ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

№ 10 (414). 16 НОЯБРЯ – 15 ДЕКАБРЯ 2026 г.

ГАЗЕТА ОСНОВАНА 6 НОЯБРЯ 1998 ГОДА

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ПЕЛЬМЕНИ: НАРУШЕНИЯ В КАЖДОЙ ПЯТОЙ ПАЧКЕ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



«Готовить лень – свари пельмень!», – гласит народная мудрость. Однако, как показала экспертиза «Общественного контроля», далеко не все пельмени имеют честную маркировку. Одни изготовители занижают количество начинки, другие используют сырье, не предусмотренное заявленным составом, и недостоверно заявляют о «фермерском» происхождении своей продукции. Подробнее о результатах исследования на

СТР. 6–7

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: тяжелые металлы под особым контролем!

Тяжелые металлы попадают в наш организм через пищу. Они обладают свойством накапливаться, прежде всего, в почках и печени. Постоянное употребление продуктов с повышенным содержанием кадмия может привести к серьезным поражениям костной системы, почек и нарушению обмена веществ. О том, где чаще находят тяжелые металлы и как они попадают в пищевые продукты, читайте на

СТР. 2

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

С ДНЕМ КУРИЦЫ!

Каждый второй четверг ноября в России и других странах отмечается Всемирный день курицы, который поддерживается птицеводами и производителями куриных продуктов. Курица – один из самых доступных и популярных продуктов питания, богатый белком и микроэлементами, необходимыми для поддержания здорового образа жизни. О том, как правильно выбирать и хранить куриное мясо, читайте на



СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Семена подсолнечника: сколько в них кадмия?

Кадмий является одним из самых токсичных тяжелых металлов и относится к первому классу опасности. Его нередко находят в разных пищевых продуктах. В группе риска – субпродукты сельскохозяйственных животных, морепродукты и рыба, салат, шпинат, продукты на основе какао, грибы и, конечно, семена масличных культур. Семена подсолнечника также накапливают кадмий. О результатах экспертизы читайте на

СТР. 4–5

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16.12.2026, будут опубликованы результаты экспертиз «новогодних» продуктов: образцов рыбных пресервов и рыбных салатов. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных».



СОБЫТИЕ МЕСЯЦА

12 ноября – Всемирный день качества

С 1989 года Всемирный день качества празднуют каждый второй четверг ноября более чем в 80 странах мира. Он учрежден Европейской, Американской и Японской организациями качества при поддержке Организации Объединенных Наций. Отмечают Всемирный день и в России.



Первые упоминания о стандартах качества в нашей стране относятся ко времени правления Ивана Грозного. В XVI веке появились стандарты для приборов, измеряющих пушечные ядра. При основании Свияжска применялись технологии стандартизации строительства, чтобы ускорить и улучшить процесс возведения фортификационных сооружений.

В эпоху Петра Великого в зоне внимания оказалось кораблестроение и изготовление оружия, поэтому акцент делался на проверке качества металла, столь важного в этих сферах, и на стандартизации судов. Так, при подготовке флота для Азовских походов судостроители взяли за образец одну из лучших галер. И по образцу быстро изготовили еще 22 галеры: по одной технологии, используя одинаковые материалы. Такой подход позволял быть уверенными в качестве судов.

6 апреля 1722 года Берг-коллегия выпустила указ «О пробовании железа», который предписывал проверять металл в два этапа. В землю вбивали деревянные столбы с отверстием в центре, соответствующим размеру металлической полосы. Полосу просовывали в отверстие, обертывали вокруг столба трижды и отводили назад. Если металл не ломался и не было видно трещин, ставили первое клеймо. Потом железные полосы били о наковальню трижды, затем меняли сторону и повторяли удар. Если полоса и на этот раз не ломалась, ставили второе клеймо. Изделия, не прошедшие оба испытания, помечались третьим клеймом и не допускались к продаже.

При Петре I в Петербурге и Архангельске появились правительственные бракеражные комиссии, которые следили за качеством импортируемых товаров.

В XIX веке качественные товары уже поощрялись призами и наградами. Самым престижным знаком для производителей было разрешение поставлять товары императорскому двору. В первой половине XIX века появился статус «Поставщик Двора Его Императорского Величества». В период царствования Александра II утвержденные поставщики могли ставить на своей продукции и вывесках специальный знак с гербом государства. Чтобы получить такой статус, необходимо было иметь большой опыт производства – не менее 8–10 лет, репутацию надежного поставщика собственных товаров.

В правилах говорилось, что знак качества выдается владельцу компании на три года. При смене владельца новому хозяину следовало получать этот статус заново.

В XIX веке статус «Поставщик Двора Его Императорского Величества» присваивали два ведомства – Министерство Двора и Министерство финансов. В качестве поощрений использовались денежные премии, ордена, похвальные медали (золотые и серебряные). Сложная процедура проверки привела к тому, что в XIX веке статус «Поставщик Двора Его Императорского Величества» смогли получить лишь 40 компаний.

Елена ОЛЕНИНА

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ

Семечки подсолнечника: что скрывает скорлупа популярного снека?

Жареные семечки подсолнечника давно стали для россиян культовым продуктом, синонимом приятного досуга и отдыха. Но, открывая очередную упаковку, задумываемся ли мы над тем, насколько эти семечки безопасны?

О том, какие скрытые угрозы могут таить в себе семена подсолнечника, как проходят строгие лабораторные испытания и почему аккредитованный контроль – это единственный надежный заслон для некачественной продукции, мы попросили рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Светлану ГРАЙВОРОНСКУЮ.



ЧЕРЕЗ МИКРОСКОП НАМ ВИДНО ВСЁ

– Светлана Владиславовна, мы привыкли, что в лаборатории проверяют базовые пищевые продукты, которые входят в традиционную потребительскую корзину. А доходят ли руки ваших специалистов до проверки качества такого, например, продукта, как семечки жареные?

– Дело в том, что семена подсолнечника – продукт массового потребления. Их покупают люди всех возрастов – от детей до пожилых людей. При этом мало кто осознает, что подсолнечник, как сельскохозяйственная культура, обладает уникальной и, увы, опасной способностью: он, как губка, впитывает из почвы тяжелые металлы.

Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» проверяет в том числе и жареные семечки. Наша главная задача – убедиться, что продукция, которая идет в торговые сети, полностью соответствует жестким требованиям нормативных документов по безопасности.

В ФОКУСЕ ВНИМАНИЯ – БЕЗОПАСНОСТЬ

– По каким именно показателям специалисты лаборатории оценивают жареные семечки?

– Исследования носят комплексный характер и делятся на три основных блока: органолептический, физико-химический (включая токсикологические исследования) и микробиологический.

Специалисты оценивают целый ряд показателей, и первый из них – это органолептика: внешний вид, цвет и запах. Семечки должны быть типичными для обжаренных семян, без посторонних запахов – например, затхлости или прогорклости.

Также проверяется наличие дефектов. Мы скрупулезно подсчитываем процент заплесневелых, загнивших или пустых ядер. В зоне особого внимания – зараженность вредителями. В качественном продукте не должно быть живых или мертвых насекомых-вредителей.

Масличная и сорная примеси – также важный критерий. Оцениваем общую чистоту партии и процентное содержание поврежденных семян.

В программе испытаний обязательны и физико-химические показатели, к которым относятся влажность и кислотное число жира. Последний показатель критически важен: если кислотное число завышено, это говорит о начале процесса прогоркания жиров, что делает продукт не просто невкусным, но и потенциально небезопасным для здоровья.



– Но самый опасный враг, насколько известно, глазу не виден. Анализ на содержание тяжелых металлов делаете?

– Конечно! В фокусе нашего внимания кадмий – высокотоксичный тяжелый металл, который относится к первому классу опасности. Он обладает свойством накапливаться в организме человека (прежде всего, в почках и печени), а выводиться из него может десятилетиями. Постоянное употребление продуктов с превышающим допустимые нормы содержанием кадмия может привести к серьезным поражениям костной системы, почек и нарушению обмена веществ. Поэтому концентрацию этого металла в семечках мы проверяем в первую очередь.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ И СКРЫТЫЕ УГРОЗЫ

– Что показали недавние испытания семечек жареных? Действительно ли есть поводы для беспокойства?

– Результаты исследований заставляют потребителей быть бдительными. К сожалению, выявление образцов с превышением допустимого уровня содержания кадмия происходит регулярно. В ряде партий жареных семечек этот показатель превышал установленные техническими регламентами нормативы.

При этом по микробиологическим показателям (бактерии группы кишечных палочек, сальмонеллы, дрожжи и плесени) большинство протестированных образцов уложились в рамки требований нормативных документов. Но именно загрязненность кадмием остается главным фактором риска.

– Как кадмий попадает в семечки? Это вина производителя, который неправильно их пожарил или упаковал?

– Нет, производитель на этапе обжарки и фасовки уже никак не может повлиять на количество этого элемента в продукте. Кадмий попадает в подсолнечник еще на полях, во время роста культуры. Причин может быть несколько: использование минеральных удобрений с примесями тяжелых металлов, близость полей к крупным промышленным предприятиям или оживленным автомобильным трассам. Единственный способ не допустить такой продукт до прилавка – жесткий входной контроль удобрений и технологии выращивания подсолнечника со стороны сельхозпроизводителей, а переработчики и фасовщики готовой продукции обязаны постоянно проверять сырье и готовую продукцию с помощью независимых исследований в аккредитованных лабораториях.

ДОВЕРЯЙТЕ НЕ РЕКЛАМЕ, А ПРОТОКОЛАМ ИСПЫТАНИЙ!

– Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» имеет особый статус для региона. Расскажите, почему производителям и торговым сетям важно проверять продукцию именно в аккредитованном центре?

– Аккредитация лаборатории в национальной системе аккредитации – это официальное признание ее технической компетентности, независимости и объективности. Испытания проводятся на высокоточном современном оборудовании, а сотрудники регулярно подтверждают свою квалификацию. Результаты наших исследований имеют юридическую силу. Когда торговая сеть или производитель проводят у нас испытания, они получают протоколы испытаний, которые признаются на любом уровне. Для потребителя знак аккредитации нашей лаборатории – это высшая гарантия качества проведенной экспертизы.



– Каков главный вывод, который должны сделать для себя производители и торговые сети по итогам исследований лаборатории?

– Качество и безопасность пищевых продуктов не могут строиться на рекламных обещаниях. Проблема загрязнения семян подсолнечника кадмием системная, и решить ее можно только непрерывным контролем каждой поступающей на переработку партии сырья.

Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» продолжает стоять на страже продовольственной безопасности региона. Наша аккредитованная лаборатория открыта к сотрудничеству со всеми добросовестными участниками рынка, которые дорожат своей репутацией и здоровьем покупателей.

ВЫБИРАЕМ БЕЗОПАСНЫЙ ПРОДУКТ

– Потребитель в магазине видит только красивую упаковку. На что обращать внимание при покупке семечек?

– Визуально определить превышение кадмия или начальную стадию прогоркания масла внутри закрытой пачки нельзя. Но снизить риски все же можно, соблюдая несколько простых правил.

Смотрите на дату производства и срок годности. Подсолнечное масло в семечках со временем окисляется. Чем свежее продукт, тем меньше вероятность купить прогорклые семечки с высоким кислотным числом жира.

Проверяйте целостность и качество упаковки. Выбирайте плотные, непрозрачные фольгированные пакеты. Свет и воздух ускоряют окисление растительного жира.

Открыв пакет дома, понюхайте его содержимое. Любой намек на запах плесени, сырости или затхлости – это сигнал, что продукт употреблять нельзя. Попробуйте несколько ядер – они не должны горчить.

Помните о накапливаемом эффекте тяжелых металлов. Даже если содержание кадмия находится на грани допустимого, избыточное и ежедневное употребление семечек в больших количествах не пойдет на пользу организму.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК



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

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

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Хороша курочка перьями, а мясом еще лучше!

Каждый второй четверг ноября в России и других странах отмечается такой необычный праздник, как Всемирный день курицы, который поддерживается птицеводами и производителями куриных продуктов.

Главная цель праздника – подчеркнуть важность курицы для народного хозяйства и питания человека. Этих домашних птиц разводят ради мяса и яиц, пуха и пера. Благодаря этому курица стала самой многочисленной и распространенной домашней птицей на Земле.





САМЫЙ ДОСТУПНЫЙ БЕЛОК

В **«Санкт-Петербургской куриной компании»**, одном из ведущих поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев, подчеркивают, что курица – один из самых доступных и популярных продуктов питания, богатый белком и микроэлементами, необходимыми для поддержания здорового образа жизни.

Чтобы выбрать качественный продукт, надо придерживаться следующих рекомендаций.

Изучите тушку: кожа у качественного продукта чистая, бледно-желтого цвета с розовым оттенком, кровоподтеки отсутствуют. Если птица продается без упаковки, подключите обоняние: тухлый и другие посторонние запахи – сигнал для отказа от покупки. Недобросовестные продавцы маскируют признаки недоброкачественности под маринадами, используют специи. Конечно, так делают не все, но лучше не полениться, купить охлажденную птицу и замариновать ее самостоятельно. Есть еще один способ проверить качество продукта: дома проткните курицу горячим ножом – запах выдаст испорченное мясо.

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

Качественное мясо имеет приятный нежно-розовый цвет. Длительно хранившийся продукт теряет влагу, становится темно-розовым, а при порче – серым, покрывается слизью. Мясо окорочков и бедрышек, в отличие от грудки, имеет более насыщенный яркий розовый цвет, а у домашней птицы – даже красный.

Охлажденная птица должна быть упакована в полимерные пакеты или пленку на лотках из полимерных материалов. Важно, чтобы упаковка была целой, имела этикетку, где обязательно должны быть указаны срок годности, условия хранения, пищевая и энергетическая ценность продукта. Убедитесь, что в упаковке нет снега и льда, свидетельствующих о неоднократном размораживании и замораживании продукта.

КАК ХРАНИТЬ?

В **«Санкт-Петербургской куриной компании»** напоминают: важный фактор безопасности продукта – его правильное хранение в домашних условиях. Замороженную птицу в упаковке можно хранить в морозильной камере (при температуре –18°С) до 12 месяцев. Охлажденная тушка птицы с момента ее выработки хранится до 7 суток (при температуре от –1°С до +2°С). Однако температура домашнего холодильника обычно от +4°С до +6°С. Также стоит учесть время, которое было потрачено на доставку товара в магазин и реализацию. Соответственно, время хранения охлажденной курицы в домашних условиях сокращается до нескольких суток. Лучше всего приготовить ее в день приобретения.

Алиса САВЕЛЬЕВА

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



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА: КАДМИЙ В НОРМЕ, А МАССА НЕТТО – НЕТ!

Время от времени проверки надзорных органов выявляют превышение кадмия в разных пищевых продуктах. В группе риска – субпродукты сельскохозяйственных животных (почки, печень), морепродукты и рыба, листовые овощи (салат, шпинат), продукты на основе какао, грибы и, конечно, семена масличных культур – главным образом семена подсолнечника.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе экспертиз 2020–2021 гг. выявляла единичные случаи превышения содержания кадмия в семечках подсолнечника ТМ «Бабкины семечки» и «От атамана». Однако в ходе исследований 2022 г. и 2024 г. ни одного случая превышения допустимой нормы кадмия в этих и других популярных марках семечек выявлено не было.

Спустя два года «Общественный контроль» решил в очередной раз проверить, насколько расфасованные семена подсолнечника разных изготовителей соответствуют обязательным требованиям. Для этого в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» были отправлены десять образцов семян подсолнечника жареных, приобретенных в торговых сетях «Лента», «О'КЕЙ» и «Пятерочка».



ЧЕМ ОПАСЕН КАДМИЙ?

Кадмий – кумулятивный яд (то есть имеющий свойство накапливаться в организме), он приводит к отравлениям разной степени, является одним из самых токсичных тяжелых металлов и относится к первому классу опасности (чрезвычайно опасные вещества). Кадмий способен накапливаться в организме человека, вызывая в нем патологические изменения. При этом, прежде всего, поражаются почки и нервная система. Позже появляются серьезные проблемы с костями, так как металл вытесняет из организма кальций, магний, цинк и нарушает минерализацию костей, а также блокирует синтез витамина D.

Накапливается кадмий в организме довольно быстро, а вот выводится крайне долго – от десяти до тридцати лет. С учетом того, что металл практически непрерывно попадает в организм и с другими продуктами, жидкостями и даже воздухом, употреблять в пищу семечки, содержащие повышенное количество кадмия, – значит подвергать свой организм опасности.



Люди отравляются кадмием, употребляя воду и зерновые, а также овощи, растущие на землях, расположенных вблизи от нефтеперегонных заводов, металлургических предприятий и автомобильных дорог.

Кадмий может привести к серьезным заболеваниям легких, вызывает гипертонию, анемию, способствует развитию рака, снижает иммунитет. Чтобы отравиться кадмием, достаточно разово употребить его с пищей (всего около 30 мг) или с жидкостью (около 15 мг). Кстати, кадмий попадает в организм человека не только с пищей, он содержится в воздухе, загрязненном, например, табачным дымом.

ОТКУДА КАДМИЙ В СЕМЕЧКАХ?

Подсолнечник способен активно накапливать кадмий, «вытягивая» тяжелый металл из почвы. А в почву кадмий попадает с фосфатами, которые наряду с нитратами являются самыми популярными удобрениями в сельском хозяйстве. Высокое содержание кадмия характерно для глиняных и песчаных земель. Одним почвам изначально свойственно повышенное содержание кадмия, другие загрязнены промышленными отходами или обработаны удобрениями, содержащими кадмий. В этом случае группой риска являются овощи, фрукты, мясо, молоко. Кадмий попадает в организм с потреблением табака, кофе, чая, с водой, с загрязненными продуктами. А вот в подсолнечном масле, особенно рафинированном, которое отжимают из семян подсолнечника, кадмия практически нет – он почти полностью оседает в жмыхе.

Установлено, что, кроме семян подсолнечника, высоким содержанием кадмия обладают морепродукты (в основном устрицы и мидии), листовые (зеленные) овощи (все виды капусты, шпинат и щавель, базилик, петрушка и укроп), злаковые зерновые культуры, а также грибы, орехи, шроты и жмыхи подсолнечника. Треть от установленного относительно безопасного для человека уровня токсичного металла можно получить, съев всего 100 граммов семян подсолнечника.

– Кадмий служит одним из ярких отрицательных примеров того, как именно деятельность человека привела к широкому распространению вредного элемента в окружающей среде – антропогенный вклад в три раза превышает вклад естественных источников, – рассказывает **Анна Стахурлова, главный специалист испытательной лаборатории Алтайского филиала ФГБУ «Центр оценки качества зерна»**.

Источниками поступления кадмия в окружающую среду служат цементное, металлургическое, гальваническое, стекольное производства. Выделение кадмия в атмосферу

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЖАРЕНЫХ СЕМЯН ПОДСОЛНЕЧНИКА

Наименование продукта	Семена подсолнечника жареные соленые ТМ «Рикки М»	Семена подсолнечника обжаренные ChaCha неочищенные Original	Семечки подсолнечника очищенные ТМ «BONVIDA»	Семена подсолнечника жареные «Семечки классические» ТМ «Крутой ОКЕР»	Семена подсолнечника жареные ТМ «Красная цена»	Семена подсолнечника жареные «Солнечный великан» ТМ «Джинн»	Семечки «От Мартина» премиум «Полосатые» отборные обжаренные с солью ТМ «Мартин»
Производитель	ООО «Деловое партнерство», Московская обл.	QLAQLA FOOD CO, LTD, Китай	ООО «РОСПЕТРО», г. Санкт-Петербург	ООО «ТПП «Система», Ставропольский край	ООО «ВелКен», Алтайский край	ИП Волков А.Е., Челябинская обл.	ООО «Мартин», Краснодарский край
Нормативный документ	СТО 99180786-002-2014	-	ТУ 9146-010-0084205687-2013	ТУ 01.11.99-006-98090503-2025	ТУ 9729-005-0084205687-2014	ТУ 9721-00171696034-06	ТУ 01.11.99-009-53920924-16
Дата изготовления	10.06.2026	02.03.2026	06.07.2026	27.05.2026	20.06.2026	16.07.2026	23.07.2026
Масса, количество образцов	3 шт. х 125 г	3 шт. х 108 г	3 шт. х 500 г	3 шт. х 100 г	3 шт. х 100 г	3 шт. х 100 г	3 шт. х 150 г
Цена за 1 кг, руб.	800,00	1204,00	220,00	620,00	150,00	700,00	647,00
Место закупки	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Котина, д. 3, лит. А	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Котина, д. 3, лит. А	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1
Масса нетто, г *(Норма/Результат)*	125 г – информация на этикетке / 125,9	108 г – информация на этикетке / 111,6	500 г – информация на этикетке / 500	100 г – информация на этикетке / 101,2	100 г – информация на этикетке / 100,7	100 г – информация на этикетке / **96,8**	150 г – информация на этикетке / **147,2**
Массовая доля кадмия, мг/кг *(не более 0,2)*	**0,026±0,016**	**0,038±0,019**	**0,053±0,023**	**0,107±0,044**	**0,116±0,047**	**0,026±0,016**	**0,082±0,034**
Соответствие этикетке, требованиям ТР ТС 015/2011*	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто**

*ТР ТС 015/2011 – Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна».

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

происходит также при сжигании каменного угля и в меньшей степени – нефти. Увеличение с каждым годом техногенной нагрузки на окружающую среду в связи с деятельностью промышленных предприятий, применением удобрений и ядохимикатов, содержащих кадмий и другие тяжелые металлы, приводит к загрязнению почв.

Согласно действующим в России нормативам, содержащимся в Техническом регламенте Таможенного союза № 015/2011 «О безопасности зерна», содержание кадмия в семенах подсолнечника, предназначенных для непосредственного употребления в пищу, не должно превышать 0,2 мг/кг. До 2018 г. ограничения по содержанию кадмия были намного жестче (не более 0,1 мг/кг) и соответствовали рекомендованной Всемирной организацией здравоохранения (ВОЗ) суточной безопасной дозе этого вещества – 0,07 мг.



– В связи с тем, что допустимую норму содержания кадмия в семенах подсолнечника повысили в два раза, потребителям стоит с осторожностью подходить к выбору семечек и ни в коем случае не злоупотреблять ими,– предупреждает **председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий**.– Ну а если уж очень хочется, то отдавайте предпочтение только тем продуктам, содержание кадмия в которых, согласно результатам нашей экспертизы, оказалось менее 0,1 мг/кг.

ИТОГИ ПРОВЕРКИ

Исследования этого года, как и в 2022 и 2024 гг., не выявили ни одной упаковки семечек, в которой содержание кадмия превысило бы действующую норму. В то же время, согласно протоколам испытаний, проверенные десять образцов можно условно разделить на две категории: «абсолютно безопасные» семечки, содержание кадмия в которых оказалось менее 0,1 мг/кг, и образцы «группы риска», в которых количество токсичного элемента было свыше 0,1 мг/кг. По этому принципу образцы поделились поровну: «пятьдесят на пятьдесят».

Так, минимальное содержание опасного металла было выявлено в образцах **«Солнечный великан» ТМ «Джинн»** (**ИП Волков А.Е.**, Челябинская обл.) и **ТМ «Рикки М»** (**ООО «Деловое партнерство»**, Московская обл.) – по 0,026 мг/кг, **«ChaCha неочищенные Original»** (производство: Китай) – 0,038 мг/кг, **ТМ «BONVIDA»** (**ООО «РОСПЕТРО»**, г. Санкт-Петербург) – 0,053 мг/кг и **ТМ «Мартин»** (**ООО «Мартин»**, Краснодарский край) – 0,082 мг/кг.

Вторую «пятерку» можно отнести к разряду рисковой: содержание кадмия в этих образцах хоть и укладывается в действующую норму, все равно является высоким с точки зрения рекомендаций ВОЗ.

Так, содержание кадмия в образце **ТМ «Крутой ОКЕР»** (**ООО «ТПП «Система»**, Ставропольский край) составило 0,107 мг/кг, **ТМ «Красная цена»** (**ООО «ВелКен»**, Алтайский край) – 0,116 мг/кг, **ТМ «О'КЕЙ»** (**ООО «ВИНТ»**, Московская обл.) – 0,118 мг/кг, **ТМ «Лента»** (**ООО «Семья»**, Ставропольский край) – 0,137 мг/кг. Аутсайдерами экспертизы по содержанию кадмия стали семечки **ТМ «Smakky»** (**ООО «Гелиос»**, Ростовская обл.) – 0,170 мг/кг.

НЕДОВЕС В ПОЛЬЗУ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Согласно протоколам испытаний, половина проверенных образцов жареных семян подсолнечника имели массу нетто меньше, чем было указано на упаковке. Так, в образце **ТМ «Лента»** масса нетто семечек составила 294 г вместо 300 г, **ТМ «О'КЕЙ»** – 96,8 г вместо 100 г, **ТМ «Джинн»** – 96,8 г вместо 100 г, **ТМ «Smakky»** – 196 г вместо 200 г и **ТМ «Мартин»** – 147,2 г вместо 150 г.

– В группе образцов с нарушениями по массе нетто, а также с высоким содержанием кадмия оказались семечки подсолнечника жареные под частными марками федеральных торговых сетей **«Пятерочка»**, **«О'КЕЙ»** и **«Лента»**,– комментирует **Всеволод Вишневецкий**.– Наши многолетние исследования показывают, что частные марки торговых сетей – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой торговой сети свою продукцию только в том 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 продукты не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей. Пусть они будут дороже на 10–15%, но зато гарантия соответствия обязательным требованиям значительно выше.

НЕЧИТАЕМАЯ МАРКИРОВКА

Кроме десяти образцов, побывавших в лаборатории, «Общественный контроль» дополнительно проанализировал упаковку семечек подсолнечника обжаренных **ТМ «От атамана»** (**ООО «АгроПетро»**, Краснодарский край) и пришел к выводу, что маркировка продукта не соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»: информация для потребителя была нанесена мелким черным шрифтом на неконтрастном темно-зеленом фоне с узорами, что делало текст плохо читаемым.

– Маркировка пищевой продукции должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей, при этом надписи, знаки, символы должны быть контрастными фону, на который нанесена маркировка,– поясняет **Всеволод Вишневецкий**.– Критериями легкой читаемости являются четкость и разборчивость используемого в маркировке шрифта, а также контраст между фоном и текстом, обеспечивающий возможность прочтения информации без применения оптических приспособлений.

Материалы проверки «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения при производстве и реализации жареных семян подсолнечника.

СЕМЕЧКИ ПОДСОЛНЕЧНИКА ЖАРЕНЫЕ: ПЛЮСЫ И МИНУСЫ

ПОЛЬЗА

– Содержат большое количество витамина Е – 32,2 мг на 100 г (при норме 15 мг в день). Это один из самых важных витаминов, поскольку принимает активное участие во многих биохимических процессах нашего организма.

– Семечки подсолнечника богаты витаминами группы В (B_1–1,84 мг на 100 г продукта, B_2, B_5, B_6, B_9), РР.

– Сырые семечки богаты ниацином – в 100 г содержится 8,335 мг ниацина, который обеспечивает нормальную работу нервной и пищеварительной систем, улучшает состояние кожи.

ВРЕД

Жареные семена подсолнечника даже с минимальным содержанием кадмия – продукт не самый полезный

– Если есть неумеренно, то семечки подсолнечника могут спровоцировать увеличение веса: пищевая ценность 100 г семечек – свыше 600 ккал.

– Лузганье неочищенных семечек вредит зубам и деснам. Страдает эмаль зубов, меняет цвет, и возникают микротравмы десен.

– Из рациона стоит убрать не только жареные, но и сырые семечки людям, имеющим гастрит, язву, проблемы с кишечником, колит.

– Семечки могут вызвать аллергическую реакцию – отеки, кашель, зуд, крапивницу, покраснения кожи.

По словам специалистов, совсем от семечек можно не отказываться, но аппетиты лучше умерить. Подсчитано, что 100 г «токсичных семечек» наносят вред здоровью, схожий с выкуренной пачкой сигарет. Поэтому врачи советуют не вводить лузганье в привычку. С учетом того, что кадмий, которым богаты семена подсолнечника, практически непрерывно попадает в организм и с другими продуктами, жидкостями и даже воздухом, употреблять в пищу семечки, переполненные кадмием,– непозволительная роскошь.



Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило, что объявило предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований в отношении магазинов **«Лента»** и **«О'КЕЙ»**. Региональные управления Роспотребнадзора приняли аналогичные меры в отношении изготовителей некачественной пищевой продукции: **ООО «Семья»** (**ТМ «Лента»**), **ООО «Гелиос»** (**ТМ «Smakky»**) и **ИП Волков А.Е.** (**ТМ «Джинн»**).

РОСПОТРЕБНАЗОР «ДАЕТ ДОБРО»

В ведомстве сообщили, что семена подсолнечника ценны благодаря большому количеству витаминов и минералов. Они входят в тройку лидеров по содержанию витамина Е – участника многих биохимических процессов. Этот витамин блокирует окислительные процессы, препятствует свертываемости крови, снижает артериальное давление, а в комплексе с другими элементами – цинком и медью – замедляет развитие возрастной макулярной дегенерации.

Кроме того, в семенах много витаминов B_1, B_2, B_5 B_6, B_9, РР, а из микроэлементов можно выделить кальций, магний, фосфор, марганец, медь, селен, цинк.

Особенно полезны семена подсолнечника для беременных и кормящих: они компенсируют недостаток омега-3 полиненасыщенных жирных кислот, укрепляют иммунитет матери и ребенка, стимулируют лактацию, понижают риск появления послеродовой депрессии, облегчают состояние при токсикозе.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

Если вы – любитель семечек, но все же хотите застраховать себя от покупки продукции сомнительного качества, придерживайтесь следующих правил.

Не стоит покупать семечки без упаковки, у «бабушек» на рынке или вдоль трасс. В случае такой покупки вы не сможете проверить ни дату сбора, ни срок годности, ни тем более получить информацию о производителе продукции. Кроме того, семечки, которые мы покупаем на рынке у «бабушки», далеко не всегда проходят должную обработку и могут быть переносчиками кишечных инфекций.

Лучше всего брать семечки в герметичной, целостной упаковке из полипропилена, которая защищает продукт от воздействия внешних факторов, и проверять сроки годности. Также безопаснее приобретать неочищенные семена, так как без шелухи ядра быстро загрязняются и впитывают вредные элементы из окружающей среды.

Кирилл ОРЛОВ









Семена подсолнечника жареные ТМ «Лента»	Семена подсолнечника жареные ТМ «О'КЕЙ»	Семена подсолнечника жареные ТМ «Smakky»	Семечки подсолнечника обжаренные ТМ «От атамана»
ООО «Семья», Ставропольский край	ООО «ВИНТ», Московская обл.	ООО «Гелиос», Ростовская обл.	ООО «АгроПетро», Краснодарский край
ТУ 01.11.95-002-20227869-2018	СТО 69579048-001-2019	СТО 15927441-001-2017	ТУ 9729-005-0084205687-2014
16.07.2026	09.04.2026	15.07.2026	01.07.2026
3 шт. х 300 г	3 шт. х 100 г	3 шт. х 200 г	3 шт. х 100 г
200,00	260,00	250,00	280,00
ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1
300 г – информация на этикетке / **294**	100 г – информация на этикетке / **96,8**	200 г – информация на этикетке / **196**	–
0,137±0,052	**0,118±0,047**	**0,170±0,059**	–
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто**	**НЕ СООТВЕТСТВУЮТ требованиям к маркировке ТР ТС 022/2011**

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО
Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.
Корреспонденты — Владислав Мельник, Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Ирина Серова
Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.
Материалы, помеченные знаком ◆, являются рекламными.
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.
Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

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

Номер сдан в печать фактически 04.11.2026 г. в 18.00,
Выход в свет 16.11.2026 г.

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

Номер заказа № ДБ-186/10
Тираж номера 30 000 экз.
12+

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ПЕЛЬМЕНЯХ КАТЕГОРИИ А НАШЛИ СОЮ И КРАХМАЛ

Каждая пятая упаковка пельменей не соответствует заявленному составу

Пельмени стали самой популярной категорией готовых блюд у россиян. Согласно результатам исследования, проведенного Роскачеством, их кладут в корзину 44% респондентов. При этом главными критериями выбора для 48% опрошенных становятся состав и качество ингредиентов, тогда как цену ставят на первое место только 6%.

Однако, как показала экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), некоторые изготовители пельменей не стесняются вводить потребителей в заблуждение и занижают количество начинки, а другие, выпуская продукцию по техническим условиям, используют сырье, не предусмотренное заявленным составом, недостоверно указывают категорию мясных полуфабрикатов и заявляют об их «фермерском» происхождении.



НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Выбирая пельмени, средний чек которых за год практически не изменился, потребитель стремится угадать, в каких больше мяса и натуральный состав. Если бы изготовители указывали на упаковках соотношение начинки и теста, было бы проще, но закон не обязывает мясопереработчиков это делать. Поэтому экспертиза «Общественного контроля» сегодня единственный источник информации о подлинном качестве замороженных полуфабрикатов, представленных в торговых сетях Петербурга.

Несколько лет назад изготовителям предложили выпускать пельмени по ГОСТ 33394–2015 «Пельмени замороженные. Технические условия», согласно которому массовая доля начинки в пельменях должна быть не менее 50%. Социально ответственные изготовители поддержали инициативу Росстандарта и включили в свой ассортимент продукцию по ГОСТу, но большинство мясопереработчиков предпочло остаться в «эконом»-сегменте, продолжив работать по техническим условиям.

«Общественный контроль» решил выяснить, насколько изготовители, выбравшие ГОСТ, соблюдают его требования, а те, кто работает по ТУ, честно соблюдают заявленный состав. Для этого в супермаркетах Петербурга **«Пятерочка», «Магнит», «Ашан», «Метро»**, **«Сезон», «ВкусВилл»** и **«Мясорубка»** были приобретены пельмени десяти торговых марок. Семь образцов были изготовлены по ГОСТ 33394–2015, три – по техническим условиям.

ЛУКАВЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Перед испытательной лабораторией была поставлена задача определить в пельменях количество начинки, а также провести гистологическую идентификацию фарша, чтобы понять, соответствует ли он заявленному на этикетке составу.

Результаты лабораторных исследований показали, что семь марок пельменей соответствовали обязательным требованиям, а в трех были выявлены нарушения. В частности, в пельменях двух брендов было обнаружено постороннее сырье, не указанное на этикетке, в том числе один образец содержал начинки значительно меньше, чем предусмотрено ГОСТом. Кроме того, этикетки двух образцов содержали недостоверную информацию о происхождении продукта, что вводит в заблуждение потребителей.

СУБПРОДУКТЫ ВМЕСТО МЯСА

Из семи образцов пельменей с маркировкой «ГОСТ», проверенных в ходе экспертизы, один «провалил» испытания сразу по двум ключевым показателям. В пельменях **«Сибирские»** категории В торговой марки **«Хозяин Алтая»** (**ООО «Мороз»**, Алтайский край), приобретенных в гипермаркете **«Ашан»** по цене 707 руб./кг, были обнаружены субпродукты (продукты убоя в виде структурных элементов внутренних органов), которые не разрешены при производстве пельменей по ГОСТу.

Как правило, в качестве субпродуктов мясопереработчики чаще всего используют печень, сердце, легкие, диафрагму, трахею с горлом, почки, селезенку, мясную обрезь, вымя, язык, мозги, рубцы, книжки и сычуги крупного рогатого скота, а также свиные желудки. В данном случае изготовитель, используя субпродукты, решил сэкономить на свинине и говядине, заявленной в составе на упаковке.

Кроме использования субпродуктов, пельмени **ТМ «Хозяин Алтая»** не соответствовали требованиям ГОСТа по массовой доле начинки, которой оказалось 47,4% вместо нормы «не менее 50%».

В прошлом году пельмени **«Сибирские» ТМ «Хозяин Алтая»** также были признаны не соответствующими ГОСТу: начинки в них оказалось еще меньше – всего 35%!

КРАХМАЛ И СОЯ

На какие только маркетинговые приемы не идут недобросовестные изготовители, чтобы выдать низкопробный продукт за товар высокого качества! Яркий пример – пельмени **«Блэк» ТМ «А.Н. Герасименко»** (**АО «Эволюция питания»**, г. Санкт-Петербург), приобретенные в универсаме **«Сезон»** за 386 руб./кг. На первый взгляд упаковка внушает полное доверие: картонная коробка с прозрачным окошком, на которой расположены ласкающие потребительское ухо фразы: «фермерское хозяйство», «натуральный продукт» и «мясо категории А». Вполне можно вообразить, что внутри «крафтовой» коробки – пельмени высшего качества по демократичной цене.

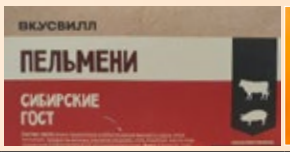
Однако лабораторная проверка показала, что, помимо заявленной в составе говядины 1-го сорта, изготовитель использовал сою и крахмал, о чем не проинформировал потребителей на этикетке. К слову, массовая доля начинки в этих пельменях составила всего 42%. Формально это не является нарушением, поскольку пельмени произведены не по ГОСТу, а по ТУ.

В ходе исследований прошлого года в пельменях **«Домашние»**

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ

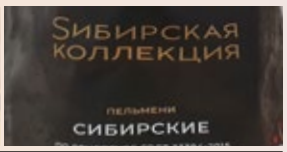












Наименование продукции	Пельмени «Домашние» категории В ТМ «Цезарь»	Пельмени «Домашние» категории В ТМ «Мираторг»	Пельмени «Сибирские» категории В ТМ «ВкусВилл»	Пельмени «Алтайские» категории Б ТМ «Угощаев»	Пельмени «Домашние» категории В ТМ «Атяшево»	Пельмени «Сибирские» категории В ТМ «Сибирская коллекция»
Изготовитель	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.	ООО «Деликатесы Сибири», Омская обл.	ООО «Пищевой комбинат «Северный», г. Санкт-Петербург	ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.
Цена за 1 кг, руб.	524,00	857,00	709,00	541,00	500,00	913,00
Количество образцов	2 шт. х 800 г	2 шт. х 700 г	2 шт. х 800 г	2 шт. х 700 г	2 шт. х 500 г	2 шт. х 700 г
Дата изготовления	12.08.2026	02.08.2026	17.08.2026	29.07.2026	17.07.2026	06.08.2026
Место приобретения	ООО «МЕТРО Кэш энд Керри», Пулковское шоссе, д. 23, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Ленинградская обл., дер. Низино, Центральная ул., здание 27	АО «ВкусВилл» 1) Пулковское шоссе, д. 26, корп. 3, лит. А 2) Среднерогатская ул., д. 11, стр. 1	ООО «Менахем» (магазин «Сезон»), Пулковское шоссе, д. 40, лит. А	ООО «Агроторг» Ленинградская обл., дер. Низино, Центральная ул., здание 31	ООО «МЕТРО Кэш энд Керри», Пулковское шоссе, д. 23, лит. А
Нормативный документ (НД)	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ТУ 10.13.14-003-59472409-2018	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015
Массовая доля начинки, % (*Норма/Результат*)	не менее 50% / 57,7	не менее 50% / 55,8	не менее 50% / 54,0	51,9	не менее 50% / 51,5	не менее 50% / 50,0
Гистологическая идентификация состава	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе
Массовая доля белка, % (*Норма/Результат*)	не менее 8,0 / 10,69	не менее 8,0 / 10,69	не менее 8,0 / 10,69	9,0 / 9,94	не менее 8,0 / 9,94	не менее 8,0 / 10,69
Соответствие ГОСТ 33394-2015, ТР ТС 022/2011*, информации для потребителя, указанной на этикетке	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**

** Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».*

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



ТМ «А. Н. Герасименко», приобретенных в гипермаркете **«О'КЕЙ»**, были обнаружены крахмал и целлюлоза, которая является компонентом клетчатки – пищевых волокон, широко используемых в пищевой промышленности. Ни одна из этих сырьевых добавок также не была указана в составе.



– Крахмал используют для того, чтобы в фарш можно было добавить больше воды, – объясняет **доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский**. – Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования клетчатки можно добавить и все 20%. А крахмал удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру мясного фарша. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в мясные продукты усилители вкуса и специи.

– Крахмал обладает свойствами загустителя, стабилизатора и структурирующего агента, – продолжает **Александр Ишевский**. – Это вещество способно снизить содержание жиров, связывать между собой частицы смесей, удерживать ароматические компоненты и регулировать влажность. Все это делает крахмал одним из самых универсальных и доступных ингредиентов. Стоимость крахмала в 3–3,5 раза ниже, чем говядины 2-го сорта, и в 2 раза ниже, чем соевого изолированного белка. Крахмал позволяет удерживать влагу в готовом изделии, создавая единую структуру фарша.



– Выгода использования крахмала вместо мяса очевидна: за счет применения этого дешевого сырья можно снизить себестоимость пельменей, тем самым увеличив их спрос среди не очень взыскательной аудитории покупателей, ориентирующихся в первую очередь на низкую цену, – комментирует **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Но обман изготовителя заключается не в использовании крахмала, а в том, что он не указал его наличие в составе на этикетке.

Как заявили в Роспотребнадзоре, использование рафинированного крахмала (а именно такой используют мясокомбинаты) в питании повышает риск появления высокого уровня инсулина, что сопровождается в дальнейшем атеросклерозом, некоторым нарушением гормонального равновесия в организме, патологии сетчатки и зрительного нерва. Кроме того, ряд исследований показывают, что в крахмалосодержащих продуктах, подвергаемых термической обработке, могут быть вещества, способствующие образованию раковых клеток.

Чтобы минимизировать вредные последствия использования крахмала любого происхождения, его желательно применять не с белковыми продуктами, а с овощами, которые способствуют лучшему усвоению крахмалосодержащих продуктов и разнообразят вкусовые качества приготавливаемых блюд, сообщили в ведомстве.

Соя также является одним из популярных заменителей мясного сырья. Она значительно удешевляет стоимость мясосодержащих продуктов. Однако в случае использования этот ингредиент должен быть вынесен на этикетку.

ПРОСТО МАРКЕТИНГ!

Низкое качество замороженных полуфабрикатов **ТМ «А. Н. Герасименко»** изготовитель попытался замаскировать громкими, но, как показала проверка, ничем не обоснованными информационными заявлениями на упаковке. Одно из них – «Фермерское хозяйство».

– Судя по информации на упаковке, пельмени **«Блэк» ТМ «А. Н. Герасименко»** произведены не крестьянско-фермерским хозяйством, а обычным промышленным способом **АО «Эволюция питания»**, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Более того, **АО «Эволюция питания»** не относится к категории малого бизнеса. Таким образом, изготовитель вводит потребителя в заблуждение, выдавая промышленный продукт за фермерский, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Такая маркировка не позволяет достоверно охарактеризовать происхождение данной продукции, что является нарушением п. 1 ст. 4.3 Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Кроме надписи «фермерское хозяйство», на упаковке пельменей **ТМ «А. Н. Герасименко»** было также указано обозначение «Мясо категории А». При этом массовая доля белка в продукте составила 9,31% вместо 13%, указанных на упаковке.

– Во-первых, классификация мяса буквенными обозначениями не предусмотрена законодательством РФ, принята классификация мяса в зависимости от вида убойных животных по категориям от I до V, – продолжает **Всеволод Вишневецкий**. – Во-вторых, буквенное обозначение категорий действует только для полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, к которым и относятся пельмени. Согласно ГОСТ 32951–2014, в мясосодержащих полуфабрикатах категории А должно быть более 80% мышечной ткани (мяса), в то время как в пельменях **ТМ «А. Н. Герасименко»** массовая доля начинки недотягивает даже до 50%! В связи с этим обозначение «Мясо категории А» вводит потребителей в заблуждение и является недобросовестным маркетинговым ходом.

«ИМЯ ТВОЕ НЕИЗВЕСТНО...»

В универсаме **«Сезон»** были обнаружены пельмени «Из отборной телятины» и «Из говядины и свинины» **ТМ «Midi Modi»**, изготовленные по техническим условиям, при этом на упаковке не было указано наименование изготовителя.

– По торговой марке мы установили, что продукция произведена в Ленинградской области **ООО «Резерв»**, – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – При этом непонятно, по какой причине предприятие решило не афишировать на упаковке свое наименование. В любом случае отсутствие этой информации является нарушением требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Также вызывает недоумение, как торговая сеть **«Сезон»** смогла допустить пельмени с неполной маркировкой к реализации. Поскольку на момент проведения мероприятия по общественному контролю в универсаме **«Сезон»** план по количеству образцов для экспертизы был уже выполнен, пельмени **ТМ «Midi Modi»** не попали в этот раз под лабораторную проверку, однако в следующем году мы обязательно их направим на исследования.

ГДЕ БОЛЬШЕ НАЧИНКИ?

Как выяснил «Общественный контроль», «мясные» пельмени не могут стоить дешево, а обозначение «ГОСТ 33394–2015» не всегда является гарантией качества. В то же время результаты экспертизы позволяют составить рейтинг пельменей, которые соответствуют требованиям государственного стандарта и которые можно рекомендовать к покупке.

В этом году лидером по количеству начинки стали пельмени **«Домашние» ТМ «Цезарь»** категории В (**ООО «Морозко»**, г. Санкт-Петербург) по цене 524 руб./кг: 57,7%.

На втором месте – пельмени **«Домашние»** категории В **ТМ «Мираторг»** (**ООО «Мираторг-Курск»**, Курская обл.) по цене 857 руб./кг, в которых начинки оказалось 55,8%.

Замыкают тройку лидеров по количеству начинки пельмени **«Сибирские»** категории В **ТМ «ВкусВилл»** (**ООО «Деликатесы Сибири»**, Омская обл.) из магазина «ВкусВилл» по цене 709 руб./кг: 54%.

Соответствуют обязательным требованиям также пельмени «Сибирские» **ТМ «Зибирская коллекция»** (**ООО «Щелковский МПК»**, Московская обл.), «Домашние» **ТМ «Атяшево»** (**ООО «МПК «Атяшевский»**, Республика Мордовия), «Русские» **ТМ «Фабрика качества»** (**ООО «ПК ФАБРИКА КАЧЕСТВА»**, Самарская обл.) и «Алтайские» **ТМ «Угощаев»** (**ООО «Пищевой комбинат «Северный»**, г. Санкт-Петербург).

МЕРЫ ПРИНЯТЫ

Как сообщили в Роспотребнадзоре, изготовителям и продавцам, допустившим выпуск и реализацию некачественных пельменей, объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени – не самый диетический продукт, его надо дозированно употреблять людям, имеющим избыточную массу тела. В пельмени добавляют специи, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта их стоит ограничить или исключить из рациона, особенно в фазу обострения.

Даже человеку со здоровым желудочно-кишечным трактом и нормальным уровнем холестерина не рекомендуется употреблять пельмени чаще одного раза в неделю, подчеркивают диетологи. А людям с поражениями желудочно-кишечного тракта, желчнокаменной болезнью, слабым желудком, нарушением перистальтики, высоким уровнем холестерина и нехваткой ферментов и желчи вовсе надо избегать этот продукт. Пельмени – тяжелая пища, переваривание которой требует много ферментов и желчи, и если в организме человека их не хватает, то могут возникнуть проблемы со здоровьем. Считается, что самые правильные пельмени – те, которые содержат три вида мяса – говядину, баранину и свинину. Безусловно, такой продукт вкусный, но очень вредный, так как каждый вид мяса переваривается по-разному и требует разных пищеварительных ферментов.

– Выбирайте пельмени с самым коротким составом, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Перечень ингредиентов указывается в порядке их убывания, поэтому сравните название продукта с реальным составом, который указан мелким шрифтом на обратной стороне пачки. Если на лицевой стороне указано «С говядиной», а в составе говядина стоит далеко не на первом месте, знайте, что дорогое мясо, вынесенное в название, может быть в продукте в следовых количествах. Перед покупкой переведите цену упаковки в цену за один килограмм, чтобы понять, насколько адекватна цена пельменей с таким составом. Проверьте дату изготовления и температуру хранения в морозильном прилавке – она не должна быть выше –18 °С. Потрясите пачку – пельмени не должны быть слипшимися из-за нарушений условий хранения, при тряске должны издавать ясный, отчетливый звук.

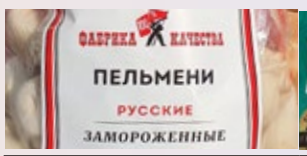
Специалисты рекомендуют отдавать предпочтение пельменям в потребительской упаковке: те, что продаются на развес, могут быть обсеменены патогенными микроорганизмами. Сами изделия должны быть с хорошо заделанными краями. Не следует покупать пельмени, если фарш выступает из тестовой оболочки, а поверхность изделия влажная.

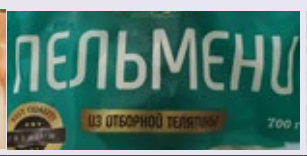
При покупке пельменей необходимо внимательно прочитать состав продукта. Все ингредиенты на упаковке указываются в порядке убывания. По содержанию мышечной ткани в рецептуре пельмени делятся на пять категорий. В начинке продукта категории А должно содержаться мышечной ткани более 80%, Б – от 60% до 80%, В – от 40% до 60%, Г – от 20% до 40%, Д – 20% и менее.

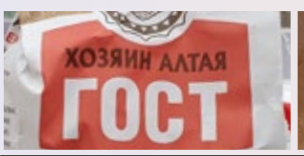
В составе должны быть указаны все специи, входящие в продукт: соль, перец, чеснок, лук и прочие. Также следует обратить внимание на цвет теста – оно должно быть белым, а не серым или желтоватым (это может говорить о том, что продукт неправильно хранился или в тесте присутствуют различные искусственные добавки). Лучше выбрать пельмени, в которых в состав теста входят только мука, вода и яйца.

Кирилл ОРЛОВ











Пельмени «Русские» категории В ТМ «Фабрика качества»	Пельмени категории А ТМ «Midi Modi»	Пельмени «Сибирские» категории В ТМ «Хозяин Алтая»	Пельмени «Блэк» ТМ «А.Н. Герасименко»
ООО «ПК ФАБРИКА КАЧЕСТВА», Самарская обл.	ООО «Резерв», Ленинградская обл.	ООО «Мороз», Алтайский край	АО «Эволюция питания», г. Санкт-Петербург
865,00	475,00	707,00	386,00
2 шт. х 1000 г	1 шт. х 700 г	2 шт. х 800 г	2 шт. х 700 г
28.08.2026	27.07.2026	19.07.2026	07.05.2026
ИП Фомин Д.В. (магазин «Мясорубка»), Ленинградская обл., дер. Низино, Центральная ул., здание 29	ООО «Менахем» (магазин «Сезон»), Пулковское шоссе, д. 40, лит. А	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25 , корп. 1, лит. А	ООО «Менахем» (магазин «Сезон»), Пулковское шоссе, д. 40, лит. А
ГОСТ 33394-2015	ТУ 10.13.14-001-19022464-2018	ГОСТ 33394-2015	ТУ 10.13.14-001-76329576-2023
не менее 50% / 50,1	-	не менее 50% / **47,4**	**42,0**
В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	-	**Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: обнаружены субпродукты**	**Состав образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: обнаружены крахмал и соевый белок**
не менее 8,0 / 10,69	-	не менее 8,5 / 9,88	13 / **9,31**
СООТВЕТСТВУЕТ	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке (на упаковке не указан изготовитель)**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. по м.д. начинки, обнаружены субпродукты, не заявленные на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, требованиям к маркировке, обнаружены крахмал и соевый белок, не заявленные на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ**

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

Вареники «Домашние» Морозко



Производство вареников – одно из основных направлений деятельности «МОРОЗКО».

Их основой служит тесто, приготовленное из хлебопекарной муки высшего сорта. Мы не используем в качестве начинки «традиционные» концентраты. Только натуральное картофельное пюре, настоящие грибы, фермерский творог и лук. Вкус начинки усиливается только за счет натуральных специй и приправ.

Приготовление вареников требует минимальных знаний и времени. Имея их под рукой, вы всегда сможете побаловать себя и близких вкусным и сытным угощением!



«АНКОМ» ПРЕДЛАГАЕТ ОФИЦИАЛЬНОЕ ТРУДОУСТРОЙСТВО,
ДОСТОЙНЫЙ ЗАРАБОТОК И ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ.

АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА:
Санкт-Петербург,
пр. Обуховской Обороны, 119Б

ОТДЕЛ КАДРОВ:
Тел.: 677-45-88 (доб. 191)
Max: +7-931-333-31-43

Анком

АКТУАЛЬНЫЕ ВАКАНСИИ
(ОПЫТ РАБОТЫ НЕОБЯЗАТЕЛЕН):
УПАКОВЩИК
КОМПЛЕКТОВЩИК
УБОРЩИЦА



Мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ»,
с момента своего основания в Санкт-Петербурге в 1996 году,
неизменно развивается и модернизируется, чтобы обеспечивать
своих покупателей изделиями самого высокого качества.
Недавнее обновление коснулось цеха сырокопчёной продукции:
он был расширен и укомплектован новейшим оборудованием из Венгрии.

На фоне постоянного масштабирования производства предприятие
регулярно приглашает на работу новые кадры.