЕМЬЯНОВА

РЕЦЕПТ СМУЗИ

с клубникой, вишней и черной смородиной **или**
с клубникой, малиной и черной смородиной



ШАГ 1

Выложить замороженные ягоды в чашу блендера

ШАГ 2

Добавить молоко (500 мл) и сахар (по вкусу)

ШАГ 3

Взбить все компоненты до однородной консистенции



ПОДАВАТЬ
ОХЛАЖДЕННЫМ!