

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: 50% проверенных в лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» образцов сосисок (ГОСТ) разных торговых марок оказались фальсифицированы. При их изготовлении были использованы соевый белок, колагеновый животный белок, крахмал, камедь, каррагинан и даже мелкие костные частицы, что является грубым нарушением ГОСТ Р 52196-2011.



СОЕВЫЙ БЕЛОК

КАМЕДЬ

КАРРАГИНАН

МЕЛКИЕ КОСТНЫЕ ЧАСТИЦЫ

КРАХМАЛ

КОЛАГЕНОВЫЙ ЖИВОТНЫЙ БЕЛОК

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ» (ГОСТ): КРАХМАЛ И СОЯ ВМЕСТО МЯСА

СТР. 4–5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



### Колбаса «Докторская» на белковой диете

Экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» показала, что четыре образца колбасы вареной «Докторская» (30%) из двенадцати, приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2011.

СТР. 6–7

ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

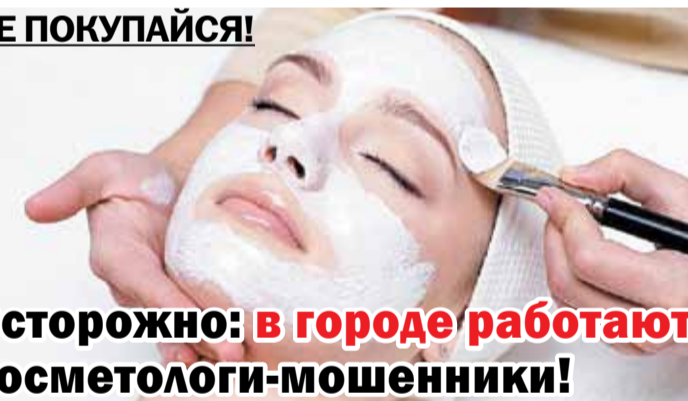
### Майонез оливковый – маркетинговая уловка!

НП «Росконтроль»: изготовители пяти проверенных образцов майонезов – «Слобода» оливковый, «Ряба» оливковый, «Скит» оливковый, «Mr. Ricco оливковый» и «Махеевъ» оливковый, используя определение «оливковый», вводят потребителей в заблуждение.



СТР. 2

НЕ ПОКУПАЙСЯ!



### Осторожно: в городе работают косметологи-мошенники!

В Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» и Роспотребнадзор увеличилось количество обращений граждан, пострадавших от действий недобросовестных предпринимателей, навязывающих заключение договоров купли-продажи дорогостоящей косметики и договоров об оказании косметологических услуг.

СТР. 2



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



[www.spbkontrol.ru](http://www.spbkontrol.ru)

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ  
БЕСПЛАТНО!**

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

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

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

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

ЖИЛЬЕ МОЕ

### В России введен общественный жилищный контроль

Председатель Правительства РФ Дмитрий Медведев подписал Постановление № 1491 от 26 декабря 2016 года об утверждении Правил общественного жилищного контроля. Документом определены порядок, формы и сроки проведения общественного жилищного контроля, права субъектов такого контроля, конкретизирован порядок определения и обнародования результатов контроля.



СТР. 2

## БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ

Как правило, потребителям предлагают воспользоваться бесплатной демонстрацией косметологических услуг (массаж, пилинг, уход за волосами и т.д.), после чего – заключить договор на предоставление аналогичных услуг в будущем (например, на 40 посещений).

Подобные договоры часто сознательно заключаются с использованием факторов (шумные, душные помещения, громкая или, напротив, успокаивающая музыка, использование ароматических средств и т.п.), которые отвлекают внимание потребителей, не дают им сосредоточиться, реально оценить потребительскую ценность и необходимость предлагаемых товаров и услуг, соотносить их со своими финансовыми возможностями.

Стоимость соответствующих товаров и оказания услуг, как правило, во много раз превышает финансовые возможности клиентов (может доходить до 200–300 тыс. руб.), в связи с чем им предлагается для оплаты заключить кредитный договор, а приглашение в косметический магазин или салон сопровождается настойчивой рекомендацией иметь при себе паспорт (который необходим для оформления кредита).

Традиционно под воздействие недобросовестных практик попадают доверчивые потребители, а также люди пожилого возраста.

### РОСПОТРЕБНАДЗОР РЕКОМЕНДУЕТ:

– до получения косметологической процедуры предварительно постараться убедиться в том, что используемая для этого косметическая продукция не вызывает нежелательных кожных реакций (жже-

# Осторожно: косметологи-мошенники!

**В последнее время в Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» и Роспотребнадзор увеличилось количество обращений граждан, пострадавших от действий недобросовестных предпринимателей, навязывающих заключение договоров купли-продажи дорогостоящей косметики и договоров об оказании косметологических услуг.**

ния, покраснений, шелушений и т.п.) и соответствует установленным обязательным требованиям;

– не торопиться с принятием решения о покупке косметических средств, оставив себе время для оценки потребности в использовании предлагаемых товаров и наличия финансовой возможности их оплаты;

– не подписывать предлагаемые документы (договор, соглашение, заявления, анкеты, акты, спецификацию на товар, заявление на получение кредита и т.п.), не прочитав и не поняв предварительно их содержание;

– иметь в виду, что, подписывая кредитный договор, потребитель связывает себя договорными обязательствами с банком, что означает необходимость последующего погашения суммы кредита и уплаты процентов даже в том случае, если продавцу или исполнителю заявлено требование о расторжении договора и возврате денежных средств;

– помнить, что потребитель свободен в заключении договора, а принуждение к заключению договора не допускается.

### РОСПОТРЕБНАДЗОР НАПОМИНАЕТ:

В соответствии со статьей 32 закона «О защите прав потребителей» потребитель вправе отказаться от исполнения договора о выполнении работ (оказании услуг) в любое время при условии оплаты исполнителю лишь фактически понесенных им расходов, связанных с исполнением обязательств по соответствующему договору.

Любые продовольственные и непродовольственные товары ненадлежащего качества можно вернуть или обменять в соответствии с правилами, закрепленными в статье 18 закона «О защите прав потребителей».

В соответствии со статьей 12 закона «О защите прав потребителей», если потребителю не предоставлена возможность незамедлительно получить при заключении договора информацию о товаре (работе, услуге), он вправе потребовать от продавца (исполнителя) возмещения убытков, причиненных необоснованным уклонением от заключения договора, а если договор заключен, то в разумный срок



отказаться от его исполнения и потребовать возврата уплаченной за товар суммы и возмещения других убытков. При этом пунктом 4 данной статьи предусмотрено, что при рассмотрении требований потребителя о возмещении убытков, причиненных недостоверной или недостаточно полной информацией о товаре (работе, услуге), необходимо исходить из предположения об отсутствии у потребителя специальных познаний о свойствах и характеристиках товара (работы, услуги).

Кирилл ОРЛОВ

Телефоны горячей линии СПб ООП «Общественный контроль»: 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43.

## ЖИЛЬЕ МОЕ

**Председатель Правительства РФ Дмитрий Медведев подписал Постановление № 1491 от 26 декабря 2016 года об утверждении Правил общественного жилищного контроля. Документом определены порядок, формы и сроки проведения общественного жилищного контроля, права субъектов такого контроля, конкретизирован порядок определения и обновления результатов контроля.**

Общественный жилищный контроль проводится в соответствии с Федеральным законом «Об основах общественного контроля в Российской Федерации» в целях обеспечения прав и законных интересов граждан, предусмотренных

## В России введен общественный жилищный контроль



жилищным законодательством, и направлен на повышение прозрачности, открытости и эффективности деятельности органов государственной власти, органов местного самоуправления, государственных и (или) муниципальных организа-

ций, других органов и организаций, исполняющих в соответствии с федеральными законами отдельные публичные полномочия, предусмотренные жилищным законодательством.

К субъектам общественного жилищного контроля относятся Общественная палата Российской Федерации, общественные палаты субъектов Федерации, общественные палаты муниципальных образований, общественные советы при федеральных органах исполнительной власти, общественные советы при органах государственной власти субъектов Федерации и органах местного самоуправления, общественные объединения, иные некоммерческие организации, советы

многоквартирных домов, другие лица в соответствии с законодательством.

Граждане участвуют в общественном жилищном контроле в качестве общественных инспекторов и общественных экспертов. Под общественными экспертами в настоящих Правилах понимаются специалисты, обладающие необходимыми знаниями или опытом в сфере жилищного законодательства. Решение о проведении контроля обнаружится субъектом общественного жилищного контроля посредством его размещения в сети Интернет, а с 1 июля 2017 года в том числе посредством его размещения в Государственной информационной системе жилищно-коммунального хозяйства.

Кирилл ОРЛОВ

## НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!

# Оливковый майонез без оливкового масла

**Некоммерческое партнерство «Росконтроль» (Москва) провело накануне новогодних праздников независимую экспертизу пяти образцов оливкового майонеза популярных торговых марок. Целью проверки было выяснить, насколько экзотическое название на упаковке соответствует фактическому составу продукта.**

Оказалось, что изготовители пяти проверенных образцов майонезов – «Слобода» оливковый», «Ряба» оливковый», «Скит» оливковый», «Mr. Ricco оливковый» и «Махеевъ» оливковый», используя определение «оливковый», вводят потребителей в заблуждение.

Согласно заключению НП «Росконтроль», маркировка товара не соответствует заявленному наименованию, поскольку жирнокислотный состав жировой фазы всех пяти образцов майонеза характерен для жирнокислотного состава подсолнечного масла, что позволяет предположить, что заявленное в составе среди основного сырья оливковое масло если и присутствует в продукте, то в незначительных количествах.

Вынесение в название прилагательного «оливковый» при отсутствии оливкового масла как доминирующего ингредиента в продукте вводит потребителя в заблуждение, что является

нарушением требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Правильно было бы назвать этот продукт подсолнечно-оливковым майонезом – сделали вывод в НП «Росконтроль».

Подготовлено по материалам [www.roscontrol.com](http://www.roscontrol.com)



## НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

**1 января 2017 года вступили в силу Федеральный закон № 277 от 03.07.2016 «О внесении изменений в Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» и Федеральный закон «О стратегическом планировании в Российской Федерации».**

В соответствии со статьей 10 № 277-ФЗ основанием для проведения внеплановой проверки является нарушение прав потребителей при условии, что потребитель обращался за защитой (восстановлением) своих нарушенных прав к юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю и такое обращение не было рассмотрено либо требования заявителя не были удовлетворены.

При обращении в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу заявитель должен представить документы, подтверждающие факт его обращения к юридическому лицу, индивидуальному предпринимателю или письменный ответ продавца (исполнителя услуги) на направленную претензию.

# Жаловаться станет сложнее

Также, согласно закону, обращения и заявления, не позволяющие установить лицо, обратившееся в орган государственного контроля (надзора), не могут служить основанием для проведения внеплановой проверки.

В связи с этим Государственная жилищная инспекция Санкт-Петербурга разъясняет, что теперь обращения и заявления, направленные заявителем в форме электронных документов, могут служить основанием для проведения внеплановой проверки только при условии, что они были направлены заявителем с использованием средств информационно-коммуникационных технологий, предусматривающих обязательную авторизацию заявителя в единой системе идентификации и аутентификации.

Вышеуказанным требованиям в настоящее время удовлетворяет Государственная информационная система жилищно-коммунального хозяйства – ГИС ЖКХ, посредством которой можно направить обращение в Государственную жилищную инспекцию Санкт-Петербурга. Оператором ГИС ЖКХ является ФГУП «Почта России», доступ к ГИС ЖКХ

в сети Интернет предоставляется по адресу: [www.dom.gosuslugi.ru](http://www.dom.gosuslugi.ru). На указанном сайте размещены все регламенты и инструкции, а также сервис обращений в службу поддержки сайта.

Направление заявителем обращения в форме электронного документа посредством электронной приемной или адреса электронной почты, размещенных на официальном сайте администрации Санкт-Петербурга, не предусматривает авторизацию заявителя в единой системе идентификации и аутентификации.

Анонимность обращения либо заведомая недостоверность сведений, содержащихся в жалобе, ставших поводом для организации внеплановой проверки, выявленные после начала ее проведения, являются основанием для прекращения такой проверки. При этом в отношении взыскания расходов, понесенных в связи с рассмотрением обращения, содержащего заведомо ложные сведения, надзорный орган вправе обратиться в суд с иском к соответствующему заявителю.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Фотограф – Алексей Ажентьев

Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, Валентина Орлова, Леонид Пудов

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской 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, 251-88-83

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

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

Пятёрочка  
Девиз

ПЕРЕКРЕСТОК

КАРУСЕЛЬ

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 11.01.2017 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»

199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-8138/1

Тираж номера 50 000 экз.

Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга



Петербургская  
марка  
качества

**МОЙ ВЫБОР —  
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ**

[www.quality.spb.ru](http://www.quality.spb.ru)

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

## Анчоусы – доступно, вкусно, быстро!



Позади новогодние каникулы, но маленький праздник можно устроить себе и сегодня! А поможет вам в этом петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

### МАЛЕНЬКАЯ РЫБКА, НО ПОЛЕЗНАЯ

Не тратя больших денег, можно позволить сделать свой стол не только разнообразным и аппетитным, но и полезным.

Возьмем, к примеру, анчоусы. Это маленькие серебристые рыбки с зеленовато-черной полосой вдоль хребта. Они во всем мире справедливо считаются деликатесом – острой рыбной закуской.

Наименование «анчоус» со временем стало обозначать лишь способ приготовления продукта из салаки или из другой мелкой рыбки. Обычно сырьем для производства является килька, которая при добавлении пряностей и определенной технологии посола приобретает вкус, наиболее близкий ко вкусу настоящего анчоуса, – мягкий, нежный и в то же время острый. Рыбка буквально тает во рту.

Килька содержит большое количество полиненасыщенных жирных кислот, которые при расщеплении дают много энергии, направленной прежде всего на передачу нервных импульсов между нейронами головного мозга. Это, в свою очередь, позволяет человеку быстрее получать и обрабатывать информацию, ускоряет его мыслительные процессы, усиливает память.

Полезные свойства кильки также обусловлены большим содержанием кальция, который необходим организму для полноценной работы многих органов и систем. Человек напрямую зависит от поступления в организм этого ценного микроэлемента, так как он оказывает влияние на формирование костной ткани.

Анчоусы – универсальный компонент для любой закуски: и с картошечкой хороши, и бутерброд с ними будет превосходен.

### РЕЦЕПТЫ «ПК»

Анчоусы и желтки сваренных яиц измельчите в блендере. В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте измельченную анчоусную смесь и взбейте. Вариант для тех, кто любит «поострее»: к получившейся смеси можно добавить нарезанные корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить. Затем сварить 5–6 яиц до крутого состояния, охладить, очистить и нарезать вдоль на две части. Вынуть желтки и растереть их вилкой. Добавить соль, черный перец и лимонный сок по вкусу. Полученный фарш хорошо размешать и наполнить половинки белков. Отличная закуска готова!

Любите майонез, но хочется попробовать чего-то новенького? Еще в Древней Греции анчоусы использовались для приготовления пикантного соуса. Попробуйте сделать «античный» соус! Для этого добавьте в майонез измельченные анчоусы и мелко нарезанный зеленый лук, перемешайте в блендере. Получившийся соус можно использовать для приготовления салатов – например, «Цезарь».

Это самые простые варианты новых блюд, которые не отнимут у вас много времени, но подарят вам и вашему близким приятные и вкусные мгновения и в будни, и в праздники!

Анна ШЕВЕЛОВА

# Вкусно, как дома!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»

Сосиски, как и вареная колбаса, в СССР появились в 1936 году как диетический продукт. Правда, в те времена в определение «диетический» вкладывался несколько иной смысл, чем сегодня: колбаса и сосиски предназначались «больным, имеющим подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма», то есть тем, кто долго голодал и неполноценно питался. И хотя в 1970–1980-е годы актуальным стал уже не вопрос, как набрать вес (в чем помогали сосиски и колбаса), а как его сбросить, за сосисками закрепилась слава полноценного продукта для ежедневного приема пищи. Сегодня колбасные изделия, хоть и остаются достаточно популярными у потребителей, стремительно теряют свой «диетический» авторитет: как показывают многолетние проверки «Общественного контроля», вместо мяса в них всё чаще встречаются соя, камедь, каррагинан, хрящи, крахмал, а в ходе нынешней экспертизы обнаружены даже мелкие костные частицы.

Половина из проверенных образцов популярного продукта сделана с грубыми нарушениями ГОСТа и содержит в составе посторонние ингредиенты. Таковы результаты экспертизы, проведенной лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург» по заданию Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».



## ВСЁ ТЕЧЕТ, НИЧЕГО НЕ МЕНЯЕТСЯ

По мнению профессора, заведующего кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО Александра Ишевского, производители сосисок «химичат» с составом своего продукта, чтобы максимально удешевить затраты на его производство:

– Покупательная способность потребителей падает, люди отказываются от дорогих товаров в пользу дешевых, вот и стремится производитель всевозможными способами удешевить свой продукт.



Тенденция к удешевлению сосисок и, по сути, обману потребителя наблюдается уже не первый год. Так, согласно экспертизе «Общественного контроля», проведенной в 2012 году, 30% проверенных образцов содержали крахмал, соевый изолят, а также загустители – камедь и каррагинан. В ходе той проверки фальсифицированных сосисок (а крахмал и соя не предусмотрены ГОСТом в составе этого продукта) оказалось 20%. Некоторый повод для оптимизма дал год 2013-й, когда лишь в одном образце эксперты обнаружили соевый изолят, но в 2014-м количество не соответствующих нормативным документам сосисок составило до 50%, а в 2015-м – 40%.

На этот раз, в декабре 2016 года, эксперты ФБУ «Тест-С.-Петербург» выявили несоответ-

ствие ГОСТ Р 52196-2011 в шести из двенадцати приобретенных в магазинах города образцах. Но если на полках магазинов доля поддельных сосисок остается стабильно высокой, то вот способы обмана потребителя с каждым годом появляются новые. Например, если раньше для фальсификации сосисок «Молочные» использовали соевый белок, то в последнее время всё чаще используют коллагеновый животный белок.

## НЕ ВСЕ БЕЛКИ ОДИНАКОВО ПОЛЕЗНЫ

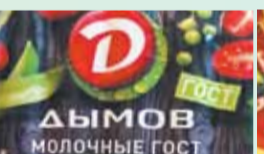
Использование этой добавки – сравнительно новый способ фальсификации сосисок, хотя сама добавка известна уже давно.

– Коллагеновый белок получают путем обезжиривания, обезжиривания и измельчения свиной или говяжьей шкурки, – объясняет Александр Ишевский. – По свойствам это белок животного происхождения, что выгодно отличает его от крахмала, который легко обнаружить в колбасе с помощью йода буквально в домашних условиях, и от растительного белка, который выявит простейшая лабораторная проверка. Добавляют коллаген, чтобы заменить дорогое мясное сырье, к тому же он обладает свойствами загустителя – связывает влагу и дает нужный производителю объем готового продукта.

Одним из плюсов, который получает изготовитель при использовании коллагена в производстве сосисок, является достижение нужных значений ГОСТа по показателю «массовая доля белка». Однако заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова Виктор Закревский



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК, ГОСТ Р 52196-2011



Наименование продукта	Сосиски «Молочные» торговой марки «Ближние Горки»	Сосиски «Молочные» торговой марки «Знать»	Сосиски «Молочные» торговой марки «Дымов»	Сосиски «Молочные» торговой марки «Иней»	Сосиски «Молочные» торговой марки «Северо-Запад»	Сосиски «Молочные» торговой марки «Окраина»	Сосиски «Молочные» торговой марки «Анком»
Производитель	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.	ООО «Крестьянское хозяйство Макарова И.М.», г. Пенза	ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ООО «Мясокомбинат Северо-Запад», г. Санкт-Петербург	ООО «МПЗ «Окраина», г. Мурманск	ООО «Анком», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	15.11.2016	20.11.2016	25.11.2016	17.11.2016	15.11.2016	22.11.2016	19.11.2016
Срок годности	до 05.12.2016 при температуре от 0 до 6°C	30 суток при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75%	до 15.12.2016 при температуре от 0 до 6°C	до 17.12.2016 при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не более 75%	до 05.12.2016 при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75%	до 22.12.2016 при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75%	до 19.12.2016 при температуре от 2 до 6°C и относительной влажности воздуха 75%
Масса, количество образцов	2 x 450 г = 900 г	620 г + 626 г = 1246 г	2 x 580 г = 1160 г	2 x 340 г = 680 г	1 x 981 г = 981 г	1 x 1306 г = 1306 г	1 x 952 г = 952 г
Цена за упаковку, руб.	229-00	237-25 и 234-48	229-00	119-90	432-08	413-65	218-86
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «ТК «Триумф» (магазин «Семишагофф»)»	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «ТК «Триумф» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 п. 4.4 (не указано термическое состояние)	не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 п. 4.4 (не указано термическое состояние)	не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 п. 4.4 (не указано термическое состояние)	не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 п. 4.4 (не указано термическое состояние)
Массовая доля белка, % (норма/результат)	Не менее 11,0 / 13,2±0,9	Не менее 11,0 / 11,1±0,9	Не менее 11,0 / 12,4±0,9	Не менее 11,0 / 11,9±0,9	Не менее 11,0 / 12,1±0,9	Не менее 11,0 / 12,2±0,9	Не менее 11,0 / 11,3±0,9
Массовая доля жира, % (норма/результат)	Не более 28,0 / 18,2±0,7	Не более 28,0 / 26,4±0,7	Не более 28,0 / 16,6±0,7	Не более 28,0 / 21,3±0,7	Не более 28,0 / 24,3±0,7	Не более 28,0 / 15,3±0,7	Не более 28,0 / 10,2±0,7
Массовая доля поваренной соли, % (норма/результат)	Не более 2,0 / 1,9±0,1	Не более 2,0 / 2,00±0,14	Не более 2,0 / 1,6±0,1	Не более 2,0 / 1,6±0,1	Не более 2,0 / 1,5±0,1	Не более 2,0 / 1,6±0,1	Не более 2,0 / 1,8±0,1
Массовая доля нитрита натрия, % (не более 0,005)	менее 0,001	0,0029±0,0003	0,0022±0,0003	менее 0,001	менее 0,001	0,0025±0,0003	0,0045±0,0003
Гистология	Состав фарша образца соответствует ГОСТу	Состав фарша образца соответствует ГОСТу	Состав фарша образца соответствует ГОСТу	Состав фарша образца соответствует ГОСТу	Состав фарша образца соответствует ГОСТу	Состав фарша образца соответствует ГОСТу	СОСТАВ ФАРША ОБРАЗЦА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ: присутствует крахмалосодержащая добавка. Встречаются мелкие костные частицы
Соответствие ГОСТ Р 52196-2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке и составу фарша, ФАЛЬСИФИКАТ

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

# КРАХМАЛ, СОЯ, КАМЕДЬ, КАРРАГИНАН И КОСТИ

предостерегает: пользы от употребления такого белка нет никакой.

– Мясо полезно для человека тем, что его белок содержит незаменимые аминокислоты, необходимые для построения тканей нашего организма и синтеза необходимых ферментов, – говорит **Виктор Закревский**. – В коллагене таких аминокислот нет, поэтому показатели биологической ценности у него крайне низкие.

Такая совершенно бесполезная с точки зрения пищевой ценности замена белка, содержащегося в мясе, на коллаген была выявлена в сосисках «Молочные» торговых марок «Велком» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.), «О'Кей» (ООО «Малаховский мясокомбинат», Московская обл.), ТМ «Мясной Дом Бородина» (ООО «МДБ», Московская обл.).

Другой запрещенный ГОСТом ингредиент – влагоудерживающий агент каррагинан – был обнаружен в сосисках «Сливочные» (ОАО «Великолукский мясокомбинат», г. Великие Луки) и «Говяжьи» (ООО «Фабрика Кухня «Ладога», г. Санкт-Петербург). Кроме того, в последнем образце имелась крахмалосодержащая добавка.

## ДЛЯ СПРАВКИ

Добавка E 407 (каррагинан) входит в группу загустителей. Вещество придает продуктам вязкую консистенцию, создает устойчивые гели уже при комнатной температуре. Может выступать как стабилизатор, влагоудерживающий агент и наполнитель.

## С СОСИСКАМИ НЕ ВСЁ «О'КЕЙ»

Рекордсменом по количеству нарушений стали сосиски «Молочные» под частной торговой маркой сети гипермаркетов «О'Кей».

В них специалисты ФБУ «Тест-С.-Петербург» помимо коллагенового животного белка обнаружили соевый белок, камедь и каррагинан. Все эти добавки служат производителю для одной и той же цели – замаскировать незначительное количество мяса в продукте, поскольку являются загустителями и стабилизаторами.

Произвели такой «деликатес» на ООО «Малаховский мясокомбинат» в Московской области. Этот изготовитель хорошо известен «Общественному контролю» – экспертиза 2012 года выявила в сосисках «Любительские» (ГОСТ) из Малаховки крахмал и камедь, а в 2014 году в «Молочных» сосисках – соевый белок. Тем не менее это не помешало торговой сети «О'Кей» выбрать именно «Малаховский мясокомбинат» в качестве поставщика продукции под своей частной торговой маркой. А чему удивляться, ведь цена поддельных сосисок на полке магазина – 240 рублей за килограмм. Уходят как горячие пирожки...

– Качество этих товаров обязан гарантировать производитель. Именно он несет перед нами ответственность за то, что написано на упаковке, – заявил корреспонденту «ПК» директор департамента по связям с общественностью «О'Кей» Кирилл Масленцин. Прокомментировать результаты экспертизы «Общественного контроля» он пообещал только после того, как торговая сеть сама проведет исследования молочных сосисок собственной марки.

## «У НАС ВСЁ ПО ГОСТУ!»

Еще один старый знакомый «Общественного контроля» – ООО «Анком» из Санкт-Петербурга, в «Молочных» сосисках которого были обнаружены крахмал и мелкие костные частицы.

## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Низкая цена сосисок может указывать на заниженное содержание свинины или говядины, которые могут быть заменены на более дешевое мясо птицы или соевый заменитель.

Если сосиски изготовлены по техническим условиям, их состав может существенно отличаться от состава, предусмотренного ГОСТом. Возможно, в них добавили другие ингредиенты, сыр или грибы. В любом случае внимательнее прочтите этикетку: возможно, в составе присутствуют ароматизаторы, загустители, модифицированный крахмал и красители.

Обязательно посмотрите на срок годности: у продуктов на развес он составляет всего 3–5 суток, а вот сосиски в защитной среде или вакуумной упаковке могут храниться 15–20 суток.



ЦКК

– Скорее всего, фарш сделан с добавлением мяса курицы механической обвалки, в котором есть кости. Такое мясо продавляют пресом через сетку, но если она плохая – частички костного остатка попадают в фарш, – объясняет **Александр Ишевский**. – Они настолько мелкие, что повредить пищевод не могут, но вкус продукции, конечно, не улучшают. Зато существенно удешевляют стоимость сырья.

Мясо кур, свинину и крахмал эксперты находили в сосисках «Говяжьи» (ГОСТ Р 52196-2011) от ООО «Анком» в ходе проверки 2014 года, а в 2015 году в сосисках «Детские» этого производителя было обнаружено низкое содержание белка (10,7 г на 100 г при норме «не менее 12 г»), высокое содержание жира (26,3 г на 100 г при норме «не более 22 г») и крахмал.

Единственный комментарий, который удалось получить в компании «Анком», был предельно коротким: «У нас всё по ГОСТу!» «Обще-

ственный контроль» надеется, что Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, куда уже направлены материалы проверки, доходчиво объяснит изготовителю, что крахмал и мелкие костные частицы не предусмотрены рецептурой ГОСТ Р 52196-2011 при производстве сосисок «Молочные».

## ЗАБЫЛИ ИЛИ НЕ ЗНАЛИ?

Ряд изготовителей допустили нарушение ГОСТа при маркировке сосисок, не указав на этикетке их термическое состояние – ТМ «Иней» (г. Санкт-Петербург), ТМ «Северо-Запад» (г. Санкт-Петербург) и ТМ «Окраина» (г. Мурманск), а на упаковке ТМ «Анком» отсутствовало обозначение «мясной продукт».

– Согласно ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия», маркировка должна содержать наименование колбасного изделия с указанием «мясной продукт категории (А, Б)» и термическое состояние – «охлажденные», – говорит **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.**

## ВРЕДНО ИЛИ ПОЛЕЗНО?

Камедь, каррагинан, коллаген, соя, крахмал – все эти добавки сегодня заставляют многих отказываться от любимых с детства сосисок. Но, по мнению **Виктора Закревского**, сосиски, даже сделанные исключительно по классической рецептуре ГОСТа, не должны быть каждый день на нашем столе.

– Рецептура ГОСТа, – говорит диетолог, – предполагает в сосисках большое количество жира – до 28%! Вдумайтесь: треть продукта – это чистый жир! Именно поэтому сосиски, как и другие колбасные изделия, рекомендуется употреблять изредка.

## ДЛЯ СПРАВКИ

Гуаровая камедь – это добавка E412, которая применяется в пищевой промышленности как стабилизатор, загуститель и вещество, придающее продуктам вязкость. Гуаровую камедь получают из семян растения гуар. По сути, камедь – это древесный клей, который выделяется из поврежденной коры растения. Чаще всего гуаровая камедь применяется при производстве мороженого и десертов. Как стабилизатор она используется производителями мясных, молочных продуктов, сыров, желе, джемов, топ-пингов. В качестве улучшителя муки гуаровую камедь E412 используют при производстве хлебобулочных изделий.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Только три образца прошли экспертизу ФБУ «Тест-С.-Петербург» без единого замечания. Это «Молочные сосиски» торговых марок «Ближние Горки» (ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.), «Знать» (ООО «Крестьянское хозяйство Макарова И.М.», г. Пенза) и «Дымов» (ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва).

Ирина ГОЛУБЕНКО



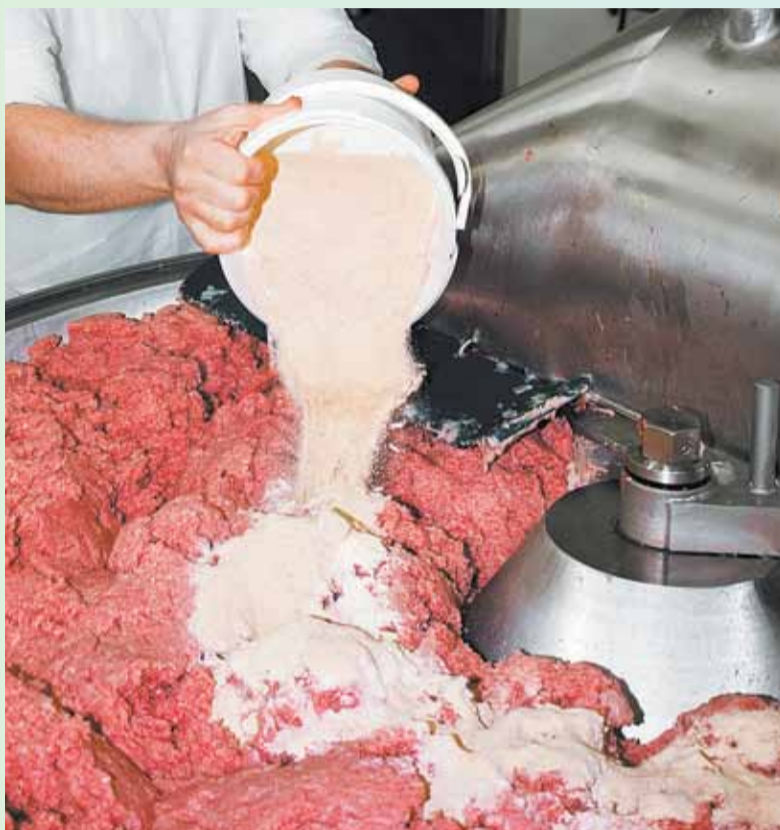
Сосиски «Молочные» торговой марки «Мясной Дом Бородина»	Сосиски «Говяжьи» без свинины	Сосиски «Сливочные» торговой марки «Великолукский мясокомбинат»	Сосиски «Молочные» торговой марки «Велком»	Сосиски «Молочные» торговой марки «О'Кей»
ООО «МДБ», Московская обл.	ООО «Фабрика Кухня «Ладога», г. Санкт-Петербург	ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл., г. Великие Луки	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «Малаховский мясокомбинат», Московская обл.
21.11.2016	04.11.2016	22.11.2016	23.11.2016	27.11.2016
до 21.12.2016 при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха 75%	до 03.12.2016 при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха 75%	до 17.12.2016 при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха 75%	20 суток при температуре от 0 до 6°С	до 17.12.2016 при температуре от 0 до 6°С и относительной влажности воздуха 75%
2 x 480 г = 960 г	2 x 400 г = 800 г	635 г + 631 г = 1266 г	2 x 600 г = 1200 г	2 x 420 г = 840 г
147-00	112-20	244-00	300-00	113-99
ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ООО «Сити Ритейл» (магазин «Полушка»), ул. Зенитчиков, д. 3	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует требованиям ГОСТ Р 52196-2011 п. 4.4 (не указано термическое состояние)	соответствует
Не менее 11,0 / 12,6±0,9	Не менее 11,0 / 13,1±0,9	Не менее 10,0 / 11,9±0,9	Не менее 11,0 / 12,8±0,9	Не менее 11,0 / 11,9±0,9
Не более 28,0 / 20,4±0,7	Не более 16,0 / 4,2±0,7	Не более 19,0 / 15,8±0,7	Не более 28,0 / 21,8±0,7	Не более 28,0 / 20,1±0,7
Не более 2,0 / 1,3±0,1	Не более 2,0 / 1,9±0,1	Не более 2,0 / 1,8±0,1	Не более 2,0 / 1,9±0,1	Не более 2,0 / 2,0±0,1
менее 0,001	0,0043±0,0003	менее 0,001	0,0037±0,0003	0,0011±0,0003
СОСТАВ ФАРША ОБРАЗЦА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ: присутствует коллагеновый животный белок	СОСТАВ ФАРША ОБРАЗЦА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ: присутствуют крахмалосодержащая добавка, каррагинан	СОСТАВ ФАРША ОБРАЗЦА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ: присутствует каррагинан	СОСТАВ ФАРША ОБРАЗЦА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ: присутствует коллагеновый животный белок	СОСТАВ ФАРША ОБРАЗЦА НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ: присутствуют каррагинан, камедь, соевый белок, коллагеновый животный белок
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу фарша, ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу фарша, ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу фарша, ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу фарша, ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по составу фарша, ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ» НА БЕЛКОВОЙ ДИЕТЕ

По результатам экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», четыре образца колбасы вареной «Докторская» (30%) из двенадцати, приобретенных в магазинах города и проверенных в государственной испытательной лаборатории, не соответствуют требованиям ГОСТ Р 52196-2011.



Оригинальный рецепт этой колбасы, придуманный советскими технологами еще в 1930-е годы, незатейлив: говядина, свинина, яйца, молоко, соль и пряности. И хотя пищевая промышленность за 80 лет ушла далеко вперед, ГОСТ на вареные колбасы и сосиски не претерпел существенных изменений. Он по-прежнему не допускает использования «мясозамещающих» компонентов, таких как крахмал, соя, клетчатка, камедь, каррагинан, коллагеновый животный белок и т.д.

Однако, как показала экспертиза, проведенная на базе аккредитованной испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза» («ПЕТЭКС»), несмотря на то, что не предусмотренные рецептурой ГОСТа ингредиенты в образцах не было выявлено, ряд изготовителей все-таки нарушили государственный стандарт по показателю «массовая доля белка».

## БЫЛА ЛЕЧЕБНОЙ, СТАЛА ВРЕДНОЙ

Долгое время колбаса «Докторская» считалась лечебным продуктом. Ее включали в рацион диетического питания. Сегодня ни один врач

не одобрит ежедневное употребление вареной колбасы даже очень хорошего качества. А некоторые горячие головы из Всемирной организации здравоохранения и вовсе предлагают внести колбасу в список вредных для здоровья продуктов, приравняв ее к алкоголю и сигаретам. Почему же любимый всеми продукт из полезного стал вредным?

– В советские времена были иные подходы к оздоровлению, – вспоминает доктор медицинских наук, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко. – При поступлении в санаторий и выписке из него, например, указывался вес пациента. И считалось, что чем больше веса набрано, тем успешнее прошло оздоровление. Такой подход понятен, ведь раньше многие были заняты физическим трудом, требующим большого количества энергии. В наше время энергозатраты человека стали



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАСЫ ВАРЕНОЙ «ДОКТОРСКАЯ», «МОЛОЧНАЯ» ГОСТ Р 52196-2011



Наименование продукта	Мясное колбасное изделие вареное категории А. Колбаса «Докторская» ТМ «Северо-Запад»	Колбаса «Докторская». Мясной продукт категории А. Колбасное изделие вареное, охлажденное ТМ «Брянский мясокомбинат»	Изделия колбасные вареные. Мясной продукт категории А, охлажденный. Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Новгородский бекон»	Мясной продукт категории А, охлажденный. Колбаса вареная «Докторская». Изделие колбасное вареное ТМ «Окраина»	Вареная колбаса «Докторская». Мясной продукт категории А, охлажденный. Изделие колбасное вареное «N» ТМ «Останкино»	Колбаса «Докторская». Изделие колбасное вареное. Мясной продукт категории А, охлажденный ТМ «Микоян»	Мясной продукт категории Б. Колбасное изделие. Колбаса вареная «Молочная» (цел.) з/а (охл.) (мини)
Производитель	ООО «Мясокомбинат Северо-Запад», г. Санкт-Петербург	ОАО «Брянский мясокомбинат», г. Брянск	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	ООО «МПЗ «Окраина», г. Мурманск	ЗАО «МЗ «С-Останкино», Московская обл.	ЗАО «Микояновский мясокомбинат», г. Москва	ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл., г. Великие Луки
Дата изготовления	15.10.2016	26.10.2016	15.11.2016	16.11.2016	10.11.2016	03.11.2016	21.11.2016
Срок годности	при температуре от 0 до 6°C – 75 суток	при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% не более 60 суток	при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% до 14.01.2017	при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% – 45 суток	при температуре от 0 до 6°C – 60 суток, после нарушения целостности упаковки (оболочки) – 48 часов, в пределах срока годности	при температуре от 2 до 6°C и соблюдении условий хранения 60 суток	не более 35 суток в оболочке «целлофан» в защитной атмосфере
Масса, количество образцов	3 x 450 г = 1350 г	3 x 400 г = 1200 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 400 г = 1200 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 500 г = 1500 г	1 x 0,537 кг + 1 x 0,504 кг + 1 x 0,540 кг = 1,581 кг
Цена за 1 уп., руб.	229-90	134-90	199-00	129-00	212-23	240-02	188-90, 177-29, 189-96
Место закупки	АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А (магазин «Дикси»)	АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А (магазин «Дикси»)	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля жира, % (норма/результат)	Не более 20,0 / 19,2 ± 0,7	Не более 20,0 / 16,1 ± 0,7	Не более 20,0 / 10,9 ± 0,7	Не более 20,0 / 18,0 ± 0,7	Не более 20,0 / 15,8 ± 0,7	Не более 20,0 / 19,8 ± 0,7	Не более 22,0 / 16,8 ± 0,7
Массовая доля белка, % (норма/результат)	Не менее 12,0 / 12,1 ± 0,9	Не менее 12,0 / 12,1 ± 0,9	Не менее 12,0 / 13,0 ± 0,9	Не менее 12,0 / 12,4 ± 0,9	Не менее 12,0 / 12,2 ± 0,9	Не менее 12,0 / 12,0 ± 0,9	Не менее 11,0 / 11,6 ± 0,9
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), % (норма/результат)	Не более 2,1 / 1,90 ± 0,14	Не более 2,1 / 1,90 ± 0,14	Не более 2,1 / 2,10 ± 0,14	Не более 2,1 / 1,80 ± 0,14	Не более 2,1 / 2,00 ± 0,14	Не более 2,1 / 2,10 ± 0,14	Не более 2,2 / 2,00 ± 0,14
Массовая доля нитрита натрия, % (не более 0,005)	0,0012 ± 0,0003	0,0013 ± 0,0003	Менее 0,001	0,0012 ± 0,0003	0,0027 ± 0,0003	0,0013 ± 0,0003	0,0016 ± 0,0003
Гистологическая идентификация состава	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Заявленный состав	свинина, говядина, сухой яичный меланж	свинина, говядина, яйца куриные	говядина, свинина, меланж яичный	свинина, говядина, яйцо куриное	свинина, говядина, яичный меланж сухой	свинина, говядина, яичный меланж	свинина, говядина, яйца куриные
Определения видовой принадлежности тканей животных	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*
Соответствие ГОСТ Р 52196-2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

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

гораздо меньше. Многие, особенно в мегаполисах, ведут малоподвижный образ жизни, при котором высококалорийная пища не рекомендуется.

Согласно ГОСТу, в 100 г «Докторской» колбасы содержится 228 килокалорий. Но при этом «диетического» статуса этот продукт, если он изготовлен с соблюдением нормативов по классической рецептуре, не утратил. Ведь «Докторская» считается колбасой с пониженным содержанием жира – не более 20% в 100 г. Для сравнения: в «Молочной» жира может быть до 22%, в «Русской» – до 30%, а в «Столичной» – и вовсе до 32%!

– На фоне снижения калорийности пищи современному человеку очень важно получать больше белков, которые содержатся в мясе и, конечно, в колбасе, если она высокого качества. Правда, большое количество мяса повышает не только пищевую ценность колбасы, но и ее стоимость, – говорит **Владимир Доценко**.

**НИЧЕГО, КРОМЕ МЯСА**

Вареные колбасы делятся на две категории: А и Б. В продукции категории А мяса должно быть свыше 60%, а в колбасе категории Б – от 40 до 60%. «Докторская» относится к категории А, то есть мяса в ней должно быть, согласно ГОСТу, свыше 60%.

– В ходе гистологической идентификации компонентов, не предусмотренных составом, нами выявлено не было, – констатирует **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова**. – Также при определении видовой принадлежности тканей животных в об-



разцах не обнаружено следов мясного сырья, не заявленного на упаковке. Иными словами, состав проверенных образцов вареных колбас был достоверно указан на этикетках.

Результат последней проверки обнадеживает. Год назад экспертиза «Общественного контроля» обнаружила в «Докторской» колбасе производства ООО «Фабрика Кухня «Ладoga» (г. Санкт-Петербург) соевый изолят, а также ферментированный рис, выполняющий функцию красителя. Ферментированный рис был также обнаружен в колбасе ООО «Анком» (г. Санкт-Петербург) и ОАО «Великолукский мясокомбинат» (г. Великие Луки). На этот раз похожих «сюрпризов» не выявлено ни в одном из проверенных образцов.

**ГОСТУ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ**

Однако если посторонних добавок специалисты на сей раз не обнаружили, то несоответствие по массовой доле белка, похоже, стало уже хроническим нарушением, причем на протяжении многих лет. Так, в четырех образцах колбасы «Докторская» белок оказался ниже нормы.

Согласно ГОСТ Р 52196-2011, массовая доля белка в колбасе «Докторская» должна быть не менее 12%. Однако в продукте торговой марки «Атяшево Premium» из Мордовии белка оказалось всего 10,9%, в образце торговой марки «Царицыно» (г. Москва) – 11,2%, в «Докторской» от компании «Мясной Дом Бородина» (Московская обл.) – 10,8%, а в колбасе от «Пит-Продукт» из Ленинградской обл. – 11,3%.

– Причин отклонения от нормы по массовой доле белка может быть несколько. Например, производитель с целью удешевления сырья использует

для приготовления фарша субпродукты или мясо механической обвалки, в котором содержание белка ниже, – говорит **доцент кафедры экспертизы потребительских товаров Политехнического университета Петра Великого Ирина Асфондьярова**. – Мясо, взятое из разных частей туши, также отличается по содержанию белка. Очевидно, что производитель с целью экономии использовал для приготовления колбасы менее качественное сырье, чем предусмотрено ГОСТом.



Материалы проверки качества вареных колбас направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в рамках действующего законодательства.

**БЕЛКОВОЕ ГОЛОДАНИЕ**

Отклонения по массовой доле белка фиксируются «Общественным контролем» в ходе проверок колбасных изделий с завидной регулярностью. К примеру, в 2010 году таких нарушений было 40%, в 2011-м – 50%, в 2013-м – 30%, в 2015-м – 50%.

– Сырье на предприятия поступает разное и даже при соблюдении рецептуры на выходе можно получить продукт с отклонениями от показателей ГОСТа. Чтобы колбаса соответствовала требованиям ГОСТа, изготовитель должен обеспечивать стабильность качества сырья, что в нынешних экономических условиях практически невозможно, либо осуществлять должный контроль за каждой партией продукции, – говорит **Людмила Гамова**.

Однако, по мнению специалистов, низкое содержание белка в колбасе может нанести вред нашему организму.

– Несоответствие фактических показателей массовой доли белка нормативам – это грубое нарушение, за которое производитель должен нести ответственность, – говорит **Владимир Доценко**. – Колбаса как мясной продукт ценна прежде всего наличием белка, который поставляется в наш организм важные незаменимые аминокислоты. Если человек их недополучает, нарушается синтез белка, снижается иммунитет, что может привести к развитию различных заболеваний. Именно поэтому детям, подросткам, молодым людям не рекомендуется заменять мясо колбасой – иначе им может грозить белковое голодание.

**ЯЙЦО ИЛИ КУРИЦА**

Одним из факторов, снижающих количество белка в колбасных изделиях, может быть добавление производителем в фарш мяса птицы. Как правило, это мясо механической обвалки с большим количеством соединительной ткани и низкой пищевой ценностью. Специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» во всех образцах нашли ДНК курицы, но по результатам данного исследования невозможно сделать вывод об использовании изготовителями мяса кур.

– Наличие ДНК курицы может быть обусловлено использованием при производстве колбасы сухого яичного меланжа, что предусмотрено ГОСТом, – говорит **Людмила Гамова**. – При выборе колбасы следует внимательно читать этикетку и помнить, что качественная колбаса не может стоить дешевле мяса, – говорит **Ирина Асфондьярова**.

– Справедливая цена за килограмм вареной «Докторской», сделанной по

ГОСТ Р 52196-2011, на полке магазина сегодня не может быть ниже 500 рублей, – подтверждает **Всеволод Вишневецкий, руководитель «Общественного контроля»**.



– Также важно помнить: если на этикетке колбасы указано «Докторская», а ниже более мелким шрифтом, например, «Традиционная» или «По-особому», перед вами колбаса, сделанная по техническим условиям, номер которых мелким шрифтом будет указан на обратной стороне упаковки. Если колбаса сделана в соответствии с ГОСТом, на лицевой стороне должно быть указано только одно наименование: «Докторская», «Молочная», «Русская» и т.д.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколу испытаний, восемь из двенадцати образцов вареных колбас полностью соответствовали требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Это колбаса «Докторская» изготовителей **ООО «Мясокомбинат «Северо-Запад»** (г. Санкт-Петербург), **ОАО «Брянский мясокомбинат»** (г. Брянск), **ОАО «Великоновгородский мясной двор»** (г. Великий Новгород), **ООО «МПЗ «Окраина»** (г. Мурманск), **ЗАО «МЗ «С-Останкино»** (Московская обл.), **ЗАО «Микояновский мясокомбинат»** (г. Москва), **ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода»** (Московская обл.), а также колбаса «Молочная» от **ОАО «Великолукский мясокомбинат»** (г. Великие Луки).  
**Ирина ГОЛУБЕНКО**



Продукт мясной. Колбаса вареная «Докторская», колбасное изделие категории А. ТМ «Велком»	Колбасные изделия вареные в полиамидных оболочках. Мясной продукт категории А. Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Атяшево Premium»	Мясной продукт. Колбасное изделие вареное. Колбаса «Докторская» категории А. ТМ «Царицыно»	Мясной продукт, колбасное изделие вареное категории А. Колбаса вареная «Докторская» охлажденная ТМ «Мясной Дом Бородина»	Мясное колбасное изделие вареное категории А. Колбаса «Докторская» ТМ «Пит-Продукт»
ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия	ОАО «Царицыно», г. Москва	ООО «МДБ», Московская обл.	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.
23.11.2016	30.10.2016	17.11.2016	21.11.2016	07.11.2016
при температуре от 0 до 6°C 60 суток, после нарушения целостности оболочки 3 суток в течение срока годности	60 суток при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75-78%	при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха 75% – 60 суток. Годен до 16.01.2017	60 суток при температуре от 0 до 6°C и относительной влажности воздуха не выше 75%. Годен до 20.01.2017	при температуре от 0 до 6°C. Годен до 06.01.2017
3 x 500 г = 1500 г	2 x 500 г = 1000 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 400 г = 1200 г
251-00	169-00	204-30	139-00	237-23
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1	ООО «Сити Ритейл», ул. Зенитчиков, д. 3 (магазин «Полушка»)	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., д. 100, к. 1, лит. А	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, к. 1
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Не более 20,0 / 19,6 ± 0,7	Не более 20,0 / 18,4 ± 0,7	Не более 20,0 / 14,5 ± 0,7	Не более 20,0 / <b>20,5 ± 0,7</b>	Не более 20,0 / 19,6 ± 0,7
Не менее 12,0 / 12,2 ± 0,9	Не менее 12,0 / <b>10,9 ± 0,9</b>	Не менее 12,0 / <b>11,2 ± 0,9</b>	Не менее 12,0 / <b>10,8 ± 0,9</b>	Не менее 12,0 / <b>11,3 ± 0,9</b>
Не более 2,1 / 2,00 ± 0,14	Не более 2,1 / 2,10 ± 0,14	Не более 2,1 / 2,00 ± 0,14	Не более 2,1 / 1,90 ± 0,14	Не более 2,1 / 1,90 ± 0,14
0,0014 ± 0,0003	Менее 0,001	0,0013 ± 0,0003	0,0027 ± 0,0003	0,0012 ± 0,0003
Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
свинина, говядина, меланж яичный	свинина, говядина, яйцо куриное	свинина, говядина, меланж яичный	свинина, говядина, меланж яичный	свинина, говядина, меланж яичный
Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*	Выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Sus scrofa (свинина), Gallus gallus (курица)*
<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка</b>



**СЛОВО – ЭКСПЕРТУ**

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

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



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

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

*Масло коровье -  
ешьте на здоровье!*



[www.ecomilk.ru](http://www.ecomilk.ru)



*Искусство  
консервировать  
вкусно!*



ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС:  
199178, г. Санкт-Петербург, 8-я линия В.О., 77 Б  
Телефон/факс: (812) 740-10-36; 740-10-92  
e-mail: [rus@westcall.net](mailto:rus@westcall.net)