

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

Магазины торгуют САЛАТАМИ С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ, ПЛЕСЕНЬЮ И ДРОЖЖАМИ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: восемь из десяти рыбных салатов, проверенных на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют обязательным требованиям по безопасности, органолептике, маркировке и составу. В трех образцах обнаружены бактерии группы кишечных палочек.



СТР. 14–15

ИЗ ЗАЛА СУДА

Магазины продают табак без акцизных марок



В Петербурге небольшие магазины реализуют табак для кальянов с нарушением закона, в том числе без акцизных марок. Контрабандный табак для кальянов, как сообщают бдительные граждане, легко можно найти в разных районах города.

СТР. 2

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ



Молочные реки на растительном жире

Роспотребнадзор впервые признал, что доля молочного фальсификата в российской рознице может достигать 8%. По подсчетам ведомства, ущерб потребителям от реализации поддельной пищевой продукции может составлять до 1 триллиона рублей в год. В ноябре за реализацию фальсифицированного молока в Петербурге торговую сеть «Дикси» оштрафовали на полтора миллиона рублей. Проверки продолжаются.

СТР. 2

ЖИЛЬЕ МОЕ

Хотите чистоты в подъезде – боритесь за свои права!

Если в вашем подъезде грязно, необходимо письменно обратиться в управляющую компанию (УК) и сообщить об отсутствии уборки мест общего пользования. При этом заявление должно быть составлено в двух экземплярах. Его должны зарегистрировать, поставить дату, а второй экземпляр с отметкой о принятии вернуть заявителю. В течение двух часов УК обязана направить своего представителя по адресу для проверки фактов, изложенных в вашем заявлении, и составления Акта. Полный алгоритм ваших действий – на страницах «ПК».



СТР. 3

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



Интернет-магазины станут более прозрачными

С 1 января 2019 года интернет-магазины будут обязаны размещать на своих сайтах информацию о себе (наименование, местонахождение, ОГРН), доводить информацию о товаре (услуге) без искажения в том виде, как ее предоставил продавец. Также теперь интернет-магазины будут обязаны возвращать предоплату в случае поступления обоснованного заявления потребителя.

СТР. 4



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»

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Сельдь в масле»: какие пресервы можно покупать?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: семь из десяти образцов рыбных пресервов разных торговых марок, приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной аккредитованной лаборатории «Тест-С.-Петербург», не соответствуют обязательным требованиям, а пять образцов и вовсе не отвечают требованиям безопасности.



СТР. 6–7

ГОСНАДЗОР

ВНЕЗАПНАЯ ПРОВЕРКА

В начале ноября в рамках совместной проводимой акции Роспотребнадзора и Национального союза производителей молока в Москве методом сплошной выборки было отобрано 52 образца молочной продукции: твердого сыра в ценовой категории до 500 руб./кг и молока жирностью 3,2%.

Главной задачей исследования было определить фальсификат, содержащий растительные жиры. Количество выявленного в ходе исследования образцов молочной продукции фальсификата не превысило 8%.

После получения результатов лабораторных исследований молочной продукции в течение суток Роспотребнадзором были проведены внеплановые проверки заводов-производителей молочной продукции в Брянской, Ростовской, Московской областях и Республике Башкортостан, продукция которых по экспертному заключению органа инспекции, аккредитованного Роспотребнадзором, оказалась фальсифицированной.

В молоко торговых марок «Торговый дом «Сметанин» (ОАО «Брянский молочный комбинат») и «Честное коровье» (ООО «Чекмагушевский молочный завод»), а также в сыре торговых марок «Радость вкуса» (ОАО «Сырродельный завод «Семикаракорский») и «Российский» (ООО «Маслосырродельный завод «Уваровский») обнаружено превышение допустимой нормы наличия фитостерина (растительного жира). В двух образцах из указанных было выявлено стерина более чем 50% при нор-

МОЛОЧНЫЕ РЕКИ НА РАСТИТЕЛЬНОМ ЖИРЕ

Роспотребнадзор впервые признал, что доля молочного фальсификата в российской рознице может достигать 8%. Еще год назад эта цифра была меньше на порядок.

ме в 2%, в остальных двух образцах уровень растительных жиров составил 4,5% и 2,4%, что также не соответствует обязательным требованиям.

В отношении недобросовестных производителей возбуждены дела об административном правонарушении по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ. Наказание по этой статье влечет наложение административного штрафа на юридических лиц – от 100 000 до 300 000 руб. За повторное нарушение предусмотрен штраф до 1 млн руб. и административное приостановление деятельности на срок до 90 суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

КОНТРОЛЬНАЯ ЗАКУПКА

В целях снижения объема фальсифицированных пищевых продуктов на российском рынке 18 апреля 2018 года Президент РФ Владимир Путин подписал закон, разрешающий Роспотребнадзору проводить контрольную закупку незамедлительно без уведомления проверяемого лица с одновременным извещением прокуратуры. Закон предусматривает в качестве основания для проведения контрольной за-

купки, в частности, нарушение требований к маркировке товаров. Однако до сих пор, спустя восемь месяцев, закон так и не начал работать: правительство под различными предлогами тормозит принятие подзаконных актов, регламентирующих порядок проведения контрольной закупки. Очевидно, это делается в интересах торговых сетей, которые выступили против контрольной закупки в качестве нового механизма государственного надзора.

В то же время, по данным самого Роспотребнадзора, озвученным 8 ноября на заседании Координационного совета по вопросам защиты прав потребителей при губернаторе Санкт-Петербурга, при доле продуктового фальсификата на рынке в 3% потребители несут убытки в размере 400 млрд руб. А если доля фальсификата достигает 8%, как только что установил Роспотребнадзор, размеры убытков могут превысить 1 трлн руб. в год! С этой цифрой согласно и другое ведомство – Россельхознадзор, которое недавно оценило емкость российского рынка фальсифицированных пищевых продуктов в 1 трлн рублей.

Кирилл ОРЛОВ

P.S. РЕАКЦИЯ В ПЕТЕРБУРГЕ

Как стало известно «ПК», Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу при проведении плановой выездной проверки в магазинах «Дикси» произвело отбор 14 проб молока ультрапастеризованного «Честное коровье», 2,5%, изготовленного на ООО «Чекмагушевский молочный завод» (Республика Башкортостан), и установило, что все проверенные образцы содержат жиры растительного происхождения. Данные образцы являются фальсификатом и не соответствуют требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» по наименованию (молоко), ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», сообщили в Управлении.

За реализацию поддельного молока АО «Дикси Юг» и ответственные должностные лица привлечены к административной ответственности в соответствии с ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ на общую сумму более 1,5 млн рублей. Все поддельное молоко в количестве более 600 л изъято из оборота торговой сети «Дикси».

ИТОГИ КОНКУРСА

Читаю «ПК» почти 20 лет!

Петербурженка Светлана Блохина стала победителем конкурса газеты «Петербургское качество».

Накануне своего двадцатилетия редакция «ПК» объявила конкурс на лучшую историю самостоятельного решения потребительских проблем, с которыми сталкивались читатели газеты в последнее время. В редакцию поступило немало писем с интересными примерами, однако победителем конкурса была признана жительница Кировского района **Светлана Блохина**, рассказавшая, как она, используя советы газеты, сумела отстоять свои интересы в сфере оказания медицинских услуг.

– По закону операция, которую мне назначили, должна была пройти бесплатно, поскольку предусмотрена полисом ОМС, – рассказала Светлана. – Однако в своей поликлинике меня хотели ограничить в выборе медицинских учреждений,

которые предоставляют такие услуги, и направили в одну из государственных клиник, где мне предложили частично профинансировать операцию и реабилитационный период. Зная о своих правах, я потребовала от врача поликлиники дать направление в клинику Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова, которая предложила оказать все услуги на безвозмездной основе – по квоте ОМС.

Я очень благодарна клинике и внимательным врачам, которые меня поставили на ноги. Советую всем коллегам-потребителям: знайте свои права, требуйте то, что вам положено по закону. Этому меня научила газета «Петербургское качество», которую я читаю почти двадцать лет. Она помогает советом не только мне, но

и моим коллегам по работе, которые, как и я, часто берут ее на стойках в магазинах. Например, я за газетой чаще всего иду в универсам «Таллинский», поскольку живу неподалеку. Газета бесплатная и очень полезная. Особенно интересны экспертизы качества пищевых продуктов, которые мы часто обсуждаем с коллегами на работе. Ведь продукты дорожают, а высокая цена, оказывается, далеко не всегда свидетельствует о высоком качестве продуктов. Спасибо газете: она помогает выбрать качественный продукт и сэкономить деньги.

Победитель конкурса получила поощрительные призы: фирменные настенные часы, кружку и шариковую ручку – все сувениры с логотипом «ПК»!

Алиса САВЕЛЬЕВА



ИЗ ЗАЛА СУДА

Дело табак!

В Санкт-Петербурге небольшие магазины реализуют табак для кальянов разных торговых марок с нарушением закона, в том числе без акцизных марок. Контрабандный табак для кальянов, как сообщают бдительные граждане, легко можно найти в разных районах города.

Так, в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» обратился житель Московского района Антон, который сообщил, что недалеко от станции метро «Московские ворота» в небольшом магазинчике по адресу: Московский пр., д. 105, лит. А – продают нелегальный табак марки «Serbetli» по цене 100 руб. за упаковку.

То, что табак продают без акцизной марки, Антон заметил не сразу, уже дома. Но обратившись в общественную организацию решил по другой причине: во время курения табака он почувствовал неприятный «химический» привкус, першение в горле, после чего появились резкий кашель, головкружение и общая слабость. В результате вечер был полностью испорчен.

Потребитель решил отказаться от покупки табака сомнительного происхождения и качества и обратился к продавцу с письменной претензией. В ней он потребовал вернуть уплаченные за табак денежные средства, выплатить компенсацию морального вреда и возместить понесенные убытки.

Ответа Антон не дождался и был вынужден обратиться за защитой своих прав в СПб ООП «Общественный контроль».

В ходе более детального осмотра пачек табака специалисты «Общественного контроля» выяснили, что табак реализован с существенными нарушениями закона, а именно:

– товар не имеет маркировки единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза «ЕАС» (п. 9, 10, подпункт «з» п. 19 ТР ТС «Технический регламент на табачную продукцию» 035/2014);

– на упаковке табака отсутствуют акцизные марки (п. 18 Технического регламента), а также информация на русском языке: о наименовании вида табачного изделия; о наименовании юри-

дического лица, зарегистрированного на территории государства-члена, уполномоченного изготовителем на принятие претензий от потребителей, его местонахождении; о наименовании изготовителя, уполномоченного изготовителем лица или импортера, его местонахождении; отсутствуют сведения о содержании системных ядов, канцерогенных и мутагенных веществ (п. 19, 26, 30 Технического регламента);

– на упаковку нанесены изображения пищевых продуктов (торта), что запрещено требованиями Технического регламента (п. 21);

– предупреждение о вреде потребления табачных изделий расположено не на лицевой и оборотной сторонах упаковки и занимает менее половины их площади (п. 29 Технического регламента).

Юристы «Общественного контроля» предложили Антону обратиться в суд и помогли ему составить исковое заявление. В результате мировой судья судебного участка № 175 удовлетворил требования потребителя: взыскал в его пользу стоимость товара, неустойку, компенсацию морального вреда, убытков и штраф за отказ продавца в добровольном порядке урегулировать спор с потребителем, а всего – 6000 руб. Информация о контрафактном табаке направлена в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

Артем ЕЛДОВ,

юрист СПб ООП «Общественный контроль»



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,
- приобретали недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали 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» подготавливает 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 –
Всеволод Вишневецкий
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г.,
выдано Управлением Федеральной
службы по надзору в сфере связи,

информационных технологий и
массовых коммуникаций по Санкт-
Петербургу и Ленинградской обл.

Адрес редакции и издателя:
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) 324-25-88

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 обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать
по графику 07.12.2018 г. в 18.00,
фактически 07.12.2018 г. в 18.00

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

Номер заказа ТД-7919/11
Тираж номера 50 000 экз.

12+

ЖИЛЬЕ МОЕ

Как театр начинается с вешалки, так и любой многоквартирный дом начинается с парадного. Приятно заходить в чистенькие, светлые, отремонтированные подъезды! Только случается это в Петербурге, увы, не часто. Если ваш дом уже с «приличным стажем» и в нем нет ТСЖ, то, скорее всего, первые впечатления от подъезда будут удручающими. А ведь нормативы уборки для всех домов одинаковы. Давайте попробуем разобраться, что вы можете сделать, если управляющая компания берет с вас деньги за уборку, но услуги фактически не оказывает.

УБОРКА ПО БУКВЕ ЗАКОНА

Содержание подъездов в надлежащем виде входит в обязанности управляющей компании (УК), которая обслуживает многоквартирный дом.

Как правило, перечень и частота работ по уборке помещений общего пользования в доме определяются условиями договора управления, который заключается между собственниками квартир и управляющей организацией. Но если условия уборки мест общего пользования в договоре не прописаны, это не значит, что УК не должна содержать их в чистоте.

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 30.04.2013 №290 «О минимальном перечне услуг и работ, необходимых для обеспечения надлежащего содержания общего имущества в многоквартирном доме, и порядке их оказания и выполнения», а также ГОСТ Р 51617-2000 «Жилищно-коммунальные услуги. Общие технические условия» уборка на лестничных площадках производится сотрудниками или представителями УК (подрядной организацией).

Периодичность осуществления уборки в парадных

Нормативы уборки в наших парадных регламентирует ГОСТ Р 51617-2000.

Вид работ	Вид оборудования на лестничных клетках			
	Оборудование отсутствует	Мусоропровод	Лифт	Лифт и мусоропровод
Влажное подметание лестничных площадок и маршей нижних трех этажей	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно	Ежедневно
Влажное подметание лестничных площадок и маршей выше третьего этажа	3 раза в неделю	3 раза в неделю	1 раз в неделю	2 раза в неделю
Влажное подметание мест перед загрузочными камерами мусоропроводов	–	Ежедневно	–	Ежедневно
Мытье пола кабины лифта	–	–	Ежедневно	Ежедневно
Влажная протирка стен, дверей, плафонов и потолков кабины лифта	–	–	2 раза в месяц	2 раза в месяц
Мытье лестничных площадок и маршей нижних трех этажей	2 раза в месяц	2 раза в месяц	2 раза в месяц	2 раза в месяц
Мытье лестничных площадок и маршей выше третьего этажа	2 раза в месяц	2 раза в месяц	1 раз в месяц	2 раза в месяц
Обметание пыли с потолков	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Влажная протирка стен, дверей, плафонов на лестничных клетках, оконных решеток, чердачных лестниц, шкафов для электросчетчиков и слаботочных устройств, почтовых ящиков	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год	1 раз в год
Влажная протирка подоконников, отопительных приборов	2 раза в год	2 раза в год	2 раза в год	2 раза в год
Мытье окон	2 раза в год	2 раза в год	2 раза в год	2 раза в год
Очистка металлической решетки и приямка. Уборка площадки перед входом в подъезд	1 раз в неделю	1 раз в неделю	1 раз в неделю	1 раз в неделю

ХОТИТЕ ЧИСТОТЫ В ПОДЪЕЗДЕ – БОРИТЕСЬ ЗА СВОИ ПРАВА!



Закон не предусматривает наличие уборщицы для каждого отдельного подъезда. Она может убирать от трех до десяти объектов сразу.

ПРАВИЛА НАВЕДЕНИЯ ПОРЯДКА

Из ст. 36 Жилищного кодекса РФ следует, что общее имущество многоквартирного дома состоит из лифтов, коридоров, площадок, чердаков, технических этажей, лестниц, подвалов и других помещений, расположенных в данном сооружении. Согласно Постановлению Правительства РФ от 03.04.2013 № 290, УК несет ответственность за выполнение минимального количества разнообразных действий, связанных с содержанием дома в чистоте и обеспечением создания приемлемого образа каждому подъезду. В этом же пункте отмечено, что наведение чистоты и влажная уборка производятся для следующих участков:

- коридоры и тамбуры, лестничные площадки и марши;
- подоконники, лифты, решетки окон, перил лестниц;
- шкафы и дверцы к электрическим щиткам, полотна дверей;
- ящики для корреспонденции и лестничные площадки.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ В ПОДЪЕЗДЕ ГРЯЗНО, А УБОРКА НЕ ПРОИЗВОДИТСЯ?

Согласно Постановлению Правительства РФ № 491 от 13.08.2006 «Об утверждении Правил содержания общего имущества в многоквартирном доме и Правил изменения размера платы за содержание жилого помещения в случае оказания услуг и выполнения работ по управлению, содержанию и ремонту общего имущества в многоквартирном доме ненадлежащего качества и (или) с перерывами, превышающими установленную продолжительность», факт оказания услуги ненадлежащего качества или превышения установленной продолжительности перерывов в оказании этих услуг отражается в соответствующем Акте. Такой Акт будет являться основанием для уменьшения размера платы за содержание и ремонт жилого помещения.

ШАГ № 1

Обращаемся письменно в УК и сообщаем об отсутствии уборки мест общего пользования, указывая конкретные нарушения по конкретному подъезду. При этом заявление должно быть составлено в двух экземплярах. В УК его должны зарегистрировать, поставить дату и регистрационный номер, а второй экземпляр с отметкой о принятии вернуть вам.

Можно также обратиться в УК по телефону. В этом случае необходимо будет сообщить свои фамилию, имя, отчество, адрес дома, телефон, а также четко сформулировать, в каких подъездах какие места общего пользования (лестничные марши, лестничные клетки) находятся в ненадлежащем санитарном состоянии. Сотрудник, принявший от вас телефонограмму, должен также сообщить вам свои фамилию, имя, отчество и регистрационный номер вашего заявления.

ШАГ № 2

В течение двух часов (если иное время не согласовано) УК обязана направить своего представителя по адресу для проверки фактов, изложенных в вашем заявлении, и составления Акта. Если уведомить управляющую компанию не представляется возможным (например, диспетчерская служба не работает) или если в установленное время ее представитель не явился, то Акт составляется жильцами самостоятельно и подписывается не менее чем двумя жителями дома (например, вами и вашим соседом) и председателем Совета многоквартирного дома. Желательно при составлении Акта сделать фотографии, которые подтвердят наличие грязи в подъездах и иные факты нарушения уборки мест общего пользования.

ШАГ № 3

Моментом возобновления оказания услуги является дата подписания Акта оказания качественной услуги. Данный Акт должны составить представитель УК и председатель Совета многоквартирного дома или собственники квартир, направившие жалобу в УК. Период с момента обращения в УК о непредоставленной услуге

и до момента составления Акта о возобновлении предоставления услуги будет являться периодом, за который собственники квартир вправе потребовать перерасчет за недооказанную услугу.

ШАГ № 4

Рассчитываем сумму стоимости услуг за уборку и составляем заявление в УК на перерасчет. Чтобы рассчитать сумму перерасчета, необходимо знать стоимость услуги по уборке мест общего пользования. Эта стоимость, которую вы всегда можете уточнить в УК, умножается на количество квадратных метров помещений, принадлежащих собственникам, делится на 30 и умножается на количество дней, когда услуга не оказывалась. Именно такую сумму должна вернуть УК собственникам, разделив ее между ними пропорционально площади квартир.

Пример расчета

Например, стоимость уборки мест общего пользования в структуре тарифа составляет 4 рубля. Услуга не оказывалась в течение 25 дней. При этом в доме расположено 5678 кв. м жилых помещений.

4 руб. x 5678 кв. м = 22712 руб. : 30 = 757,06 руб. x 25 = 18 926,50 руб.

На эту сумму УК обязана уменьшить оплату за содержание и текущий ремонт в следующем месяце всем собственникам пропорционально площади квартир.

Вам не обязательно самостоятельно проводить бухгалтерские расчеты, так как это должна делать УК. Поэтому данный шаг вы можете пропустить и сразу перейти к заявлению о перерасчете.

Если у вас на руках нет договора управления вашим многоквартирным домом, в котором указана стоимость услуги по сухой и влажной уборке в подъезде, то его нужно запросить в УК. Запрос составляется в свободной форме. УК обязана вам ответить в 30-дневный срок.

ШАГ № 5

Если УК игнорирует ваши обращения в течение 30 дней, вы вправе обратиться с заявлением в Государственную жилищную инспекцию Санкт-Петербурга, имеющую статус надзорного органа с правом применения штрафных санкций за нарушение прав потребителей в сфере оказания жилищно-коммунальных услуг. Организация находится по адресу: Малоохтинский пр., д. 68, тел. 576-07-01. Жалобу можно подать в письменном виде или отправить через Единый портал обращений граждан (через электронную приемную <https://letters.gov.spb.ru>). По вашей обоснованной жалобе в течение месяца будет проведена внеплановая проверка, о результатах которой вам сообщат по указанному вами адресу. Если будет установлено, что УК нарушила правила содержания и ремонта жилых домов или жилых помещений, ей грозит административная ответственность по ст. 7.22 КоАП РФ в виде штрафа в размере от 40 000 до 50 000 рублей.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Образец заявления в Управляющую компанию

Руководителю _____ от _____ (ФИО) проживающего по адресу: г. _____, ул. _____, д. _____, кв. _____, тел.: _____

Заявление

Я являюсь собственником квартиры _____ по адресу: г. _____, ул. _____, д. _____.

Управление домом осуществляет ваша организация. Услуга по уборке мест общего пользования предоставляется с нарушениями, а именно: _____

(подробно написать, в каких конкретно местах общего пользования имеются загрязнения) Уборка не производится в течение _____ дней.

В соответствии с п. 108 Правил, утвержденных Постановлением Правительства РФ № 354, прошу вас по указанным фактам организовать проведение проверки с моим участием не позднее двух часов с момента получения настоящего заявления, по результатам проверки составить акт с моим участием.

_____ / _____ / _____ (подпись) (расшифровка подписи)

« _____ » _____ 2018 г.


 НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

С 1 января 2019 года вступит в силу федеральный закон № 250 от 24.07.2018 «О внесении изменений в закон Российской Федерации «О защите прав потребителей», устанавливающий ответственность интернет-магазинов перед потребителями.

В соответствии с новым документом, интернет-магазин, который теперь официально именуется «агрегатор информации о товарах (услугах)», обязан довести до сведения потребителя информацию о себе и изготовителе: фирменное наименование, место нахождения (адрес), режим работы, государственный регистрационный номер записи о создании юридического лица, фамилию, имя, отчество, государственный регистрационный номер записи о государственной регистрации физического лица в качестве индивидуального предпринимателя. Указанные сведения также обязан разместить на своем сайте и довести до сведения интернет-магазина изготовитель (поставщик) товаров, которые он реализует через интернет-магазин.

Теперь новая редакция закона «О защите прав потребителей» обязывает владельца агрегатора, предоставившего потребителю недостоверную или неполную информацию о товаре (услуге) или продавце (исполнителе), на основании которой потребителем был заключен договор купли-продажи с продавцом, нести ответственность за убытки, причиненные потребителю вследствие предоставления ему такой информации.

Важно, что ответственность за исполнение договора, заключенного потребителем с продавцом на основании предоставленной владельцем агрегатора информации о товаре (услуге) или продавце, а также за соблюдение прав потребителей, нарушенных в результате передачи потребителю товара (услуги) ненадлежащего качества и обмена непродовольственного товара надлежащего качества на аналогичный товар, несет продавец.

ПРАВА ПОКУПАТЕЛЕЙ ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИНОВ БУДУТ ЗАЩИЩЕНЫ ЗАКОНОМ



В то же время владелец агрегатора не несет ответственности за убытки, причиненные потребителю вследствие предоставления ему недостоверной или неполной информации о товаре (услуге) в случае, если владелец агрегатора не изменяет информацию о товаре (услуге), предоставленную продавцом и содержащуюся в предложении о заключении договора купли-продажи.

Закон впервые устанавливает порядок возврата потребителю денежных средств

за товар ненадлежащего качества, приобретенный в интернет-магазине.

Потребитель вправе предъявить требование к владельцу агрегатора о возврате суммы произведенной им предоплаты товара (услуги). Владелец агрегатора возвращает сумму полученной им предоплаты в течение 10 календарных дней со дня предъявления потребителем такого требования при одновременном наличии следующих условий:

- товар (услуга), в отношении которого потребителем внесена предоплата на банковский счет владельца агрегатора, не передан потребителю в срок (услуга не оказана в срок);
- потребитель направил продавцу уведомление об отказе от исполнения договора купли-продажи в связи с нарушением продавцом обязательства передать товар в установленный срок.

- Наряду с требованием о возврате суммы предоплаты потребитель направляет владельцу агрегатора подтверждение направления продавцу уведомления об отказе от исполнения договора купли-продажи. Если иное не предусмотрено условиями пользовательского или иного соглашения потребителя с владельцем агрегатора, уведомление продавцу об отказе от исполнения договора купли-продажи может быть направлено владельцу агрегатора, который обязан направить его продавцу.

- Отказать потребителю в возврате суммы предоплаты владелец агрегатора вправе только в случае получения от продавца подтверждения принятия потребителем товара при условии, что копия такого подтверждения была направлена владельцем агрегатора потребителю в течение 10 календарных дней со дня получения владельцем агрегатора требования о возврате суммы предоплаты. В случае несогласия потребителя с представленными владельцем агрегатора доказательствами принятия потребителем товара потребитель вправе требовать возврата суммы произведенной им предоплаты товара в судебном порядке.

- Таким образом, новая редакция закона «О защите прав потребителей» обязывает операторов интернет-торговли размещать информацию о себе (наименование, место нахождения, ОГРН), агрегатор обязан довести информацию о товаре (услуге) без искажения в том виде, как ее предоставил продавец (исполнитель). Также закон определил ответственность агрегатора за искажение информации о товаре и за недоведение информации о продавце и закрепил его обязанность по возврату предоплаты в случае поступления обоснованного заявления потребителя.

Кирилл ОРЛОВ

С НОВЫМ, 2019 ГОДОМ!

Желаем крепкого здоровья,
благополучия и сопутствующей
удачи.

Мы искренне старались быть Вам
полезными.

Надеемся, что будем радовать
и впредь!

Спасибо, что выбираете
нас!

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Рецепт хорошего праздника от универсама «Пулковский»



В предновогодние дни потребители, словно сговорившись, устраивают забеги по магазинам. В одних они покупают подарки, в других – напитки для праздничного стола, в остальных – продукты. Это пусть и приятные, но утомительные хлопоты, отнимающие много времени и сил. Но есть простой рецепт веселого и беззаботного праздника: нужно просто один раз заглянуть в универсам «Пулковский».



Атрибутов у запоминающегося торжества множество, и почти все, включая хорошее настроение, можно найти в «Пулковском». Начать хотя бы с подарков. Здесь их столько, что глаза разбегаются, – от красивой посуды до милых сувенирных фигурок, от конфет в изысканных упаковках до празднично оформленных наборов свежайших пирожных ручной работы.

Своим кондитерским производством в «Пулковском» гордятся особенно – уже много лет профессиональные пекари удивляют горожан оригинальными рецептами тортов и пирожных. Они готовы сделать десерт на любой вкус, который оставит у вас и у ваших гостей долгие и приятные воспоминания о праздничном застолье.

Не уступают в мастерстве кондитерам «Пулковского» и кулинары – их салаты, например, не каждая хозяйка способна приготовить в домашних условиях с таким же изыском. Кстати, по мнению сотрудников универсама, королем новогоднего стола на этот раз будет салат «Мономах» – поку-

патели его уже распробовали, судя по тому, каким спросом он пользуется.

Здесь же можно заказать и традиционное главное блюдо праздника – запеченного с яблоками гуся или молочного поросенка. Или купить этот полуфабрикат и приготовить его самостоятельно. Впрочем, в «Пулковском» блюдо сделает профессионально, с ароматной корочкой!

Универсам связывает давние партнерские отношения с фермерскими хозяйствами Ленинградской области, поэтому все молочные и мясные продукты здесь самого высокого качества и только первой свежести.

А если вы встречаете Новый год не дома, то сотрудники универсама соберут для вас красивую подарочную корзину из фруктов и праздничных напитков, которой вы точно удивите своих друзей.

И это еще не все сюрпризы, которые накануне Нового года приготовил для вас «Пулковский»! Универсам открыт ежедневно с 9.00 до 23.00 по адресу: Пулковское шоссе, д. 3.

Мила ДЕМЬЯНОВА

ПЕРВАЯ ИКРА* ДЛЯ КАЖДОГО СТОЛА!

С Новым Годом!

Балтийский БЕРЕГ

* Имитированная икра слабосоленая лососевая «Икра красная» является первой икрой в ассортиментной линейке имитированной икры слабосоленой лососевой, производимой по СТО 54288658-002-2013 «Имитированная икра слабосоленая лососевая» по содержанию рыбьего жира, Омега 3, Омега 6 жирных кислот. Имитированная икра слабосоленая «Икра черная» является первой в ассортиментной линейке имитированной икры слабосоленой, производимой по СТО 54288658-017-2016 «Имитированная икра слабосоленая» по содержанию рыбьего жира, Омега 3, Омега 6 жирных кислот.

ЛИДЕРЫ

С ЗАБОТОЙ О ПОКУПАТЕЛЕ

В этом году компании исполнилось 48 лет. Все эти годы «Царицыно» использует новейшие технологии, выпускает высококачественную продукцию по конкурентоспособным ценам, заботится, чтобы производство не причиняло вреда окружающей среде, с уважением относится к поставщикам и конкурентам.

«Мы работаем для того, чтобы наиболее полно удовлетворять запросы наших потребителей, – говорят в «Царицыно». – Стремимся расширять наше присутствие на рынке и быть лидерами по качеству продукции. Компания много делает для того, чтобы каждый сотрудник был профессионалом своего дела и получал достойную компенсацию за труд».

Сегодня в «Царицыно» трудится более 3000 сотрудников, товароборот предприятия составляет около 9 млрд рублей в год, а продажи группы – порядка 100 тыс. тонн в год. Ежедневно заводы компании вырабатывают около 300 тонн сырокопченых, варено-копченых, полукопченых, вареных колбас, сосисок и сарделек, паштетов, мясных деликатесов и мясных полуфабрикатов – более 700 наименований. Целый ряд мясных изделий «Царицыно» не имеет аналогов на российском рынке.

География продаж группы компаний «Царицыно» охватывает 44 региона России, а также Азербайджан, Армению, Казахстан, Туркменистан и другие страны ближнего зарубежья. Продукция компании представлена в 340 городах России и СНГ.

НИ ШАГУ НА МЕСТЕ

«Царицыно» – динамично развивающаяся компания. За последние четыре года за счет собственных средств ею было построено более 35 производственных объектов, полностью об-



ЦАРИЦЫНО

ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



новлена активная часть основных производственных фондов. Гордость предприятия – современный логистический центр общей площадью складских помещений 14 000 кв. м.

Техническое оснащение логистического центра не имеет аналогов в мясоперерабатывающей отрасли России и призвано обеспечить современный уровень сервиса для клиентов.

РАВНЕНИЕ НА КАЧЕСТВО

В группе компаний «Царицыно» пристальное внимание уделяется качеству и безопасности производимой продукции. Основы стандартизации производственных процессов закладывались еще в 1986 году. Сегодня на мясоперерабатывающем производстве внедрена система контроля качества и безопасности по международным стандартам ИСО 9001 и ИСО 22000. Собственная производственная лабо-

Совсем скоро мы начнем присматриваться к продуктам для новогоднего стола. Дело это хлопотное, поскольку для главного праздника года к выбору деликатесов требуется особенно тщательный подход. Доверие, а значит, и спрос на тот или иной продукт зависит прежде всего от его качества: вкусовых свойств и внешней привлекательности. Поэтому неудивительно, что год от года колбасным изделиям и мясным деликатесам мясокомбината «Царицыно» отдает свое предпочтение всё большее число петербуржцев.

Колбаса «Царицыно» сделано для вас!

ратория обеспечивает надлежащий входной контроль мясного сырья, пищевых ингредиентов и готовой продукции.

Важную роль в стандартизации качественных показателей продукта играет автоматизация ключевых процессов, что позволяет нам гарантированно выпускать продукцию стабильного качества и безопасную по всем известным показателям.

Прежде чем сырье поступает на производство, его поставщик проходит длительное обследование на предмет соответствия требованиям законодательства РФ и утвержденным на предприятии стандартам качества.

Контролируемое сырье должно соответствовать органолептическим, физико-химическим и микробиологическим нормативам. Дополнительно проводится комплекс исследований на определение токсичных элементов, радионуклидов, пестицидов и иных предосторожных законодательством РФ показателей.

Производственный контроль осуществляется по утвержденной программе. Пункты программы затрагивают самые разнообразные производственные процессы: начиная с контроля водоснабжения и заканчивая контролем доставки готового упакованного продукта до склада покупателя.



ПРОИЗВОДСТВО И АССОРТИМЕНТ

Высокая культура производства, тщательный отбор сырья и компонентов, внедрение собственных разработок и бережное отношение к традиционным технологиям позволяют «Царицыно» создавать продукцию на любой, даже самый изысканный вкус.

Согласно данным социологических исследований, покупатели, предпочитающие продукцию «Царицыно», больше всего ценят ее настоящий мясной вкус, свежесть и тонкий аромат изысканных пряностей. Заботясь о своих потребителях, компания уделяет большое внима-

нию инновационному развитию, постоянно выпуская новые виды продукции.

Современная высокотехнологичная упаковка позволяет без использования консервантов сохранять свежесть и сочность скоропортящегося продукта до его непосредственного употребления, что, несомненно, важно для покупателей.

Петербуржцы уже сумели по достоинству оценить мясные изделия «Царицыно», поэтому для праздничного стола всё чаще выбирают продукцию именно этой известной торговой марки.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Новый год приближается с каждым днем. А вместе с ним – заботы о праздничном столе, на котором обязательно должна стоять сельдь под шубой. И если вы предпочитаете готовить ее самостоятельно, не доверяя кулинарным отделам супермаркетов, накануне застолья необходимо определиться с выбором селедочки, которая должна быть не только безопасной, но и приятной на вкус. А помогут вам в этом результаты экспертизы рыбных пресервов, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Перед экспертной организацией была поставлена задача проверить десять образцов пресервов разных торговых марок, приобретенных в магазинах города, по целому ряду показателей, в том числе микробиологии, органолептике, массе нетто и маркировке.

Пресервы относятся к продукции с повышенным риском. Причина в том, что укладка ломтиков сельди в пластиковую банку на рыбоперерабатывающих производствах до сих пор происходит вручную, а это значит, что только при условии жесткого соблюдения санитарных норм продукция будет безопасной. Более того, риски возрастают, если пред-

«СЕЛЬДЬ В МАСЛЕ»: ПРЕСЕРВЫ МОЖНО



приятия торговли нарушают условия хранения этой продукции. Именно поэтому каждый год в ходе проверок «Общественный контроль» выявляет в торговле значительное число образцов пресервов, не отвечающих требованиям безопасности.

Так, по результатам экспертизы этого года пять образцов пресервов из десяти проверенных (50%) не соответствовали санитарным нормам, а всего в черном списке оказалось семь образцов.

ЭКОНОМИЛИ НА РЫБЕ

Покупая в магазине пресервы, потребители в первую очередь покупают рыбу, а не заливку или соус. Поэтому

недoves рыбы может испортить не только настроение, но и ударить по карману потребителя. Так, в пресервах «Сельдь с луком «По-домашнему» торговой марки «АСТО» (ООО «АСТО», Санкт-Петербург) недoves составил 6%: в банке оказалось 210,8 г вместо 225 г, указанных на этикетке. Получается хоть и небольшой, но всё же обман потребителя. К слову, данный производитель уже попал в черный список «Общественного контроля»: в 2016 году его пресервы не соответствовали обязательным требованиям по микробиологии – в них были превышены максимально допустимая норма дрожжей и КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных

и факультативно анаэробных микроорганизмов).

КТО ЕЩЕ В ЧЕРНОМ СПИСКЕ?

Но если недoves способен только смутить любителя рыбной продукции, то неприятный запах и вкус могут и вовсе испортить трапезу или праздничное застолье. Увы, специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» по органолептическим показателям забраковали сразу два образца.

Запах сельди тихоокеанской в масле с укропом «Аппетитно круглый год» (частная марка торговой сети «Карусель») от ИП Лукашов Дмитрий Владимирович (Владимирская обл.) оказался «несвойственным

данному виду продукта». Таким же несъедобным был признан образец сельди атлантической с укропом в масле «Русское море» от белорусского производителя «Санта Бремор». Вкус был признан «острым (щиплющим), несвойственным данному виду продукта». Консистенция ломтиков обоих образцов была неоднородной: от плотной до ослабшей.

– Для филе сельди в масле острый и щиплющий вкус действительно не характерен и говорит о том, что продукт некачественный, – отмечает **независимый эксперт в области качества рыбной продукции Евгения Лобова**. – Ломтики сельди в пресервах должны быть плотными и сочными. Ослабшая консистенция может означать, что при производстве пресервов было использовано нестандартное сырье.

Заместитель начальника отдела сертификации ФБУ «Тест-С.-Петербург» Татьяна Яковлева добавляет,



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗЦОВ ПРЕСЕРВОВ ИЗ РЫБЫ



Наименование продукта	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая «По-царски» филе-кусочки в масле	Пресервы рыбные. Сельдь слабосоленая филе-кусочки в масле ТМ «5 Океанов»	Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки в маринаде со смородиной ТМ «Меридиан»	Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки с луком «По-домашнему»	Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки в масле с укропом ТМ «Аппетитно круглый год»	Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки в масле ТМ «Северная гавань»	Пресервы рыбные. Сельдь тихоокеанская филе-кусочки ТМ «Первым делом»
Производитель	ООО «ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», г. Санкт-Петербург	ООО «Фиш Ритейл Сервис», Московская обл.	ОАО «ПКП «Меридиан», г. Москва	ООО «АСТО», г. Санкт-Петербург	ИП Лукашов Дмитрий Владимирович, Владимирская обл.	ООО «Океан Трейдинг Компани-П», г. Санкт-Петербург	ООО «Рыбное место», г. Орел
Количество, масса, г	6 x 200 г = 1200 г	6 x 350 г = 1950 г	6 x 115 г = 680 г	6 x 380 г = 1980 г	6 x 180 г = 1080 г	6 x 150 г = 900 г	6 x 150 г = 900 г
Нормативный документ	TU 9272-001-54288658-2001	СТО 23114812-001-2016	TU 9272-012-11440376-05	TU 10.20.25-100-00472093-2017	TU 10.20.25-002-46973989-2017	TU 10.20.25-011-46952177-2018	TU 10.20.25-002-4697389-2017
Цена за упаковку, руб.	68-97	99-99	66-99	124-00	39-99	53-90	46-49
Место приобретения	ООО «О'Кей», Заневский пр., д. 65, корп. 1	ООО «ТД «Реал», Тихорецкий пр., д. 37А, 1Н	ООО «Икс 5 Гипер», филиал «Северо-Западный», магазин «Карусель», пр. Маршала Блюхера, д. 41	ООО «Вертикаль» (магазин «Сезон»), ул. Замшина, д. 29, лит. А	ООО «Икс 5 Гипер», филиал «Северо-Западный», магазин «Карусель», пр. Маршала Блюхера, д. 41	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Металлистов, д. 89	АО «Дикси-Юг» (магазин «Дикси-78689»), пр. Металлистов, д. 65
Дата изготовления	19.10.2018	04.11.2018	20.10.2018	01.11.2018	01.11.2018	10.10.2018	20.09.2018
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: запах, несвойственный данному виду продукта. Консистенция от плотной до ослабшей	Соответствует	Соответствует
Массовая доля рыбы, %	54	76	71	55	70	69	67
Массовая доля заливки, %	46	24	27	39	30	31	33
Масса рыбы, г (данные маркировки / результат)	100 / 106,2	215 / 289,1	75 / 80,6	225 / 210,8	120 / 125,4	98 / 101,4	98 / 98,8
БГКП* (колиформы) в 0,01 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г (не более 100)	менее 10	4x10 ¹	менее 10	менее 10	менее 10	7,2x10³	4x10²
КМАФАнМ**, КОЕ/г (не более 2x10 ⁵)	1x10 ²	5x10 ²	3x10 ²	9x10 ²	2x10 ⁵	4,5x10⁵	3,8x10⁵
Плесени, КОЕ/г(см ³) (не более 10)	менее 10	10	10	менее 10	10	80	менее 10
Staphylococcus aureus в 1,0 г продукта (не допускаются)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ этикетке по массе рыбы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей: дрожжи, плесени, КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей: дрожжи, КМАФАнМ

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

** КМАФАнМ – количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (общая бактериальная обсемененность).

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

КАКИЕ ПОКУПАТЬ?

что ослабевшей консистенция может быть не только из-за «задержанного» (несвежего) сырья, но и ввиду применения созревателей – ингредиентов, которые используют для размягчения рыбных костей и приобретения продуктом необходимых свойств в более короткие сроки. В пресервах, по словам эксперта, допускается перезревшая консистенция мяса.

– Пресервы изготавливаются из замороженной сельди. И если рыба перед тем, как попасть в банку, размораживалась и замораживалась несколько раз, консистенция конечного продукта будет рыхлой, – говорит **заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО Александр Ишевский.**

ПЛЕСЕНЬ, ДРОЖЖИ И КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА

Несъедобные пресервы от СП «Санта Бремор» отличились не только щиплющим вкусом, но и повышенным содержанием дрожжей (в 50 раз больше нормы), а также общей микробной обсемененностью (КМАФАМ).

– В процессе брожения в пресервах образуются органические кислоты. Возможно, именно из-за такого высокого уровня дрожжей в продукте появился щиплющий вкус. Этот вид порчи, как правило, наблюдается в продукции, которая хранилась при повышенной температуре. В любом случае превышение по данному показателю говорит о том, что пресервы начали портиться, – поясняет **Татьяна Яковлева.**

Заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова, д.м.н., профессор Виктор Закревский отмечает, что пресервы ни при изготовлении, ни перед употреблением не подвергаются термической обработке, поэтому так важно соблюдение санитарных норм при их производстве и хранении.

– Особенно критично несоблюдение норм по патогенным микроорганизмам – в частности, кишечной палочке и стафилококку, которые могут быть опасны для здоровья человека, – подчеркивает ученый.

Кроме продукции белорусского СП «Санта Бремор», еще четыре образца пресервов не соответствовали по показателям безопасности. Так, в сельди «Северная гавань» от петербургского ООО «Океан Трейдинг Компани-П»



Пресервы рыбные. Сельдь филе-кусочки в масле традиционная ТМ «VICI»	Пресервы рыбные. Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле «матье», ТМ «Fishfabric»	Пресервы рыбные. Филе-кусочки сельди атлантической слабосоленые в масле с укропом в масле ТМ «Русское море»
ООО «Вичюнай-Русь», Калининградская обл.	ООО «Рыбная фабрика», г. Санкт-Петербург	ООО «СП «Санта Бремор», г. Брест
6 x 150 г = 900 г	6 x 200 г = 1200 г	6 x 200 г = 1200 г
TU 9272-079-00472093	СТО 16072421-004-2017	ВУ 01-03-02
55-90	49-90	49-90
ООО «О'Кей», Заневский пр., д. 65, корп. 1	ООО «О'Кей», Заневский пр., д. 65, корп. 1	ООО «О'Кей», Заневский пр., д. 65, корп. 1
11.10.2018	24.10.2018	09.09.2018
Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: вкус острый (щиплющий), несвойственный данному виду продукта. Консистенция от плотной до ослабевшей
66	58	66
34	42	34
100 / 100,2	110 / 111,9	130 / 134,3
Не обнаружено	ОБНАРУЖЕНО	Не обнаружено
5x10²	5,3x10³	5x10³
2,4x10⁵	1,9x10 ⁵	2,9x10⁵
6x10²	4x10¹	менее 10
Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей: дрожжи, плесени, КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП* и превышение показателей: дрожжи, плесени,	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике. Обнаружено превышение показателей: дрожжи, КМАФАМ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Согласно Техническому регламенту Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), пресервы – соленая пищевая рыбная продукция, в которой содержание рыбы от массы нетто должно составлять не менее 65%, для водных беспозвоночных, икры, водных млекопитающих и других водных животных, а также водорослей и иных водных растений – не менее 55%. Массовая доля поваренной соли не должна превышать более 8%.

Рыбные пресервы, в отличие от консервов, не проходят стерилизацию. Благодаря этому в рыбе сохраняется основное количество белков и витаминов.

Вкус и запах должны быть приятными, свойственными созревшей рыбе, гарниру, соусу или заливке. Для пресервов из рыбы холодного копчения – с привкусом копчености. Консистенция мяса рыбы – нежная, сочная. Допускается плотная для пресервов из ставриды, сардины. Состояние рыбы – тушки, филе, филе-кусочки, филе-ломтики, рулеты – должны быть целыми с ровными срезами. Рулеты должны сохранять цилиндрическую форму. Кожные покровы рыбы должны быть целыми. Допускается незначительное повреждение кожи у тушек, филе, рулетов, филе-кусочков. Также допустимы единичные чешуйки на тушке.

Рыбные пресервы в магазине должны храниться только в холодильном оборудовании, даже если продаются в металлической банке. Нужно внимательно рассмотреть упаковку. Банка не должна быть вздутой, деформированной. Не должно быть коррозии жестяных банок или крышек от стеклянных банок, нарушений герметичности. Если упаковка прозрачная, то можно оценить качество заливки: например, масляная заливка должна быть прозрачной, а томатный соус не должен расслаиваться.

Дефекты рыбных пресервов могут возникнуть в результате использования некачественного сырья, нарушения технологии производства, санитарных норм, условий транспортирования и хранения и др. В продукте не должно быть посторонних запахов: аммиачного, гнилостного, затхлого, плесневого, кислого, окислившегося жира, прогорклого. Консистенция рыбы не должна быть водянистой, вязкой, грубой, дряблой, жесткой, неоднородной, слоистой. Рыба не должна быть перезрелой, признаками такого дефекта являются белковый покровный налет, расслабленная консистенция – брюшко рыбы лопается, мясо мажется, а цвет его часто красноватый или буроватый.

нормы содержания дрожжей, плесени и КМАФАМ оказались превышены соответственно в 72, 8 и 2,5 раза.

Образец сельди «Первым делом» (частная марка торговой сети «Дикси») от ООО «Рыбное место» (г. Орел) не соответствовал нормам по содержанию дрожжей (превышение в 4 раза) и КМАФАМ (превышение в 1,9 раза). А сельдь «Традиционная» торговой марки «VICI» от ООО «Вичюнай-Русь» (Калининградская обл.) собрала целый «букет» нарушений: содержание дрожжей превысило норму в 5 раз, плесени – в 60 раз, а КМАФАМ – в 1,2 раза). К слову, в прошлом году образец сельди ООО «Вичюнай-Русь» также провалил испытание. Специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» отметили несвойственный данному виду продукта порочащий (тухлый) запах. По результатам испытаний «Общественным контролем» была инициирована проверка предприятия, в ходе которой управление Роспотребнадзора по Калининградской области применило к рыбопереработчику наказание в виде крупного штрафа.

Пятым образцом, признанным в ходе исследований небезопасным, оказалась сельдь в масле «Fishfabric» от ООО «Рыбная фабрика» (Санкт-Петербург): количество дрожжей было превышено в 53 раза, а плесени – в 4 раза. Кроме того, в образце были выделены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

– Кишечная палочка в пресервах недопустима, так как может вызвать расстройство пищеварения или отравление, – подчеркивает **доцент Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондырова.**

По словам **Александра Ишевского**, наличие кишечной палочки в продукте является грубейшим нарушением и говорит о полном отсутствии на производстве санитарного контроля.

Материалы проверки рыбных пресервов «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения внеплановых проверок и принятия мер административного реагирования.

КТО ВИНОВАТ?

– В том, что микробиологические показатели в пресервах превышают норму, не всегда виноват производи-

тель. Например, количество дрожжей может увеличиваться, если продукт неправильно хранился в магазине. Никто не знает, сколько банки пролежали в коридоре перед тем, как были выставлены на витрину. Да и в магазинных холодильниках температура зачастую бывает выше той, при которой должны храниться пресервы, – рассказывает **заведующий лабораторией технологии соленой, копченой и вяленой рыбопродукции Атлантического научно-исследовательского института рыбного хозяйства и океанографии (ФГБНУ «АтланТИРО», г. Калининград) Борис Нехамкин.**

Эксперт добавляет, что при температуре +4°C пресервы могут храниться два месяца при условии, что содержание соли в них более 4,7%. Если соли меньше, то срок хранения сокращается до 30 суток. Но такие требования не устраивают сети: им нужно, чтобы срок годности продукции составлял три-четыре месяца, а добиться этого, по словам **Бориса Нехамкина**, крайне сложно.

НАУКА ВЫБИРАТЬ

При выборе пресервов необходимо обращать внимание на содержание банки: в ней не должно быть пузырьков воздуха и пожелтений на поверхности рыбы, похожих на ржавчину. Рассол и масло, используемые в качестве заливки, должны быть прозрачными.

– Мутная заливка означает, что при производстве использовалось некачественное сырье, которое начало разлагаться, – поясняет **Александр Ишевский.** Он также рекомендует обращать внимание на соотношение рыбы и заливки: в идеале – основного сырья должно быть не менее 70%.

Не покупайте пресервы, до окончания срока годности которых – одна-две недели.

– Чем дольше они лежат на полке, тем больше вероятность, что продукт начал портиться из-за неправильных условий хранения, – поясняет **Борис Нехамкин.** – Лучше всего брать банку, которая стоит не с краю витрины, а в ее глубине, где температура ниже. Упаковка пресервов не должна быть вздутой. У стеклянной банки крышка должна быть втянута внутрь, у полимерной – ровная или чуть вдавленная, у металлической – ровная. Самой лучшей упаковкой для пресервов является вакуумная: полимерные контейнеры, обтянутые пленкой.

ЦЕНА И КАЧЕСТВО

Средняя стоимость стандартной банки рыбных пресервов массой 200 г стоит около 70 руб.

– Из килограмма сырья (ред.: стоимость замороженного филе сельди составляет около 150 руб./кг) можно сделать шесть 200-граммовых банок, – говорит **Борис Нехамкин.** – В цену готового продукта включаются стоимость упаковки, производственные затраты и торговая наценка магазина.

Отметим, что практически во всех образцах в ценовой категории от 40 до 60 руб. за упаковку 150–200 г были выявлены те или иные нарушения. Сельдь торговой марки «5 Океанов», которая наряду с пресервами «Меридиан» и «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» прошла проверку на качество и безопасность на «отлично», стоила всего 39,99 руб. за 350 г (28,5 руб. за 100 г). Самым же дешевым оказался образец торговой марки «Круглый год» с запахом, несвойственным данному виду продукта – всего 22,1 руб. за 100 г (39,99 руб. за 180-граммовую банку).

Таким образом, «Общественный контроль» в очередной раз убедился, что качественный и безопасный продукт не обязательно должен стоить дорого.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Только три образца пресервов из рыбы успешно прошли экспертизу. Это сельдь атлантическая «По-царски» в масле от ООО «Торговый дом «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (Санкт-Петербург), сельдь в маринаде со смородиной «Меридиан» от ООО «ПКП «Меридиан» (Москва), а также сельдь слабосоленая в масле «5 Океанов» от ООО «Фиш Ритейл Сервис» (Московская обл.).

Однако, по словам специалистов, пресервы не должны быть продуктом повседневного питания.

– Даже качественные пресервы должны употребляться в пищу в умеренном количестве, – подчеркивает **Виктор Закревский.** – С одной стороны, рыба полезна, так как содержит полноценный белок, включающий все незаменимые аминокислоты, и другие необходимые для организма пищевые вещества (нутриенты). С другой стороны, в пресервах много соли, а также различных антисептиков, содержание которых необходимо контролировать.

Елена МАКСИМОВА

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.



Треска с картофелем по-поморски

Картофель.....	140 г
Начинка:	
Филе трески.....	80 г
Масло растительное.....	5 г
Масса жареной трески.....	64 г
Лук репчатый.....	45 г
Масло растительное.....	5 г
Пассерованный лук.....	33 г
Масса начинки.....	97 г
Майонез.....	25 г
Сыр.....	10 г
Чеснок.....	2 г
Помидоры свежие.....	20 г
Петрушка (зелень).....	3 г
Выход 1 порции.....	240 г

Репчатый лук нарезать соломкой и пассеровать на растительном масле. Филе трески без кожи нарезать кусочками 5–10 г, посыпать солью, перцем и обжарить до готовности. Соединить треску с пассерованным луком. В майонез добавить измельченный чеснок, зелень петрушки, всё перемешать. Подготовленный сырой картофель натирают на крупной тёрке, добавляют соль, перемешивают и жарят лепёшку круглой формы, толщиной 2,5–3 мм (диаметр соответствует диаметру чугунной сковороды). На одну половину обжаренной лепёшки положить фарш и закрыть его второй половиной. На поверхность положить помидоры, нарезанные кружочками. Смазать соусом «Майонез», посыпать тёртым сыром, сбрызнуть жиром и запекать в жарочном шкафу при температуре 220–250 °С 10–15 мин. Можно подавать с гарниром из свежих овощей: листьями салата, свежими огурцами, помидорами, сладким перцем.



Блинчики, фаршированные «Печенью трески по-мурмански» и цветной капустой

Блинчики:	
Мука пшеничная.....	42 г
Молоко или вода.....	104 г
Яйцо.....	8 г
Сахар.....	2,3 г
Соль.....	0,8 г
Масса теста для блинчиков.....	154 г
Масло растительное.....	2 г
Выход блинчика п/ф.....	100 г
Фарш:	
Печень трески.....	40 г
Петрушка.....	3 г
Укроп.....	3 г
Яйцо.....	40 г
Капуста цветная.....	38 г
Масса цветной капусты варёной.....	34 г
Масса фарша.....	120 г
Выход.....	220 г

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают на сковородах диаметром 24–26 см. Обжаренные блинчики охлаждают. Фарш В состав фарша входят печень трески, зелень укропа, петрушки, отварная и измельченная цветная капуста, яйцо, сваренное вкрутую. Банку с печенью вымыть, вытереть, вскрыть. Все ингредиенты соединить, перемешать и выложить на охлажденный блинчик, придать ему форму рулета.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР



ФЭСТ

ГРУППА КОМПАНИЙ

СДЕЛАНО В МОРЕ



на правах рекламы

WWW.FEST.MSK.RU

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ



Праздник с «Пискаревским»!

Встреча Нового года для большинства россиян – это время настоящих гастрономических «подвигов». Как же не набрать за неделю отдыха лишних килограммов и вместе с тем побаловать себя соблазнительными блюдами, в которые вложено столько стараний и души? Ответ прост: найти золотую середину между «вкусным» и «полезным». А поможет в этом натуральная молочная продукция «Пискаревского молочного завода».

СЛИВКИ «КЛЕВЕР» ДЛЯ НОВОГОДНЕГО СОУСА

Тренд на здоровое питание в последнее время диктует моду на простые и диетические блюда, которые по своим вкусовым качествам ничуть не уступают праздничному меню. Например, отварная куриная грудка в специально приготовленном соусе на основе сливок «Клевер» 20% от «Пискаревского молочного завода» удивит и приятно порадует ваших близких и гостей.

НОВОГОДНИЙ СОУС ИЗ ШПИНАТА

Ингредиенты:

Шпинат свежий – 300 г
Сливки «Клевер» 20% – 250–350 мл
Лук репчатый – 1 шт.
Чеснок – 1–2 дольки

Сок лайма – 1–2 ч. л.
Перец черный молотый – по вкусу
Приготовление:

Очень мелко нарежем лук и чеснок. Обжарим на небольшом количестве подсолнечного масла до прозрачности. Туда же добавим мелко нарезанный шпинат. Готовим, помешивая, буквально одну минуту. Готовую массу заливаем сливками «Клевер» 20% от «Пискаревского молочного завода», соль и перец добавляем по вкусу. Прогреваем все это на небольшом огне, помешивая, еще минуту-полторы. Затем снимаем с огня и добавляем сок лайма: сливочно-шпинатный соус готов.

ТОРТ «МИНУТКА»

Этот рецепт – самый простой! Потому что, если у вас есть бисквитные коржи и крем «Сливочный» от «Пискаревского молочного завода», больше ничего не надо: достаточно промазать коржи кремом «Сливочный» – и торт готов!



«Пискаревский молочный завод» поздравляет всех петербуржцев с наступающим 2019 годом, желает здоровья и успехов в новом году, а также только натуральных продуктов на праздничном столе!

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА

ВИТРИНА

Универсам «Таллинский»: всё для встречи Нового года!

Каждый район Петербурга славится не только своими достопримечательностями, но и торговыми центрами, которые ежедневно притягивают к себе тысячи горожан. В Кировском районе в числе таких адресов – универсам «Таллинский» на проспекте Ветеранов, д.89, один из старейших магазинов нашего города.



по вполне доступным ценам. Кстати, для пенсионеров с 9.00 до 16.00 по дисконтной карте предусмотрена специальная скидка 7% на весь ассортимент. Здесь дорожат своей репутацией и предлагают потребителям только качественную сертифицированную продукцию.

БОГАТЫЙ ВЫБОР, ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

Особенно хочется отметить отдел кулинарии с его вкусной и качественной продукцией. К новогоднему столу можно сделать предварительный заказ на весь ассортимент кулинарии. Стоит добавить, что посещение «Таллинского» очень удобно для автомобилистов: расположенная перед входом в универсам парковка рассчитана на 300 машин, также отведены места для транспорта инвалидов.

Универсам «Таллинский» готов взять на себя и другие ваши бытовые хлопоты: к услугам посетителей банкоматы, прачечная, химчистка, мастерская по ремонту обуви, салоны фотоуслуг и мобильной связи.

Универсам «Таллинский» ждёт вас за покупками ежедневно с 9.00 до 23.00! ♦
Олег ПЕТРОВ

ПОКУПКИ В УДОВОЛЬСТВИЕ

С детства знакомый многим ленинградцам-петербуржцам универсам (он открылся в январе 1974 года) сегодня превратился в торговый центр европейского уровня. Современные прилавки и витрины, холодильные камеры ведущих зарубежных фирм, продуманное освещение, система информирования покупателей с использованием телеэкранов – магазин можно считать визитной карточкой потребительского рынка Кировского района.

Сегодня новогоднее убранство «Таллинского» само по себе создает праздничное настроение. Гостеприимный светлый просторный торговый зал так и располагает к покупкам. Здесь можно приобрести подарки родным, коллегам, знакомым и, конечно, все для новогоднего стола.

ПЕНСИОНЕРАМ – СКИДКИ!

В ассортименте универсама – около 35 000 наименований различных товаров: высококачественные продукты питания, подарки, сувениры, цветы, одежда, обувь, электробытовые и детские товары.

«Таллинский» учитывает интересы всех своих покупателей. Наряду с дорогими брендами универсам предлагает широкий спектр товаров



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



Подготовка к Новому году в Петербурге идет полным ходом. Праздничные атрибуты и украшения появляются не только на проспектах и площадях города, но также в торговых центрах и супермаркетах. На входе одного из магазинов «Super Babylon», который расположен в историческом центре Северной столицы, покупателей встречает Санта-Клаус, играющий на саксофоне. И тут же вспоминаешь, что пора позабиться о подарках родным, друзьям, коллегам, продумать меню к новогоднему столу. А далеко ходить не надо: в «Super Babylon» есть всё для подготовки к празднику.

Создавая новогоднее настроение

ПОДАРКИ ВКУСНЫЕ И СО ВКУСОМ

Магазины «Super Babylon», расположенные на Тульской ул. и Малом пр. Петроградской стороны, ждут своих покупателей за новогодними подарками. На полках супермаркетов представлено большое разнообразие продовольственных и непродовольственных товаров на любой вкус и кошелек. Подарочные наборы чая, конфеты, игрушки ручной работы – детские, интерьерные, елочные, наборы посуды и средства по уходу за телом, сувениры с новогодней символикой и многое другое.

Уже совсем скоро в магазинах появятся стильные и изысканные подарочные корзины, представленные в разных ценовых сегментах. В них будут входить уникальные продукты, которые можно приобрести только в «Super Babylon»: колбаса из козули и лани, медведя и лося с коньяком, хамон, не уступающий испанскому, фермерские паштеты из кролика и оленя, низкокалорийные десерты, конфеты из разных стран мира, уникальные коллекции чая и кофе, лучшие сорта греческих оливок. Наши консультанты с удовольствием помо-

гут сделать заказы и собрать новогодние корзины на Ваш вкус!

ЛУЧШЕЕ К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ

Проводить уходящий и встретить новый год всегда хочется разнообразными деликатесами. К новогоднему столу покупатели «Super Babylon» могут приобрести отменного качества лосось холодного копчения и слабой соли, один из лучших в городе, и вкуснейшие закуски из него: рулеты с различными наполнителями – шпинатом, мягким сыром, авокадо. Гурманам «Super Babylon» рекомендует королевские креветки в изумительных маринадах и многое другое – всего не перечислить!

В супермаркетах представлена лучшая продукция производителей Петербурга и Ленинградской области. Тщательно отбирая поставщиков, магазины «Super Babylon» предлагают покупателям свежую фермерскую молочную продукцию, мясо, паштеты, десерты, сыры. С радостью можно отметить, что фермеры Ленинградской области начали производить как мягкий сыр, – например, буррата, который по вкусу не отличишь от итальянского, – так и твердые, выдержанные от 6 до 12 месяцев.

КАЧЕСТВО ПО ВЫГОДНОЙ ЦЕНЕ

В магазинах «Super Babylon» постоянно проходят акции «Цена месяца», в период которых многие товары можно купить со скидкой до 40%. В декабре в акции будут участвовать более 100 товаров. В том числе несколько видов швейцарских сыров, элитные колбасы, крабы, креветки, молодые осьминоги, мидии, перчики с мягким сыром и много-много сладостей, в том числе конфеты «Счастье» ручной работы, которые действительно дарят ощущение счастья! Каждый покупатель магазинов сможет выбрать изысканные подарки и угощения к новогоднему столу по привлекательной цене.

Создайте себе новогоднее настроение – приходите в «Super Babylon»! ♦

Елена МАКСИМОВА

BABYLON
SUPER

Супермаркеты 24 часа
www.superbabylon.ru
[@superbabylonspb](https://www.instagram.com/superbabylonspb)
[superbabylonspb](https://www.facebook.com/superbabylonspb)
Малый пр. П.С., д. 54–56
Тульская ул., д. 3А



РЫБНЫЙ РЯД

5 ПЯТЬ
ОКЕАНОВ

«5 Океанов»: новые вкусы традиционной сельди

Не так давно на прилавках питерских магазинов появилась рыбная продукция под маркой «5 Океанов». Она сразу же привлекла внимание покупателей за счет отменного вкуса и доступной цены.



Сегодня под торговой маркой «5 Океанов» потребителям предлагают широкий ассортимент соленой и маринованной рыбной продукции, изготовленной из высококачественного сырья российского производства, что позволяет компании предлагать покупателям рыбу по доступной цене высокого качества.

Совсем скоро Новый год, и рачительным хозяйкам впору заранее задуматься о рыбном меню для праздничного стола. Чтобы определиться с окончательным выбором, можно уже сейчас приступить к дегустации рыбных деликатесов, приготовленных с использованием разных ингредиентов, заливок и соусов. Тем более что в ассортименте под торговой маркой «5 Океанов» выбор впечатляет.

СЕЛЬДЬ СЛАБОСОЛЕНАЯ

Это по-настоящему национальная рыбная закуска, которую любители рыбы с удовольствием едят и в праздники, и в будни. Сегодня в магазинах города представлено огромное разнообразие различной сельди, посоленной по самым разным рецептам.

Как правило, филе слабосоленой сельди предлагают в трех самых популярных заливках – с маслом, маринадом или майонезом. За счет того, что сельдь уже разделана и нарезана на кусочки, этот продукт пользуется заслуженной популярностью у потребителей. Им также

нравится разнообразие вкусов сельди в разных заливках и практичная упаковка, за счет чего сельдь удобно хранить в холодильнике.

Недавно под торговой маркой «5 Океанов» появилась новая линейка вкусов традиционной сельди под названием «НАЙДИ СВОЙ ВКУС». Особо в этой группе выделяется сельдь с горчицей, которая идеально дополняет вкус сельди именно как столовой закуски. Для тех, кто предпочитает поострее, подойдет сельдь с пряностями, состав которых содержит более десяти наименований, за счет чего сельдь приобретает богатый и изысканный вкус!

Еще одна новинка – сельдь «С корицей и имбирем». Это неожиданное сочетание восточного оттенка вкуса и традиционно европейской приправы. А любители китайской и корейской кухни будут приятно удивлены оригинальным рецептом сельди «С кунжутом».

Поклонники скандинавской кухни наверняка по достоинству оценят сельдь, приготовленную в винном маринаде. Сюрприз заключается в том, что в маринад добавляется высококачественное подсолнечное масло, что придает вкусу сельди необычный, приятный оттенок.

Благодаря профессионализму технологов теперь каждый гурман сможет выбрать для себя сельдь «5 Океанов» со своим любимым вкусом и приготовить не одно праздничное блюдо для новогоднего стола!

ГОРБУША – ДЛЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Кроме сельди, под торговой маркой «5 Океанов» вы можете выбрать и другие виды рыбных деликатесов к новогоднему столу.

Попробуйте горбушу слабой соли филе-ломтики в масле «5 Океанов». Эта рыба, выловленная на Камчатке, обладает целым рядом полезных свойств. Они обусловлены прежде всего наличием в составе ее мяса **ненасыщенных жирных кислот Омега-3**, которые являются жизненно важными для организма человека, но практически не встречаются ни в одном другом продукте питания, тем более в таком количестве, как в горбуше.

Горбуша – рыба из семейства лососевых, отличающаяся повышенным содержанием жира. Но в горбуше содержание жиров в разы меньше, что позволяет включить ее в группу продуктов, предназначенных **для диетического питания**.

Мясо горбуши отличается высоким содержанием **аминокислот**, которые очень легко усваиваются человеческим организмом. Кушать мясо рыбы полезно больным и ослабленным людям, детям и старикам, так как горбуша способна обеспечить организм строительным материалом в достатке, не требуя на переваривание белка лишних энергетических затрат.

Мясо горбуши благотворно влияет на **кровеносную систему** человека из-за содержащегося в нем большого количества минеральных веществ, включая фтор. Он обычно встречается

только в рыбе. Фтор – незаменимое вещество, необходимое **для здоровья зубов**.

СКУМБРИЯ – КОРОЛЕВА ВАШЕГО СТОЛА

Не менее полезна и скумбрия «5 Океанов», которую на предприятии готовят с помощью специального посола, состоящего из 9% соли и 1,5% сахара с добавлением антисептика – бензойнокислого натрия и лаврового листа.

Мясо скумбрии – это отличный продукт для людей с пониженным иммунитетом. Скумбрия увеличивает защитные силы организма, повышая сопротивляемость инфекциям. Благодаря легко усвояемому белку рыбу полезно включать в рацион больных и детей. Белок быстро переваривается, не перегружая пищеварительную систему и не требуя на это лишней энергетических затрат. Полезные аминокислоты регулируют обмен веществ и улучшают работу внутренних органов.

Любителям рыбных пресервов в масле «5 Океанов» пригостила еще одну новинку: скумбрию филе в масле с дымком. Так вкусно, что пальчики оближешь!

«5 Океанов» поздравляет петербуржцев с наступающим Новым годом и Рождеством, желает веселого и обильного застолья с богатым и разнообразным рыбным меню! Побалуйте себя вкусной и полезной рыбкой не только в праздники, но и в будни, спрашивайте «5 Океанов» в магазинах города!

Алиса САВЕЛЬЕВА



Кондитерский комбинат
“Невские берега”
поздравляет
с наступающим Новым годом!



невские берега

кондитерский комбинат
основан в 1955 году

www.cake-shop.spb.ru

Универсам «Северный»
поздравляет петербуржцев
с наступающим Новым годом
и приглашает
за покупками!



Наш адрес:
Санкт-Петербург, пр. Просвещения, 74

Скидка 5%
на все товары
с 9.00 до 12.00
в будние дни!



ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин cheese-cake.ru!



Лучшие десерты мира онлайн!

Настоящие чизкейки из Америки, нежные тирамису из Италии, ароматные круассаны и макаруны (не путать с макаронами!) из Франции, отменные штрудели из Германии и, конечно же, вкуснейшее мороженое из Бельгии – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт cheese-cake.ru.

В ассортименте интернет-магазина cheese-cake.ru – более 200 наименований тортов, мороженого и пирожных. В последнее время ассортимент пополнился десертами российского производства – их можно найти в разделе «Сделано в России».

Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушительный. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при -18°C до 12 месяцев.



cheese-cake.ru
магазин тортов

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.

ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого

десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Оформить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ. Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8.00 до 24.00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии:

8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16.00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

БОНУСЫ ДО 50%!

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам полагаются подарки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества. Для новых клиентов компания предлагает целый раздел с самыми популярными десертами, которые можно приобрести со скидками до 50%. Существуют различные спецпредложения и новые акции каждый месяц.

Для экономных завсегдатаев сайтов-купонаторов тоже есть полезная новость: очень часто можно купить купон на любую продукцию от сайта cheese-cake.ru. Купив купон на скидку на сайте-купонаторе, вы сможете приобрести любую продукцию на сайте cheese-cake.ru в неограниченном количестве и с очень большой скидкой!

Также предусмотрены 30%-ные скидки на продукцию для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят интересные конкурсы и розыгрыши.

Заходите на cheese-cake.ru и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!

Валентина ОРЛОВА

www.karatplus.ru

(812) 924-49-46



1994
Карат
плюс

Новогоднее
настроение

ТОРТЫ
ПИРОЖНЫЕ

ТОРТЫ НА
ЗАКАЗ



торт «ЭГОИСТ»
1,5 кг



торт «СЛАДКАЯ ПАРА»
от 2 кг



торт «МИШКА на ЛЬДИНЕ»
от 2 кг

Адреса фирменных
магазинов
АО «КАРАТ ПЛЮС»

Дальневосточный пр., д. 42
Среднеохтинский пр., д. 2А
Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
Будапештская ул., д. 39
Гражданский пр., д. 78
Стачек пр., 88
Есенина ул., д. 32
Хошимина, д. 11, корп. 1
Съезжинская ул., д. 22
Сикейроса ул., д. 6, корп. 1
Бабушкина ул., д. 8, корп. 2
ул. Ильюшина, д. 1
Бухарестская ул., д. 10
ТК «Старая Деревня»: Торфяная
дорога, д. 2, корп. 1
г. Всеволожск,
Всеволожский пр., д. 72

1994
Карат
плюс

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Восемь из десяти образцов популярных рыбных салатов, проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют обязательным требованиям, причем шесть образцов – по показателям безопасности!

Салат «Сельдь под шубой» традиционно считается одним из атрибутов праздничного новогоднего стола. Приобрести его сегодня можно в любом супермаркете, где есть кулинарный отдел. Однако, как показывают регулярные исследования «Общественного контроля», продукция кулинарии который год занимает одно из первых мест списка самых рискованных продуктов, представленных в розничной торговле. Так, в 2016 г. аналогичная экспертиза показала едва ли не самые худшие результаты за всю историю исследований готовых салатов: в трех образцах был обнаружен золотистый стафилококк, в семи – БГКП, в четырех – фекальные бактерии E.coli. Магазины, где были приобретены небезопасные салаты: «Карусель», «О'Кей», «Ашан», «Сезон», «Призма» и «SPAR». В прошлом году исследования мясных салатов типа «Оливье» оказались не менее впечатляющими: в шести образцах из десяти проверенных были выявлены БГКП, а также плесени и общая микробная обсемененность (КМАФАМ).

КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА

На этот раз БГКП были обнаружены только в двух образцах весового салата из универсамов «Сезон» (ООО «Приморское», Московский пр., д. 97) и «Щедрый» (ООО «Нева Фуд», Ленинский пр., д. 136), а

«СЕЛЕДКЕ ПОД ШУБОЙ» ЗАКОН НЕ ПИСАН?

Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) обнаружены в трех салатах из десяти проверенных. Небезопасная продукция продавалась в магазинах «Пятерочка», «Сезон» и «Щедрый».



также в одном образце промышленного производства под торговой маркой «Грин Крест» от ООО «Великоросс» («Пятерочка», Варшавская ул., д. 23).

– Срок хранения готового салата по санитарным нормам исчисляется в часах. Он зависит от вида салата и того, заправлен он или нет, но в целом не превышает 24 часов, – говорит доцент Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического

университета Петра Великого Наталья Барсукова.

По словам специалиста, салат – хрупкий продукт, требующий строгого соблюдения санитарных норм на производстве.

– Следует учесть, что каждый продукт, который используется в салате, измельчается – следовательно, контактирует с инструмен-



тами и рабочими поверхностями, а они не стерильны. К тому же в составе данного салата есть свекла, которая имеет высокую влажность и является хорошей питательной средой для микроорганизмов, – подчеркивает Наталья Барсукова.

В том, что причины появления в салате БГКП следует искать в производственном цеху, уверен преподаватель Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий Санкт-Петербургского политехнического университета Петра

Великого, советник Торгово-промышленной палаты РФ Алексей Корж:

– Кишечная палочка есть там, где пренебрегают чистотой инвентаря, оборудования, рук. Согласно нормам, в холодных цехах, где не производится тепловая обработка продуктов, необходимо раз в неделю проводить санитарную обработку паром всех поверхностей и инструментов. Но это мало кто делает. Еще один риск – персонал, который не проходит регулярные медицинские осмотры и может являться носителем патогенной микрофлоры. Кроме того, источником микробов может быть и пластиковая упаковка, в которую фасуют салаты. Само производство и продукт может быть чистым, но если упаковка перед фасовкой дополнительно не обрабатывается, в ней микрофлора прорастет за шесть часов.



ДРОЖЖИ И ПЛЕСЕНЬ

Особую опасность салаты с микрофлорой могут представлять для пожилых людей и детей, а также тех, у кого ослаблен иммунитет, считает доктор медицинских наук,



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ САЛАТОВ



Наименование продукта	Салат «Мимоза»	Салат «Сельдь под шубой»	Салат «Фирменный» «Сельдь в шубе», ТМ «Наша кухня»	Салат рыбный «Мимоза» ТМ «RB Cafe»	Салат «Сельдь под шубой», ТМ «Азбука вкуса»	Салат «Сельдь под шубой»	Салат «Сельдь под шубой», ТМ «Данессия»
Производитель	ООО «Ашан», г. Санкт-Петербург	ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург	ООО «ТД «Интерторг», г. Санкт-Петербург	ООО «Продмастер», г. Санкт-Петербург	ООО «Городской супермаркет», г. Санкт-Петербург	ООО «Аппетитпром», г. Санкт-Петербург	ООО «Калужский продукт», Московская обл.
Место закупки	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «О'Кей», Московский пр., д. 137, лит. А	ООО «ТД «Интерторг» (универсам «Семья»), Варшавская ул., д. 59, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Новоизмайловский пр., д. 3	ООО «Городской супермаркет «Азбука вкуса», Московский пр., д. 111, лит. А	ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7, лит. А	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14
Количество образцов	1 x 258 г	1 x 380 г	1 x 250 г	1 x 200 г	1 x 300 г	1 x 276 г	1 x 300 г
Цена за 1 кг	329-00	249-00	238-40	540-00	1130-00	299-00	349-00
Дата и время изготовления	06.11.2018	06.11.2018	05.11.2018	05.11.2018	03.11.2018	06.11.2018	05.11.2018
Срок годности	12 часов	12 часов	96 часов	10 суток	5 суток	12 часов	до 12.11.2018
Маркировка (по ТР ТС 022/2011 ст. 4; ГОСТ Р 51074-2003 п.3)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указан нормативный документ	соответствует
Органолептика	соответствует	соответствует	Зелень, заявленная на этикетке, отсутствует	Картофель и морковь недоварены. Вареное яйцо, использованное в салате, не заявлено на этикетке	соответствует	соответствует	соответствует
E.coli (в 0,1 г не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
БГКП (колиформы)* (в 0,1 г продукта не допускается)	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены	не обнаружены
Дрожжи, КОЕ/г (норма: не более 500)	менее 10	менее 10	10	1,5x10 ²	1,6x10 ³	3,2x10 ³	1x10 ³
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 50)	менее 10	менее 10	10	менее 10	менее 10	менее 10	1,2x10 ²
Staphylococcus aureus (не допускается)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Соответствие требованиям нормативных документов	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей: дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке. Обнаружено превышение показателей: дрожжи	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение показателей: дрожжи, плесени

* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

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

академик РАЕН и главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко. Врач подчеркивает, что патогенные микроорганизмы могут вызвать не только пищевое отравление, но и спровоцировать развитие тяжелых инфекций у человека.

Впрочем, в группе риска не только дети и старики, если речь идет о длительном праздничном застолье.

– Обилие салатов, заправленных майонезом, – непростое испытание для нашего желудка. Но если в них еще и патогенные организмы присутствуют, а вредная микрофлора в таких блюдах развивается очень быстро, праздник и вовсе может закончиться печально, – предупреждает Владимир Доценко.

В ходе экспертизы образцов популярной «Сельди под шубой» специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» обнаружили в нескольких образцах также превышение допустимой нормы содержания дрожжей и плесени. Так, превышение количества дрожжей было зафиксировано в салате от ООО «Аппетитпром» (Санкт-Петербург, приобретен в супермаркете «Призма», пл. Конституции, д. 7), салате ТМ «Азбука вкуса»

(ООО «Городской супермаркет», приобретен в супермаркете «Азбука вкуса», Московский пр., д. 111) и салате ТМ «Данессия» (ООО «Калужский продукт», Московская обл., приобретен в гипермаркете «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14).

– Это дикие дрожжи, которые находятся в воздухе. Если в производственных помещениях воздух не обрабатывается, не стоят специальные аппараты, уничтожающие микрофлору, то дрожжи попадают в готовую продукцию, каким бы качественным ни было само сырье, – говорит Алексей Корж.

Превышение по показателю «плесень» было обнаружено в уже упомянутых салатах ТМ «Данессия» и ТМ «Грин Крест».

– Наличие плесени в готовых салатах говорит о несоблюдении санитарных норм на пищевых производствах. Частое нарушение – хранение сырья и готовой продукции в одном и том же холодильнике. Споры плесени за 12 часов прорастают в холодильнике и заражают готовую продукцию. Сейчас на многих производствах нет отдельного овощного цеха, где должны обрабатываться сырые овощи, которые затем поступают на термообработку

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Для рыбных салатов, изготавливаемых на производствах в торговых предприятиях, используют главным образом отварную или припущенную рыбу, а также преимущественно овощи в отварном виде. Все салаты заправляют после того, как овощи и рыбные продукты охлаждены, поскольку в противном случае блюдо получится менее вкусным.

Покупая салаты, обязательно проверьте срок годности и оцените их внешний вид. Все салаты должны реализовываться только из холодильной витрины. Если выбрали салат на развес, обратите внимание, чтобы продавец был в головном уборе, надевал перчатки, и к каждому салату должна быть своя ложка. У всех салатов, продающихся на развес, срок годности, как правило, не более 12 часов. Незаправленные салаты годны к употреблению в течение 48 часов, а если на этикетке указан больший срок, значит в составе наверняка присутствуют консерванты, что должно быть указано на этикетке или листе-вкладыше. Не покупайте салаты впрок, старайтесь их съесть в тот же день. Салаты в промышленной упаковке имеют более длительный срок годности. Приобретая такой салат, обязательно обращайте внимание на состав, условия хранения и срок годности продукта, а также на внешний вид (целостность) упаковки.



и только после нее – в холодный цех, где готовят салаты. Если эта технология нарушена, споры плесени будут в готовой продукции обязательно. Поэтому необходимо соблюдать правила товарного соседства, на производстве должны быть отдельные холодильные камеры для сырых овощей, очищенных, вареных полуфабрикатов и готовых блюд, – объясняет Алексей Корж.

СПб ООП «Общественный контроль» направила материалы проверки рыбных салатов в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения внеплановых проверок и принятия мер административного реагирования.

САЛАТЫ – ВНЕ ЗАКОНА

Несмотря на популярность «Сельди под шубой», этот салат, как ни странно, обойден вниманием некоторых нормативных документов. Например, до сих пор не существует его официального рецепта.

– Хотя это блюдо давно и пользуется огромной популярностью у нас в стране, в сборниках технологических нормативов его нет. Конечно, данные сборники носят рекомендательный характер, но рецепта «Сельди под шубой» на уровне стандарта до сих пор не существует, – говорит Наталья Барсукова.

Пробел в сборнике рецептур – вообще не проблема по сравнению с тем, что Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» освободил изготовителей от обязанности наносить на каждую упаковку кулинарной продукции информацию для потребителя. В регламенте сказано, что он «не распространяется на пищевую продукцию, производство которой осуществляется организациями общественного питания в процессе оказания услуг общественного питания», а ведь именно к такой продукции и можно отнести продукцию кулинарных отделов супермаркетов. Разрешает не маркировать данную продукцию и государственный стандарт 30390-2013 «Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия».

– Согласно требованиям этого ГОСТа, при реализации в отделах кулинарии, в частности, весовых салатов маркировать продукцию не обязательно, – говорит начальник испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург» Екатерина Поликтова. – Однако ГОСТ требует, чтобы продавец любым способом довел до потребителя информацию, содержащую наименование продукции, способ ее приготовления и состав основных рецептурных компонентов, массу, пищевую ценность, дату и час изготовления, срок годности и условия хранения, а также указал нормативный документ, в соответствии с которым продукция изготовлена. Например, это можно сделать с помощью ценника или

на отдельном информационном листке, прикрепленном к витрине.

Раз Технический регламент не требует маркировать каждую упаковку салата, значит про информацию для потребителя можно вообще забыть, – видимо, так решили в магазине «Щедрый» и не стали указывать на этикетке целый ряд необходимых сведений: пищевую ценность, срок годности, условия хранения и нормативный документ, на основании которого был произведен продукт. Этой обязательной информации не было ни на упаковке, ни на витрине, ни в зале – нигде. ООО «Аппетитпром» и магазин «Сезон» указали на этикетке почти всё, что нужно, за исключением сведений о нормативном документе, на основании которого был произведен продукт.

Также специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» отметили, что на упаковке салата «Мимоза» ТМ «RB Safe» (ООО «Продмастер», приобретен в магазине «Пятерочка», Новоизмайловский пр., д. 3) в маркировке не было указано вареное яйцо, использованное в приготовлении. К тому же морковь и картофель в этом салате оказались недозрелыми. А повара из магазина «Семья» (ООО «Интерторг», Варшавская ул., д. 59) забыли положить в свой салат «Сельдь в шубе» ТМ «Наша кухня» зелень, которая указана на этикетке.

СЕЛЕДКА В СОБОЛЕЙ ШУБЕ?

Накануне 2018 г. глава Центробанка РФ Эльвира Набиуллина сообщила депутатам Государственной Думы, что при изготовлении сельди под шубой для новогоднего праздника на семью из четырех человек (то есть примерно килограмм салата) обойдется в 150 рублей. Накануне нынешних новогодних праздников эксперты подсчитали, что стоимость популярного салата за год выросла не сильно – до 153 рублей 10 копеек.

Но столько будет стоить салат, приготовленный дома самостоятельно. Покупной салат в магазине обойдется почти в два раза дороже. Разброс цен на образцы рыбных салатов, приобретенных «Общественным контролем» в ходе контрольной закупки, не столь уж существенен – от 238,40 до 350 рублей за кг.

Особняком стоит сельдь под шубой ТМ «Азбука вкуса». Шуба у этой селедочки явно соболя, иначе как объяснить, что этот салат с превышением нормы содержания дрожжей стоит аж 1130 рублей за кг?! Получается, что даже за такие деньги компания не может обеспечить соблюдение санитарных норм и правил.

В предыдущие годы качество салатов от «Азбуки вкуса» также вызвало немало вопросов у «Общественного контроля». Так, в ходе проверки 2016 г. «Сельди под шубой» от ООО «Городской супермаркет» (образец был куплен в том же магазине на Московском пр.,

д. 111) специалисты отметили, что у салата «поверхность слегка заветренная», а в кусочках сельди имеются кости. При этом производитель забыл указать в маркировке, что добавил в продукт майонез.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Только два образца рыбных салатов прошли на этот раз испытания успешно. Ими оказались весовые салаты, изготовленные кулинарными отделами гипермаркетов «Ашан» (пр. Космонавтов, д. 14) и «О'Кей» (Московский пр., д. 137). Образцы соответствовали всем требованиям по безопасности, органолептике и маркировке. Отметим, что в предыдущие годы образцы салатов этих предприятий неоднократно попадали в черные списки «Общественного контроля», поскольку не отвечали санитарным требованиям. Результаты нынешней проверки говорят о том, что «Ашан» и «О'Кей» сделали выводы и, похоже, создали условия для выпуска безопасной кулинарной продукции. И это главная позитивная новость проведенного исследования.

Однако Алексей Корж считает, что от покупки салатов в супермаркетах вообще лучше воздержаться:

– В советское время кулинарные магазины разрешалось открывать только предприятиям общественного питания с хорошей репутацией. Ни один продовольственный магазин не имел права создавать кулинарные отделы. Безопасность такой продукции можно обеспечить только при наличии производства полного цикла, отдельного от предприятия розничной торговли: с помещениями, где идет заготовочное производство, где сырье перерабатывается в полуфабрикаты, а затем поступает в кулинарный цех и из него стерильным лифтом подается в магазин. И в штате предприятия обязательно должен быть санитарный врач. Только тогда можно гарантировать покупателю, что он приобретает безопасный продукт. Сейчас санитарных врачей на многих производствах просто нет. Даже нет технологов с функцией микробиологического контроля. Сегодня производители, вместо того чтобы соблюдать строгие санитарные нормы, применяют в кулинарной продукции сильнодействующие консерванты. Например, надуксусную кислоту. Действительно, так можно убить микрофлору, но это уже не свежая продукция, а консервы. Поэтому выбор у потребителя невелик: либо покупать консервы под видом салата, либо приобрести кулинарную продукцию у крупного ресторана с безупречной репутацией, либо готовить салаты самостоятельно.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Салат «Сельдь в шубе», ТМ «Грин Крест»	Салат «Сельдь под шубой»	Салат «Сельдь под шубой»
ООО «Великоросс», г. Санкт-Петербург	ООО «Нева Фуд», г. Санкт-Петербург	ООО «Приморское», г. Санкт-Петербург
ООО «Агроторг» (магазин «Щедрый»), Варшавская ул., д. 23, корп. 4	ООО «Нева Фуд» (универсам «Щедрый»), Ленинский пр., д. 136, лит. А	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), Московский пр., д. 97, лит. А, пом. 3Н
1 x 200 г	1 x 358 г	1 x 280 г
343-00	289-90	350-00
05.11.2018 до 19.11.2018	06.11.2018	06.11.2018
до 19.11.2018	не указан	24 часа
соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указаны пищевая ценность, срок годности, условия хранения, нормативный документ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указан нормативный документ
соответствует	соответствует	соответствует
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ	ОБНАРУЖЕНЫ
3,8x10 ²	2,6x10 ²	менее 10
2,2x10 ²	10	менее 10
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены БГКП* и превышение показателей: плесени	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке. Обнаружены БГКП*	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке. Обнаружены БГКП*

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.



denmax
*Яркие моменты
с сырами Denmax*
www.denmax-spb.ru