

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

САЛЬМОНЕЛЛЫ И ЛИСТЕРИИ ОБНАРУЖЕНЫ В МЯСЕ ПТИЦЫ ИЗВЕСТНЫХ ПТИЦЕФАБРИК



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: четыре образца мяса птицы (40%) из десяти, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», содержали опасные патогенные микроорганизмы – сальмонеллы и листерии. В черном списке – продукция таких производителей, как «Приосколье», «Птицефабрика «Северная», «Белгранкорм – Великий Новгород» и «Сити Ритэйл».



СТР. 10–11

ОСТОРОЖНО, КАНИКУЛЫ!

«Надзорные каникулы» для бизнеса угрожают безопасности граждан

Школьные каникулы для 41 ребенка из Кемерово закончились трагически. А каникулы для малого бизнеса, действующие до конца 2018 года и косвенно ставшие причиной страшного пожара в торговом комплексе «Зимняя вишня», хотят продлить до 2022 года. Сколько жертв еще нужно, чтобы Правительство РФ наконец признало допущенные ошибки в реформе контрольно-надзорной деятельности, которую курирует Министерство «открытого правительства»?



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Творог: каждый второй образец не соответствует ГОСТу

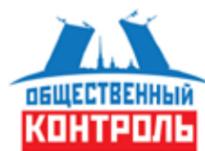
Шесть из одиннадцати образцов творога (больше 50%), приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в розничной торговой сети Петербурга накануне Пасхи и проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют обязательным требованиям, а в двух образцах были обнаружены жиры немолочного происхождения, в том числе пальмового масла.

СТР. 6–7

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

«О'Кей» хранит продукты без маркировки

Сеть гипермаркетов «О'Кей» привлечена Роспотребнадзором к административной ответственности в виде штрафа за нарушение требований законодательства в сфере технического регулирования.



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В магазинах Петербурга обнаружено поддельное молоко

Проверка, проведенная «Общественным контролем», показала, что пять из десяти (50%) образцов питьевого молока разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга и исследованных в государственной аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013, а четыре образца из них (40%) являются фальсификатами.



СТР. 4–5

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

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

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

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

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

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ

Как не стать жертвой мошенников?



Жертвами почти половины преступлений, связанных с мошенничеством, стали в прошлом году пожилые петербуржцы. Всего в 2017 г. было совершено 2238 мошенничеств, что примерно на 30% больше, чем в 2016 г. Причем речь идет только о тех жертвах преступлений, которые обратились в полицию, а это по статистике – менее половины всех пострадавших граждан.

НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЬ НЕЗНАКОМЦАМ

Как заметил председатель Комитета по социальной политике Санкт-Петербурга Александр Ржаненков, преступники часто приходят в дом к одиноким и пожилым людям под видом социальных работников или сотрудников Пенсионного фонда. Как правило, это женщины – им проще втереться в доверие к пенсионерам.

– Хочу предупредить, что представители Пенсионного фонда никогда не ходят по квартирам, все наши услуги мы оказываем непосредственно в отделениях фонда, а информация размещаем на сайте, – говорит заместитель управляющего отделением Пенсионного фонда по СПб и ЛО Анна Борисова. – Если же человек за дверью представляется сотрудником собеса или другого официального органа, для начала попросите его показать удостоверение, назвать фамилию и позвоните в соответствующую организацию, узнайте, есть ли у них такой сотрудник и действительно ли он в данный момент осуществляет квартирный обход.

СДЕЛАЙТЕ КОНТРОЛЬНЫЙ ЗВОНОК!

В последние годы мошенники зачастили с предложениями поменять или проверить счетчики на воду, газ, установить газоанализаторы, уверяя, что это якобы обязательное требование городских властей. Представители полиции предостерегают: по телефонам, указанным в таких лжеквитанциях, не стоит звонить, ведь на том конце телефона сидят опытные люди, способные убедить вас в чем угодно и «развести» на деньги. А представитель ГУП «Водоканал Санкт-Петербурга» Анатолий Ермаков подчеркнул, что его организация не проводит ни установку, ни проверку счетчиков. Более того, сотрудники «Водоканала» носят специальную форму и удостоверение. По этим же признакам легко отличить и представителей «Петербурггаза». Прежде чем впустить к себе в квартиру представителя газовой службы, позвоните по телефону «04» или «114» и уточните, действительно ли по вашему адресу должны проводиться ремонтные работы.

НИКОМУ НЕ СООБЩАЙТЕ СВОИ ЛИЧНЫЕ ДАННЫЕ

В последнее время в интернете появились «липовые» сайты различных государственных организаций, которые предлагают пользователю баснословный выигрыш или небывалую скидку при условии, что он переведет небольшую сумму денег.

Обманывают пожилых людей и в сфере юридических услуг. Так, некие юристы предлагают приобрести сертификат стоимостью 80 000 руб. за «хлопоты» по увеличению пенсии. Верить таким обещаниям нельзя. Всё, что вам положено по закону, объяснят совершенно бесплатно в территориальном отделе Пенсионного фонда РФ по месту жительства.

Чтобы защитить себя от мошеннических действий, не сообщайте никому данные паспорта, СНИЛС, банковских карт и другую персональную информацию, а также не соглашайтесь на заманчивые предложения под давлением агрессивной рекламы и прессинга по телефону представителей различных сомнительных организаций.

Мила ДЕМЬЯНОВА

КОЛОНКА РЕДАКТОРА



Школьные каникулы для 41 ребенка из Кемерово закончились трагически. А каникулы для малого бизнеса, действующие до конца 2018 года и косвенно ставшие причиной страшного пожара в торговом комплексе «Зимняя вишня», хотят продлить до 2022 года. Сколько жертв еще нужно, чтобы Правительство РФ наконец признало допущенные ошибки в реформе контрольно-надзорной деятельности, которую курирует Министерство «открытого правительства»?

«Надзорные каникулы» для бизнеса угрожают безопасности граждан

На днях СМИ сообщили, что вице-премьер, глава аппарата Правительства РФ Сергей Приходько поручил Министерству экономического развития совместно с Генпрокуратурой подготовить поправки, которые продлят мораторий на проведение плановых проверок в отношении малого бизнеса и распространят мораторий на средний бизнес.

Для продления «надзорных каникул» необходимо подготовить поправки ко второму чтению законопроекта об изменениях в законе № 294-ФЗ от 26.12.2008 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», который находится сейчас в Госдуме. Более того, новой редакцией закона «о проверках бизнеса» вводится риск-ориентированный подход, согласно которому надзорная нагрузка на многие отрасли бизнеса, в том числе в сфере потребительского рынка, будет сведена к минимуму.

Первые риск-ориентированный подход к проверкам озвучила в своей программе партия «ЕДИНАЯ РОССИЯ», которая в 2016 году шла на выборы в Госдуму. В частности, программа предусматривала: «значительное снижение интенсивности контроля для подавляющего большинства предпринимателей,

из-за того, что государство в ходе административной реформы фактически возложило контроль за соблюдением законодательства бизнесом... на сам бизнес.

Не звонок – набат прогремел 25 марта в Кемерово, где системные ошибки власти, помноженные на жадность бизнеса и преступную халатность местных чиновников, привели к гибели 64 человек.

Сколько еще нужно смертей, чтобы власть поняла: деятельность бизнеса, как и граждан, нуждается в регулировании. Это просто необходимо для обеспечения безопасности не только граждан, но и самого бизнеса, потери которого в ТЦ «Зимняя вишня», по данным Всероссийского союза страховщиков, оцениваются минимумом в 4 млрд рублей. В эту сумму предвительно оценена стоимость имущества владельцев торгового комплекса и многочисленных его арендаторов. Уж так и хочется сказать: лучше бы чиновники брали взятки и «драли три шкуры» с управляющей компании торгового центра, как это было бы до начала реформы контрольно-надзорной деятельности, и, может быть, тогда не было бы таких жертв. До реформы чиновники имели больше полномочий и несли более высокую ответственность



перевод проверок из выездных в документарные, сокращения продолжительности проверок и штрафов за нарушения, не несущие реальной опасности, и усиление надзора только за деятельностью тех объектов, которые несут высокие риски для безопасности граждан (крупные технологические объекты, водоканалы)». В итоге, по данным самих надзорных органов, за два последних года количество плановых проверок сократилось более чем в три раза, а количество внеплановых проверок, которые проводятся по жалобам граждан, только за прошлый год уменьшилось в несколько раз.

Результаты такой недальновидной политики, направленной на защиту бизнеса от проверок в ущерб здоровью и жизни граждан, не заставили себя долго ждать. Первый звонок прозвучал в декабре 2016 года, когда от употребления концентрата для принятия ванн «Боярышник» в Иркутской области пострадали 123 человека, а 78 скончались. В спирто-содержащей жидкости был обнаружен запрещенный яд метанол. Продукция изготавливалась и реализовывалась в рамках действующего законодательства предприятиями «малого» бизнеса со всеми необходимыми сопроводительными документами, которые, правда, никто не проверял благодаря действующим «надзорным каникулам»!

Год назад, еще до введения моратория на проверки, пожар в ТЦ «Адмирал» в Казани унес жизни 17 человек. Как позже выяснилось, до пожара торговый комплекс не раз привлекался к ответственности за различные нарушения противопожарной безопасности. А затем были пожары в домах престарелых с многочисленными жертвами – и всё

за допущенное бездействие или халатность, а сегодня их возможности и статус урезаны настолько, что эффективность и качество государственных проверок оставляет желать лучшего, а сами проверки зачастую стали формальными. Сегодня у государственного проверяющего одна мотивация: оформить проверку так, чтобы не получить взыскания от своего начальства или прокуратуры за нарушение административных регламентов. Защита интересов граждан ушла на второй или даже на третий план.

В результате надзорные органы вместо обеспечения безопасности граждан, оперативного пресечения нарушений действующего законодательства занимаются в основном бумажной работой, призванной обосновать отсутствие необходимости проведения проверочных мероприятий. Зачем тогда нужен такой надзор, если его задача не предотвратить возможные последствия от нарушения обязательных требований, а найти причины, чтобы лишиться раз не беспокоить «социально ответственный бизнес», не соблюдая, как потом выясняется, регламенты, стандарты, пожарные и санитарные нормы?

Чтобы такие трагедии, как в Кемерово, Иркутске или Казани, не стали системой, необходимо проводить реформы, ставя во главу угла в первую очередь интересы простых граждан, главные из которых – безопасность, социальная защищенность, достоверность информации о товарах и услугах, а также их доступность. Тогда и бизнес будет развиваться, а не гибнуть из-за своей жадности, а также глупости и корысти отдельных чиновников, забирая с собой жизни ни в чем не повинных людей.

Всеслод ВИШНЕВЕЦКИЙ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



«О'Кей» хранит продукты без маркировки

Сеть гипермаркетов «О'Кей» привлечена Роспотребнадзором к административной ответственности в виде штрафа за нарушение требований законодательства в сфере технического регулирования.

Решение о проведении внеплановой проверки было принято после обращения в надзорный орган Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая выявила во многих торговых сетях грубые нарушения при изготовлении и реализации кулинарной продукции – в частности, мясных салатов.

В рамках административного расследования Роспотребнадзор не нашел в торговой сети «О'Кей» отклонения в салатах по микробиологическим показателям, однако обратил внимание на хранение продукции без маркировки, ненадлежащее ведение производственной документации, неудовлетворительное содержание производственных помещений. За выявленные нарушения должностное лицо ООО «О'Кей» привлечено к административной ответственности по ст. 6. КоАП РФ «Нарушение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения» (штраф от 5000 до 10 000 руб.), а юридическое лицо ООО «О'Кей» – по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ «Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов» (штраф от 100 000 до 300 000 руб.).

В отношении других предприятий торговли, кулинарная продукция которых, согласно результатам проверки «Общественным контролем» в 2017 году, также не соответствовала микробиологическим нормам (ООО «Призма», ООО «Ашан», ООО «Союз» (магазин «Колбаскин и огурчик») и ООО «Городской супермаркет» (сеть супермаркетов «Азбука вкуса»)), Роспотребнадзор «выдал предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований».

Кирилл ОРЛОВ

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключили договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!** Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –
Всеслод Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Актенцев
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Адрес редакции и издателя:
190103, Санкт-Петербург, Рижский
пр., 26, до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Тел./факс редакции:
(812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 324-25-88
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

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

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

Мнения авторов статей не обязательно совпадают
с мнением редакции. Ответственность
за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются
рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обя-
зательной сертификации, имеют сертификаты,
а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с
письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать
по графику 07.04.2018 г. в 17.00,
фактически 07.04.2018 г. в 17.00

Газета отпечатана
в ООО «Типографский комплекс «Девиз»
195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10,
корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-7919/4

Тираж номера 50 000 экз.

12+

НА ПРИЕМЕ – ДИЕТОЛОГ

Гость «ПК» – член Российского союза нутрициологов, диетологов и специалистов пищевой индустрии, член совета по лечебному и диетическому питанию при Комитете по здравоохранению Санкт-Петербурга, кандидат медицинских наук Инна Кононенко

Правильное питание – залог вашего здоровья

Диетолог и нутрициолог Инна Кононенко рассказала о том, почему сегодня важно придерживаться здорового питания и от каких пищевых привычек лучше отказаться раз и навсегда.

– О здоровом питании сегодня говорят много. Но что нужно знать в первую очередь?

– Первое, о чем надо всегда помнить: организм не должен испытывать дефицит витаминов и микроэлементов, который приводит к нарушению белкового, жирового, углеводного обмена. А это в свою очередь вызывает гормональные сбои и приводит к различным заболеваниям.

– Существуют ли основные законы здорового питания? Что можно, а что нельзя есть?

– Прежде всего современному человеку следует существенно ограничить потребление лактозы. Не стоит злоупотреблять молочными и кисломолочными продуктами, к которым относятся молоко, кефир, ряженка и йогурты.

– Они же считаются очень полезными и чуть ли не диетическими!

– У нас привыкли и молоко потреблять литрами, и кашу на молоке варить, и кефир на ночь пить. Между тем употребление лактозы в большом количестве приводит к нарушению углеводного обмена, и дальше по цепочке нарушаются другие обменные процессы. Меньше всего лактозы содержится в сыре и твороге, но там

много казеина, а этот белок является искрой для аутоиммунных заболеваний, к которым склонно 80% нашего населения. Поэтому во взрослом возрасте употребление молочных продуктов лучше ограничить.

СЛЕДИТЕ ЗА ПИТАНИЕМ, МЕНЯЙТЕ ПРИВЫЧКИ

– Еще какие продукты можно отправить в список нежелательных?

– Особенно не стоит увлекаться сухофруктами, а также свежими яблоками и грушами, поскольку в 100 г яблок или груш содержится порядка 12 г фруктозы, то есть почти дневная норма, которая составляет 15–20 г. Лучше употреблять цитрусовые, сливы, киви, клубнику, вишню, дыню – в них фруктозы меньше.

– Хлеб тоже в последнее время попал у диетологов в немилость. На ваш взгляд, это справедливо?

– Хлеб, как и ряд круп и макарон, содержит глютен, который также является провокатором различных аутоиммунных и аллергических заболеваний. При этом особая опасность состоит в том, что аллергия на глютен может проявиться не сразу. Мы, в частности, проводим тесты на пищевую непереносимость, и практически

у 90% пациентов эти тесты оказываются положительными на молочные продукты и на глютен.

– А если аллергии на глютен нет, то можно есть хлеб?

– Я не исключаю хлеб из рациона. Как правило, достаточно несколько кусочков в неделю. Отмечу, что употребление зерновых хлебов полезнее, поскольку у них гликемический индекс ниже, а витаминов и микроэлементов содержится больше за счет внесения в такой хлеб различных добавок – например, семян и пищевых волокон.

ВИТАМИН D И ОМЕГА-3 ВОССТАНОВЯТ УГЛЕВОДНЫЙ ОБМЕН

– Как изменить пищевое поведение детей и подростков, которые привыкли к фастфуду?

– Если человека тянет на сладкое в больших количествах, на молочные продукты, на фрукты, на макароны, дело не в плохом воспитании. Так проявляет себя нарушение углеводного обмена, организм просит дать ему глюкозы, но это только усугубляет проблему. Поэтому я рекомендую с детства принимать витамин D, Омега-3 жирные кислоты, а также другие витамины и микроэлементы, которые находятся в дефиците, и делать это всю жизнь, чтобы не нарушался углеводный обмен. Более того, как только мы устраняем дефицитные состояния в организме, у нас меняется пищевое поведение.

– На что еще необходимо обратить внимание?

– В основе здорового питания всегда будут овощи, причем не картофель, свекла и морковь – самые дешевые, а цветная капуста, брокколи, брюссельская капуста, кабачки, баклажаны, болгарский перец. Многие пациенты мне говорят, что едят курицу, потому что говядина стоит дорого. Приходится объяснять, что в курице нет железа и, чтобы его получить, нужно есть говядину или говяжьи субпродукты – например, сердце или печень. Если нет возможности покупать дорогие овощи, то можно их отчасти заменить безглютеновыми крупами – рисом, гречкой, пшеном или кукурузной крупой. Хотя и крупы сейчас не рекомендуется есть в больших количествах – не чаще одного раза в день.

НЕ БОЙТЕСЬ СВИНОГО ЖИРА

– Как правильно бороться с холестерином?

– В 2016 году изменилась пирамида здорового питания, и сейчас реабилитированы такие продукты, как яйца, сливочное масло, свинина, баранина. Свиной или бараний жир больше не считается плохим. Раньше утверждалось, что эти продукты повышают уровень холестерина в крови; теперь же выяснилось, что только 20% холестерина поступает в наш организм с пищей, а 80% постоянно



циркулирует в нем. И если исключить холестерин из рациона питания, то организм всё равно будет стремиться довести его содержание до 100% за счет использования внутренних ресурсов, а значит, будет истощать их.

– На ваш взгляд, каких продуктов остро не хватает в рационе петербуржцев?

– У нас мало едят морепродуктов. А нужно стараться, чтобы в меню хотя бы два-три раза в неделю были креветки или кальмары. Это хороший источник органического йода, дефицит которого, к сожалению, не смогла устранить, как теперь выясняется, программа по йодированию соли. Оказалось, что йодид калия не способствует активации работы щитовидной железы и даже ухудшает ее. В этом может помочь только органический йод, а он как раз содержится в морепродуктах. Конечно, можно рекомендовать и морскую капусту, но с важной оговоркой: следует внимательно относиться к тому, где она выращена и собрана. Наши моря и океаны сильно загрязнены, в том числе радиоактивным йодом, а ламинария, из которой делают так называемую морскую капусту, – прекрасный абсорбент. Вот только собирает она как полезные, так и вредные вещества. Поэтому современный человек, следящий за своим здоровьем, должен внимательно изучать информацию о тех продуктах, которые употребляет в пищу.

Беседовала Ирина ГОЛУБЕНКО

ОДОБРЕНО МЕДИКАМИ



Мода на здоровый образ всё больше набирает популярность в России. Всё больше потребителей отказываются от гамбургеров, покупают абонементы в фитнес-зал, меняют 10-минутную поездку на автобусе с работы домой на получасовую прогулку. Однако просто отказаться от фастфуда недостаточно, чтобы ваш желудок остался «доволен», а тело приобрело идеальные формы. Необходимо питаться вкусно, полезно и разнообразно, тщательно подбирая продукты на полке магазина. Многие продовольственные компании уже откликнулись на новые вызовы и начали предлагать потребителям знакомые продукты с новым функциональным содержанием. Одна из них – «Фацер», которая входит в группу лидеров по выпуску хлебобулочных изделий в России.



«Энергия здоровья» для вашего долголетия!

В хлебном ассортименте компании «Фацер» важное место занимают хлеба с полезными свойствами. Особого внимания потребителей, придерживающихся правил здорового питания, заслуживает линейка хлебов «Энергия здоровья», которая объединяет шесть инновационных продуктов, каждый из которых имеет свои особенности, но все они вносят вклад в здоровье и тонус организма человека.

Представим некоторые из них: хлеб «Стройный рецепт», подовый «Хлеб с зернами и семенами», а также лепешка «Тонкая основа».

Хлеб «Стройный рецепт» выпекается без хлебопекарных дрожжей, в его состав входят три вида муки: ржаная обдирная, ржаная сеяная и пшеничная 1-го сорта, – поэтому он рекомендован врачами-диетологами Северо-Западного государственного университета имени И.И. Мечникова для ежедневного употребления в питании человека. Хлеб «Стройный рецепт» особенно заинтересует людей, следящих за своим весом.



Пышный подовый «Хлеб с зернами и семенами» обеспечит ваш организм сложными углеводами, белками и витаминами. Хлеб богат цельными зернами пшеницы, овса и ржи, а для большей пользы и аромата в рецептуру добавлены семена подсолнечника и льна. «Хлеб с зернами и семенами» является отличной основой для полезных бутербродов на завтрак для всей семьи. Он поможет включить здоровый режим с самого утра и зарядит вас энергией на весь день.



Лепешка «Тонкая основа» выделяется в категории лепешек и лавашей изысканным темным цветом и ароматом благодаря своему богатому составу с ржаной мукой и солодом. «Тонкая основа» – это легкость, вкус, а также энергия на долгое время, которую обеспечивают сложные углеводы семян подсолнечника, льна и овсяных хлопьев. Яркий вкус лепешки вдохновит вас на кулинарные эксперименты. С ее помощью можно быстро сделать сытный бутерброд, сэндвич или элегантный ролл.



С точки зрения пользы для здоровья и функциональности продуктовой линейка «Энергия здоровья» выгодно отличается от других хлебов. Полезные хлеба «Энергия здоровья» от «Фацер» – это воплощение философии здоровой жизни и принципа сбалансированного питания.

Существует миф о том, что употребление хлеба способствует увеличению массы тела. Этот тезис уже давно опровергнут учеными,

доказавшими особую роль хлеба в сбалансированном питании человека.

– Если хлеб сделан из цельного зерна или обогащен различными семенами, в него добавлены отруби, витамины, микроэлементы, то его ценность очень высока, – объясняет доктор медицинских наук, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Влади-

мир Доценко. – Хлеб с зародышами зерна можно по ценности сравнить с икрой рыбы. К примеру, в зародышах пшеницы есть все незаменимые аминокислоты, необходимые для развития детей.

«Фацер» активно поддерживает концепцию сбалансированного питания и здорового образа жизни во всех направлениях своей деятельности. По потреблению хлеба компания разделяет принципы «Пи-

щевой пирамиды», рекомендованной диетологами Всемирной организации здравоохранения, в основе которой лежат злаковые культуры и хлеб.

При производстве и разработке новой продукции у «Фацер» в приоритете качество, вкус, безопасность и, конечно, польза для здоровья. При этом компания стремится добавить в рацион питания людей больше удовольствия и наслаждения, ведь со-

временный ритм жизни далеко не всегда позволяет это сделать.

Выбирайте «Энергию здоровья», если хотите достичь успеха в своих стремлениях. Выражаясь языком футбола, новая линейка хлебов от «Фацер» – это 3:0 в пользу здоровья, сбалансированного питания, активного образа жизни. «Энергия здоровья» – для тех, кто хочет от жизни большего!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ГУБИТ ЛЮДЕЙ НЕ «ПАЛЬМА», ГУБИТ ЛЮДЕЙ ВОДА!

Проверка, проведенная «Общественным контролем», показала, что пять из десяти (50%) образцов питьевого молока разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга и исследованных в государственной аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013, а четыре образца из них (40%) являются фальсификатами.

ТРЕВОЖНАЯ СТАТИСТИКА

В марте нынешнего года по указанию Правительства России была проведена масштабная проверка качества молочной продукции, представленной в торговых сетях страны. В операции «Молоко» впервые участвовали сразу три ведомства – Россельхознадзор, Роспотребнадзор и Роскачество. Цель столь масштабной акции – оценить реальную долю молочного фальсификата на рынке.

Результаты испытаний еще не опубликованы, однако накопленная за последние годы статистика позволяет сделать неутешительные прогнозы. Например, только доля поддельного сливочного масла в сфере социального питания в 47-м регионе, по данным Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, по итогам исследований в 2017 году составила не менее 50%.

Многочисленные нарушения при выпуске молочной продукции ежегодно фиксирует и Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Так, по итогам экспертизы в 2016 году из пятнадцати образцов пастеризованного молока, проверенных в государственной аккредитованной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», шесть не соответствовали требованиям ГОСТа, а четыре оказались фальсификатами (были разбавлены обычной

водой). Согласно результатам исследования пастеризованного молока в 2017 году, из пятнадцати образцов, проверенных в той же лаборатории, семь не соответствовали ГОСТу, а пять оказались подделками: три образца были разбавлены водой, а два вообще не содержали молочного жира! Не менее тревожная картина наблюдается и по другим молочным продуктам, таким как сливочное масло, творог и сметана. Поэтому можно смело говорить о том, что доля молочных продуктов, не отвечающих обязательным требованиям, на российском рынке составляет не менее 30%.

МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК ВМЕСТО МОЛОКА

По данным Росстата, в 2017 году молока в России произвели на 1,2% больше, чем в 2016-м, а всего – свыше 31 млн тонн. Однако этого количества по-прежнему не хватает. Чтобы полностью обеспечить внутренний спрос, по оценке Правительства РФ, страна должна дополнительно вырабатывать 8 млн тонн молока.

Некоторые изготовители, испытывая дефицит в молочном сырье и стремясь снизить издержки, используют импортное сухое молоко, однако не указывают это на этикетке, что является нарушением нормативных документов. Согласно требованиям Технического



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО



Наименование продукта	Молоко пастеризованное, ТМ «Матросово», массовая доля жира от 3,2 до 4,0%,	Молоко пастеризованное, ТМ «Пискаревское», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое цельное пастеризованное «Отборное» для питания детей дошкольного и школьного возраста, ТМ «Сарафаново», массовая доля жира 3,4-4,0%	Молоко пастеризованное, ТМ «Красная цена», массовая доля жира 2,5%	Молоко питьевое пастеризованное, ТМ «Снежок», массовая доля жира 2,5%	Молоко пастеризованное, ТМ «Вологодские продукты с родины Деда Мороза», массовая доля жира 3,2%	Молоко пастеризованное питьевое, ТМ «То, что надо!», массовая доля жира 2,5%	Молоко пастеризованное, ТМ «Молочное царство», массовая доля жира 2,5%
Изготовитель	ООО «СП «Матросово», Ленинградская обл., Выборгский район	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ООО «Несвижский завод детского питания», Республика Беларусь, Минская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «МЗ «Устюг-молоко», Вологодская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.
Дата изготовления	02.03.2018	05.03.2018	18.02.2018	03.03.2018	03.03.2018	04.03.2018	01.03.2018	03.03.2018
Нормативный документ	ГОСТ Р 52090-2003	ГОСТ 31450-2013	ТУВУ691159723.001-2016	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
Срок годности	5 суток	5 суток	до 11.03.2018	7 суток	7 суток	7 суток	до 08.03.2018	до 10.03.2018
Масса, кол-во	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 930 г = 1860 г	2 x 800 мл = 1600 мл	2 x 900 г = 1800 г	2 x 970 г = 1940 г	2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г
Цена за упак., руб.	46-72	66-90	60-71	27-64	62-70	49-49	36-39	35-92
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», супермаркет «Казачок», пр. Стачек, д. 99А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Ленинский пр., д. 98	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», супермаркет «Казачок», пр. Стачек, д. 99А
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 3,32±0,06	Не менее 3,0 3,20±0,06	Не менее 3,0 3,28±0,06	Не менее 3,0 2,97±0,06	Не менее 3,0 3,76±0,06	Не менее 3,0 3,13±0,06	Не менее 3,0 1,84 ± 0,06	Не менее 3,0 1,81 ± 0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	От 3,2 до 4,0 / 3,200±0,065	2,5 / 2,500±0,065	От 3,4 до 4,0 / 3,400±0,065	2,5 / 2,500±0,065	2,5 / 2,500±0,065	3,2 / 2,600±0,065	2,5 / 2,500±0,065	2,5 / 2,500±0,065
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), % (Норма – не менее 8,2)	8,9±0,4	8,5±0,4	9,3	8,4±0,4	9,2±0,4	9,3±0,4	8,2±0,4	8,0
Идентификация по составу жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ 31450-2013, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и СОМО

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

Сергей Степанченко, народный артист России: «В свое время, как подсобный рабочий, получал молоко бесплатно!»



– Недалеко от моего дома в селе Черниговка Приморского края располагался молочный завод (кстати, он работает и поныне). Поэтому молоко было, что называется, под рукой. Но еще ближе познакомился с ним, когда как-то летом на школьных каникулах устроился туда подсобным рабочим. Складывал поддоны, ремонтировал штакетник, лазил по крышам – занимался их утеплением, засыпал опилками какие-то трубы... Словом, работа для меня всегда находилась, ну а я старался не отлынивать. Естественно, молоко, как работнику, в обед полагалось бесплатно. И сегодня этот продукт в семье в почете. Тем более что, в отличие от советского периода, ассортимент представленного в магазинах молока расширился на порядок – глаза разбегаются!

регламента Таможенного союза на молоко и молочную продукцию, восстановленное сухое молоко должно называться «молочным напитком», но никак не молоком. Изготовители умышленно скрывают истинный состав продукта, поскольку его себестоимость будет не намного ниже, чем на цельное молоко, а вот спрос на такую «новинку» явно будет стремиться к нулю. При этом обман, на который идут производители, сегодня способен раскрыть далеко не каждая лаборатория, поскольку методика на определение молочного напитка еще только проходит апробацию. И получается, что недобросовестные изготовители, пользуясь отсутствием внешнего контроля, вводят потребителей в заблуждение, не испытывая страха перед законом.

ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ!

В четырех образцах молока, проверенных на этот раз в государственной аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», массовая доля белка не соответствовала обязательным требованиям, что недвусмысленно говорит о том, что продукт был произведен из сухого молока с добавлением воды в больших количествах, чем это требуется по технологии. В трех

образцах молока массовая доля белка была занижена почти в два раза: в молоке под собственной торговой маркой сети «О'Кей» «То, что надо!» (АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», приобретен в ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1) его оказалось 1,84% вместо 3% (требование ГОСТ 31450-2013), в продукте ТМ «Молочное царство» того же производителя (приобретен в супермаркете «Перекресток», пр. Стачек, д. 99) – 1,81%, в образце молока ТМ «Экономная хозяйка» (ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново, приобретен в магазине «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1) – 1,8%. А в поддельном образце ультрапастеризованного молока ТМ «30 дней без кипячения» от ООО «Торговый дом» (Калужская обл., приобретен в магазине «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30), в котором к тому же почти не оказалось молочного жира, массовая доля белка составила 2,52%.

– Как показали результаты испытаний, все четыре образца молока по массовой доле белка не соответствовали требованиям не только ГОСТа, но и Технического регламента на молоко и молочную продукцию, согласно которым белка должно быть не менее 2,8%, – подчеркивает начальник сектора

по определению физико-химических показателей лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.

Пытаясь оправдаться, переработчики молока, как правило, кивают на поставщиков сырого молока, жалуясь на его низкое качество.

Профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко соглашается, что фальсификация может происходить и на этапе поставки молока-сырья, но это не может служить оправданием для молокозаводов.

– В последнее время на многих семинарах и совещаниях я слышу жалобы переработчиков, что молочный фальсификат можно купить даже на ферме, причем не только с низкими показателями белка и жира, но и с растительным жиром вместо молочного, – говорит Татьяна Пилипенко. – На фоне дефицита молока спрос на него велик, и заводы берут всё, что им предлагают поставщики. Но любое уважающее себя перерабатывающее предприятие обязательно проверять поступающее сырье



по показателям качества. Однако, как правило, фальсификация продукции происходит именно на этапе переработки молока. Производители могут использовать вместо цельного сухого молока, замещать молочный жир растительным или животным, не сообщая об этом на этикетке потребителю. А могут применять даже сыворотку, которая стоит дешевле сухого молока.

ЭКОНОМИЯ НА ЖИРЕ

Другой способ обмана потребителя – занижение содержания жира в молоке. Как показала экспертиза, три изготовителя пошли по этому пути. Так, в молоке ТМ «Вологодские продукты с родины Деда Мороза» (ООО «МЗ «Устюмолоко», Вологодская обл., приобретено в гипермаркете «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1) жира оказалось 2,6% вместо 3,2%, заявленных на упаковке, в поддельном образце ультрапастеризованного молока ТМ «30 дней без кипячения» (ООО «Торговый дом», Калужская обл.) – 2,4% вместо 3,2%, а в фальсификате под ТМ «Экономная хозяйка» (ООО «Ивмолокопродукт») – всего 1,5% вместо обещанных 2,5%.

– Закупочные цены на сырое молоко варьируются в зависимости от пищевой ценности сырья: чем выше жирность, тем оно дороже. Поэтому, когда потребителю молоко с содержанием жира 2,4% продают по цене молока с жирностью 3,2%, это настоящий обман. В масштабах крупного производства такая «экономия» выливается в солидную сумму дополнительной прибыли, – считает Татьяна Пилипенко.

– Название молока «Экономная хозяйка» говорит само за себя, – комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль»



Всеволд Вишневецкий. – В этом образце мы видим сплошную экономию на белке и жире. Молочный напиток из города Иваново, а именно под эту категорию подпадает продукт, впору называть «Экономный молочник». Единственное его достоинство – низкая цена: 29 рублей за 900 миллилитров. В среднем такая упаковка молока в магазине стоит в два раза дороже. Если бы на упаковке была указана достоверная информация о составе, вопросов к нему не было бы. Такие продукты сегодня также нужны потребителям, особенно социально уязвимым слоям населения.

МОЛОКО С ЗАМЕНИТЕЛЕМ ЖИРА

Один из важнейших показателей качества питьевого молока – массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО). Согласно ГОСТу, он должен быть не менее 8,2%. Технический регламент Таможенного союза допускает 8,0%.

Однако, поскольку на упаковках всех образцов молока был указан ГОСТ 31450-2013, поэтому и оценивать их следует по ГОСТу.

– Если СОМО существенно превышает эти нормативы, можно предположить, что продукт произведен с использованием сухого молока или сыворотки, – объясняет Татьяна Пилипенко. – Но если этот показатель ниже нормы, значит, по всей видимости, молоко было разбавлено водой.

Два образца питьевого молока имели значения СОМО ниже нормы ГОСТа. Это продукция ТМ «Молочное царство» (8,0%) и ТМ «30 дней без кипячения» (7,9%). Причем последний образец оказался еще фальсифицирован жирами немолочного происхождения, а доля молочного жира в жировой фазе не превысила 15% (вместо 100%). На такой способ фальсификации указало полученное в ходе испытательного значения масляной кислоты, которая содержится только в молочном жире. Ее оказалось почти в пять раз меньше нормы, установленной ГОСТом: 0,5% вместо 2,4–4,2%.

– Очевидно, что некоторое количество молочного жира в поддельном молоке из Калужской области все-таки присутствует. Но вот каким жиром изготовитель заменил молочный, выявить крайне сложно. Можно сказать, что использование пальмового масла в качестве заменителя молочного жира в молочной промышленности снижается, но фальсификаторы находят новые формы для обмана потребителей! Возможно, в данном случае мы имеем дело с жировой эмульсией на основе какого-то дешевого растительного масла, которой заменили большую часть молочного жира, – считает Татьяна Пилипенко.

Материалы проверки качества образцов питьевого молока СПб ООП «Общественный контроль» направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, без замечаний успешно прошла экспертизу ровно половина образцов питьевого молока из числа проверенных. Это «Пискаревское» (г. Санкт-Петербург), «Матросово» (Ленинградская обл.), «Снежок» (г. Великий Новгород), «Сарафаново» (Беларусь) и «Красная цена» (Калужская обл.).

В ближайшее время СПб ООП «Общественный контроль» опубликует результаты экспертизы ультрапастеризованного (стерилизованного) молока, проведенной также на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Ирина ГОЛУБЕНКО



Молоко пастеризованное, торговая марка «Экономная хозяйка», массовая доля жира 2,5%	Молоко ультрапастеризованное, ТМ «30 дней без кипячения», массовая доля жира 3,2%
ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново	ООО «Торговый дом», Калужская обл.
05.03.2018	26.02.2018
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013
11 суток	30 суток
2 x 900 г = 1800 г	2 x 900 г = 1800 г
29-00	42-00
ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом 2-Н	ООО «Приморское», (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30
Не менее 3,0 1,80±0,06	Не менее 3,0 2,52±0,06
^{2,5} / 1,500±0,065	^{3,2} / 2,400±0,065
8,2±0,4	7,9±0,4
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Содержание молочного жира в жировой фазе продукта находится в интервале – (15±4)%
ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. жира	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирно-кислотному составу, по м.д. белка, м.д. жира, СОМО



СПРАВКА «ПК»

В первую очередь при покупке молока надо обращать внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях хранятся продукты и т. д.

Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от 0 до +6 градусов, а значит, и холодильное оборудование должно быть оснащено термометром, который укажет, соблюдаются ли условия хранения. Потребителю следует обратить внимание на срок годности и решить, какое молоко для него предпочтительнее, поскольку сроки хранения пастеризованного молока исчисляются сутками, а стерилизованного – месяцами. Причем стерилизованное молоко благодаря специальной упаковке может храниться при температуре от +20 до +25 градусов. При вскрытой упаковке стерилизованное молоко необходимо использовать в течение нескольких дней.



При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Шесть из одиннадцати образцов творога (больше 50%), приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в розничной торговой сети Петербурга накануне Пасхи и проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствовали обязательным требованиям, а в двух образцах были обнаружены жиры немолочного происхождения, в том числе пальмового масла.

В 2017 году Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в магазинах города было отобрано более 3500 образцов молока, творога, сметаны, кефира различных торговых марок. В итоге выяснилось, что более 5,2% «молочки» не соответствуют нормам по физико-химическим показателям, то есть их пищевая ценность отличается от той, что указана на этикетке, а доля фальсифицированной молочной продукции составила 4,4%. По результатам проверок забраковано и изъято из оборота 38 партий объемом более 550 кг молочной продукции, из них 17 партий составила импортная продукция.

Результаты проверок «Общественного контроля», проведенные в последние три года, говорят о том, что фальсификация молочных продуктов по отдельным позициям может достигать до 50%, как это наблюдается, например, на рынке фасованного сливочного масла. По творогу статистика тоже не радует. Так, по итогам экспертизы, проведенной в 2016 году в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», пять из десяти образцов творога (50%) не соответствовали ГОСТу, а в одном из них, изготовленном в Тульской области, молочный жир вообще не был обнаружен. В прошлом году уже шесть образцов из десяти (60%), проверенных в той же лаборатории, не соответствовали обязательным требованиям, два из которых в составе содержали жиры немолочного происхождения, то есть были фальсифицированными. Экспертиза этого года подтвердила тревожную тенденцию: больше половины проверенного творога не соответ-

ТВОРОГ: КАЖДЫЙ ВТОРОЙ ОБРАЗЕЦ НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ

**Осторожно:
фальсификат!**



ствует обязательным требованиям, а два образца в составе содержали жиры немолочного происхождения, то есть являлись подделками.

ФАЛЬШИВЫЙ «ЛАДОН»

В очередной раз в ходе проверки «Общественного контроля» в число подделок попал творог торговой марки «Ладон» (ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл., приобретен в ООО «Лента», Автовская ул., д. 15). Согласно протоколу испытаний, в жировой фазе образца обнаружены молочный жир и жиры немолочного происхождения. В 2015 году в образце творога «Ладон» молочный жир был обнаружен вообще в следовых количествах, а жировая фаза образца более чем на 95% была представлена растительными жирами. В прошлом году образец творога «Ладон» также не соответствовал ГОСТу: в нем была завышена массовая доля влаги и на четверть занижена массовая доля белка.

– В образце творога «Ладон» был обнаружен заменитель молочного жира, – говорит **начальник секто-**

ра хроматографии ФБУ «Тест-С.-Петербург» Мария Мальх. – Какой именно, сказать сложно. Он имеет нейтральный вкус и максимально приближен к молочному жиру по основным характеристикам, включая температуру плавления. Изготавливают такие заменители на основе недорогих растительных масел. Тем не менее опытный дегустатор может распознать фальсификат. Как правило, наличие растительного жира в твороге делает его вкус невыраженным, не свойственным вкусу молочного продукта. Иногда это бывает очень заметно – всё зависит от количества использованного растительного сырья.

Кроме наличия жиров немолочного происхождения, образец творога «Ладон» не соответствовал ГОСТу по массовой доле белка (13,36% вместо 16%).

– Я не думаю, что это произошло случайно, хотя и допускаю, что на предприятие, возможно, поступило сырье низкого качества и даже фальсифицированное. Но завод обязан

проверять каждую партию молока по микробиологическим и физико-химическим показателям и, конечно, должен контролировать жировой состав, – говорит **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО Анатолий Брусенцев.** – Но если на первом месте стоит получение прибыли, то о таких «мелочах», как репутация предприятия, обычно не думают. Тем более что ответственность за выпуск фальсификата сегодня незначительная.



КАЛОРИЙНАЯ «БОМБА» ИЗ ЧУВАШИИ

Три образца творога не соответствовали заявленной информации на упаковке по массовой доле жира. Особенно удивил образец творога «Низкокалорийный» торговой марки «Благода» (ООО «Молоч-

ное дело – Ивня», Чувашия, приобретен в супермаркете «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1) с содержанием жира 7,5%. Согласно результатам экспертизы, реальное его содержание оказалось гораздо больше – 12,5%!

– Такой творог нельзя называть низкокалорийным, – говорит **доцент кафедры гериатрии, геронтологии и сестринского дела Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Лариса Лавут.** – Во всяком случае, людям с проблемами лишнего веса и пожилым я его рекомендовать не могу. В их рационе должен быть творог и другие молочные продукты с жирностью в диапазоне от 0,5% до 1,5%.

– Это тот случай, когда производитель сам себя наказал, ведь творог с такой высокой жирностью стоит дороже.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ТВОРОГА



Наименование продукта	Творог, массовая доля жира 9%, ТМ «Снежок»	Творог, массовая доля жира 5%, ТМ «Пискаревский»	Творог, массовая доля жира 9%, ТМ «Аппетитно круглый год»	Творог, массовая доля жира 2%, ТМ «Моя Славита»	Творог, массовая доля жира 5%	Творог, массовая доля жира 9%, ТМ «То, что надо!»
Изготовитель	АО «Лактис», г. Великий Новгород	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ООО «Балтком Юни», Брянская обл.	ОАО «Милковита», Республика Беларусь	ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург	ООО «Балтком Юни», Брянская обл.
Дата изготовления	02.03.2018	05.03.2018	27.02.2018	01.03.2018	03.03.2018	22.02.2018
Изготовлено по НД	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	СТБ 315ТИВУ400068171.047	ТУ 9222-001-54335464-07	ГОСТ 31453-2013
Масса, количество образцов	3 x 200 г = 600 г	3 x 200 г = 600 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 180 г = 540 г	1 x 500 г = 500 г	3 x 200 г = 600 г
Цена за упаковку, руб.	87-31	66-99	40-86	43-60	117-80	49-00
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», пр. Стачек, д. 105	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Ленинский пр., 98	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля жира, % Норма / Результат	9,0 / 9,00±0,30	не менее 5,0 / 6,00±0,30	не менее 9,0 / 9,00±0,30	2,0 / 2,00±0,30	5,0 / 5,00±0,30	9,0 / 9,00±0,30
Массовая доля белка, % Норма / Результат	не менее 16,0 / 15,67±0,35	не менее 16,0 / 21,51±0,35	не менее 16,0 / 16,01±0,35	не менее 18,0 / 18,72±0,35	не менее 16,0 / 18,05±0,35	не менее 16,0 / 13,34±0,35
Массовая доля влаги, % Норма / Результат	не более 73,0 / 71,2±0,3	не более 75,0 / 67,7±0,3	не более 73,0 / 69,4±0,3	не более 76,0 / 74,5±0,3	не более 75,0 / 73,8±0,3	не более 73,0 / 72,0±0,3
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
Соответствие нормативным документам	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка

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

Возможно, на предприятии плохо налажен контроль качества, а следовательно, нарушения могут быть как в пользу потребителя, так и наоборот, – считает **Анатолий Брусенцев**.

Действительно, по итогам общественной проверки творога прошлого года образец «Благода» имел более низкую жирность, чем было указано на упаковке: 9% вместо 12%.

ЭКОНОМЯТ НА ЖИРЕ

Другие два изготовителя, **ООО «Мстинское молоко»** (Новгородская обл.) и **АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»** (Тверская обл.), наоборот, решили сэкономить на жире. В первом образце творога вместо 5% жира, указанных на упаковке, оказалось 3%, а во втором – 6% вместо 9%.

– Это распространенный способ обмана, – говорит **Анатолий Брусенцев**. – Производители, желая сэкономить, под видом продукта одной жирности продают творог с более низким содержанием жира. А если будут пойманы за руку, всегда смогут объяснить нарушение техническим сбоем. Процесс нормализации по жиру сегодня автоматизирован, поэтому лично я в такие «сбои» не очень верю.

...И НА БЕЛКЕ

Другим традиционным способом обмана потребителей является изготовление молочных продуктов из сырого молока с низким содержанием белка, то есть разбавленным водой. Этот прием часто применяют и изготовители питьевого молока, что подтверждают последние проверки «Общественного контроля». Похоже, разбавлять молоко водой или сывороткой, а потом еще и делать из него питьевого молока, творог или сметану

стало уже нормой у недобросовестных производителей.

Согласно требованиям ГОСТ 31453-2013, массовая доля белка в твороге должна быть не менее 16%. Несмотря на это, в образце творога «То, что надо!» 9% под собственной торговой маркой гипермаркета «О'Кей» (**ООО «Балтком Юни»**, Брянская обл., приобретен в **ООО «О'Кей»**, пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1) белка оказалось всего 13,34%, в образце творога под собственной торговой маркой сети «Перекресток» «Просто» 9% (**АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца»**, Тверская обл., приобретен в супермаркете «Перекресток», пр. Стачек, д. 99) – 11,83%, что даже ниже требований Технического регламента Таможенного союза (норма «не менее 12%»). А в поддельном твороге **ТМ «Ладон»** массовая доля белка составила 13,36%

– Творог ценен в первую очередь большим количеством кальция и молочного белка, – говорит **Анатолий Брусенцев**. – И если производитель пишет на упаковке, что творог произведен по ГОСТу, то обязан соблюдать требования этого нормативного документа по всем показателям.

МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН!

Самой интересной находкой в рамках проверки качества творога оказался образец, приобретенный на рынке «Хасанский» у индивидуального предпринимателя Бахтадзе Марины Пименовны (ИНН 782540076262). В твороге 5% по цене 180 руб. за килограмм, который предлагался покупателям на развес из белого пластикового ведра без обязательной информации для потребителя о составе, дате изготовления, сроке годности,

СПРАВКА «ПК»

Творог – один из немногих продуктов, который подходит людям, страдающим хроническими заболеваниями органов пищеварения, так как не повышает кислотность и не раздражает поверхность желудка. При покупке продукта обращайте внимание на внешний вид упаковки, она не должна быть повреждена или вздута, так как это признаки вероятной порчи творога.

Творог должен иметь мягкую, мажущую или рассыпчатую консистенцию, допускается наличие осевших частиц молочного белка. Для нежирного творога также допускается незначительное выделение сыворотки. Вкус творога зависит прежде всего от жирности. Цвет творога белый или с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. Вкус и запах – чистые, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов. Так как данный продукт относится к скоропортящимся, он должен храниться в торговом предприятии исключительно в холодильном оборудовании при соблюдении температурного режима. Кислый, горький вкус, гниловатый, аммиачный и дрожжевой привкус творога свидетельствуют о нарушениях при изготовлении творога либо о нарушениях температурных условий хранения и реализации продукта.

ности, наименовании изготовителя, вообще не был обнаружен молочный жир! Как следует из протокола ФБУ «Тест-С.-Петербург», содержание пальмитиновой кислоты просто зашкаливает: 39% вместо нормы для молочного жира 22–33%. Масляной, капроновой, каприновой, каприновой, деценовой и лауриновой кислот в жировой фазе творожного фальсификата не было обнаружено, что говорит о полном замещении молочного жира его заменителем, изготовленным на основе пальмового масла. Но и это еще не всё. Массовая доля жира поддельного творога составила 35,5% (!) вместо 5%, указанных на ценнике, то есть была превышена в семь раз, а массовая доля белка оказалась в четыре раза ниже нормы – 3,52% (16% – требование ГОСТ 31453-2013, 12% – норма Технического регламента Таможенного союза на молоко и молочную продукцию 033/2013)!

Пикантность этой «находке» придает то, что она была обнаружена на рынке «Хасанский» – образцово-показательном торговом объекте, колыбели качества и уважения к правам по-



Федор Добронравов, народный артист России: «Творог всегда есть на нашем столе!»



– Моя родная сестра Любовь всю жизнь проработала дояркой, поэтому, что такое настоящий творог, я знаю с юности. Молока всегда в доме было вдоволь, а коль есть добротное молоко, то есть и творог. Да еще замечательного качества! Теперь сестра далеко, но покупной творог из магазина по-прежнему присутствует на нашем семейном столе. Ассортимент нынче богатейший – есть из чего выбрать! Сам я из Таганрога, но все мои родные и близкие до сих пор живут в деревнях. Сельскую жизнь с ее романтикой – кони, пение птиц, запах скошенной травы – хорошо знаю. Мне, кстати, это очень помогло при работе над новой кинокомедией «Жили-были», где играю одного из главных героев. Снимали ее в одной из живописных деревень Ленинградской области.

ребителей, который находится под управлением Комитета по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга в лице его подведомственного учреждения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Как тут не вспомнить про сказку Г.Х. Андерсена «Новое платье короля» и вздохнуть вслед за автором: «А король-то голый!»

По данным медиков, регулярное потребление фальсифицированной молочной продукции с заменителем молочного жира на основе пальмового масла может причинить вред здоровью человека, поскольку пальмовый жир

относится к категории насыщенных, а значит, он повышает холестерин в крови и провоцирует сердечно-сосудистые заболевания.

– Результаты исследования молочной продукции, проводимые нами на протяжении двадцати лет,



говорят о том, что весовые молочные продукты, которые зачастую отпускаются продавцами из обезличенной тары, без соблюдения температурных режимов хранения, без обязательной информации о продукте, без необходимых документов, содержат гораздо больше рисков для потребителей, чем те же продукты, которые вырабатываются промышленным способом, реализуются в заводской потребительской упаковке, – говорит **председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Упакованные молочные продукты, по крайней мере, защищены и поэтому более безопасны, к тому же они имеют необходимую маркировку.

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

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», только пять образцов творога полностью соответствовали требованиям нормативных документов. Это творог **ТМ «Снежок»** (АО «Лактис», г. Великий Новгород), **ТМ «Пискаревский»** (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), **ТМ «Аппетитно круглый год»** (ООО «Балтком Юни», Брянская обл.), **«Моя Славита»** (ОАО «Милковита», Беларусь) и **творог 5%** (ООО «Дельта», г. Санкт-Петербург).

Ирина ГОЛУБЕНКО

Творог низкокалорийный, массовая доля жира 7,5%, ТМ «Благода»	Творог, массовая доля жира 5%, ТМ «Мстинское молоко»	Творог, массовая доля жира 9%, ТМ «Просто»	Творог, массовая доля жира 5%, ТМ «Ладон»	Творог, массовая доля жира 5%
ООО «Молочное дело – Ивня, Чувашская республика	ООО «Мстинское молоко», Новгородская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ОАО «Бологовский молочный завод», Тверская обл.	Информация об изготовителе отсутствует, продавцом не представлена
01.03.2018	06.03.2018	25.02.2017	24.02.2018	отсутствует
СТО 52839095-001-2014	ГОСТ Р 52096-2003	ГОСТ 31453-2013	ГОСТ 31453-2013	-
3 x 180 г = 540 г	324 г + 294 г	3 x 180 г = 540 г	3 x 200 г = 600 г	2 x 200 г = 400 г
68-99	287-00 за 1 кг	40-40	64-66	180-00 за 1 кг
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99А	ЗАО «ТД «Перекресток», пр. Стачек, д. 99А	ООО «Лента», Автовская ул., д. 15, лит. А	Рынок «Хасанский», ИП Бахтадзе М.П., Хасанская ул., д. 15
7,5 / 12,50±0,30	5,0 / 3,00±0,30	9,0 / 6,00±0,30	5,0 / 6,00±0,30	5,0 / 35,50±0,30
не менее 16,0 / 15,78±0,35	не менее 16,0 / 15,10±0,35	не менее 16,0 / 11,83±0,35	не менее 16,0 / 13,36±0,35	не менее 12,0 / 3,52±0,35
не более 73,0 / 69,0±0,3	не более 75,0 / 76,3±0,3	не более 73,0 / 73,8±0,3	не более 73,0 / 73,1±0,3	не более 75,0 / 55,6±0,3
Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	ЖИРОВАЯ ФАЗА ПРОДУКТА СОДЕРЖИТ ЖИРЫ НЕМОЛОЧНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, по жирно-кислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира, по жирно-кислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Зима отступила, в воздухе начинает витать приятный и манящий аромат дымка, намекающий на уже открывшийся весенний сезон пикников с шашлыками за городом.

Домашняя Линия
Колбаски, сосиски, кумысы

**«Домашняя линия» –
вкус пикника и теплой
компании!**



Петербургский мясокомбинат «Диетпродукт» постоянно заботится о своих потребителях и всегда готов предложить свое решение для любой кулинарной задачи. На протяжении холодной зимы велась активная работа над ассортиментом, плодами которой стала обновленная линейка охлажденных мясных полуфабрикатов под торговой маркой «Домашняя линия», которые, несомненно, станут желанным блюдом на мангале в любой компании.

Изучив различные вкусовые предпочтения, «Диетпродукт» в новом сезоне рад предложить свои новинки. Вы обязательно оцените шашлыки в различных маринадах, начиная с классического – уксус с майонезом – и заканчивая изысканным брусничным маринадом или маринадом «По-корсикански» с пикантными и островатыми нотками.

Для тех, кто предпочитает решетку вместо шампуров, «Диетпродукт» готов предложить широкий выбор колбасок и купат, включающий в себя как деликатесы с классическим вкусом – купаты «По-казачьи», колбаски «Франкфуртские», так и уникальные но-

винки от наших технологов – купаты «Прованс» с изящными пряными нотками во вкусе или яркие и колоритные колбаски «По-сицилийски», а также многие другие. Для маленьких гурманов и тех, кто любит считать калории, приготовлены колбаски «Вкусняшки» в оригинальном миниатюрном формате с использованием диетических видов мяса, таких как куриное филе или мясо индейки.

Скоро горожане смогут найти все эти продукты на полках магазинов. Линейка мясных полуфабрикатов для гриля «Домашняя линия» оформлена в едином стиле с использованием ярких цветов и нестандартных дизайнерских решений.

Команда мясокомбината «Диетпродукт» от всей души желает читателям «ПК» скорейшего наступления лета и теплых выходных, которые лучше всего провести в уютной компании со вкусом «Домашней линии».

Татьяна ЗЕМЛЯК



**Вкусная продукция
по отличной цене!**

**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

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Морская капуста - вкусно и полезно!

Любимую многими морскую капусту делают из морских водорослей – ламинарии, которую выращивают в море – преимущественно в Китае. После сбора морскую капусту предварительно высушивают, затем нарезают, досушивают и фасуют в мешки. В таком виде она поступает на дальнейшую переработку к производителю.

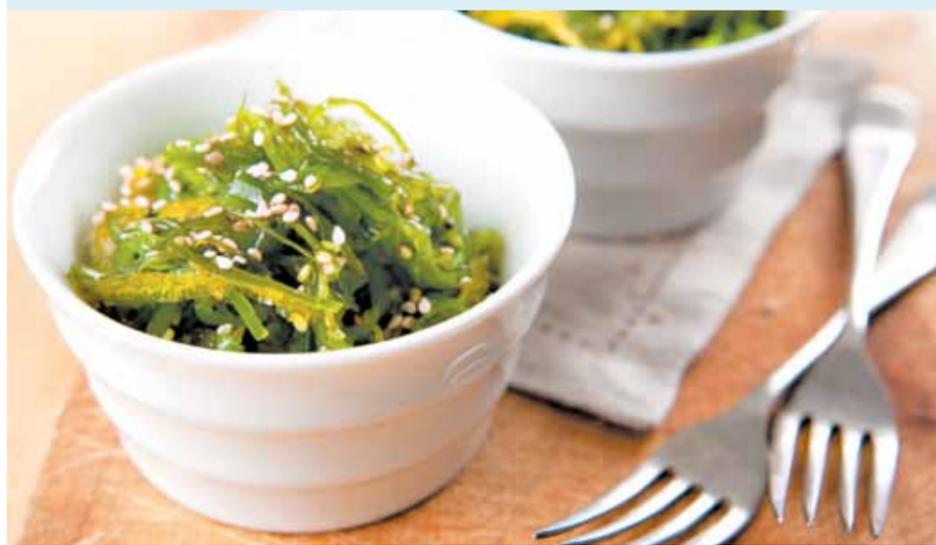
БОГАТА ЙОДОМ

В Петербурге одним из основных поставщиков на стол горожан морской капусты и разнообразных салатов из нее является компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», которая использует для производства капусту только естественной сушки.

Качество готового продукта определяет свойства сырья: наличие посторонних приме-

сей, условия и время сбора, а также режимы последующей тепловой обработки и производства готовой продукции.

На потребительские свойства капусты естественной сушки влияет время сбора. Молодая капуста весной более тонкая и мягкая, летняя крупнее и жестче. Время сбора влияет также и на состав углеводов (соотношение маннуровой и альгиновой кислот).



Содержание йода в морской капусте колеблется от 0,3 г до 1,6 г на 100 г в готовом продукте. Такой большой разброс объясняется тем, что водоросль в процессе своей жизнедеятельности поглощает и выпускает йод. Таким образом, содержание йода в ней полностью зависит от того, в какой период была собрана конкретная партия.

ГОТОВА К УПОТРЕБЛЕНИЮ

Классические добавки для морской капусты – это овощи, пряности и растительное масло; оптимальная заливка – маринад или майонезный соус. Продукт, изготовленный в маринадной заливке без всяких добавок, – супернизкокалорийный.

Готовая продукция (капуста в маринаде или в соусе) – это уже термообработанный продукт. Преимущество способа приготовления, применяемого компанией «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», – стандартность времени и температуры варки, что обеспечивает постоянно высокое качество, подбор режима под конкретную партию в зависимости от срока заготовления сырья.

ПРАВИЛА УПОТРЕБЛЕНИЯ

Морская капуста противопоказана тем, кто испытывает повышенную чувствительность к йоду или его непереносимость. Беременным женщинам ее употреблять рекомендуется с осторожностью. Если женщина кормит ребенка грудью, ей тоже рекомендуется не злоупотреблять морской капустой, поскольку йод может накапливаться в молочных железах. Детям до трех лет она также противопоказана.

Если человек страдает острыми заболеваниями желудочно-кишечного тракта, употребление ламинарии может принести вред. Также не рекомендуется употребление морской капусты тем, у кого низкая свертываемость крови.

Для всех остальных, кто не имеет противопоказаний к употреблению морской капусты, рекомендованная норма – не более 100 г в день. Несоблюдение этого ограничения может привести к индивидуальной непереносимости продукта или аллергической реакции.

Анна ШЕВЕЛЕВА

Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

объявляет о начале приема заявок от изготовителей на конкурс 2018 года!

УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ:

1. В конкурсе участвуют товары, представленные на розничном рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области (изготовленные на территории РФ).
2. Подача заявки изготовителем (размещена на сайте www.petkach.spb.ru).
3. Закупка образцов товаров в розничной торговой сети.
4. Проведение лабораторных исследований товаров в государственной аккредитованной испытательной лаборатории по

- целому ряду показателей (маркировка, физико-химия, органолептика).
5. Дегустация образцов ведущими экспертами Санкт-Петербурга и Ленинградской области по 5-балльной шкале.
6. Оформление протоколов конкурса и подведение итогов.
7. Инспекционный контроль качества товаров, маркированных знаком конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», в розничной торговой сети (1 раз в год).

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!

Проводится
в Санкт-Петербурге
с 2012 г.

Заявки
принимаются
до 30.04.2018 г.

190103, Санкт-Петербург,
пер. Лодыгина, д. 1/28
Тел. (812) 324-25-88.
E-mail: okk@petkach.spb.ru
www.petkach.spb.ru



ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ КОНКУРСА:

ФБУ «ТЕСТ-С. -ПЕТЕРБУРГ»,
СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»,
ОАО «Гипрорыбфлот»,
СПб ГБУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»,
ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»,
Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова,
СПб НИУ информационных технологий, механики и оптики (ИТМО),
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПТИЦА, КОТОРОЙ МОЖНО ОТРАВИТЬСЯ



В четырех образцах мяса птицы (40%) из десяти, проверенных в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», обнаружены опасные патогенные микроорганизмы – сальмонеллы и листерии. В черном списке – продукция из-вестных птицефабрик Ленинградской, Новгородской и Белгородской областей.

Такие неутешительные данные получила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» после проведенной экспертизы охлажденных полуфабрикатов из мяса птицы, приобретенных в крупных супермаркетах Петербурга. Напомним, что экспертиза полуфабрикатов из мяса птицы уже проводилась «Общественным контролем» в 2011 году. Тогда, согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», 70% образцов не соответствовали требованиям безопасности.

НЕДОСТОВЕРНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Образцы, приобретенные «Общественным контролем», были исследованы по четырем основным показателям: массовая доля белка, массовая доля жира, патогенные микроорганизмы, а также наличие тетрациклина – антибиотика, часто применяемого в птицеводстве.

Если массовая доля белка у проверенных образцов в целом соответствовала информации, указанной на этикетке, то массовая доля жира во многих образцах отличалась от заявленной

нормы в два, а то и в три раза, причем в меньшую сторону.

Так, в полуфабрикате «Окорочок с кожей» ТМ «Мираторг» (ООО «Брянский бройлер», Брянская обл.) массовая доля жира оказалась 6,2% вместо 15%, заявленных на упаковке. В полуфабрикате «Бедро с кожей» ТМ «Каждый день» (ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.) жира вместо 13% было 7%, в «Окорочке с кожей» ТМ «Домашние истории» (ОАО «Птицефабрика «Ударник», Ленинградская обл.) – 8,7% вместо 15%, в полуфабрикате ТМ «Петелинка» (ЗАО «Петелинка», Московская обл.) – 6,8% вместо 13%, а «Бедро с кожей» от АО «Птицефабрика «Северная» (Ленинградская обл.) и вообще оказалось супердиетическим: 5,4% жира вместо 15,7%, указанных на этикетке. Недостоверную информацию по массовой доле жира предоставило потребителям также ООО «Белгранкорм – Великий Новгород» (Новгородская обл.) на упаковке «Крылышко» ТМ «Аппетитно круглый год» (собственная торговая марка сети «Карусель»): 12% жира вместо фактических 5,7%, а ООО «Сити Ритэйл» (магазин



«Полушка», г. Санкт-Петербург) на самостоятельно расфасованном суповом наборе указало содержание жира 20%, в то время как на самом деле его оказалось всего 7%.

– Расхождения фактической информации от заявленной на упаковке в некоторых образцах действительно значительные. Можно ли назвать это нарушением, сказать сложно. Но очевидно, что потребителю дана невер-

ная информация о пищевой ценности продукта, – комментирует заведующий кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова Виктор Закревский.



– Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», производитель имеет право выносить на упаковку среднее значение массовой доли жира. Оно может быть получено либо лабораторным способом, либо взято из справочника. При этом в документе не регламентируется, какие отклонения допускаются между фактическими данными и заявленным зна-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЛУФАБРИКАТОВ ОХЛАЖДЕННЫХ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ



Наименование продукта	Полуфабрикат охлажденный из мяса птицы. Бедро «Особое», ТМ «Петелинка»	Полуфабрикат охлажденный из мяса птицы. Бедрышко цыплят-бройлеров, ТМ «365 дней»	Полуфабрикат охлажденный из мяса птицы. Окорочок с кожей цыплят-бройлеров охлажденный, ТМ «Домашние истории»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров: бедро с кожей охлажденное, ТМ «Каждый день»	Полуфабрикат охлажденный из мяса птицы. Окорочок с кожей цыпленка-бройлера охлажденный, ТМ «Мираторг»	Полуфабрикат охлажденный из мяса птицы. Бедро «Особое», ТМ «Куриное царство»	Полуфабрикат охлажденный из мяса птицы. Кура охлажденная, суповой набор
Производитель	ЗАО «Петелинская птицефабрика», Московская обл.	АО «Птицефабрика «РОСКАР», Ленинградская обл.	ОАО «Птицефабрика «Ударник», Ленинградская обл.	ООО «Новгородский бекон», Новгородская обл.	ООО «Брянский бройлер», Брянская обл.	ЗАО «Куриное царство – Брянск», г. Брянск	ООО «Сити Ритэйл», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	09.02.2018	08.02.2018	10.02.2018	10.02.2018	08.02.2018	08.02.2018	11.02.2018
Масса, количество образцов	0,945 кг, 0,986 кг	0,685 кг, 0,799 кг	0,945 кг, 0,986 кг	0,638 кг, 0,835 кг	2 x 0,796 г	1,014 кг, 0,916 кг	0,610 кг; 0,794 кг
Цена за 1 кг, руб.	139-71	119-79	138-13	121-90	168-00	125-10	67-00
Место закупки	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ООО «Ашан», Боровая ул., д. 47, лит. Б	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	«Магнит-Барбоч», АО «Тандер», пр. Стачек, д. 105, корп. 2	ООО «Сити Ритэйл», магазин «Полушка», Рижский пр., д. 54
Массовая доля белка, %	18,20 (значение на этикетке – 17)	18,29 (значение на этикетке – 17)	17,61 (значение на этикетке – 18)	18,96 (значение на этикетке – 19)	18,83 (значение на этикетке – 18)	17,14 (значение на этикетке – 17)	18,30 (значение на этикетке – 17)
Массовая доля жира, %	6,8±1,0 (значение на этикетке – 13)	7,2±1,1 (значение на этикетке – 13)	8,7±1,3 (значение на этикетке – 15)	7,0±1,1 (значение на этикетке – 13)	6,2±0,9 (значение на этикетке – 15)	10,1±1,5 (значение на этикетке – 13)	7,0±1,1 (значение на этикетке – 20)
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. L. monocytogenes (в 25 г продукта не допускаются)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (в 25 г продукта не допускаются)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Соответствие нормативным документам, этикетке	ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира	ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира	ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира	ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира	ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира	ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены листерии. ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира

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

Андрей Ургант, актер театра и кино: «Ножки Буша» нам больше не нужны

– В советское время курятина была самым популярным мясом, так как стоила недорого – рубль семьдесят пять копеек обычная и чуть больше двух рублей диетическая. Прекрасно помню, как в 1990-е годы нам привозили из Америки «ножки Буша», которые были размером с нашу курицу. В народе говорили, что поступали они в качестве гуманитарной помощи, а здесь их с успехом продавали. В то время другие виды мяса были дефицитом и стоили очень дорого. Надеюсь, к прошлому больше не вернемся – теперь отечественные птицефабрики практически полностью обеспечивают россиян курятиной. Поскольку регулярно хожу в магазины, вижу возросший ассортимент мяса птицы, как охлажденного, так и мороженого.



чением на этикетке, – рассказывает заведующая сектором физико-химических испытаний ФБУ «Тест С.-Петербург» Юлия Грамотина.

– Значительные расхождения между заявленными и фактическими показателями пищевой ценности – небрежность изготовителей, переходящая во введение в заблуждение потребителей, – считает Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль».



– В данном случае положения Технического регламента вступают в противоречие с законом «О защите прав потребителей», согласно которому изготовитель обязан предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах, обеспечивающую возможность их правильного выбора. Также Техническим регламентом предусмотрено, что изготовители при указании пищевой ценности продукта на этикетке вправе дополнить данные о ней надписью «Средние зна-

чения». Однако никто этого не сделал, забыв о своей обязанности предоставить потребителю полную и достоверную информацию о составе пищевого продукта. Сегодня многие потребители обращают внимание на калорийность пищи, и для них имеет большое значение содержание жира в продуктах. Согласитесь, между 20% и 7% очень большая разница!

КИШЕЧНАЯ ИНФЕКЦИЯ – В ПОДАРОК

Однако если несоответствие по массовой доле жира в полуфабрикатах не представляет опасности для здоровья потребителя, то наличие антибиотиков и патогенной микрофлоры может привести к серьезным последствиям. Сразу отметим, что тетрациклин не был обнаружен ни в одном образце – и это, безусловно, хорошая новость для потребителей. Зато в четырех образцах были выявлены патогенные микроорганизмы.

Листерия была обнаружена в продукции предприятий ООО «Сити Ритэйл» (магазин «Полушка») и ЗАО «Приосколье», сальмонелла – в бедре с кожей от АО «Птицефабрика «Северная».

А в образце «Крылышко» ТМ «Аппетитно круглый год» (ООО «Белгранкорм – Великий Новгород») были выявлены и листерия, и сальмонелла.

– Эти бактерии являются зоонозами (антропозоонозами), то есть возбудителями болезней, общих для человека и животных, – подчеркивает профессор кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук Эдуард Джавадов. – Сальмонеллы известны разных видов. Среди них есть те, которые крайне опасны для человека, так как вызывают сильнейшую кишечную инфекцию. Листерия содержится в желудочно-кишечном тракте птицы и не представляет для нее особого вреда, однако, попадая в организм человека, является возбудителем серьезной инфекции, поэтому в продукции, которая поступает на полки магазинов, ее быть не должно.



Сальмонеллез у человека проявляется в форме желудочно-кишечного расстройства, которое сопровождается болями в животе, высокой температурой, рвотой и диареей. Симптомы листериоза те же, однако, если своевременно не начать его лечение, болезнь может поразить центральную нервную систему и вызвать менингит, энцефалит или их сочетания. По данным Всемирной организации здравоохранения, ежегодно в мире от листериоза погибает около 250 человек. Так, в январе этого года в результате эпидемии в ЮАР от листериоза уже скончались 180 человек.

Одной из причин возникновения обоих этих заболеваний у птиц является нарушение технологий забоя и охлаждения бройлеров на птицефабриках. Часто после забоя тушки охлаждают в специальных ваннах, и если своевременно не менять в них воду, то возбудители быстро распространяются 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, – рассказывает Эдуард Джавадов. – Для предотвращения заболевания птицы сальмонеллезом производители проводят мероприятия по вакцинопрофилактике. Листерию 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, охлаждая птицу в ваннах, зачастую применяют хлорку, чтобы избежать заражения мяса листерией, 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 листерия погибает.

– Патогенные микроорганизмы могут причинить вред здоровью только в том случае, если мясо птицы будет иметь недостаточную термическую обработку. Но ведь производитель на этикетке не пишет, как готовить полуфабрикаты, а значит, перекладывает всю ответственность за этот процесс на потребителя, – рассуждает Виктор Закревский. – Получается, как в известной шутке: спасение утопающих – дело рук самих утопающих. 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.

КТО В ОТВЕТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ ПОТРЕБИТЕЛЯ?

Оперативно пресечь противоправные действия предпринимателей в силу ограничений, наложенных на надзорные органы федеральным законом от 26 декабря 2008 года № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» сегодня невозможно.

Опасная продукция, выявленная «Общественным контролем» на прилавках магазинов, в соответствии с положениями Федерального закона № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» должна быть немедленно изъята из оборота и утилизирована. Однако общественная организация потребителей не обладает полномочиями государственных надзорных органов, и всё, что она может, – это оперативно направить информацию в Роспотребнадзор, что и было сделано 1 марта 2018 года – сразу после поступления результатов исследований. Надзорный орган, получив от «Общественного контроля» материалы

проверки, обязан выйти по указанному адресу и самостоятельно отобрать пробы сомнительной продукции, проверить их в своей лаборатории и в случае подтверждения фактов нарушения законодательства принять меры административного реагирования. На соблюдение всех бюрократических формальностей и экспертизы может уйти до двух месяцев. Всё это время опасная продукция будет находиться в реализации.

– При поступлении информации от общественных организаций о выявлении в обороте недоброкачественной продукции сотрудники Управления Роспотребнадзора действуют в соответствии с Административным регламентом и проводят контрольно-надзорные мероприятия в отношении организаций с проведением лабораторного контроля продукции. Пробы для проведения исследований в обязательном порядке отбираются представителем Роспотребнадзора в присутствии владельца продукции или его представителя.



При несоответствии отобранных проб действующим требованиям владельца продукции выдается предписание об изъятии данной партии из оборота, применяются меры административного воздействия. До получения результатов лабораторных исследований скорпортующая продукция, в том числе охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы, находится в обороте, – рассказывает заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области Наталья Стрежнева.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест С.-Петербург», шесть образцов полуфабрикатов из мяса птицы оказались безопасными, но имели отклонения по массовой доле жира, что не является серьезным нарушением и в то же время вводит потребителя в заблуждение. Наиболее достоверной информация о пищевой ценности оказалась на этикетке образца «Бедро особое» ТМ «Куриное царство» (ЗАО «Куриное царство – Брянск», г. Брянск): массовая доля жира составила 10,1% вместо 13%, а массовая доля белка соответствовала данным этикетки – 17%. Таким образом, именно этот образец, по мнению «Общественного контроля», следует считать условным победителем проведенной экспертизы. Остальные пять безопасных образцов также можно рекомендовать к употреблению в пищу.

Елена МАКСИМОВА



Полуфабрикат охлажденный из мяса птицы. Бедро с кожей охлажденное, ТМ «ПФ «Северная»	Полуфабрикат охлажденный из мяса птицы. Бедро с кожей, ТМ «Приосколье»	Полуфабрикат натуральный из мяса цыплят-бройлеров охлажденный. Крылышко, ТМ «Аппетитно круглый год»
АО «Птицефабрика «Северная», Ленинградская обл.	ЗАО «Приосколье», Белгородская обл.	ООО «Белгранкорм – Великий Новгород», Новгородская обл.
07.02.2018	09.02.2018	09.02.2018
0,756 кг, 0,724 кг	2 x 0,834 кг	0,685 кг, 0,799 кг
129-00	151-87	134-00
ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», пр. Стачек, д. 105	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
20,34 (значение на этикетке – 17)	17,75 (значение на этикетке – не менее 17)	21,52 (значение на этикетке – 12)
5,4±0,8 (значение на этикетке – 15,7)	8,9±1,3 (значение на этикетке – не более 16,0)	5,7±0,9 (значение на этикетке – 12)
не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
ОБНАРУЖЕНЫ	не обнаружены	ОБНАРУЖЕНЫ
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены сальмонеллы. ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены листерии. ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ, обнаружены листерии, сальмонеллы. ОТЛИЧАЕТСЯ от заявленной информации по м.д. жира

При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Начальник Управления ветеринарии Ленинградской области Идрис Идиатуллин:

– На территории Ленинградской области сальмонеллез и листериоз у сельскохозяйственных животных и птицы не регистрируются уже на протяжении нескольких лет. Профилактика этих болезней, в том числе птицеводческими предприятиями всех форм собственности, осуществляется в ходе реализации мероприятий ежегодного Плана противоэпизоотических мероприятий, утвержденного главным государственным ветеринарным инспектором Ленинградской области и Департаментом ветеринарии Министерства сельского хозяйства РФ.

В 2017 году против сальмонеллеза в хозяйствах Ленинградской области вакцинировано более 6 млн голов птицы (6374 тыс.), проведено 4826 исследований биологического материала и помета с целью выявления сальмонеллоносительства. Специалистами государственной ветеринарной службы Ленинградской области проведено 1298 исследований мяса птицы на наличие сальмонелл и листерий, положительные находки не регистрировались.



НА ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов для петербуржцев, участвовавших год назад в традиционной акции «Тотальный диктант», стало слово «мороженое».

Некоторые 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 вот уже почти 25 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.



«Гигантер» - наслаждение вкусом!

«НИКАКОГО МОЛОЧНОГО СУРРОГАТА!»

Именно так охарактеризовал мороженое от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» на популярном интернет-форуме о качестве пищевых продуктов один из потребителей. «Главное, что приличный состав: молоко, сливочное масло, сироп, ванилин. Без всяких молочных суррогатов!» – написала Мария, рассказывая о своем опыте дегустации ванильного мороженого «Гигантер».

Как сообщил корреспонденту «ПК» директор компании **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 настолько большой, чтобы растаяла в руках до того, как ее съешь, но и не маленькой. Компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», внимательно изучив предпочтения потребителей, разработала свой оптимальный вариант – рожок «Гигантер» 120 граммов: ванильный, фисташковый, с клубничным джемом и крем-брюле. «Смотрится внушительно! Я порцию с трудом доедаю, а вот мужу 120 граммов – в самый раз», – оценила преимущества лакомства другой народный дегустатор Катерина.

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 моро-



женого, что делает вафлю хрустящей до самого конца.

ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ

Еще одно достоинство мороженого от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» – вполне умеренная калорийность. Судите сами: в 100 граммах ванильного рожка «Гигантер» 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 полиненасыщенные

жирные кислоты (Омега-3), лецитин, понижающий уровень «плохого» холестерина и помогающий 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 наступающее лето для вас будет приятным и долгим, таким как вкус мороженого «Гигантер»!

Мила ДЕМЬЯНОВА

Масло коровье -
ешьте на здоровье!



www.ecomilk.ru