

В НОМЕРЕ:

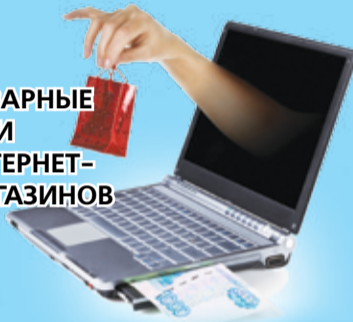
2 БУДЬ ГОТОВ

КАКИЕ ПЕРЕМНЫ ОЖИДАЮТ
РЫНОК ПОТРЕБЛЕНИЯ
В ЭТОМ ГОДУ



3 НАУКА ПОКУПАТЬ

КОВАРНЫЕ
СЕТИ
ИНТЕРНЕТ-
МАГАЗИНОВ



4 ЧУЖИЕ ОШИБКИ

БЕРЕГИТЕСЬ ПРОДАВЦОВ
ИОНИЗАТОРОВ!



8 ЛЕГКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

КИТАЙ СДАЕТ
ПОЗИЦИИ.
ИСПОЛЬЗУЕТ ЛИ
РОССИЯ
СВОЙ ШАНС?



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПРЕСЕРВЫ ИЗ СЕЛЬДИ ВЫШЛИ ИЗ ЗОНЫ ОСОБОГО РИСКА

стр. 6-7

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: впервые за десять лет мониторинга безопасности пресервов из сельди, представленных в магазинах города, не было обнаружено ни одного образца, представлявшего потенциальную угрозу для здоровья человека. Это отличная новость для тех, кто предпочитает покупать пресервы из сельди в розничной торговле, а не готовить рыбные блюда самому.

В НОМЕРЕ:

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ
СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

2

«ЛЭНД» СОХРАНЯЕТ
ЛИДЕРСТВО

5

СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА -
ГАРАНТИЯ УСПЕХА БИЗНЕСА

8

ГОСКОНТРОЛЬ

В Петербурге появилась мобильная ветлаборатория

Как сообщила заведующая мобильной лабораторией, начальник отдела клинической лабораторной диагностики горветстанции **Ирина Босых**, с помощью комплекса можно исследовать любые виды продукции животного происхождения на самые разные показатели. Так, по одной пробе молока определяются сразу 11 показателей. Оборудование лаборатории позволяет установить фальсификацию продукции, наличие вредных микроорганизмов в мясе, рыбе, молоке. На базе лаборатории можно проверить и растительную пищу — на содержание нитратов и радиационную безопасность.

Все методики экспресс-исследований соответствуют европейским стандартам. Испытания можно проводить практически в любом месте. Применение нанотехнологий позволяет повысить экономическую эффективность проекта и увеличить срок использования лаборатории. В состав наномодуля лаборатории входят: инфекционная лаборатория, микробиологическая лаборатория, лаборатория ВСЭ, лаборатория контроля качества, модуль для работы с населением, станция для дезинфекции и др.

Пока лаборатория выезжает в основном на ярмарки выходного дня. Для этого организаторы торговли заранее подают заявки.

Санкт-Петербургская горветстанция приобрела передвижную лабораторию RCB-MobileLab, в которой применяются передовые нанотехнологии. С ее помощью проводятся ветеринарно-санитарная экспертиза (ВСЭ) и лабораторные исследования пищевых продуктов, продовольственного сырья на розничных рынках и ярмарках выходного дня. Пока таких лабораторий больше нет ни в одном регионе России.

Еще одним направлением использования нанотехнологий в работе Санкт-Петербургской городской ветеринарной лаборатории стало применение с середины 2013 года иммунострипов RCB-pro. Это иммунохроматографические наборы (тесты) для комплексного экспресс-анализа инфекционных заболеваний животных и птиц и экспресс-испытаний пищевой продукции. Иммунострипы представляют собой пластиковые мини-контейнеры, внутри которых уже есть специфические антитела к тому или иному инфекционному заболеванию. Иммунострипы в течение 5–10 минут дают четкий ответ: есть на момент исследования конкретный возбудитель инфекции у животного или нет.

Иммунострипы позволяют проводить испытания пищевой продукции и кормов на наличие микотоксинов (афлатоксин, охратоксин, зеарленон, дезоксиниваленон, фумонизин В1, Т-2 токсин), антибиотиков (тетрацилин, стрептомицин, левомицетин, гентамицин, пенициллин), микроорганизмов (сальмонелла, листерия, E. Coli). Пока иммунострипы применяются только в горветлаборатории по адресу: Рижская улица, д. 6.

Надежда ГОРЧЕВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ
ТОЛЬКО ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ
ГАЗЕТЫ «ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО»

-10%

на ВСЕ украшения из серебра
с 01 февраля до 31 марта 2014 г.

Предъяви газету с купоном и получи скидку!

ТК «ОЧЕНЬ КРАСИВОЕ СЕРЕБРО»

Адреса магазинов:

ст.м. «Адмиралтейская», Малая Морская ул., д. 19
ст.м. «Горьковская», Кронверкский пр., д. 59
ст.м. «Балтийская», Рижский пр., д. 14
ст.м. «Садовая», Казанская ул., д. 33
ст.м. «Удельная», Афонская ул., д. 2

www.oksilver.ru



ПЕРЕМНЫ

КОММУНАЛЬНЫЕ ТАРИФЫ

Стоимость коммунальных услуг в Санкт-Петербурге останется прежней до середины 2014 года.

Новые тарифы, которые начнут действовать с 1 июля, опубликованы на официальном сайте Комитета по тарифам СПб. В частности, холодная вода подорожает на 3,2%, отопление, электроэнергия, природный газ — на 4,2%.

С 1 июля по 31 декабря 2014 года петербуржцы будут платить за теплоснабжение 1408,01 руб./Гкал (до 1 июля 2014 г. — 1351,25 руб.), за горячую воду — 84,48 руб./м³ (действующий тариф — 81,08 руб./м³).

Для тех семей, у которых платеж за коммунальные услуги превышает 14% ежемесячного дохода, как и прежде, предусмотрены льготы. Воспользоваться правом на оформление субсидии в городе могут около 100 тыс. человек. Для этого нужно обратиться в Многофункциональные центры (МФЦ), которые работают в районах Санкт-Петербурга, или отделения Городского центра жилищных субсидий. Цены на жилищные услуги (текущий ремонт, уборка лестничных площадок, вывоз мусора и т.д.) в 2014 году не изменятся, зато в квитанциях появится новая строка...

ПЛАТА ЗА КАПРЕМОНТ

1 января 2014 года в Санкт-Петербурге частично вступил в силу закон о капитальном ремонте многоквартирных домов. Теперь квитанции об оплате жилья будут обязательно включать строку взноса на капремонт. Предварительный размер платы для петербуржцев — 2 руб. с кв. м жилого помещения. Взнос на капремонт за среднюю двухкомнатную квартиру составит около 100 рублей в месяц. В случае просрочки оплаты будут начисляться штрафные платежи — проценты в размере одной трехсотой ставки рефинансирования Центробанка. Не оплачивать взнос на капремонт смогут собственники аварийных домов и домов, предназначенных под снос.

ТРАНСПОРТНЫЕ ТАРИФЫ

Стоимость проезда на социальном и коммерческом общественном транспорте для жителей Петербурга останется на уровне прошлого года. Жетон для проезда в метро будет по-прежнему стоить 28 рублей, билет на автобус или троллейбус — 25 рублей. Не изменится и стоимость проезда в электричках.

СТРАХОВАНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗАСТРОЙЩИКОВ

Хорошие новости — для дольщиков. С 1 января 2014 года застройщики могут брать авансом деньги будущих жильцов при заключении договоров доле-

ЧТО ГОД НАСУШНЫЙ НАМ ГОТОВИТ?

Корреспондент «ПК» решила выяснить у экспертов, что изменится в сфере потребления в наступившем году.



вого строительства только в том случае, если предоставят поручительство банка на всю сумму привлеченных средств и застрахуют свою ответственность перед гражданами. Такие поправки были внесены в 214-й ФЗ о долевом строительстве. Так что теперь в случае непредвиденных обстоятельств покупатели, оплатившие будущие квадратные метры, смогут полностью вернуть вложенные деньги.

ОТМЕНА «МОБИЛЬНОГО РАБСТВА»

С 1 января 2014 года в России законодательно отменено «мобильное рабство» (Федеральный закон от 25.12.2012 № 253-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О связи» и ст. 333.33 и 333.34 части 2 Налогового кодекса РФ»). Теперь каждый может сменить сотового оператора, сохранив свой старый номер телефона. Стоимость услуги составит 100 рублей. Правда, операторам дали отсрочку, разрешив не переводить абонентов до 15 апреля 2014 года. Но заявления можно подавать уже сейчас.

Также с 1 января запрещено продавать сим-карты для мобильных телефонов на улицах. За торговлю вне помещений продавцам грозит штраф до 200 тысяч рублей.

ОГРАНИЧЕНИЕ КРЕДИТОВ И ПРАВО НА КОМПЕНСАЦИЮ

С 1 июля 2014 года вступит в силу закон «О потребительском кредите», согласно которому полная стоимость потребительского кредита или займа не сможет превышать рассчитанное Центробанком среднерыночное значение более чем на треть, а заемщики получат право на возврат кредита без

уведомления кредитора. Согласно тексту закона заемщик вправе досрочно и без предварительного уведомления вернуть потребительский кредит в течение 14 дней, выплатив только проценты по нему. Россияне, берущие целевые кредиты, на возврат денег получили 30 дней.

Кроме того, с 1 января в России начали действовать новые правила, регламентирующие возврат средств, которые были несанкционированно списаны со счетов клиентов банков. Теперь ответственность за это будет нести банк.

Клиент должен сообщить в банк о списании средств без его согласия в течение 24 часов. Кредитная организация, в свою очередь, обязана возместить потерянные деньги.

«РЕЗИНОВАЯ КВАРТИРА» МОЖЕТ ДОВЕСТИ ДО ТЮРЬМЫ

С 3 января вступил в силу закон о «резиновых квартирах» (Федеральный закон от 21 декабря 2013 г. № 376-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»). Впервые за фиктивную регистрацию по месту жительства введена уголовная ответственность: принудительные работы или тюремное заключение на срок до трех лет. Заметно увеличилось и штрафы за проживание в квартире без регистрации.

Так, за липовую «прописку» посторонних граждан владельца жилья будут наказывать штрафом от 100 тысяч до 500 тыс. руб. либо принудительными работами, либо лишением свободы на срок до 3 лет.

Зарегистрироваться по месту пребывания или новому месту жительства гражданин обязан в те-

чение 90 суток. Если гость и через три месяца продолжает жить без регистрации, то его оштрафуют на две-три тыс. руб. А собственнику жилплощади грозит штраф в 5 тыс. руб. Для юридических лиц санкции составят от 250 до 750 тыс. руб.

ВОДКА И СИГАРЕТЫ

Минимальная стоимость водки с 1 января выросла со 170 до 199 рублей за пол-литра. А минимальная розничная цена пачки сигарет составила 21 руб. С учетом роста акцизов они могут подорожать в полтора раза. Антитабачная политика еще больше ужесточится с 1 июля. Сигареты запретят продавать в киосках, а в кафе и ресторанах закроют залы для курящих. Также будет запрещено курить в гостиницах, на платформах электричек и во многих других местах.

МЯСО И МОЛОКО

В 2014 году грянут и законодательные изменения в пространстве Таможенного союза (ТС) трех стран: России, Казахстана и Белоруссии. Так, 1 мая вступят в силу Технические регламенты ТС «О безопасности молока и молочной продукции» и «О безопасности мяса и мясной продукции».

По словам руководителя Северо-Западного межрегионального территориального управления Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (СЗМТУ Росстандарта) **Василия Смеречука**, одной из главных целей принятых регламентов является введение механизма управления рисками с внедрением производственного контроля, основанного на принципах анализа опасности и контроля критических точек (ХАССП).

В принятых технических регламентах определены идентификационные признаки молока и молочной продукции, мяса и мясной продукции, классифицирующие их на группы в зависимости от степени использования основного ингредиента (молока, мяса).

— Предполагается, что принятие регламентов «О безопасности молока и молочной продукции» и «О безопасности мяса и мясной продукции» обеспечит возможность свободного обращения продукции на рынке Таможенного союза без проведения дополнительных процедур подтверждения соответствия. Это создаст условия для развития конкуренции и снятия избыточных административных барьеров для развития предпринимательства в сфере производства и обращения молочной и мясной продукции, — отметил В. Смеречук.

Надежда ГОРЧЕВА

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

В канун Нового года в редакции газеты «Петербургское качество» состоялась встреча с читателями. В гости пришли петербуржцы, принявшие участие в конкурсе, объявленном изданием в честь своего 15-летия. Победители получили призы и подарки.

По условиям конкурса, участники должны были написать в редакцию письмо о том, как они с помощью информации, опубликованной в «ПК», сумели защитить свои права потребителя. Как оказалось, читатели часто прибегают к помощи газеты, пользуются рекомендациями, размещенными на ее страницах.

Так, постоянная читательница **Светлана Блохина** благодаря аналитическим публикациям «ПК» стала грамотным потребителем, в частности в сфере туристического обслуживания. Теперь ее хорошо знают в турфирмах и всегда предлагают наиболее комфортные условия для отдыха. Газету «Петербургское качество» Светлана регулярно получает в универсаме «Таллиннский» на пр. Ветеранов, 89, где стоит фирменная

В «ПК» ПРОШЛА ВСТРЕЧА С ЧИТАТЕЛЯМИ



стойка издания. По просьбе соседней часто берет сразу несколько экземпляров.

Немало историй о защите своих прав потребителя представил в газету пенсионер **Константин Мильный**. По его словам, разобраться в проблемных ситуациях ему часто помогали публикации «ПК» в разделе «Школа потребителей».

— Я всегда беру вашу газету в магазинах, в основном в универсаме «Пе-

рекскот» на пр. Стачек, 99, и читаю ее от корки до корки, — говорит К. Мильный. — Спасибо вам за такие содержательные и полезные статьи.

Читатели, которые знают издание уже много лет, поблагодарили коллектив «ПК» за вклад в повышение правовой грамотности населения.

Надежда ГОРЧЕВА

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, каким образом можно получить этот налоговый вычет?
Сергей Сидоров, г. Пушкин.

ИТАК, 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» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор —
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Надежда Горчева,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Ирина Серова
Фотограф — Алексей Ахметьев
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов
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 комму-
никаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

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

Тел./факс редакции:
(812) 324-25-88

Тел./факс отдела рекламы:
(812) 324-25-88, 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



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 23.01.2014 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-7005/1

Тираж номера 50 000 экз.

БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!



Дистанционная торговля прочно вошла в нашу повседневную жизнь и с течением времени завоевывает все большую популярность. Это неудивительно, ведь совершать покупки, не выходя из дома, удобно и легко. Вам даже не требуется встречаться с продавцом – товар привезут в оговоренное время. Однако у дистанционной торговли есть свои «подводные камни», и грамотный потребитель должен о них знать.



КОВАРНЫЕ СЕТИ ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИНОВ

ПЛИТА С ЦАРАПИНАМИ

Недавно в одну из таких интернет-ловушек попал пенсионер Евгений Ковалев. Он заказал и оплатил дистанционно газовую плиту стоимостью 26 000 рублей. Товар должны были привезти в течение 10 дней. На десятый день покупателю позвонили представители магазина и сообщили, что не доставят плиту в его квартиру, так как машина с грузом якобы не может въехать в узкий дворовый проезд. Мужчине предложили выйти из подъезда и донести весьма нелегкий товар до дома самостоятельно. Понимая, что в одиночку это сделать ему не под силу, потребитель отказался. Тогда водитель отвез плиту обратно в магазин.

Поскольку по условиям договора товар должны были доставить в квартиру, Е. Ковалев отправил по электронной почте в адрес магазина претензию о неполучении в срок товара. Через пять дней плиту все-таки привезли, однако при осмотре потребитель обнаружил на ней внешние недостатки – царапины. Функциональность прибора мужчина проверять не стал, решив сразу же вернуть его продавцу. Петербуржец написал и лично вручил представителям магазина претензию с требованием вернуть деньги. Однако ему отказали.

Тогда Е. Ковалев обратился за помощью в общественную организацию – Союз потребителей Санкт-Петербурга. Юристы направили исковое заявление в суд, в котором потребовали возврата полной стоимости товара, взыскания неустойки за нарушение сроков возврата денег (1% за каждый день просрочки), морального вреда и штрафа. По итогам пяти судебных заседаний потребитель получил 35 000 рублей.

– Специфика дистанционных продаж заключается в том, что потребитель перед покупкой не

может самостоятельно осмотреть товар либо его образец и ознакомиться с его свойствами, – говорит юрист Союза потребителей Санкт-Петербурга Дмитрий Кочнев. – Поэтому при таком способе покупки необходимо помнить, что вы можете отказаться от товара в любое время до его передачи, а после вручения – в течение 7 дней. Правда, если товар качественный, придется возместить продавцу (изготовителю, уполномоченной организации, импортеру) расходы, понесенные им в связи с совершением сделки.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЯМ:

1. Если вы решили прибегнуть к дистанционной покупке, обратите особое внимание на информацию, которую предоставляет продавец о себе, о товаре и об условиях продажи.

До заключения договора купли-продажи продавец должен предоставить потребителю сведения о своем адресе и полном фирменном наименовании, основных потребительских свойствах товара, месте его изготовления и цене, условиях приобретения, сроке службы, сроке годности, гарантийном сроке. Также покупатель должен быть проинформирован об условиях доставки, порядке оплаты, а также о сроке, в течение которого действует предложение о заключении договора.

2. При совершении покупки следует помнить, что если вы уже оформили заказ, но передумали, то до передачи товара от него можно отказаться в любой момент, а после вручения – в течение семи дней (п. 21 постановления Правительства РФ № 612 от 27.09.2007 г.).

3. В момент доставки вам должна быть в письменном виде предоставлена информация о товаре, а также о способах его возврата. Если

это не сделано, срок для возврата увеличивается до трех месяцев с момента передачи вам товара (п. 21 постановления Правительства РФ № 612).

4. При получении товара и оплате не забывайте о том, что вам должен быть передан чек и акт приема-передачи. Если документы об оплате не выдают, вы имеете право отказаться и не принимать товар.

5. Требуйте проверки приобретенного изделия в момент передачи. Это не только законное право, но и необходимая мера. В случае обнаружения недостатков при осмотре вы можете тут же вернуть товар.

Согласно постановлению Правительства РФ № 612 при отказе покупателя от товара надлежащего качества продавец должен возратить ему сумму, уплаченную в соответствии с договором, за исключением расходов на доставку. Возврат осуществляется не позднее чем через 10 дней с даты предъявления покупателем соответствующего требования. В противном случае за каждый день просрочки начисляются пени в размере 1% от стоимости товара (ст. 23 Закона РФ «О защите прав потребителей»).

6. Покупатель вправе предъявить требования к продавцу в отношении недостатков товара, если они обнаружены в течение гарантийного срока или срока годности. Если таковые не установлены, покупатель вправе предъявить требования в разумный срок, но в пределах двух лет со дня получения товара.

В отношении технически сложных и дорогостоящих товаров перечисленные требования подлежат удовлетворению в случае обнаружения только существенных недостатков.

Существенным недостатком товара считается неустранимый недостаток или недостаток, который не может быть устранен без несоразмерных расходов или затрат времени, или выявляется неоднократно, или проявляется вновь после его устранения.

Возврат товара надлежащего качества возможен в случае, если сохранены его товарный вид, потребительские свойства, а также документ, подтверждающий факт и условия покупки. Однако отсутствие у покупателя этого документа не лишает его возможности ссылаться на другие доказательства приобретения товара у конкретного продавца (например, показания свидетелей).

7. Если продавец отказывается удовлетворить ваши требования, обращайтесь в суд.

8. Воздержитесь от покупки дистанционным способом товаров, свободная реализация которых запрещена либо ограничена законодательством: алкогольной продукции, биологически активных добавок (БАД), а также лекарственных препаратов, изделий из драгоценных металлов и драгоценных камней, оружия и патронов к нему, экземпляров аудиовизуальных произведений и фонограмм, программ для электронных вычислительных машин и баз данных.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Отношения в области продажи товаров дистанционным способом регулируются:

– **Законом РФ «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 г.;**

– **Постановлением Правительства РФ № 612 от 27.09.2007 г. «Об утверждении Правил продажи товаров дистанционным способом» (в ред. Постановления Правительства РФ от 04.10.2012 № 1007).**

Картина маслом



www.ecomilk.ru

НЕУДАЧНАЯ ПОКУПКА

В редакцию «ПК» пришло тревожное письмо от петербурженки Екатерины Егоровой, в котором она поделилась своим печальным опытом. Накануне Нового года ей позвонил мужчина, который представился сотрудником «Водоканала». Он предупредил женщину о своем скором визите якобы с целью проверки состояния водопровода и качества самой воды. Уже через пару часов пенсионерка, которая находилась в квартире одна, впустила незнакомца. Все, что происходило после этого, Е. Егорова помнит смутно. По ее словам, гость оказал на нее психологическое давление, в результате чего женщина приобрела дорогостоящий ионизатор воды, который ей явно не по карману.

Пенсия Е. Егоровой – 8000 руб., а стоимость ионизатора – 96 000 руб. Мужчина, который изначально представился сотрудником «Водоканала», а впоследствии оказался представителем фирмы ООО «Нано Платинум», предложил пожилой женщине приобрести товар в кредит сроком на три года. Первый взнос составил 4000 рублей. Кредит тут же был оформлен. Всего с учетом процентов пенсионерке предстоит заплатить за ионизатор 148 799 руб.

Как рассказала дочь обладательницы дорогостоящего прибора Анжела, Е. Егорова решила расторгнуть договор купли-продажи, однако фирма-продавец ответила отказом, мотивируя тем, что имеется аудиозапись, свидетельствующая о том, что звонивший мужчина представился пенсионерке сотрудником ООО «Нано Платинум». Обращение в банк также оказалось тщетным.

Между тем случай навязывания покупки ионизаторов воды далеко не единственный в Санкт-Петербурге и Ленобласти. В интернете можно найти массу жалоб на ООО «Нано Платинум» и ее методы работы.

Юлия Терешкина, ведущий юрист Общества по защите прав потребителей СПб:

– В нашу организацию также поступают подобные жалобы. Как рассказывают обратившиеся, при демонстрации ионизаторов и проведении сравнительного анализа воды из-под крана, каждому из потребителей показывают, как вода «окрашивается» в яркие краски, что, по словам представителей торговых фирм, сви-

БЕРЕГИТЕСЬ ПРОДАВЦОВ ИОНИЗАТОРОВ!

В Санкт-Петербурге недобросовестные продавцы навязывают пожилым людям покупку «чудо-приборов» для очистки водопроводной воды. При этом доверчивые потребители берут на себя внушительные кредитные обязательства. Опомнившись, люди начинают бить тревогу. Однако расторгнуть договор, подписанный добровольно, – задача не из легких.



детельствует о некачественной очистке. Однако в тот момент, когда происходит эта разноцветная «химическая реакция», людей отвлекают и, судя по рассказам, в один из сосудов с водой подсыпают цветной порошок. Выглядит все это очень эффектно.

Себестоимость таких ионизаторов не превышает 5000 рублей. Но при покупке с рук недобросовестных продавцов доверчивые граждане вынуждены влезать в кредиты. В итоге общая сумма платежа по договору и проценты по кредиту зачастую достигают 100 000 рублей и выше. При этом оспорить такой договор крайне сложно, поскольку он заключен добровольно.

Единственный способ вернуть свои деньги и отказаться от товара – это обращение в суд. Вам необходимо доказать, что качество товара не соответствует заявленным характеристикам и что при продаже была представлена недостоверная и неполная информация о товаре. Согласно ст. 12 Закона «О защите прав потребителей» это является основанием для расторжения договора.

Обратите внимание, что в силу ст. 4 Закона «О защите прав потребителей» продавец обязан передать потребителю товар, качество которого соответствует договору. При отсутствии в договоре условий о качестве товара продавец обязан передать потребителю товар, соответствующий



обычно предъявляемым требованиям и пригодный для целей, для которых товар такого рода обычно используется. Возможно, для расторжения договора в судебном порядке потребителю будет необходимо провести независимую экспертизу товара.

Также согласно ст. 10 Закона «О защите прав потребителей» изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора.

Примечательно, что в переданных документах на товар, как правило, не содержится информации об условиях гарантийных обязательств и бесплатного сервисного обслуживания товара в случае возникновения в нем каких-либо поломок, а также о сервисных центрах, способных провести ремонт товара. При установке товара продавец часто не проводит полную демонстрацию всех заявленных функций очистителя, о которых так много написано в технической документации.

Каждый договор следует изучать индивидуально. Возможно, будут найдены и другие проблемы не в пользу продавцов, что позволит отказаться от товара. За квалифицированной помощью можно обратиться в общественную организацию по защите прав потребителей.

И последнее: пока вы боретесь за свои права, обязанность по возврату кредита и выплаты процентов по нему с вас не снимается. Расходы по оплате кредита в последующем вы сможете взыскать с продавца только в судебном порядке.

Надежда ГОРЧЕВА

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



Главное в пресервах – безопасность

Пресервы изготавливают методом консервирования рыбы поваренной солью и антисептиками, а также плотной упаковкой в тару. Массовая доля поваренной соли в пресервах составляет от 6 до 9%. Но для того чтобы пресервы были готовыми к употреблению, они должны созреть в течение 5–7 дней.

После этого исчезает сырой вкус и запах рыбы, которая приобретает приятные вкус и аромат, ее консистенция становится нежной. Готовый продукт пригоден в пищу без дополнительной кулинарной обработки. В процессе созревания пресервы приобретают особый вкусовой и ароматический букет, что обеспечивает их высокие вкусовые качества. Рыба и морепродукты, обработанные таким образом, сохраняют белки и витамины, неустойчивые к термическому воздействию.

Если стол надо накрыть за считанные минуты, то пресервы – отличный помощник: Когда вы покупаете пресервы, вам не придется чистить рыбу, убирать кухню, отмывать руки, вам надо просто открыть баночку – и на столе полностью готовый продукт.

Ассортимент петербургской компании ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» насчитывает



Пресервы иногда называют живыми консервами. Благодаря щадящей технологии производства они сохраняют все первозданные качества рыбы.



вайт немало наименований рыбопродуктов, но особенно потребителям полюбили пресервы из филе сельди: в масле, с укропом или с дымячком. Однако изготовитель старается побаловать своих покупателей и новыми вкусами. Так, в прошлом году ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» стало выпускать сельдь в майонезе с хреном, с горчицей.

В ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» с 2008 г. действует система менеджмента ISO 22000:2005 – система контроля за выпуском продукции, которая исключает возможность влияния факторов, опасных для здоровья человека. Сырье, упаковка и все расходные материалы, используемые для производства пресервов, полностью соответствуют санитарным нормам. Производственные помещения и оборудование 3 раза в смену проходят обработку дезинфицирующими растворами. Ручной труд максимально заменен машинным. Созревание готового продукта происходит в специальной камере под контролем технологов. Таким образом, на прилавки магазинов попадает качественный продукт, безопасный для вашего здоровья.

Анна ШЕВЕЛОВА

ВОПРОС-ОТВЕТ

Дежурный по рубрике
Илья НЕМЕРСКИЙ, юрист СПб ООП
«Общественный контроль»



Если ваши права нарушены...

– Купил билеты на концерт. Концерт отменили, а деньги в кассе учреждения культуры возвращать отказались. Что делать?

– Согласно ст. 28 Закона «О защите прав потребителей» вы можете направить письменную претензию с требованием вернуть стоимость билета в полном объеме либо организатору мероприятия, либо посреднику-продавцу, у которого вы купили билеты. Если вам откажут, обращайтесь в суд.

– Постирала новый пуховик в соответствии с рекомендациями на этикетке. В итоге на нем остались сильные разводы (не от мощного средства). К тому же пуховик заметно сдулся. Продавец чек мне не выдал, но есть бирка с ценником, я ее сохранила. На ней указано название магазина и наименование изделия. При этом на бирке написано, что в пуховике мех кролика, а продавец говорила, что мутон. Подскажите, возможно ли вернуть деньги за товар? Со дня покупки прошло уже несколько месяцев.

– Статья 12 Закона «О защите прав потребителей» гласит, что продавец, не предоставивший покупателю полной и достоверной информации о товаре, несет ответственность за недостатки товара, возникшие после его передачи потребителю.

Покупатель по своему выбору вправе: 1) потребовать замены на товар этой же марки (этих же модели и (или) артикула); 2) потребовать замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены; 3) потребовать соразмерного уменьшения покупной цены; 4) потребовать незамедлительного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом; 5) отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар

суммы. По требованию продавца и за его счет потребитель должен возвратить товар с недостатками.

– Племянник продал свою долю (отдельную комнату) в нашей трехкомнатной квартире. Но за ним числится больше квадратных метров, чем занимает только его комната. Поэтому он продал еще и несколько метров в двух смежных комнатах, где сейчас проживаем мы с женой. Нотариус тогда заверил нас, что по-другому выделить долю нельзя. Так ли это?

– Вы имели право потребовать выдела доли в натуре, и если по этому поводу у вас с племянником возникли бы разногласия, разрешить спор можно было через суд. Также в той ситуации вы могли бы заплатить племяннику за квадратные метры своих комнат.

Статья 252 «Раздел имущества, находящегося в долевой собственности, и выдел из него доли» Гражданского кодекса РФ гласит: «В случае если участники долевой собственности не пришли к соглашению о способе и условиях раздела общего имущества или выдела доли одного из них, участник долевой собственности вправе в судебном порядке требовать выдела в натуре своей доли из общего имущества. Если выдел доли в натуре не допускается законом или невозможен без несоразмерного ущерба имуществу, находящемуся в общей собственности, выделяющийся собственник имеет право на выплату ему стоимости его доли другими участниками долевой собственности».

СПб ООП «Общественный контроль» – бесплатная консультация по любым вопросам в сфере защиты прав потребителей по тел.: 324-25-80; 324-27-98; 987-56-43. Свои вопросы вы также можете прислать по электронной почте: spbpotrebittel@yandex.ru.

РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

Le Лэнд 24 часа
СУПЕРМАРКЕТЫ
энциклопедия вкуса

Сеть супермаркетов «Лэнд» - лидер на рынке премиального ритейла в Санкт-Петербурге - отметила в 2013 году 15-летний юбилей и добилась высоких результатов по итогам года. Компания открыла новые супермаркеты в Северо-Западном регионе, запустила франчайзинговый проект и внедрила в магазинах новые технологии, открывшие для покупателей дополнительные возможности в области сервиса.

«ЛЭНД» СОХРАНЯЕТ ЛИДЕРСТВО НА РЫНКЕ «ПРЕМИУМ»

Сеть супермаркетов «Лэнд» еще не развивалась на внутреннем рынке такими быстрыми темпами, как в 2013 году. Компания открыла три супермаркета – на Выборгском шоссе, Морской набережной и проспекте Народного Ополчения (Путиловский рынок). Причем два из них – формата более 1000 кв. м. К концу прошлого года сеть насчитывала уже 10 супермаркетов. Также компания усилила работу интернет-магазина **land24.ru**. Услуга стала востребованной не только постоянными клиентами, но и теми, кто до того в силу удаленности не являлся покупателями «Лэнд».



Расширилась и география присутствия магазинов. В начале 2013 года компания объявила о запуске франчайзингового проекта. И в преддверии зимней Олимпиады совместно с партнерами запустила совместный франчайзинговый проект – супермаркет Le Paradise в Сочи. В ны-



нешнем году «Лэнд» планирует запустить магазины в Барнауле и нескольких других городах Сибири.

Премиальный супермаркет в первую очередь предполагает высокий уровень сервиса. В 2013 году компания предложила покупателям дополнительные возможности в области сервиса, внедрив в супермаркетах несколько разработок в области ритейла – технологию PayPass, кассы самообслуживания, электронные опросники Simplate и генераторы лояльности.

PayPass – бесконтактная технология, которая позволяет совершать покупки в одно касание, достаточно приложить карту или мобильный телефон к специальному считывающему терминалу. Оплата происходит мгновенно. Кассы самообслуживания позволяют клиентам самостоятельно сканировать, упаковывать и оплачивать товары, интерактивные экраны Simplate предоставляют клиентам возможность высказывать свое мнение о работе магазина и оставлять пожелания, а с помощью генераторов лояльности покупатель может распечатать персональные списки покупок, рецепты и специальные предложения.

Супермаркеты «Лэнд» отличает не только высокий уровень сервиса, но и широкий ассортимент товаров, который насчитывает от 12 000 до 22 000 наименований, в зависимости от формата супермаркета. В магазинах представлена фермерская продукция от ведущих хозяйств Ленинградской области, органические товары, продукция собственного импорта из Италии, Испании и Финляндии, домашняя кулинария и свежая выпечка.

Блюда собственного производства повара сети готовят только из свежих продуктов, не используя замороженные полуфабрикаты. Именно поэтому они отличаются безупречным вкусом и качеством. Большой популярностью пользуются и авторские изделия от шеф-кондитера сети «Лэнд» Алексея Зиновьева – победителя престижного городского конкурса «Лучший по профессии». Торты, пирожные, воздушные десерты, конфеты ручной работы – сладости на любой вкус! Супермаркеты сети «Лэнд» также предоставляют уникальную услугу для клиентов в сфере ритейла – выездное обслуживание. Клиент может заказать банкет или фуршет не только в помещении, но и на улице.

В этом году компания планирует дальнейшее развитие и рост. В Санкт-Петербурге будет открыто не менее трех супермаркетов. В настоящее время уже достигнуты договоренности с собственниками помещений. В трех магазинах «Лэнд» пройдет реконструкция. Также будут реализованы не менее двух франчайзинговых проектов.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

ИСТОЧНИК БЕЛКА И АМИНОКИСЛОТ

В первую очередь мясо ценно белком, который является главным строительным материалом для нашего организма. Известно, что в мясе разных животных содержится от 10 до 35% белка, в то время как в орехах и бобовых – до 25%. При этом животный протеин усваивается организмом лучше, чем растительный.

Мясо богато аминокислотами, в том числе незаменимыми (валин, лейцин, изолейцин, лизин, метионин, треонин, триптофан, фенилаланин), витаминами, минералами и липидами, в состав которых входят незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты. Последние крайне важны для работы желудочно-кишечного тракта, нервной, сердечно-сосудистой и других систем, а также для укрепления иммунитета.

Благодаря полезным свойствам мясопродуктов их часто применяют в диетических целях при различных заболеваниях и для уменьшения веса. Особенно это касается нежирных видов мяса, среди которых говядина, конина, индейка, курятина и другие.

Так, говядина и конина содержат большое количество легкоусвояемого белка, оптимально сбалансированного по аминокислотному составу. Конина понижает содержание в крови холестерина, выступает прекрасным регулятором обмена веществ, применяется при диетотерапии ожирения. Говядина крайне полезна для кровообращения, способна повышать уровень гемоглобина, незаменима при анемии.

Не менее полезно и питательно мясо индейки, ведь у него нежный вкус, низкая жирность и особо легкая усвояемость. В мясе индейки со-

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

Питайся полноценно!

Честный продукт: МЯСО ИНДЕЕК, СВИНИНА, ГОВЯДИНА

В холодное время года организм человека нуждается в постоянном пополнении энергетических запасов. В связи с этим диетологи советуют корректировать свой рацион зимой, увеличивая количество жиров и белков животного происхождения. Эту задачу легко решить, включив в свое ежедневное меню мясные продукты.

РЕЦЕПТ ОТ ТМ «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»
ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ
ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Берем 2 баклажана, 2 красных болгарских перца, 2 помидора, 2 головки белого репчатого лука, 200 г риса, 300 г сыра, 525 г тушеной говядины ТМ «Честный продукт», соль и черный молотый перец по вкусу.

Удалите у овощей внутреннюю мякоть и мелко ее порубите. Рис отварите в подсоленной воде. Смешайте измельченные овощи с тушеной говядиной и сваренным рисом. Посолите и поперчите по вкусу получившуюся смесь.

Нафаршируйте овощи готовой начинкой. Сверху посыпьте их натертым сыром и поставьте в духовку, разогретую до 190 °С. Время приготовления – 25 минут. Приятного аппетита!



не раз доказывали свое отменное качество и высокую питательную ценность.

Под торговой маркой «Честный продукт» выпускаются тушеная говядина, свинина, баранина, конина и мясо индейки в собственном соку. Консервы производятся из охлажденного мяса высшего сорта. В их составе нет никаких загустителей, а только натуральные ингредиенты. Как и положено по стандарту, в честной тушенке содержится не менее 58% мяса и жира.

Надежда ГОРЧЕВА

держится вдвое больше железа, чем в говядине, а фосфора – почти столько же, сколько в морской рыбе. Магний, входящий в состав индейки, помогает предотвратить заболевания нервной системы, а селен тонизирует и обладает омолаживающим эффектом. Кроме того, регулярное поступление селена в организм может предотвратить развитие онкологических заболеваний.

МЯСО ПО-ЧЕСТНОМУ

Диетологи категорически не рекомендуют жарить мясо, так как при

этом образуются вредные для организма вещества, а полезные свойства продукта теряются. Лучше мясо варить, тушить, готовить на пару или запекать.

Если вы сторонник рационального питания, но готовить мясо на домашней кухне удается не часто из-за нехватки времени, можно воспользоваться мясными консервами ТМ «Честный продукт», сделанными строго по ГОСТу в Новгородской области. В банке – ничего, кроме мяса и специй. Эти консервы по результатам независимых экспертиз

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СПб ООП «Общественный контроль» ежегодно проверяет качество и безопасность рыбных пресервов в государственной лаборатории ОАО «Гипрорыбфлот». И каждый год в ходе испытаний специалисты фиксируют несоответствия по микробиологическим показателям: бактерии группы кишечных палочек (БГКП), плесень, стафилококк, превышение нормы общей обсемененности, дрожжи. В 2010 г. Санитарным нормам и правилам не соответствовало 50% закупленных в рознице образцов, в 2011 г. — 30%, в 2012 г. — опять почти 50%. Но результаты экспертизы, проведенной в конце 2013 года, приятно удивили и сотрудников лаборатории, и представителей «Общественного контроля»:

пресервы из сельди стали намного безопаснее. На основании ст. 45 ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» общественники приобрели для экспертизы 11 образцов пресервов из сельди в масле разных производителей: ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (СПб), ООО «АСТО» (СПб), ООО «Камея-Альфа» ТМ «Кетус» (СПб), ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1» ТМ Аморе (СПб), ООО «Океан Трейдинг Компани-П» (СПб), ООО «Вичюнай-Русь» ТМ VICI (Калининградская обл.), ООО «Питерское» ТМ «Главрыба морепродукт» (СПб), ЗАО «Русское море» (Московская обл., г. Ногинск), ООО «СК Калининград» ТМ «Gustavsen» (г. Калининград), ОАО ПКП «Меридиан» (г. Москва), «Санта-Бремор» (Беларусь). Продукция закупалась в магазинах «О'Кей», «Дикси», «Перекресток» и «Сезон».

СЫРЬЕ НЕ ПЕРВОЙ СВЕЖЕСТИ

В ходе органолептической оценки замечания получили четыре образца. «Сельдь особого посола в масле «Сельдь от Елисеева» (ООО «Океан Трейдинг Компани-П») имела легкий привкус горечи, мутную заливку и большое количество отстоя. В пресервах «Сельдь с дычком» филе-кусколки «Матье» в масле (ООО «Питерское») чувствовался вкус окислившегося жира, привкус горечи, а также было заметно пожелтение отдельных кусочков рыбы. В пресервах «Норвежская сельдь» филе-кусколки сельди в пряно-масляной заливке» (ООО «СК Калининград» ТМ «Gustavsen») экспертов насторожили посторонний привкус и резкий запах специй. Пресервы из Белоруссии «Филе сельди деликатесное «Матиас» оригинальное» («Санта-Бремор») заслужили нарекание за мягкую, мажущую консистенцию рыбы.

— Такие органолептические показатели говорят о том, что в производстве использовалось не самое свежее сырье. Обычно именно поэтому появляется вкус окислившегося жира, привкус горечи. Иногда



ПРЕСЕРВЫ ИЗ СЕЛЬДИ ВЫШЛИ ИЗ ЗОНЫ

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: впервые за десять лет мониторинга безопасности пресервов из сельди, представленных в магазинах города, не было обнаружено ни одного образца, представляющего потенциальную угрозу для здоровья человека. Это отличная новость для тех, кто предпочитает покупать пресервы из сельди в розничной торговле, а не готовить рыбные блюда самому.

из-за этого отдельные кусочки рыбы в пресервах могут пожелтеть, — сообщила заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» **Светлана Красикова**. — Мутная заливка свидетельствует о процессе вымывания белков. Причиной может быть как залежалость сырья, так и сбой в технологии производства. В сельди допускается определенное размягчение ткани. Но мажущая консистенция — это уже отклонение от нормы.

ДЕФИЦИТ БЕЛКА И НЕДОВЕС

Помимо запаха, вкуса, цвета и консистенции для потребителя имеет значение еще и питательная ценность продукта. Однако в ходе лабораторных испытаний было обнаружено, что шесть образцов пресервов содержат белка меньше, чем указано производителями на упаковках. Самый большой дефицит белка оказался в пресервах «Филе сельди деликатесное «Матиас» («Санта-Бремор», Беларусь) — 13,4% вместо 19%. Занижение белка было обнаружено в пресервах ОАО «РОК № 1» (7,2% вместо 11,8%), сельди от ЗАО «Русское море» (11% вместо 15%).

Помимо дефицита белка в двух образцах пресервов был зафиксирован недобор. Так, ООО «Питерское» заявило, что масса нетто пресервов «Сельдь «С дычком» составляет 180 граммов. Вместо этого в банке оказалось 168 граммов. ООО «СК Калининград» указало на этикетке пресервов «Норвежская сельдь» массу 125 граммов, а взвешивание показало 119 граммов. Казалось бы, подумаете, недобор в 6–12 граммов. Но в промышленных масштабах за счет этого производитель получает существенную экономию.

И ВСЕ-ТАКИ ДРОЖЖИ...

Несмотря на благополучное в целом санитарное состояние пресервов из сельди, все-таки репутацию шести образцов из одиннадцати подмочили... дрожжи. Согласно СанПиНу, в 1 грамме сельди не должно быть дрожжей более 100 КОЕ. В пресервах же ОАО «РОК № 1» и ОАО ПКП «Меридиан» было обнаружено

500 КОЕ/г, то есть в пять раз больше нормы! В образце от ЗАО «Русское море» содержание дрожжей было превышено в 4 раза, в образцах от ООО «Вичюнай-Русь» и ООО «Океан Трейдинг Компани-П» — в 3 раза, в пресервах от «Санта-Бремор» и ООО «СК Калининград» — в 2 раза. Специалисты лаборатории ОАО «Гипрорыбфлот» заявили, что, несмотря на превышение дрожжей в семи образцах, продукция не является опасной для здоровья. Тем не менее, по словам заведующего лабораторией технической микробиологии ОАО «Гипрорыбфлот» **Владимира Сибирцева**, содержание дрожжей в количестве 500 КОЕ/г увеличивает вероятность порчи продукта до истечения его срока годности, поскольку микроорганизмы будут активно размножаться. Так что продукция с такими показателями по обсемененности дрожжами требует повышенного внимания к условиям хранения, срокам реализации и употребления в пищу.

В этой связи особо хочется отметить двух питерских изготовителей — ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» и ООО «АСТО», в пресервах которых дрожжи вообще не были обнаружены. Это говорит о том, что компании жестко соблюдают технологию производства и санитарные требования при производстве рыбной продукции.

СЕКРЕТЫ БЕЗОПАСНОСТИ

То, что все без исключения пресервы из сельди оказались вполне благополучными в санитарном отношении, не могло не вызвать подозрение: а не заслуга ли это консервантов? Однако производители считают, что ситуация улучшилась из-за того, что торговые сети стали строже соблюдать температурные режимы хранения пресервов.

— Высокая общая бактериальная обсемененность, а также рост плесени и дрожжей в пресервах — это результат несоблюдения должной температуры хранения. В прошлом мы часто замеряли на прилавках температуру плюс 6–7 °С,

тогда как оптимальной считается температура не выше 4 °С. Сейчас большинство торговых точек, особенно крупные сети, соблюдают этот режим, и потому микробиологические показатели пресервов остаются в норме на протяжении всего срока годности, — отметила **Ирина Гришина**, главный технолог ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Еще одна возможная причина соблюдения микробиологических показателей, по мнению технологов, может состоять в том, что на производствах усилился контроль за технологическим процессом. А кроме того, в последнее время многие предприятия перешли на новые, более эффективные дезинфицирующие и моющие средства, что улучшило санитарные условия.

— В экспертизе участвовали образцы продукции крупных производителей, а крупные компании заинтересованы в хорошем имидже и потому стараются работать над ошибками, — считает **Сергей Гулятьев**, главный технолог ООО «АСТО».

Микробиологи ОАО «Гипрорыбфлот» **Алла Сазонова** и **Наталья Одегова** с мнением технологов отчасти согласились. Да, действительно чаще всего БГКП попадают в продукцию на производстве — с рук персонала, с плохо очищенного оборудования, при неправильной разделке рыбы. Также высокая общая бактериальная обсемененность, рост плесени и дрожжей могут быть связаны с несоблюдением температурного режима при хранении уже готовой продукции.

— Развитие той или иной нежелательной микрофлоры может быть следствием нарушений на любом этапе технологической цепочки, — говорит **Владимир Сибирцев**. — Это и использование сырья с изначально высокой микробной обсемененностью, и грязь на производстве, и несоблюдение условий хранения продукции в самих магазинах.

ОТКУДА РЫБА?

По словам производителей, для производства рыбных пресервов используется в основном замороженное сырье. ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ОБРАЗЦОВ
ПРЕСЕРВОВ
ИЗ РЫБЫ

Наименование продукта	Пресервы «Сельдь «Матье» с укропом», филе-кусколки	Пресервы «Сельдь особого посола в масле «Сельдь от Елисеева» филе-ломтики в масле», в/уп.	Пресервы «Сельдь атлантическая «По-царски» филе-кусколки в масле с укропом»	Пресервы «Сельдь атлантическая «По-домашнему»	Пресервы «Сельдь малосолёная в масле с укропом филе-кусколки»	Пресервы «Сельдь филе-кусколки «Царская» с укропом в масле» «Матье+»	Пресервы «Сельдь «с дычком» филе-кусколки «Матье» в масле»
Производитель	ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1», ТМ А море, г.СПб, Угольная гавань, Элеваторная пл., 16, к 7	ООО «Океан Трейдинг Компани-П» СПб, г. Пушкин, ш. Подбельского, 5	ЗАО «Балтийский берег» СПб, Минеральная ул., 29, корп.2	ООО «Камея-Альфа» ТМ Кетус СПб, Курляндская ул., 46	ООО «АСТО» СПб, Стрельна, Нижняя дорога, 2	ООО «Вичюнай-Русь» ТМ VICI, Калининградская обл., г. Советск ул. Маяковского 3Б	ООО «Питерское» ТМ Главрыба морепродукт СПб, Предпортовая ул., 6
Масса нетто, норма/результат,г	460 / 456	170 / 170	500 / 507	550 / 560	200 / 201	500 / 506	180 / 168
Цена	96 руб. 00 коп.	54 руб. 50 коп.	125 руб. 00 коп.	144 руб. 00 коп.	49 руб. 90 коп.	109 руб. 90 коп.	39 руб. 90 коп.
Место приобретения	ЗАО «Дикси», СПб, ул. Маршала Говорова, 10	ЗАО «Дикси», СПб, ул. Маршала Говорова, 10	ЗАО «Дикси», СПб, ул. Маршала Говорова, 10	ЗАО «Дикси», СПб, ул. Маршала Говорова, 10	ООО «О'Кей», СПб, пр. Маршала Жукова, д. 38, корп. 1	ООО «О'Кей», СПб, пр. Маршала Жукова, д. 38, корп. 1	ООО «Приморское», СПб, пр. Маршала Жукова, 30, магазин «Сезон»
Дата изготовления	18.09.2013	01.09.2013	24.09.2013	19.08.2013	27.09.2013	16.09.2013	23.09.2013
Дрожжи, КОЕ/г Метод / Норма / Результат	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / 5,0x10 ²	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / 3,0x10 ²	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / Не обнаружено	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / 1,0x10 ²	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / Не обнаружено	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / 3,0x10 ²	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / 1,0x10 ²
Внешний вид продукта — поверхности — укладки	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены равномерно	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены ровным рядом	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены ровно в один ряд	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены равномерно	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены ровно в один ряд	рыба покрыта заливкой филе кусочки уложены ровно в один ряд	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены в один ряд
Вкус		незначительный привкус горечи		незначительный сладковатый привкус			привкус горечи, вкус окислившегося жира
Запах	свойственный данному виду продукта	без постороннего запаха	свойственный данному виду продукта	без постороннего запаха	свойственный данному виду продукта	свойственный данному виду продукта	без постороннего запаха
Состояние заливки	свойственно растительному маслу	мутная, знач.количество отстоя	прозрачная, свойственно растительному маслу	масло прозрачное	масло прозрачное	прозрачная, свойственно растительному маслу	прозрачная, свойственно растительному маслу
Масса рыбы, норма/результат, г	информация на этикетке не указана	113 / 124	320 / 331	информация на этикетке не указана	122/127	320/324	информация на этикетке не указана
Массовая доля составных частей рыбы, норма/результат, %	не менее 60 / 60	не менее 50 / 73	не менее 50 / 65	не менее 55 / 62	не менее 60 / 63	не менее 60 / 64	не менее 60 / 58
Массовая доля жидкой части, норма/результат, %	не более 40 / 40	не более 50 / 27	не более 50 / 35	не более 45 / 38	не более 40 / 37	не более 40 / 36	не более 40 / 42
Массовая доля белка,% расчет на основной продукт Метод / Норма / Результат	ГОСТ 7636/ 7,2% / 11,8%	ГОСТ 7636/ 10,9% / 11,8%	ГОСТ 7636/ 12,0% / 12,0%	ГОСТ 7636/ 18,0% / 17,4%	ГОСТ 7636/ 13,0% / 13,0%	ГОСТ 7636/ 14,4% / 12,2%	ГОСТ 7636/ 18% / 13,8%
Массовая доля поваренной соли,% расчет на основной продукт Метод / Норма / Результат	ГОСТ 27207 / 4 - 7 / 4,2	ГОСТ 27207 / 3,5-8 / 4,4	ГОСТ 27207 / 3 - 7,5 / 4,9	ГОСТ 27207 / 2,5-6 / 2,7	ГОСТ 27207 / 4 - 7 / 4,8	ГОСТ 27207 / 4-7 / 4,0	ГОСТ 27207 / 4-8 / 4,6
Общая оценка	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по м.д. белка	не соответствует по м.д. белка, м. д. нетто

ОСОБОГО РИСКА

БЕРЕГ» и ООО «АСТО» закупают филе сельди в Норвегии, Исландии, реже – в Дании, Швеции, Канаде. Поскольку торговые сети требуют продукцию с долгими сроками хранения, все компании вынуждены применять консерванты. По словам представителей компаний, они кладут в пресервы максимально дозволённую СанПиНами дозу (2 грамма на 1 кг продукции для бензоата натрия и сорбата калия (E202 и E211)). Это позволяет продлить срок годности продукции до нескольких месяцев (конечно, при условии соблюдения температурного режима). Кстати, производители всех 11 образцов честно указали наличие консервантов на упаковках.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Заместитель генерального директора ОАО «РОК № 1» **П. А. Якушев** в ответ на сигнал «Общественного контроля» сообщил, что в связи с выявленным несоответствием будут проведены ряд корректирующих мероприятий, в т. ч. дополнительный микробиологический контроль сырья и готовой продукции, внеплановая санитарная смена, дополнительное обучение персонала правилам личной и профессиональной гигиены, инструктаж по мойке и дезинфекции оборудования.

По мнению руководства компании, возможной причиной несоответствия продукции по микробиологическим показателям является нарушение условий хранения, указанных на этикетке.

КАК ВЫБИРАТЬ ПРЕСЕРВЫ

1. Прежде чем положить пресервы в корзину или тележку, проверьте температуру хранения на прилавке: термоматчик должен показывать не выше +6 °С.

2. Если срок годности пресервов подходит к концу, лучше их не брать.

3. Старайтесь выбирать продукцию местного производства: расстояние, которое проходит скоропортящийся продукт от питерского предприятия до прилавка вашего магазина все-таки меньше отрезка пути, который требуется для доставки продукта из другого города.

4. Перед покупкой переверните упаковку пресервов крышкой вниз. Если на ваших пальцах останутся следы масла, значит, скорее всего эта банка закрыта не герметично и поступающий в нее воздух уже сделал продукт небезопасным.

5. Ни в коем случае не берите вздутую банку: такие пресервы могут нанести серьезный вред здоровью.

6. Открытую упаковку специалисты рекомендуют хранить в холодильнике не более двух суток.

Надежда ГОРЧЕВА



При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года №115-рп.

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации – То, что все исследованные образцы соответствовали нормам безопасности, является позитивным сигналом, показывающим, что и производители, и торговые сети стали более ответственно подходить к процессам производства и хранения своей продукции.

Рыбные пресервы – непростой продукт с точки зрения содержания опасной микрофлоры, поэтому ее отсутствие говорит о достаточно высоком санитарном контроле на всех стадиях производства. Конечно, нельзя отрицать в этом вопросе и большую заслугу консервантов, применяемых при изготовлении. Главное, чтобы они использовались без нарушений, в соответствии с установленными нормативами.

При покупке рыбных пресервов покупателям стоит отдавать предпочтение классическим рецептам засолки, так как зачастую именно с помощью пряностей и других экзотических ароматов производители маскируют не вполне свежее сырье.

Пресервы «Селедочка «бочковая» пряного посола»	Пресервы «Норвежская сельдь» филе-кусочки сельди в пряно-масляной заливке»	Пресервы «Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле»	Пресервы «Филе сельди деликатесное «Матнас» оригинальное»
ЗАО «Русское море» Московская обл., Ногинск, ст. Захарово	ООО «СК Калининград» ТМ Gustavsen Калининград	ОАО ПКП «Меридиан» Москва, Ижорская ул., 7	Санта-Бремор, Беларусь Брест, ул. Катин Бор, 106
250 / 252	125 / 119	175 / 197	150 / 158
66 руб. 90 коп.	38 руб. 90 коп.	49 руб. 90 коп.	54 руб. 00 коп.
ООО «О'Кей», СПб, пр. Маршала Жукова, д. 38, корп. 1	ООО «О'Кей», СПб, пр. Маршала Жукова, д. 38, корп. 1	ООО «О'Кей», СПб, пр. Маршала Жукова, д. 38, корп. 1	ЗАО ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», СПб, Ленинский пр., 100, к.1, лит. А
16.08.13.	12.09.2013	26.08.2013	29.07.2013
ГОСТ 10444.12 Не более 100 / 4,0x10 ²	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / 2,0x10 ²	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / 5,0x10 ²	ГОСТ 10444.12 Не более 100 / 1,0x10 ²
рыба покрыта тузлуком филе уложено внешней стороной вверх	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены в один ряд	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены в один ряд	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены в один ряд
незначительный привкус горечи	посторонний привкус		
без постороннего запаха	резкий запах специй	свойственный данному виду продукта	свойственный данному виду продукта
тузлук слегка мутный	масло прозрачное	масло прозрачное	прозрачная
180/189	200 / 200	информация на этикетке не указана	115/120
не менее 60 / 75	не менее 75 / 74	не менее 60 / 60	не менее 60 / 76
не более 40 / 25	не более 25 / 26	не более 40 / 40	не более 40 / 24
ГОСТ 7636/ 15,0% / 11,0%	ГОСТ 7636/ 15% / 13,0%	ГОСТ 7636/ 15% / 13,1%	ГОСТ 7636/ 19% / 13,4%
ГОСТ 27207 /4-7 / 4,1	ГОСТ 27207 /3,5-8 / 3,7	ГОСТ 27207 / 3,5-8,5 / 4,7	ГОСТ 27207 /4-7 / 4,7
не соответствует по м.д. белка	не соответствует по м.д. нетто, м.д. белка	не соответствует по м.д. белка	не соответствует по м.д. белка

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

Правильное Отношение к Мясу!

НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА

ВКУСНАЯ продукция
по ОТЛИЧНОЙ цене!

НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

НАСЛЕДИЕ СССР

После развала Советского Союза первым предприятием в России, получившим иностранные инвестиции (шведский капитал), стала петербургская «Первомайская Заря». Сегодня она носит название ОАО «Мэлон Фэшн Груп» и является одним из лидеров рынка модной одежды сегмента mass market. Всем известны бренды Befree, ZARINA, LOVE REPUBLIC. Под управлением компании находится 557 магазинов. Таким образом, Петербург стал первым городом в постсоветской России, где при поддержке иностранных инвестиций начали развиваться местные предприятия по пошиву модной одежды. Сегодня бывшая «Первомайка» — одна из самых крупных и успешных компаний отрасли.

ЛИДЕРЫ ОТРАСЛИ

Согласно информации Комитета по промышленной политике и инновациям Санкт-Петербурга, сегодня легкая промышленность в городе представлена текстильным, швейным, обувным производствами, а также производством кожи и изделий из нее. В отрасли работают около 20 крупных и средних предприятий, такие как ОАО «БТК групп» (бывший «ФОСП»), ОАО «Прядильно-ниточный комбинат им. Кирова», ООО «РЭД ФОКС», ЗАО «Салют», ЗАО «НПО Специальных материалов». Однако, по данным Союза производителей легкой промышленности Санкт-Петербурга, всего в отрасли работают около 2300 предприятий. Цифра кажется довольно оптимистичной.

ПРОИЗВОДСТВО ПОКАЗЫВАЕТ РОСТ

По итогам января-ноября 2013 г. объем выпуска продукции легкой промышленности составил почти 22 млрд рублей (это 1% от общего объема промышленного производства Санкт-Петербурга). По сравнению с аналогичным периодом прошлого года существенно вырос выпуск текстильной и швейной продукции. Также наблюдается увеличение производства кожаных изделий.

Согласно предварительной оценке специалистов Комитета, в 2013 году петербургские предприятия легпрома выпустили продукции



КОГДА ЛЕГПРОМ ПОЙДЕТ НА ПОДЪЕМ?

на 25 млрд рублей, что в 1,9 раза больше, чем в предыдущем году.

ПЕТЕРБУРГСКАЯ ДОЛЯ

По словам генерального директора Союза производителей легкой промышленности СПб **Светланы Молчановой**, продукция местных производителей одежды, обуви и текстиля на потребительском рынке Петербурга занимает почти 30%, еще 45% приходится на китайский ширпотреб и 25% остается для продукции белорусского и казахстанского производства, а также других российских фабрик.

Практически вся детская и молодежная одежда, которая сегодня продается в российских магазинах, шьется в Китае, Вьетнаме, Камбодже и Индии. Отечественные производители не могут конкурировать с азиатами из-за разницы в объемах и цене производства. В Китае больше мощностей, а стоимость труда — ниже. Поэтому российские предприятия шьют в основном одежду для людей старше 35 лет.

Однако у отечественных компаний по сравнению с азиатскими есть и сильные стороны. Например, почти все пальто, продающиеся в Северной столице, — местного производства, спецодежда для российских ведомственных структур, женская и мужская одежда больших размеров также производится местными предприятиями.

Особую роль занимает ОАО «БТК групп» — единственное предприятие в России, которое выполняет госзаказы на пошив спецодежды и обуви для армии, транспортных корпораций, силовых ведомств и других государственных ор-

По прогнозам чиновников, через семь лет половина россиян будет щеголять в нарядах с биркой «Сделано в России». Чтобы прогноз сбылся, по мнению экспертов, необходимо усилить господдержку легкой промышленности, а также переориентировать потребителей на выбор отечественных товаров. Ведь сегодня их объем на российском рынке не превышает всего 15%, а доля контрафакта составляет 50%.

ганов власти, а также крупных промышленных предприятий.

ДЕФИЦИТ СЫРЬЯ

Развиваться текстильному и швейному предприятиям Санкт-Петербурга и России в целом мешает ряд проблем. Основные из них — отсутствие отечественного сырья, дороговизна производства, обилие контрафактной продукции, в основном обуви, которая поступает главным образом из Китая и Индии.

Не менее остро стоит проблема сырья. Хлопок, как и натуральный шелк, в России не выращивается. В СССР хлопок поставляли Казахстан, Пакистан, Ирана и Индии. Шелк импортируется из Китая. Лен приходит в основном из Франции Китая и Турции. В России сегодня эта культура выращивается в незначительных объемах.

Чтобы снизить себестоимость продукции, отечественные производители шьют одежду на фабриках за рубежом. В Санкт-Петербурге этой схемой пользуются 80% компаний.

КИТАЙ СДАЕТ ПОЗИЦИИ

Россияне носят одежду, 70% которой произведено в Китае. Однако специалисты прогнозируют, что ситуация скоро изменится.

Федеральные СМИ сообщают, что все больше международных компаний переводят свои производства из КНР в другие страны, в том числе в Восточную Европу, так как знаменитая дешевая рабочая сила в Китае заметно подорожала. Экспер-

ты сходятся во мнении, что для развития российского легпрома наступил удобный момент. Нужно воспользоваться ситуацией и поддержать отечественных производителей. Первые шаги в этом направлении уже предпринимаются. В частности, в российском правительстве все-таки задумались о развитии хлопководства. Есть планы по промышленному производству хлопка в Астраханской области.

СТРАТЕГИЯ НАДЕЖДЫ

Шагом вперед также стало принятие Стратегии развития легкой промышленности России на период до 2020 года. Она должна увеличить долю российского легпрома на внутреннем рынке до 50%, что гарантирует создание новых рабочих мест, повышение средней заработной платы в отрасли, сведение доли контрафактной продукции к минимуму.

Союзом производителей легкой промышленности СПб разработана Стратегия развития легкой промышленности до 2020 года для Северной столицы. Она предусматривает создание технопарка легкой промышленности, а также формирование кластера легкой промышленности.

— В условиях перехода страны на инновационные рельсы необходимо развитие промышленного производства швейных, текстильных, обувных и кожаных изделий, а также фурнитуры в рамках федерального Стратегии, — отмечает председатель Комитета по промышленной политике и инновациям Санкт-Петербурга **Максим Мейксин**. — Сегодня есть возможность создать абсолютно новый бизнес, основанный на современном автоматизированном оборудовании с применением новых материалов, систем проектирования и моделирования, управления производством.

Надежда ГОРЧЕВА

ДОБРОВОЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

Орган по сертификации систем менеджмента (ОС СМ) «Тест-С.—Петербург» был образован в 1992 году и одним из первых начал проводить работы по сертификации систем качества на предприятиях Санкт-Петербурга.

8 октября 2002 года по решению Генеральной Ассамблеи IQNet «Тест-С.—Петербург» первым из российских органов по сертификации был принят в Ассоциацию IQNet — международную сеть по сертификации и в настоящее время успешно поддерживает членство в IQNet.

С октября 2007 года ОС СМ «Тест-С.—Петербург» получает признание на высшем международном уровне, пройдя аккредитацию ОС СМК членом Международного форума по аккредитации (IAF) — Итальянской ассоциации по аккредитации ACCREDIA (бывший SINCERT).

В мае 2012 года между Фондом по сертификации безопасности пищевых продуктов (FSSC) и ООО «Тест-С.—Петербург» подписано соглашение, в соответствии с которым FSSC выдал ООО «Тест-С.—Петербург» лицензию на использование схемы FSSC 22000 (FSSC 22000 — признаваемая во всем мире схема сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе стандартов ISO 22000 и ISO/TS 22002-1 / PAS 220).

В соответствии с полученной лицензией ООО «Тест-С.—Петербург» является уполномоченным органом по сертификации систем менеджмента на соответствие требованиям FSSC 22000.

— Получение сертификатов с логотипами IQNet и ACCREDIA дает российским компаниям возможность повышать свой авторитет на внутреннем и внешнем рынках, участвовать в тендерах, достойно представлять свою продукцию на выставках, заключать выгодные контракты с отечественными и зарубежными заказчиками, — отмечает профессор д.э.н. **Ирина Окрепилова**, директор ООО «Тест-С.—Петербург».

Внедрение международных стандартов и выполнение их требований позволяют пред-

Системы менеджмента качества — гарантия успеха и конкурентоспособности



Орган по сертификации систем менеджмента «Тест-С.—Петербург» уже более 20 лет является одним из лидеров отечественного рынка сертификации систем менеджмента. Компания предоставляет широкий спектр услуг, направленных на повышение конкурентоспособности и эффективности работы отечественных и зарубежных предприятий.

приятиям не только выбирать оптимальное решение в области сокращения затрат, но и оперативно и эффективно управлять отдельными аспектами и деятельностью в целом, откликаясь на меняющуюся экономическую ситуацию. Но главное в такой работе — не сертификат, а то, что предприятие, создавая систему, получает возможность экспертной оценки своей деятельности — необходимое условие постоянного совершенствования.

Коллектив — главная составляющая успеха любой компании. Профессионализм сотрудников ООО «Тест-С.—Петербург» основан на действующей в компании системе повышения квалификации и подтверждается оценкой в национальной и международной системах сертификации персонала.

Говоря о деятельности ООО «Тест-С.—Петербург» на международном уровне, нужно отметить активное участие его специалистов

в работе комитетов Международной организации по стандартизации (ИСО): ИСО/ТК 176 «Менеджмент качества и обеспечение качества» (ISO/TC 176 Quality management and quality assurance) и ИСО/ТК 207 «Экологический менеджмент» (ISO/TC 207 Environmental management). Кроме того, организация ведет активное сотрудничество по вопросам управления качеством на национальном уровне с руководством Санкт-Петербурга, Ленинградской области и Северо-Западного федерального округа.

В числе клиентов ООО «Тест-С.—Петербург» — предприятия всех отраслей промышленности, государственные органы исполнительной власти, вузы, строительные фирмы и учреждения здравоохранения.

В 2010 году орган по сертификации «Тест-С.—Петербург» был признан Всероссийской организацией качества лидером сертифи-

кационных услуг и вошел в ТОП-10 компаний России в области сертификации.

В 2012 году Всероссийской организацией качества (ВОК) «Тест-С.—Петербург» признан победителем в области менеджмента качества среди российских организаций.

В 2013 году организации присуждена премия правительства Санкт-Петербурга по качеству и диплом лауреата конкурса за 2013 год в номинации «Организация сферы услуг».

Надежность и безупречная репутация ООО «Тест-С.—Петербург» получили широкое признание как в России, так и за рубежом. Занимаясь сертификацией современных систем менеджмента, компания участвует в решении одной из самых важных задач, стоящих перед Россией сегодня, — в повышении уровня качества жизни ее граждан.

Контактная информация:
190103, г. Санкт-Петербург,
10-я Красноармейская ул., д. 22, лит А,
Бизнес-центр «Kellerman»,
4-й этаж, ООО «Тест-С.—Петербург»
Тел./факс: (812) 334-02-62,
(812) 327-55-51, (812) 327-55-52,
(812) 327-55-54
Эл. почта: cert@test-spb.ru;
сайт: www.test-spb.ru

