

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



Консультирование. Досудебное урегулирование споров. Представительство в суде.

- ПЕРВИЧНАЯ КОНСУЛЬТАЦИЯ ПО ТЕЛЕФОНУ БЕСПЛАТНО!
 - ЗАЩИТА В СУДЕ ПОСТРАДАВШИХ ОТ ПРОТЕЧЕК ПО ВИНЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНО!
 - ПРИЕМ ГРАЖДАН ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСИ.
- ПРЕДЪЯВИТЕЛЮ ДАННОГО КУПОНА до конца января 2013 г. ВСЕ очные консультации БЕСПЛАТНО!

324-25-80

324-27-98

987-56-43

Наш адрес: СПб, ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д.1/28 (угол пер. Лодыгина и Рижского пр.).
 Проезд: от ст. м. «Балтийская» авт. № 43, от ст. м. «Нарвская» марш. № 177, от ст. м. «Технологический институт» марш. № 90, № 115, № 177.



ПЕТЕРБУРГСКОЕ

№ 1 (262) 21 января – 15 февраля 2013 г.
Газета основана 6 ноября 1998 года



КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: почти 50% образцов пресервов, приобретенных в магазинах Питера, не соответствуют санитарным нормам и правилам.

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ

в зоне риска каждая вторая банка

стр. 10 – 11

В НОМЕРЕ:

2 РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ



ГИПЕРМАРКЕТЫ ТОРГУЮТ НЕКАЧЕСТВЕННЫМИ ПРОДУКТАМИ

3 МЕДИЦИНСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

БЕСПЛАТНОЙ ПОМОЩИ СТАНЕТ МЕНЬШЕ



4 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



СКУПОЙ ПРОДАВЕЦ ЗАПЛАТИЛ В СЕМЬ РАЗ БОЛЬШЕ

6 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СОСИСКИ ПО ГОСТУ: ВЫСОКАЯ ЦЕНА НЕ ГАРАНТИРУЕТ КАЧЕСТВА



В НОМЕРЕ:

МАГАЗИНЫ ПРОТИВ КОЛЯСОК



ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МЫ НЕ ВЫБИРАЕМ



ЧТО ТАКОЕ СУЩЕСТВЕННЫЙ НЕДОСТАТОК?

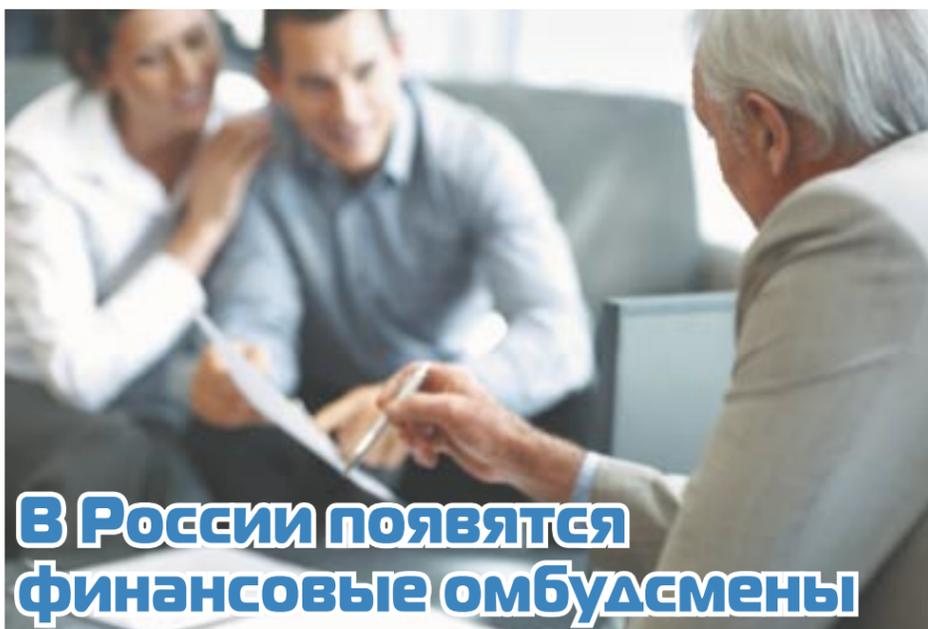


ДЕНЬГИ

Чиновники Минфина признают, что в России сегодня нет эффективного института досудебного урегулирования споров между потребителями и финансовыми организациями: Роспотребнадзор не вправе вмешиваться в их коммерческую деятельность, система третейских судов и медиаторства также не решает проблемы. Тогда как опыт нескольких европейских стран, в частности Великобритании, Ирландии и Германии, показывает, что незначительные вопросы по небольшим суммам споров вполне могут быть решены в рамках института финансового омбудсмена (уполномоченного). «Это позволяет облегчить бремя работы для финансовых организаций, экономит издержки и время потребителя, надзорного органа, а также позволяет избежать обращения в суд», — убеждены в Министерстве финансов РФ.

Согласно представленному законопроекту омбудсменам делегируется право рассматривать жалобы граждан на страховые компании на сумму до 100 000 и претензии к банкам — до 500 000 рублей. Документ обязывает финансовые организации представлять уполномоченным требуемые им документы и сотрудничать по вопросу разрешения конфликта. Сам спор может рассматриваться заочно или с участием сторон. Принятое в пользу потребителя решение омбудсмена является обязательным для банка или страховщика, тогда как в случае отклонения жалобы гражданином не лишен права обратиться в суд.

Сами уполномоченные не будут государственными служащими, хотя совет, в полномочия которого входит их избрание, должен назначаться Правительством России. Планируется, что из федерального бюджета на создание новой службы будут выделены средства. Дальнейшее финансирование деятельности омбудсменов и его аппарата должно осуществляться за счет самих участников рынка: крупнейшие страховщики и банки обязаны ежегодно вносить в соответствующий фонд



В России появятся финансовые омбудсмены

Министерство финансов РФ инициировало создание службы уполномоченных по правам потребителей услуг финансовых организаций. Она будет призвана во внесудебном порядке и бесплатно для граждан разрешать их конфликты с банками и страховыми компаниями.

по 300–500 тысяч рублей соответственно, иные — по 50–100 тысяч.

На сегодняшний день в России уже работает финансовый омбудсмен — в 2010 году такую службу создала Ассоциация банков России. За прошедшее время было рассмотрено почти три тысячи письменных и около семи тысяч телефонных петиций потребителей. Однако обязательности требования уполномоченного, которым сейчас является депутат Госдумы **Павел Медведев**, остаются только для кредитных и иных организа-

ций, добровольно согласившихся участвовать в проекте. Омбудсмен разрешает такие споры, как предоставление реструктуризации по кредитным договорам и переводе займа из иностранной валюты в рубли, возврате украденных с банковских карт денежных средств, жалобы на слишком высокий размер пеней и штрафных санкций, на действия коллекторских агентств, обращения с просьбой внесения изменений в кредитную историю и т. д.

Кирилл ОРЛОВ

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

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Гипермаркеты торгуют некачественными продуктами

В период с 15 ноября по 15 декабря 2012 г. Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу проведено 180 контрольно-надзорных мероприятий на объектах, деятельность которых связана с производством и оборотом пищевых продуктов.



На основании результатов проверок привлечены к административной ответственности в виде штрафов 64 должностных и 12 юридических лиц; в виде предупреждений — 2 должностных и 2 юридических лица. Материалы проверок кафе ООО «Гулливер» (М. Монетная ул., д. 2), кафе ООО «Квартира «1» (пр. Авиастроителей, д. 47), кафе ООО «Конкорд менеджмент и Консалтинг» (Большой пр. П. С., д. 7/4), кафе ООО «Ганнибал» (Ординарная ул., д. 19), кафе ООО «Степ-Ап» (Пионерская ул., д. 21), магазин ООО «Диез» (Пионерская ул., д. 63) переданы в мировой районный суд в связи с невыполнением в установленный срок ранее выданных предписаний.

Для решения вопроса об административном приостановлении деятельности материалы дел переданы в районные федеральные суды в отношении:

- ООО «Дельта», кафе (Московский пр., д. 206) — в связи с нарушением точности технологических процессов, отсутствием производственного контроля, отсутствием маркировки производственного инвентаря;
- ООО «Дельта», кафе (Московский пр., д. 206) — в связи с нарушением точности технологических процессов, отсутствием производственного контроля, отсутствием маркировки производственного инвентаря;
- ООО «Бесконечность», трактир (ул. Рубинштейна, д. 40) — в связи с превышением в жилых помещениях вышерасположенных квартир нормативных уровней шума от работы приточно-вытяжной вентиляции;
- ИП Лебедев И. Ю., предприятие по изготовлению и реализации суши (Народная ул., д. 16) — нарушаются условия хранения продукции, не ведется бракераж полуфабрикатов, исследованные пробы готовой продукции не соответствуют санитарным требованиям;

• ООО «Суши ТА», предприятие по изготовлению и реализации суши (Народная ул., д. 16) — нарушаются условия хранения продукции, не ведется бракераж полуфабрикатов, исследованные пробы готовой продукции не соответствуют санитарным требованиям.

Материалы дела по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ переданы в Мировой суд в отношении:

- ООО «Система», производство доочищенной бутилированной воды (Октябрьская наб., д. 74, к. 2) — не проводится анализ каждой партии продукции, не организовано проведение контроля за температурно-влажностным режимом хранения продукции;
- ООО «О'Кей», магазин (Пулковское шоссе, д. 17, к. 2) — несоответствие санитарным требованиям исследованных проб готовой продукции;
- ООО «Лента», магазин (Шереметевская ул., д. 11) — несоответствие санитарным требованиям исследованных проб готовой продукции;
- ЗАО «ТД «Перекресток» («Карусель») (Пулковское шоссе, д. 25) — несоответствие санитарным требованиям исследованных проб готовой продукции;
- ИП Сакулина В. Г., производство лавашей (Народная ул., д. 45) — система вентиляции оборудована с нарушениями действующих санитарных правил.

Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора
по г. Санкт-Петербургу

ВАМ ОТВЕЧАЕТ ЮРИСТ

Если ваши права нарушены...

Дежурный по рубрике
— **Ольга ТУЧИНА**, юрист
СПб ООП «Общественный контроль».



— **Планируем с супругом приобрести горящие путевки в Таиланд и, конечно же, хотелось бы избежать возможных неприятных ситуаций, поскольку все документы оформляются в самый последний момент. Подскажите, на что следует обратить внимание при покупке горящего тура?**

Ответ: статьей 4 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» установлено, что услуга должна быть качественной, соответствовать условиям договора, при отсутствии в договоре условий о качестве — услуга должна соответствовать предъявляемым требованиям и целям ее приобретения. В п. 1 ст. 7 указанного закона закреплено право на безопасность предоставляемой услуги для жизни и здоровья потребителя.

При покупке так называемых горящих туров в первую очередь необходимо обратить внимание на договор, в котором должна содержаться информация о туроператоре, прописаны права и обязанности, ответственность сторон. Именно от содержания данного документа зависит безопасность жизни и здоровья, а также качество отдыха. Помните, что претензии вы можете предъявить турфирме только в том случае, если она нарушит включенные в договор условия. Не полагайтесь на устные заверения! Проверьте полученные документы — при оплате вам должны быть выданы кассовый чек, бланк строгой отчетности «туристическая путевка», который является неотъемлемой частью договора.

— **В магазине приобрели планшет. На ценнике была указана цена 25 990, однако в чеке обнаружилось, что сумма покупки составила 28 990. Обратившись к продавцу за разъяснением, получили ответ, что цена изменилась и в настоящее время они занимают сменой ценников. После долгих разбирательств деньги все-таки вернули, однако мне хотелось бы знать, правом ли такие действия продавца?**

Ответ: Согласно ч. 1 ст. 435 Гражданского кодекса РФ оферта представляет собой документально подтвержденное предложение продавца заключить договор, отсюда следует, что ценник — это предложение для потребителя, изучив который, он принимает решение о покупке товара, если все указанные условия его устраивают.

Согласно ст. 10 Закона РФ «О защите прав потребителей» достоверное предоставление информации о цене является существенным условием при выборе товара или услуги. Продавец обязан продать товар по той цене, которая указана на ценнике. Ответственность за нарушение вышеназванных норм установлена в ст. 14.8 Кодекса РФ об административных правонарушениях.

— **Я недавно сделала химическую завивку в парикмахерской. Однако результат меня не удовлетворил. Как вернуть деньги?**

Ответ: Если вас не устроило качество предоставления услуги и факт того, что услуга была оказана некачественно, подкреплен доказательствами и установлен независимой экспертизой специалиста, то вам необходимо обратиться с претензионным письмом в парикмахерскую, а в случае неудовлетворения ваших требований — в суд.

СПб ООП «Общественный контроль» — бесплатная консультация по любому вопросу 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: spbpotrebitel@yandex.ru.



Учредитель и главный редактор —
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Нина Башкирова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг
Фотограф — Алексей Актеньев
Отдел рекламы:
Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова, Леонид Пудов

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

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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: petkach@ya.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

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.

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



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

Номер подписан к печати 18.01.2013 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-63/13/12

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Тираж номера 50 000 экз.

МЕДИЦИНСКИЕ УСЛУГИ

ПРАВО НА ИНФОРМАЦИЮ

В соответствии с постановлением Правительства пациенты, заключающие договор на предоставление платных медицинских услуг, имеют право знать, какие соответствующие виды и объемы медицинской помощи они могут получить бесплатно в рамках программы государственных гарантий (п. 6 Правил).

— Например, вам необходимо исследование головного мозга с помощью магнитно-резонансной томографии, — поясняет юрист адвокатского бюро «Онегин» **Алексей Николаев**. — Вы слышали от соседей или друзей, что такие исследования выполняются за деньги, и тоже решили обратиться в частную клинику. Перед тем как предложить вам договор на платную услугу, представитель медицинской организации (как частной, так и государственной) должен разъяснить, что ЯМР-томографию вам обязаны сделать бесплатно в течение 4 месяцев по направлению лечащего врача поликлиники и в тех клиниках, которые работают в системе ОМС.

Вы также имеете право знать информацию о враче, который в рамках договора будет оказывать вам медицинскую услугу. Этого требует п. 14 Постановления. К обязательным сведениям относится информация о профессиональном образовании доктора и квалификации специалиста. Скажем, обратившись к стоматологу, вы вправе знать, какой вуз он закончил и какую врачебную категорию имеет.

ПРАВО НА ВЫБОР МЕДИЦИНСКОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

Чем выше уровень медицинской помощи, тем сложнее гражданам пользоваться правом выбора клиники. Например, с 2013 г. в базовую программу ОМС включен еще один вид высокотехнологичной медицинской помощи — экстракорпоральное оплодотворение (ЭКО). Если в прошлом году эти операции оплачивались из бюджета и только в двух государственных учреждениях — Мариинской больнице и Центре планирования семьи и репродукции, то с будущего года их можно будет получить бесплатно по системе ОМС еще и в Федеральном центре им. Алмазова, НИИ акушерства и гинекологии им. Отта и нескольких частных клиниках. План бесплатных пациентов на год для каждого стационара определяет межведомственная комиссия, а те пациенты, которые идут сверх плана, в конкретное учреждение могут и не попасть.

— Поэтому право выбора лечебного учреждения в системе ОМС у пациентов практически не работает, — утверждает Алексей Николаев. — Деньги должны идти за пациентом, а не наоборот, как это происходит сейчас. В создавшейся ситуации больше шансов имеют граж-

С 1 января 2013 года в России вступили в силу новые Правила предоставления платных медицинских услуг, которые приняты постановлением Правительства РФ № 1006 от 04.10.2012. Какие новые права появились сегодня у пациентов?

БЕСПЛАТНОЙ МЕДПОМОЩИ СТАНЕТ МЕНЬШЕ

дане, обратившиеся в клиники в декабре или, в крайнем случае, в январе, когда госзаказ еще не сформирован. Но в любом случае закон на их стороне, поэтому пользоваться своими правами и защищать их необходимо.

То же самое касается и выбора поликлиники, в которой граждане могут получить медицинскую помощь независимо от района проживания. По закону им не имеют права отказать, а по другим причинам — могут. К ним относится превышение нормы прикрепленного населения, большая загруженность врачей, дефицит специалистов, а также большой объем платных услуг в ущерб бесплатным.

— В каждом конкретном случае отказа в прикреплении надо разбираться отдельно, — советует начальник отдела по работе с гражданами Территориального фонда ОМС Санкт-Петербурга **Геннадий Лопатенков**.

— Полная гарантия того, что пациента прикрепят, — это проживание на территории обслуживания поликлиники. При возникновении проблемы пациент должен обратиться в страховую компанию, где ему помогут решить вопрос с реализацией права на выбор поликлиники и объяснят, правомерны ли основания для отказа в прикреплении.

Проблема доступности бесплатной медицинской помощи в установленные Территориальной программой ОМС сроки с начала нового года может возрасти, поскольку теперь собственник государственного медицинского учреждения не может (как это было раньше) запретить ему оказывать платные медицинские услуги.

— Это связано с возрастанием самостоятельности госучреждений в сфере предпринимательской деятельности, которую дает постановление Правительства РФ № 1006, — комментирует Геннадий Лопатенков.

— Если раньше регулирование платных услуг осуществлялось на трех уровнях — федеральном (постановление Правительства), региональном (распоряжение Комитета по здравоохранению) и локальном (приказ руководителя клиники), то с 1 января 2013 г. действует всего один нормативно-правовой акт — постановление Пра-



вительства РФ, и руководители медицинских учреждений вправе самостоятельно определять объем и структуру платных услуг.

Остается надеяться, что сдерживать рост платных услуг в государственных учреждениях позволит полноценный госзаказ.

ПРАВО НА БЕСПЛАТНОЕ ЛЕЧЕНИЕ ПРИ ОКАЗАНИИ ПЛАТНЫХ УСЛУГ

Каждый россиянин имеет право на бесплатное лечение в случае возникновения экстренных ситуаций, угрожающих жизни. Об этом гласит п. 21 постановления.

— Например, пациенту выполняют операцию по удалению желчного пузыря в рамках договора на оказание платных медицинских услуг. В послеоперационном периоде у него началось кровотечение, потребовавшее еще одной операции. Лечение этого осложнения должно быть проведено бесплатно.

Если осложнение не представляет угрозы для жизни, врач не имеет право проводить медицинские манипуляции за деньги без согласия пациента. Иными словами, получив дополнительную услугу, на которую вы не дали письменного согласия, вы не обязаны за нее платить.

Более подробно со своими правами вы можете ознакомиться на сайте Территориального фонда обязательного медицинского страхования Санкт-Петербурга: www.spboms.ru.

Нина Башкирова

• ДЛЯ СПРАВКИ •

СРОКИ ПРЕДЕЛЬНОГО ОЖИДАНИЯ МЕДИЦИНСКОЙ ПОМОЩИ ПО ТЕРРИТОРИАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ГАРАНТИЙ НА 2013, 2014 И 2015 гг.

Ожидание плановой первичной медико-санитарной помощи при отсутствии острого и обострения хронического заболевания, оказываемой врачами-терапевтами участковыми, врачами-педиатрами участковыми, врачами общей практики (семейными врачами), врачами акушерами-гинекологами участковыми, — не более 7 дней.

Плановых консультаций врачей-специалистов и диагностических исследований:

- при оказании первичной медико-санитарной помощи — не более 14 дней;
- при оказании первичной специализированной медико-санитарной помощи — не более одного месяца по направлению медицинской организации, оказывающей первичную медико-санитарную помощь;
- проведение компьютерной томографии — не более двух месяцев;
- проведение магнитно-резонансной и позитронно-эмиссионной томографии — не более четырех месяцев.

Пределный срок ожидания медицинской помощи в дневном стационаре (в том числе восстановительного лечения) — не более трех месяцев.

Пределный срок ожидания специализированной медицинской помощи, оказываемой в стационарных условиях в плановой форме (за исключением высокотехнологичной медицинской помощи, социально значимых заболеваний, перечень которых утвержден постановлением Правительства Российской Федерации, применения вспомогательных репродуктивных технологий (экстракорпорального оплодотворения) и восстановительного лечения) — не более шести месяцев.

Пределный срок ожидания специализированной медицинской помощи, оказываемой в стационарных условиях при социально значимых заболеваниях, — не более четырех месяцев.

СИТУАЦИЯ

ВМЕСТО РЕБЕНКА — УКРАДЕННЫЙ ТОВАР

Недавно на интернет-форуме активно обсуждалась история мамы, которая выиграла суд у строительного магазина, получив компенсацию морального вреда в сумме 3000 рублей. Однако таким образом защищать свои права готовы далеко не все. Да и общественное мнение разделилось.

— Знаю я этих мамочек, понапишут в коляску вещей и вывезут их из магазина, — заявила одна работница торговли с 40-летним стажем, которая нынче занимается защитой прав потребителей.

— С коляской не пускают даже в «Здоровый малыш». А если у меня ребенок на искусственном вскармливании, муж на работе и мне нужна детская смесь? — Возмущается молодая мама. — Не у всех есть бабушки, которые могут посидеть с малышом. Я считаю, что это оскорбление! Как же государство собирается повышать рождаемость, если лишает мам даже возможности посещать магазины?

ЗАКОН НЕ ПРОТИВ КОЛЯСКОК

По словам председателя Союза потребителей Санкт-Петербурга **Евгения Садовского**, действующим законодательством не предусмотрен запрет на вход потребителя в торговый зал с детской коляской. В соответствии со СНиП 35-01-2001 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения» покупатели с детскими колясками относятся к маломобильным группам населения. К ним же относятся люди, испытывающие затруднения при самостоятельном передвижении, получении услуги, необхо-

Магазины против колясок

Мамы с колясками в магазины ходят редко. И вовсе не потому, что не хотят, чаще — их туда не пускают. Создается впечатление, что вместе с правом свободной торговли магазины получили право самостоятельно определять категории своих покупателей. На чьей стороне закон, разбиралось «ПК».



димой информации или при ориентировании в пространстве.

Кроме этого, не допускается отказ организации от заключения договора розничной купли-продажи при наличии возможности предоставить потребителю соответствующие товары.

Таким образом, магазин не имеет права отказать в заключении договора розничной купли-продажи товара покупателям с детскими колясками и, соответственно, должен обеспечить вход в магазин.

В соответствии с государственной программой на 2011–2015 гг. «Доступная среда», утвержденной постановлением Правительства РФ от 17.03.2011 г. № 175 предусмотрено, что на территории Российской Федерации необходимо создавать равные возможности

получения услуг всеми категориями населения, в том числе и маломобильными группами населения.

В крупных магазинах проблем с детскими колясками не видят.

— У нас стоят защитные рамки, которые среагируют, если в коляске оказался случайно не оплаченный товар, — говорит менеджер по связям с общественностью торговой сети «Лента» **Яна Могилева**. — И потом, тележки для покупателей больше детских колясок, поэтому не создают никому проблем.

ЕСЛИ ВАС НЕ ПУСТИЛИ В МАГАЗИН

Если охранник или администрация магазина не пускает вас в торговый зал с коляской и вынуждает оставить ее на улице, вы име-



те право потребовать письменную гарантию ее сохранности. Также вы можете попросить предоставить другое транспортное средство для ребенка. Если вас не пускают в магазин с коляской, действия продавца можно расценивать как самоуправство.

В случае если в результате самоуправства потребителю не причинен существенный вред, то виновное лицо привлекается к административной ответственности в соответствии со ст. 19.1 КоАП РФ. Если потребителю в результате самоуправства причинен существенный вред, то виновное лицо привлекается к уголовной ответственности в соответствии с Уголовным кодексом РФ.

В подобной ситуации Евгений Садовский советует написать заявление в книгу жалоб, затем сфотографировать его, а фотографию вместе с жалобой направить в Роспотребнадзор, прокурору или обратиться в суд.

Людмила ДЕМИНА

СУДЕБНАЯ ПРАКТИКА

НЕУДАЧНАЯ ПОКУПКА

В октябре 2010 г. Сергей решил приобрести телефон iPhone 4 в Петербурге, хотя имел возможность купить его в Финляндии. Молодой человек подумал, что гораздо удобнее, когда сервисное обслуживание под боком, а не в соседней стране. Конечно, он не предполагал, что телефон, приобретенный в павильоне МТС за 28 тысяч рублей, вскоре сломается. Через несколько месяцев (в период гарантийного срока) в телефоне отказал динамик, в результате чего аппарат было невозможно использовать по назначению.

На тот момент средства связи с сенсорным экраном еще не относились к группе технически сложных товаров. Эта поправка вступила силу только в ноябре 2011 г. Поэтому Закон «О защите прав потребителя» позволял Сергею в период гарантийного срока расторгнуть договор купли-продажи, вернув товар ненадлежащего качества продавцу. С таким требованием молодой человек и обратился в ЗАО «Русская телефонная компания» (дилер МТС) на пр. Художников, 16. Убедившись в очевидном дефекте, продавец предложил отправить телефон на «дополнительную проверку качества» и попросил покупателя подписать заявление... о проведении ремонта. Такой документ Сергей подписать отказался, телефон не отдал и потребовал назначить время и место экспертизы, в которой хотел принять участие. Но ни экспертизы с возможностью присутствия на ней, ни денег, которые по ст. 22 указанного закона должны были ему вернуть в десятидневный срок, так и не увидел.

Реакции не последовало ни после второго заявления Сергея, ни после третьего. Шел уже второй месяц бесплодных переговоров, и продавец по-прежнему кормил покупателя обещаниями проверить качество товара, но их не выполнял.

— Если бы этот iPhone был куплен сегодня, — говорит юрист **Вадим Тимофеев**, — он уже рассматривался бы как технически сложный товар и требование о возврате денег, а также замене можно было бы предъявить только в течение 15 дней после покупки, а не всего гарантийного срока. Если с момента покуп-

О том, как можно добиться справедливости и возместить ущерб при покупке товара ненадлежащего качества, поведал один из наших читателей. Он приобрел сотовый телефон, который оказался с дефектом, и, несмотря на сопротивление продавцов, сумел вернуть потраченные деньги и компенсировать расходы на судебные издержки. Его пример — другим наука.

СКУПОЙ ПРОДАВЕЦ ЗАПЛАТИЛ В СЕМЬ РАЗ БОЛЬШЕ

ки прошло несколько месяцев, то возврат денег возможен только при наличии доказанного существенного недостатка или после ремонта, который не дает возможности использовать товар в течение каждого года гарантийного срока в совокупности более чем тридцать дней вследствие неоднократного устранения различных недостатков.

СТАВКИ РАСТУТ

В августе 2011 г. Сергей обратился с иском в мировой суд, в котором требовал не только возврата денег за телефон, но и компенсацию морального вреда в размере 6000 рублей, а также разницу в возросшей стоимости товара на момент предъявления претензии — 3000 рублей. Однако ни на одно заседание суда, которых состоялось вплоть до января 2012 г. восемь (!), представители Русской телефонной компании не явились. А между тем издержки росли. В своем новом заявлении Сергей потребовал увеличить сумму издержек, которые уже включили в себя не



только выросшие пени за просрочку возврата товара (по закону 1% от стоимости товара в сутки), но и оплату юридических и нотариальных услуг. Поскольку сумма исковых требований к ответчику возросла до 82 тысяч рублей, материалы были переданы в федеральный суд Выборгского района.

Представители Русской телефонной компании не показались и там — ни на первом, ни на втором, заключительном заседании. В их отсутствие суд удовлетворил все требования Сергея и присудил взыскать с компании 66 740 рублей в пользу потребителя и штраф 142 413 рублей в доход государства.

Но Русская телефонная компания не только исполнила законное решение суда, пока не вмешались судебные приставы, пришедшие описывать имущество компании. Только тогда Сергей получил свои деньги. А компания потеряла в сумме более 200 тысяч рублей, то есть в 7,5 раза больше стоимости злостного мобильника!

Хотя покупателю пришлось в течение полтора лет доказывать свою правоту, он окупил все расходы и даже получил компенсацию за потерянное время.

НЕ ПОПАДАТЬСЯ НА УЛОВКИ

Юрист **Вадим Тимофеев** предупреждает о самых распространенных ошибках потребителей.

— Возвращая товар в магазин, никогда не подписывайте вслепую бумаги, которые вам предлагают. Внимательно ознакомьтесь с текстом. Еще лучше составить претензию самостоятельно и оформить ее в двух экземплярах, потребовать у продавца поставить подпись, печать и дату либо направить ценным письмом с описью вложения и уведомлением о вручении.

Если у вас забирают товар на экспертизу, то лучше не отдавать его, а принести в назначенный час в указанное место, где она будет проводиться. Ведь по Закону «О защите прав потребителей» вы имеете право присутствовать при проведении экспертизы. В противном случае товар может «случайно» получить повреждения, например, выпсть из рук продавца или промокнуть, и тогда доказать факт производственного дефекта будет сложно. При обнаружении недостатка вы имеете право вернуть деньги, поменять товар или произвести ремонт за счет магазина. Если магазин не выполняет любое из этих требований и отказывает вам в претензии, вы вправе обращаться в суд.

По мнению Вадима Тимофеева, большинство подобных исков в Петербурге решается в пользу потребителей. Главное — запастись терпением и обратиться за консультацией к специалистам в сфере защиты прав потребителей.

Нина БАШКИРОВА

НАУКА — ПОТРЕБИТЕЛЯМ

ТАРТРАЗИНОВАЯ АСТМА

Прежде чем разрешить к применению ту или иную пищевую добавку, ученые проводят исследования на животных. — Хотя безопасность добавок доказывается многократными опытами на животных, это не исключает возможность избирательной реакции отдельных людей на чужеродное вещество, — считает зав. кафедрой патологии медицинского факультета СПбГУ, доцент к.м.н. **Леонид Чурилов**.

— Проблема в том, что добавки, которые не вызовут никаких негативных последствий у одного человека, могут быть причиной расстройства здоровья у другого. Все дело в индивидуальных генетически обусловленных особенностях иммунной системы и обмена веществ у разных людей, а также в дозировках конкретного вещества.

Однако по частоте негативного влияния на здоровье человека несколько разрешенных добавок вызывают беспокойство врачей. Одна из них — синтетический азокраситель E102 «тартразин желтый», который часто используется в кондитерских изделиях, газированных напитках, мороженом, йогуртах, консервированных овощах и фруктах.

По словам доцента кафедры Педиатрической академии, аллерголога-иммунолога к.м.н. **Андрея Камаева**, тартразин способен провоцировать обострение бронхиальной астмы и другие аллергические реакции у детей.

— И мы часто наблюдаем такие явления. Это вещество стимулирует выброс инсулина в крови человека и запускает реакцию организма по типу аллергической. Поэтому мы предупреждаем родителей, чтобы не давали детям сладостей с тартразином.

КОВАРНЫЕ ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Многие диетологи рекомендуют своим пациентам липоевую кислоту — витамин и антиоксидант, который содержится не только в пищевых добавках, но и в натуральных продуктах: печени, красном мясе, шпинате,

ДОБАВКИ, КОТОРЫЕ МЫ НЕ ВЫБИРАЕМ

О пользе и вреде пищевых добавок давно говорят и спорят, но без них сегодня не обходится ни один производитель продуктов питания. Если добавки приносят вред здоровью, то почему их не запрещают к использованию? Или их опасность сильно преувеличена?

брокколи, картофеле, моркови, свекле и дрожжах. Однако липоевая кислота полезна далеко не всем. У людей с болезнью Хиртана она так меняет иммунологические свойства инсулина в организме, что это становится причиной периодического резкого падения уровня глюкозы в крови. В Японии и Корее от этого пострадали сотни человек. Лицам с такими особенностями иммунной системы эти пищевые добавки противопоказаны.

Очень осторожно Леонид Чурилов советует отнестись к подсластителям: сорбиту, ксилиту и сахарину, которые используются не только в диетических продуктах питания, но и в обычных конфетах и других продуктах. Это сахарин и его натриевые, калиевые и кальциевые соли — E954, E952.

— Существует много исследований, доказывающих их негативное влияние на развитие сосудистых осложнений у больных сахарным диабетом. Таким пациентам я рекомендую использовать подсластители на основе аминокислот, которые стоят дороже, но более безопасны. Важно учитывать, что у человека вредный эффект могут оказывать даже не сами пищевые добавки, а



продукты обмена этих веществ, создаваемые, например, кишечной микрофлорой.

ВМЕСТЕ МЫ РАЗРУШАЮЩАЯ СИЛА

Действие гистологического красителя, который придает стойкий цвет продуктам (например, нитрит натрия для окраски колбас и сосисок), основано на его избирательной

способности окрашивать клетки. Еще выдающийся патолог **Пауль Эрлих**, разработавший многие подобные методы окраски, называл такие красители магическими пулями. А раз это так, то можно предположить, что попадая внутрь организма, краситель «испачкает» и наши собственные клетки. Не исключено, что их употребление может постепенно привести не к острой, а к хронической токсичности организма. Конечно, на пути к клеткам краситель разрушается кишечной микрофлорой и печени. Но всегда ли все последствия и индивидуальные особенности этого могут быть учтены?

Вот, например, бензоат натрия E211 (бензойная кислота), который используют в майонезе, пресервах, консервах и других продуктах длительного хранения для подавления развития дрожжей и плесневых грибов. Для организма он является чужеродным соединением и подлежит дезинтоксикации в печени и почках. Однако нельзя не учитывать его негативного воздействия на клетки. Об этом говорит только что опубликованное исследование турецких патофизиологов, которые обнаружили генотоксический эффект у бензойной и фосфорной кислот, а также пропионата кальция. При прямом действии на лейкоциты все они, а особенно их сочетания, повреждали ДНК.

— Среди изученных турецкими учеными пищевых добавок более или менее лишенной таких эффектов оказалась только лимонная кислота, — замечает Леонид Чурилов. — Поэтому чем меньше попадает в организм чужеродных токсических веществ, тем лучше, ведь неизвестно, в какую реакцию между собой вступят все поступающие в организм добавки, как они будут взаимодействовать с микрофлорой организма, его иммунной системой. А их взаимодействие с лекарствами предугадать вообще невозможно.

Оценивая влияние на человека пищевых добавок, сегодня, наверное, невозможно принять однозначного решения, иначе пришлось бы запретить все. Но каждый человек сам должен сделать для себя вывод и оценить собственный риск, заботясь о своем здоровье и здоровье своих детей.

Дина ЛОВЕЙКО

ВАШИ ПРАВА

В Законе «О защите прав потребителей» дано лишь несколько признаков, по которым недостаток товара может быть признан существенным. Это дефект, который не дает возможности использовать технику по назначению, его невозможно устранить, он выявляется неоднократно, появляется вновь после устранения, не может быть устранен без несоразмерных затрат времени или денег.

Но реальные проблемы, с которыми сталкиваются покупатели, могут и не входить в предложенный перечень, поэтому рассмотрим на примерах, как надо действовать в тех или иных случаях.

СТИРАЕТ, НО НЕ РАБОТАЕТ

Анна Ивановна купила стиральную машину, которая дома отказалась работать — произошло замыкание в сети. Мастер покопался в машине и сообщил, что починил ее. Машина поработала 10 месяцев, а потом ее опять закоротило. По заявлению потребителя магазин забрал машину и больше месяца не реагировал на письменное требование покупателя предоставить модель другой марки. А когда Анна Ивановна в очередной раз сама обратилась в магазин, ей ответили, что машина в порядке, и пригрозили, что заставят платить деньги за дорогостоящую экспертизу, если она не заберет свой товар обратно.

Поскольку поломка произошла в течение гарантийного срока, то по Закону «О защите прав потребителей» покупательница имеет право требовать замены товара ненадлежащего качества на основании существенного недостатка. Если при включении стиральной машины в сеть возникает короткое замыкание, значит, недостаток связан с угрозой жизни и здоровью, то есть машина не может использоваться по назначению — поэтому он является существенным. Другое дело, что причина может быть в сети квартиры, а не машины. Но мастер уже установил первый раз дефект и даже пытался его устранить. Недостаток, который выявляется неоднократно, также должен быть признан существенным. И наконец, магазин забрал машину обратно, чем и признал факт существования недостатка, — уточнил председатель общественной организации «Союз потребителей Санкт-Петербурга» Евгений Садовский.

— Потребитель всегда должен доказать, что в товаре имеется недостаток. А прода-

Никто не застрахован от неудачи при покупке сложной бытовой техники. Гораздо неприятнее, если бракованный товар продавец не хочет принимать обратно, пуская в ход железные аргументы и пользуясь порой непонятными для потребителя терминами. Один из таких терминов — «существенный недостаток». Его наличие позволяет расторгнуть договор купли-продажи, вернуть деньги или заменить некачественный товар на исправный. «ПК» решило разобраться, какая именно поломка может считаться существенным недостатком?

Что такое существенный недостаток?



вец в силу статьи 18 Закона «О защите прав потребителей» обязан принять от покупателя лишь некачественный товар. В данном случае недостаток имеет место быть. Однако, если по результатам проверки качества товара между продавцом и покупателем возникает спор о причинах недостатка (к примеру, продавец говорит, что потребитель нарушил условия эксплуатации, а потребитель с этим не согласен), продавец обязан за свой счет провести независимую экспертизу, в которой также вправе участвовать потребитель.

Если экспертиза докажет, что вины покупателя нет, то он не должен ее оплачивать. А магазин, отказавшись удовлетворить законное требование покупателя заменить товар в установленный законом срок, должен будет выплатить ему не только стоимость товара, но и неустойку в размере 1% за каждый день просрочки.

РЕМОНТИРОВАТЬ ИЛИ ЗАМЕНИТЬ

Андрей купил мобильный телефон стоимостью 12 тысяч рублей. Через месяц аппарат стал «глючить», в сервисном центре его отремонтировали, а еще через два месяца дефект опять повторился. Молодой человек обратился в сервисный центр, где ему

вновь починили телефон. Но покупатель подумал и решил, раз недостаток серьезный и даже «существенный», как сказал мастер, то не хотелось бы ждать третьей поломки. Поэтому он потребовал заменить телефон, но ему отказали.

Признание существенного недостатка в период после 15 дней со дня покупки и в течение всего гарантийного срока согласно ст. 18 Закона «О защите прав потребителей» дает покупателю право требовать замены товара на новый или возврата уплаченной за него суммы. Однако предъявлять требование только одно требование, например ремонт, как сделал Андрей. Продавец его выполнил и вернул покупателю работающий телефон. Теперь мужчине остается ждать третьей поломки, чтобы на этот раз потребовать замены телефона на новый.

«ПЛАВАЮЩИЙ» ДЕФЕКТ

Иван Иванович купил дорогой фотоаппарат, который работал в магазине, а дома перестал. Мужчина решил вернуть бракованную вещь, но в руках продавца аппарат предательски включился. Так продолжалось несколько раз: дома аппарат барахлил — в магазине работал как часы. Наконец продавец все же принял товар, а через неделю вернул

со словами: «Этот недостаток несущественный и менять фотоаппарат не будем».

По словам Евгения Садовского, доказать наличие недостатка, если он «плавающий», весьма сложно.

— Если в момент предъявления купленного товара в магазине недостаток не обнаруживается, то продавец вправе отказать: ведь он не видит дефекта, который делал бы невозможным полноценное использование товара. В этом случае покупателю нужно взвесить свои шансы на успех и либо, получив отказ от продавца в удовлетворении своих требований, сделать независимую экспертизу самостоятельно, после чего с ее результатами потребовать возмещения материальных затрат и возврата денег или замены товара на новый или аналогичный, либо иным способом доказывать «плавающий» дефект.

Но в данном случае этого не потребуется, так как продавец принял у покупателя товар обратно, чем доказал факт наличия недостатка. А поскольку между сторонами возник спор о причинах, то, как мы уже говорили выше, магазин обязан провести независимую экспертизу товара с участием потребителя или удовлетворить его претензию в добровольном порядке.

Людмила ДЕМИНА

ВАШИ ПРАВА

НАУЧИТЕСЬ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ АВТОМАТОМ!

Евгений живет в г. Пушкине, а работает в Петербурге, поэтому ежедневно пользуется электричкой, покупая билеты в кассах Витебского вокзала. 28 сентября он, как обычно, возвращался с работы, но, увидев в кассах большие очереди, решил воспользоваться установленным здесь же терминалом.

При покупке билета он ошибочно указал пункт назначения «Купчино» вместо станции Детское Село, однако уже опустил в банкомат 20 рублей -- стоимость билета до Детского Села. Но операцию «Купить билет» не включил, вовремя обнаружив свою ошибку. Когда он попытался ее исправить и поменять станцию назначения, автомат сообщил, что деньги не возвращает, и потребовал доплатить еще 12 рублей, чтобы выдать покупателю ненужный ему билет до Купчина. Надпись на табло гласила: «Вы потеряете свои деньги, если выполните эту функцию». Так, гражданин не получил возможность вернуть свои деньги, хотя саму сделку еще не совершил.

Редакция связалась с Северо-Западной пригородной пассажирской компании (ОАО СЗППК). В письменном ответе на наш официальный запрос сообщается, что «при оформлении проездного документа через терминал самообслуживания на экране терминала отображается каждое действие, заданное пассажиром. Таким образом, перед нажатием кнопки «Купить» а также внесением денежных средств пассажир может проверить правильность заданных им реквизитов билета».

Собственно, это Евгений и сделал. Проверил, но убедился, что ошибся. Хотя деньги он уже внес, однако функцию «Купить» не осуществил. Как оказалось, автомат не разделяет эти два действия, считая, что, внося деньги, пассажир уже автоматически что-то покупает.

Терминал, ты не прав!

Как известно, в мире нет ничего совершенного, и автоматы по оплате услуг — не исключение. На них часто жалуются потребители. Их претензии касаются скрытой информации о комиссионных сборах, а также отказе автоматов выдавать сдачу. В редакцию нашей газеты обратился потребитель, которого обманул терминал на Витебском вокзале.



Однако это не так. По Закону «О защите прав потребителей» сделка считается осуществленной только в том случае, если человек приобрел купленную вещь или получил услугу. А Евгений свой билет не получил. И не имел возможности это сделать, не теряя при этом своих денег.

Из ответа начальника пассажирской службы ОАО «СЗППК» Ю. Ю. Коржиковой неясно, случился ли в автомате сбой или функции «отмены ошибочного действия» при внесении денег вообще не существует. Но зато сказано, что «в случае возникновения затруднений (сбоев) при работе с терминалом самообслуживания пассажиры могут обратиться в любое кассовое окно для вызова ответствен-

ного работника, который обязан принять от пассажира заявление установленной формы на возврат сдачи, не выданной терминалом». Потребитель так и поступил, обратившись за помощью к сотруднику вокзала. Однако вместо вызова ответственного работника услышал два совета: «Научитесь пользоваться автоматом!» и «Звоните в службу поддержки».

ХИТРОСТЬ ИЛИ НЕДОРАБОТКА

Евгений сообщает, что система возврата денег в автоматах предусмотрена, но только в том случае, если все действия

выполнены правильно. Автомат возвращает сдачу, если внесенная сумма денег больше требуемой. А если меньше -- то оставляет себе. Что это: хитрость или недоработка? Хочется надеяться, что второе, тем более что представитель ОАО «СЗППК» сообщает, что «в настоящее время прорабатывается вопрос о внесении конструктивных изменений для улучшения работы терминалов самообслуживания». А в планах компании -- «увеличение набора функциональных возможностей и дополнительных услуг», в частности, появится возможность приобрести в автоматах не только разовые, но и абонементные билеты.



Остается пожелать пассажирам внимательнее изучать пошаговую инструкцию для оформления проездного документа, чтобы не попасть в денежную ловушку, как это произошло с Евгением из г. Пушкина. Из ответа ОАО «СЗППК» следует, что инструкция появляется в информационном окне после нажатия кнопки «Справка». А если произошла ошибка и вам не вернули деньги, требуйте встречи со старшим кассиром и пишите заявление о возврате денег. Если и это не поможет, обращайтесь в редакцию «ПК».

Подобных обращений, свидетельствующих о плохой работе терминалов, могло быть больше, но из-за небольших сумм люди, скорее всего, не хотят терять время и портить себе нервы. Евгений поделился своим горьким опытом с одной единственной целью: чтобы подобная ситуация не повторилась с другими пассажирами. И правильно сделал. Только обращая внимание на подобные недостатки, можно заставить продавцов товаров и услуг уважать права потребителей.

Дина ЛОВЕЙКО

СОСИСКИ ПО ГОСТУ: ВЫСОКАЯ ЦЕНА НЕ ГАРАНТИЯ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В ДВЕ ЛАБОРАТОРИИ

11 образцов сосисок, закупленных в гипермаркетах «Карусель», «О'Кей» и «Лента» отправились сразу в две лаборатории: ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лабораторию Института холода и биотехнологий, входящего в состав Санкт-Петербургского национального исследовательского университета информационных технологий, механики и оптики (ИТМО).

Если первая испытательная лаборатория, аккредитованная в системе ГОСТ Р и входящая в состав Россельхознадзора РФ, провела исследование сосисок по физико-химическим показателям (определяла содержание белка, жира, влаги и состав фарша), то вторая, учебная лаборатория проводила исключительно органолептический анализ представленных образцов. Причем студенты Института холода и биотехнологий под руководством декана факультета пищевых технологий профессора **Александра Ишевского** проводили органолептическое исследование вслепую двумя комиссиями по 12 человек. Оценке подвергались сосиски в сыром виде и уже приготовленные.

НЕХАРАКТЕРНЫЕ ЗАПАХ И ВКУС

У студентов ИТМО сначала внешний вид сосисок не вызвал подозрений. Все они были ровные, розовые и упругие. Но сроки хранения (от 20 до 30 суток) навели будущих технологов-пищевиков на мысль, что в сосисках присутствует слишком много консервантов.

— Без консервантов такая продукция может храниться не более трех суток, — объяснил профессор Александр Ишевский. — Для того чтобы продлить сроки хранения, практически все производители прибегают к консервантам, хотя их повышенное содержание в продукте может вызвать неприятное послевкусие и нарушение работы желудочно-кишечного тракта.

Наличие консервантов в сосисках косвенно подтвердила и дальнейшая термическая обработка. Большинство образцов в сваренном виде имели нехарактерный запах и вкус.

— В рецептуры сосисок высшего сорта должно входить не более 12% жировой и соединительной

После обильных трапез во время новогодних праздников петербуржцы возвращаются к обычной пище. А что может быть удобнее сосисок — купил и сварил, тем более что выбор сосисок сегодня огромен. Есть «Молочные» и «Сливочные» — по ГОСТу, есть с сыром и другими добавками, но уже по техническим условиям. Правда, большим спросом у покупателей все-таки пользуется те, на оболочке которых указан ГОСТ 52196-2003. Потребители надеются, что классические сосиски обладают лучшими потребительскими свойствами и имеют большее содержание мяса. Насколько оправданы такие ожидания, в очередной раз решила выяснить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

ткани, — продолжает Александр Ишевский. — Все производители не указывают процентное содержание свинины и говядины, как это было раньше, в советские времена. Проведенные органолептические испытания показали, что рецептуры всех представленных проб, за исключением образцов от ОАО «МК «Клининский», ООО «ФЭС», ООО «ПК «Петербургженка» и ООО «ОМПК», содержат завышенное количество мясного сырья низкого сорта (жировая обрезь или мясо механической обвалки), выданного под прессом из костной массы.

Кстати, удивил образец сосисок «Молочные» от ООО «Пит Продукт»: зачем было использовать усилитель вкуса при стоимости 384 руб. за 1 кг? За такую цену потребитель вправе рассчитывать на мясной продукт, подвергнутый минимальной технологической обработке. А по факту образец сосисок «Молочные» имел после варки посторонние запах и привкус и нехарактерный цвет бульона, который оказался еще и очень соленым. Производители, использующие усилители вкуса, маскируют таким образом некачественное мясное сырье, придавая своей продукции нехарактерный основной вкус и послевкусие.

Серьезные нарекания у лаборатории Института холода и биотехнологий возникли еще к некоторым образцам сосисок. Так, запах сосисок «Сливочные» от ОАО «Парнас-М» (цена 312 руб. за кг) после варки оказался «резко нехарактерным», цвет бульона «мутным», а его вкус «очень соленым». Также «нехарактерный» запах после варки имели сосиски ООО «Перспектива» («Кронштадтский МПЗ») по цене 312 руб. за кг и сосиски «Молочные» ТМ «Останкино» по цене 357 руб. за кг. Причем цвет бульона сосисок из Кронштадта оказался мутным, вкус — очень соленым, а запах — «нехарактерным».

Также в ходе проверки с помощью реакции на йод был сделан вывод, что «во всех пред-

ставленных образцах присутствует растительный белок».

По мнению профессора Александра Ишевского, такие замечания по качеству говорят не только о заниженном содержании в сосисках мяса, но и о нарушении технологии их приготовления.

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТЫ!

Однако ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», аккредитованная в системе ГОСТ Р, а следовательно, обладающая более высоким статусом при проведении исследований, не сочла абсолютно все образцы сосисок не соответствующими обязательным требованиям.

Напротив, только три из одиннадцати образцов лабораторным путем были признаны не соответствующими ГОСТ 52196-2003. Так, сосиски «Молочные» от Колбасного комбината «Богатырь» (г. Москва) содержали больше влаги, чем положено (67,6% вместо «не более 65%»).

А вот два других образца можно смело назвать фальсификатами. Сосиски «Сливочные», изготовленные ООО «ПК «Петербургженка» (г. Санкт-Петербург) содержали в себе не только мелкие единичные фрагменты соединительной ткани, в т. ч. хрящевой, и мелкие единичные фрагменты мышечной ткани птицы, но также соевый белок и животный белок — белок, который содержится не в самом мясе свинины или говядины, а в костях и хрящах. То есть для производства этих сосисок использовалось в т. ч. сырье, не предусмотренное рецептурой ГОСТа.

В подделке ГОСТа можно уличить и подмосковное ООО «ФЭС», выпускающее сосиски «Любительские» под ТМ «Малаховский мясокомбинат». В образце помимо отдельных фрагментов соединительной ткани были обнаружены крахмал и загуститель камедь. Кстати, все три образца,

признанные ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» не соответствующими ГОСТу, оказались и самыми дешевыми из всей закупленной линейки: «Молочные» от «Богатыря» стоили 216 руб. за кг, «Сливочные» от «Петербургженки» — 273 руб. за кг, а «Любительские» из Малаховки — 255 руб. за кг. То есть можно смело сделать вывод о том, что сосиски по ГОСТу по цене менее 300 руб. за кг — скорее всего подделка под ГОСТ.

Материалы экспертизы сосисок были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу еще в конце октября прошлого года. В настоящее время по фактам выявленных нарушений административное расследование продолжается.

ВРАЧИ ПРОТИВ СОСИСОК

По мнению главного детского гастроэнтеролога Санкт-Петербурга **Елены Корниенко**, мамы напрасно приучают своих детей к сосискам, которые те очень любят.

— Сосиски не полезны и даже вредны не только детям, но и взрослым. Они содержат много соли, а синтетические добавки, которые входят в состав сосисок, могут оказывать повреждающее действие на слизистую желудка и кишечника. Опасны и консерванты, которые вызывают различные аллергические реакции. Сосиски — это не мясо, а суррогат, который является тяжелой пищей для печени, поджелудочной железы и желчевыводящих путей, поэтому они совершенно противопоказаны тем, кто страдает хроническими заболеваниями этих органов.

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ВСЕ ИСПРАВИТ?

Начиная с 1 июля 2013 г. подделка сосисок скорее всего обойдется дороже недобросовест-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК ГОСТ 52196-2003



Наименование продукта	Сосиски «Молочные» ТМ «Кронштадтский»	Сосиски «Молочные» ТМ «Ладоград»	Сосиски «Сливочные»	Сосиски «Сливочные» ТМ «Парнас-М»	Сосиски «Молочные» ТМ «Пит-Продукт»	Сосиски «Молочные» ТМ «Клининский» мясокомбинат	Сосиски «Молочные» ТМ «Останкино»
Производитель	ООО «Перспектива», СПб, г. Кронштадт	ООО «Невский трест», СПб	ООО «Иней», СПб	ОАО «Парнас-М», СПб	ООО «Пит-Продукт», СПб	ОАО «Мясокомбинат «Клининский», Московская обл.	ОАО «ОМПК», Москва
Дата изготовления	19.09.2012	01.10.2012	28.09.2012	21.09.2012	27.09.2012	30.09.2012	20.09.2012
Срок годности	до 09.10.2012	до 16.10.2012	до 18.10.2012	до 21.10.2012	до 17.10.2012	до 20.10.2012	до 10.10.2012
Масса, г	840	434	340	320	336	530	350
Розничная цена/кг	308	318	395	312	384	290	357
Место закупки	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	ООО «Лента», Шереметьевская ул., 11, лит. А	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель»
Маркировка	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-03
Органолептические показатели, по НД	Внешний вид: батончики с чистой, сухой поверхностью. Консистенция — нежная, сочная. Цвет и вид фарша на разрезе: фарш светло-розовый или розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус: свойственные данному виду в оболочке диаметром от 18 до 27 мм.						
Внешний вид, консистенция	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус — свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики открученные, длиной 12,5 см, в оболочке диаметром 25 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус — свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики открученные, длиной 11,0 см, в оболочке диаметром 25 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. Фарш на разрезе розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус — свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики открученные, длиной 11 см, в оболочке диаметром 23 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. Фарш на разрезе розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус — свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики открученные, длиной 9,5 см, в оболочке диаметром 27 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус — свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики длиной 11,3 см, в оболочке диаметром 23 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус — свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики открученные, длиной 13,0 см, в оболочке диаметром 26 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус — свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики открученные, длиной 12,0 см, в оболочке диаметром 24 мм
Масс. доля влаги, % Норма/факт	не >65,0/53,8±0,7	не >65,0/62,5±0,7	не >70,0/56,7±0,7	не >70,0/62,4±0,7	не >65,0/58,2±0,7	не >65,0/59,4±0,7	не >65,0/61,0±0,7
Масс. доля белка, % Норма/факт	не <11,0/10,74±0,55	не <11,0/12,85±0,59	не <10,0/12,21±0,53	не <10,0/10,59±0,54	не <11,0/11,56±0,9	не <11,0/11,58±0,59	не <11,0/13,45±0,60
Масс. доля жира, % Норма/факт	не >28,0/27,6±0,7	не >28,0/19,2±0,7	не >25,0/24,6±0,7	не >25,0/20,3±0,7	не >28,0/22,8±0,7	не >28,0/23,4±0,7	не >28,0/20,6±0,7
Гистологическое исследование	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой с достаточным содержанием жировой ткани в виде мелких и крупных жировых капелек. В незначительном количестве встречаются фрагменты мышечной и соединительной тканей. Присутствуют пряности.	Образец представлен однородной мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань. В умеренном количестве выявлены крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Образец представлен однородной, тонко измельченной, мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань. В умеренном количестве встречаются крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, в незначительном количестве — фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Фарш представлен мелкозернистой белковой массой с достаточным содержанием жировой ткани в виде мелких и крупных жировых капелек. В незначительном количестве встречаются фрагменты мышечной и соединительной тканей. Присутствуют пряности.	Фарш однородный, представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в достаточном количестве жировую ткань. В умеренном количестве выявлены крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Фарш тонко измельчен, состоит из мелкозернистой белковой массой, содержащей в достаточном количестве жировую ткань в виде мелких жировых капелек. В умеренном количестве выявлены крупные фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Образец представлен пористой мелкозернистой белковой массой, содержащей среднее количество жировой ткани. В умеренном количестве выявлены фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.
Реакция на йод	Средняя	Средняя	Средняя	Интенсивная	Средняя	Интенсивная	Средняя
Вкус после варки	Жировой	Жировой	Жировой	Жировой	Посторонний привкус	Характерный	Жировой
Запах после варки	Нехарактерный	Характерный	Характерный	Резкий нехарактерный	Посторонний запах	Характерный	Нехарактерный
Соответствие ГОСТ Р 52196-2003	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

АНТИРУЕТ КАЧЕСТВА!

ным изготовителям, поскольку должен вступить в силу новый технический регламент Таможенного союза «О требованиях к мясу и мясной продукции, их производству и обороту».

— Согласно этому закону сосиски с традиционными названиями, такими как «Молочные» или «Сливочные», должны будут иметь строго определенный состав говядины и свинины, — поясняет Александр Ишевский. — Кроме того, в них не должно быть растительного белка, консервантов, усилителей вкуса и других пищевых добавок. Качество и вкус «Молочных» сосисок должен быть одинаков, где бы вы их ни купили: в Петербурге, Москве или на Сахалине. То же самое относится к колбасе и другим мясным и мясосодержащим продуктам, которые носят традиционные устоявшиеся названия. За нарушение закона производителям будут грозить серьезные штрафы, вплоть до 600 тысяч рублей, а в случае повторного нарушения — до 1 миллиона рублей.

Однако **Всеволод Вишневецкий**, председатель СПб ООП «Общественный контроль», сомневается, что после вступления в силу очередного технического регламента качество мясных продуктов улучшится:

— Технические регламенты на молочную и мясо-жировую продукцию действуют уже более четырех лет, а поддельные сливочное масло, спреды, творог, сметана с рынка никуда не исчезли. Необходимо принимать комплекс мер по борьбе с нарушениями в сфере производства и реализации пищевых продуктов, менять всю систему надзора и контроля за качеством товаров и услуг.

СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЯМ

Профессор Александр Ишевский рекомендует потребителям проверять сосиски не только в магазине, но и дома.

— Посмотрите на консистенцию, надавите пальцем на сосиску. Мякоть должна быть упругой, а из сосиски не должна выделяться жидкость. Можно сделать надрез и капнуть на него йода. Если срез стал синего цвета, значит, продукт содержит растительный белок. Сваренная сосиска не должна иметь постороннего запаха и вкуса, который должен быть мясным, а бульон после варки сосисок — прозрачным.

Нина БАШКИРОВА

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

— Сосиски в России традиционно являются продуктом массового потребления. Доля производства вареных колбасных изделий, к которым они относятся, заметно превышает выпуск других колбас или деликатесов. Очень часто такой продукт является «флагманским» для производителя — именно по его качеству и цене потребитель делает выводы обо всей продукции конкретного производителя.

Покупатель, который остался неудовлетворенным, вряд ли станет рисковать и пробовать что-то еще из продукции предприятия. Результаты экспертизы, проведенные «Общественным контролем», доказывают тот факт, что покупка продуктов все еще остается для нас своеобразной потерей. Более того, потребитель зачастую не имеет представления о том, какой действительно должна быть на вкус настоящая гостовская сосиска, он оперирует понятиями «вкусный» или «свежий», но определить наличие нехарактерных запахов или включений более дешевого сырья для большинства людей весьма затруднительно. Поэтому чрезвычайно важна оценка такой продукции экспертами и специалистами, каковыми, безусловно, являются сотрудники лабораторий, участвовавших в этой проверке. Именно они, руководствуясь профессиональными знаниями и опытом, должны аргументированно и непредвзято разъяснять и покупателям, и производителям те требования, согласно которым должна производиться продукция.

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний образцов сосисок ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его директора Нину Бровкину.

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 мая 2012 года № 216-рп.



Сосиски «Молочные» тм «Мясной дом Бородина»	Сосиски «Молочные» тм «Колбасный комбинат «Богатырь»	Сосиски «Сливочные»	Сосиски «Любительские» тм «Малаховский мяскокомбинат»
ООО «МДБ», Московская обл.	ООО «Колбасный комбинат «Богатырь», Москва	ООО «ПК «Петербурженка», СПб	ООО «ФЭС», Московская обл.
27.09.2012	26.09.2012	26.09.2012	27.09.2012
до 12.10.2012	до 26.10.2012	до 16.10.2012	до 17.10.2012
400	635	552	530
379	216	273	255
ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель»	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	ООО «Лента», Шереметьевская ул., 11, лит. А
Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003
продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Форма и размер: открученные или перевязанные батончики длиной от 9 до 13 см,			
Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус - собственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики открученные, длиной 12,2 см, в оболочке диаметром 27 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус - собственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики открученные, длиной 12,2 см, в оболочке диаметром 26 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус - собственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики открученные, длиной 11 см, в оболочке диаметром 22 мм	Батончики с чистой сухой поверхностью, нежной, сочной консистенцией. На разрезе фарш розовый, однородный, равномерно перемешан. Запах и вкус - собственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, в меру соленый. Батончики длиной 11 см, в оболочке диаметром 24 мм
не >65,0/57,8±0,7	не >65,0/67,6±0,7	не >70,0/66,2±0,7	не >63,0/61,2±0,7
не <11,0/12,27±0,58	не <11,0/11,75±0,59	не <10,0/11,85±0,9	не <10,0/14,79±0,9
не >28,0/24,1±0,7	не >28,0/15,6±0,7	не >25,0/17,8±0,7	не >30,0/16,4±0,7
Образец представлен пористой мелкозернистой белковой массой, содержащей среднее количество жировой ткани. В незначительном количестве встречаются фрагменты рыхлой и плотной соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	Фарш однородный, представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань, преимущественно в виде мелких и крупных жировых капелек. В умеренном количестве выявлены крупные фрагменты соединительной ткани, фрагменты мышечной ткани. Присутствуют пряности.	В образце масса фарша тонко измельчена, состоит из мелкозернистой белковой массы с умеренным количеством жировой ткани. Встречаются единичные мелкие фрагменты соединительной ткани, в том числе хрящевой, и мелкие единичные фрагменты мышечной ткани птицы. Присутствуют пряности. Обнаружены соевый белок (изolat) и животный белок.	Образец представлен мелкозернистой белковой массой, содержащей в среднем количестве жировую ткань. В незначительном количестве присутствуют фрагменты соединительной ткани, единичные мышечные волокна. Выявлены пряности. Обнаружены крахмал, в отдельных случаях - камедь.
Средняя	Интенсивная	Средняя	Средняя
Жировой	Характерный	Характерный	Характерный
Характерный	Характерный	Характерный	Характерный
Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

МНЕНИЕ ЭКСПЕРТА

Владимир ПУТИН в начале 2013 г. подписал Федеральный закон «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации», который вводит обязательное страхование гражданской ответственности застройщика за неисполнение (ненадлежащее исполнение) им обязательств по передаче жилого помещения участнику долевого строительства.

Защитит ли новый закон дольщиков?

Какие же теперь гарантии получают потребители, заключающие договора долевого строительства? На этот вопрос корреспондент «ПК» попросила ответить консультанта комиссии по недвижимости Общества потребителей СПб и Ленинградской области **Анну Горбенко**.

— Новый закон о страховании рисков застройщиков, которые используют средства дольщиков, призван защищать людей, вкладывающих деньги в строящиеся жилье. Можно ли будет теперь с уверенностью вкладывать средства в строящуюся недвижимость, не боясь их потерять?

— Некоторая гарантия того, что дольщикам будут возвращены денежные средства в случае банкротства застройщика, безусловно, есть. Но она не стопроцентная. Например, в стране может вновь случиться экономический кризис. Тогда число недостроенных домов опять резко возрастет и в страховых фондах просто не хватит денег на всех. Кроме того, закон защищает финансовые интересы дольщиков и в то же время снимает ответственность с застройщиков, которым предлагается страховать свои риски в обществе взаимной ответственности или страховых компаниях. Тем самым стимул для поиска средств и завершения строительства, которое по каким-то причинам затягивается, у строительных компаний пропадает. Зачем устраивать, если страховой фонд или банк все оплатит?

— Будет ли возмещаться вся сумма вложенных средств или дольщики смогут получить лишь частичную компенсацию?

— Сумма, возвращаемая дольщикам, будет определяться исходя из рыночной стоимости объекта. Мы надеемся, что будут возвращены все деньги, поскольку законом прописаны и штрафные санкции, но насколько этот закон будет точно работать, сказать пока трудно.

— Можно требовать страховое возмещение, если квартира достроена в срок, но имеет существенные дефекты?

— Дольщики обращаются за возмещением своих затрат в том случае, если застройщик не построил дом и не может удовлетворить требования кредитора по возврату денежных средств. Если дом достроен, но у дольщика есть претензии по поводу качества жилья, то данный вопрос должен решаться непосредственно с застройщиком.

— Многие прогнозируют подъем цен на строящееся жилье. Насколько они могут вырасти?

— Высокие суммы страховых выплат потребуют и серьезных страховых взносов, соответственно, расходы застройщиков вырастут, что непременно отразится на стоимости квадратного метра строящегося жилья. По оценкам экспертов, цена на квартиры до конца года вырастет на 7–10%.

Нина БАШКИРОВА

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Рыбу любят многие, но все возрастающий спрос на качество заставляет особенно привередливых покупателей искать рыбные деликатесы за границей, например, в соседней Финляндии. Однако теперь рыбную продукцию, выпущенную по стандартам страны Суоми, можно приобрести и в Санкт-Петербурге.



Рыбные деликатесы по финским стандартам

Этого смогло добиться молодое питерское предприятие ООО ТД «Маяк Балтики», пригласив к себе финских специалистов и закупив финское оборудование. Теперь и в городе на Неве выпускают вкусную рыбу высокого качества под торговой маркой «Laplandia Fish».

Компания освоила производство рыбы холодного и горячего копчения, а также соленой красной рыбы по финским технологиям с использованием финского сырья. Специальные копильные печи позволяют регулировать температуру и влажность дыма в зависимости от вида рыбы и ее размеров. В них рыба приобретает нежную консистенцию, а традиционная ольховая стружка придает ей тонкий аромат дыма. Тщательное соблюдение технологии является гарантией правильного и равномерного копчения и сохранения полезных свойств рыбы. Такая продукция хранится недолго — от 10 до 40 суток, ведь в ней нет консервантов и других пищевых добавок, только натуральное сырье. В этом тоже кроется секрет превосходного вкуса. Контроль качества продукции на предприятии ведется по стандартам ЕЭС под пристальным вниманием технологов из Финляндии.

Под торговой маркой «Laplandia Fish» выпускается несколько сортов рыбы. Ее до-

ставляют в Петербург из Мурманска и Норвегии. Самые популярные сорта — морская форель и атлантический лосось или, как его называют в народе, семга. Причем ООО ТД «Маяк Балтики» выпускает эту деликатесную рыбу двух видов: натуральную и с традиционными финскими добавками — укропом и розовым перцем. Ломтики нежной слабосоленой семги так и тают во рту, а сочное алое мясо морской форели не оставит равнодушным ни одного гурмана.

Не менее аппетитны филе семги и белое упругое мясо норвежского палтуса, приготовленные методом холодного копчения. Благодаря особым температурным режимам и точно выверенному времени копчения технологом удается сохранить нежную структуру и сочность рыбы. Если копченый лосось ценится за нежный вкус, то скумбрия холодного копчения — за жирное мясо с мягким солонатым привкусом и высокую питательную ценность. Менее жирные сорта рыбы, треску и зубатку, коптят способом горячего копчения. В результате мякоть отделяется от костей, а кожа покрывается легким аппетитным румянцем.

Гурманы уже оценили продукцию под торговой маркой «Laplandia Fish». Попробуйте и вы настоящий вкус рыбных деликатесов!

Дина ЛОВЕЙКО



ПОПРОБУЙ!

Вкусны шпроты не дымком, а копчением

Компания «ГЛАВПРОДУКТ» сообщает, что вкусные шпроты больше не будут в дефиците. Любимые у петербуржцев консервы вновь выпускают из свежей рыбы, выловленной в Балтийском море, по старым советским технологиям. Тот, кто помнит этот вкус, понимает, что отличная закуска на новогоднем столе обеспечена.

Во времена всеобщего дефицита каждой советской семье удавалось доставать к праздникам деликатесные баночки прибалтийских шпрот. Копченые рыбки, в ряд уложенные на тарелке с веточкой петрушки, сами просились в рот. Не менее аппетитными выглядели канапе со шпротами: ломтик хлеба, а на нем золотистая рыбка и кружок сваренного вкрутую яйца с майонезом, долькой огурца и зеленью.

Сегодня найти в магазине настоящие шпроты не так-то просто. К сожалению, многие производители давно отошли от традиционных технологий производства оригинальных консервов, исключив этап копчения и используя

вместо него искусственный «жидкий дым», а в виде сырья — дешевую рыбу. Из-за этого страдает и вкус, и внешний вид продукта.

Секретами традиционного производства шпрот владеет калининградское предприятие «Балтийский консервный завод», которое входит в производственный холдинг компании «Главпродукт». Красивые и вкусные золотистые шпроты получаются только из свежей, плотной и жирной балтийской рыбки, которую на предприятии коптят в настоящей дровяной печи на ольховой стружке. Такие рыбки выглядят упругими, имеют нежный вкус и тонкий аромат копчения. Укладывают шпроты вручную, рыбка к рыбке, в традиционные круглые жестяные банки. Гарантией качества является собственная лаборатория, которая контролирует весь процесс изготовления. Он строго соответствует требованиям ГОСТа.

Со шпротами можно придумать множество закусок — фаршированные яйца, паштет, овощной салат, слоеный пирог, гренки и даже сварить суп из шпрот. Гурманы говорят, что получается необычайно вкусно. Ведь шпроты — именно тот продукт, про который можно сказать словами Винни Пуха: «Если они есть, то их сразу нет», что в переводе означает: съедаются мгновенно, и хочется еще.

Нина БАШКИРОВА

ГЛАВПРОДУКТ



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!



Маленький праздник каждый день

Оттремели новогодние каникулы, хлебосольные пиршества закончены, но иногда, в самый обычный будничные день, все-таки хочется устроить себе маленький праздник.

В этом вам помогут... **анчоусы**. Это — маленькие серебристые рыбки с зеленовато-черной полосой вдоль хребта. Эта рыбка во всем мире справедливо считается деликатесной, 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 балтийская, которая при добавлении пряностей и определенной технологии посола приобретает вкус, наиболее близкий ко вкусу настоящего анчоуса: мягкий, нежный, в то же время острый. Рыбка буквально тает во рту.

Компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» изготавливает свой «Анчоус» из филе кильки. Упакован деликатес в удобную алюминиевую банку с ключом или в стеклянную банку. Такой продукт великолепен в транспортировке, его можно легко открыть и подать на стол в любой обстановке.

Анчоусы подойдут к любой закуске: и с картошкой хороши, и на бутерброд с зеленью (можно взять гренки, а можно и тонкий диетический сухарик).

Хотите отличный рецепт? Анчоусы, желтки сваренных яиц протрите через сито или измельчите в блендере. В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте про-

тертую анчоусную смесь и взбейте. Вариант для тех, кто любит поострее: к получившейся смеси можно добавить порезанные корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить.

Фаршированные яйца — хит любого стола! Сварить 5–6 яиц до крутого состояния, охладить, очистить и разрезать вдоль на две части. Вынуть желтки и растереть их вилкой. Добавить чайную ложку хорошо размятого сливочного масла, несколько рыбок, удалив предварительно кости, соль, черный перец и лимонный сок по вкусу. Все хорошо размешать и наполнить готовым фаршем половинки белков.

Любите майонез, но хочется попробовать что-то новенькое? Еще в древней Греции анчоусы использовались для приготовления пикантного соуса — любимой приправой гурманов античных времен. А вы можете приготовить майонез с анчоусами: добавьте в майонез измельченные анчоусы и мелко нарезанный зеленый лук, перемешайте в блендере. Получившийся соус можно использовать для приготовления салатов, особенно «Цезаря».

Держите, придумывайте свои рецепты, а ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» с радостью поможет вам в приготовлении вкусных и необычных блюд!

Анна ШЕВЕЛОВА



Масло «ЭКОМЛК» «Сливочное»

- На Руси издавна лучшие сорта коровьего масла получали из свежих сливок, наполненных ароматом заливных лугов. Продолжая традиции отечественного маслоделия, мы тщательно отбираем сырье и строго контролируем каждый этап изготовления Масла Сливочного. Высокое качество нашего продукта подтверждено стандартом ГОСТ.
- Сливочное масло полезно для здоровья. Оно содержит множество необходимых человеку веществ. В их числе витамины А, D, E, K, а также 20 незаменимых жирных кислот. Названные витамины необходимы человеку для крепости костей, остроты зрения, гладкости кожи и блеска волос.
- Молочный жир содействует усвоению кальция, который в свою очередь отвечает за понижение уровня холестерина в крови. Таким образом, не следует бояться холестерина — масло само «отрегулирует» его уровень.
- Хранить сливочное масло рекомендуется при температуре 10–12° С, в темном месте. В домашних условиях масло следует хранить в холодильнике. Ни в коем случае нельзя хранить сливочное масло в стеклянных масленках — находясь на свету, все витамины в масле теряют свои качества уже в течение первых суток. Чтобы масло не впитывало посторонних запахов, его нужно держать подальше от остро пахнущих предметов и продуктов.

Правильное Отношение к Мясу!

НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА

*ВКУСНАЯ продукция
по ОТЛИЧНОЙ цене!*

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

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

ИЗГОТОВЛЕН
ИЗ ОТЕЧЕСТВЕННОГО
МЯСА
ВЫСШЕГО СОРТА
В СООТВЕТСТВИИ
С ГОСТ Р 54033-2010

«ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» – ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Кусочки сельди в масле, аккуратно уложенные в пластиковой баночке, называются пресервами. Изначально единственным консервантом в них была соль, а срок годности — до нескольких суток. Однако совсем скоро с целью увеличения сроков хранения технологи стали дополнительно вводить другие консерванты: бензоат натрия или сорбиновую кислоту, продлевающую жизнь пресервам до 6 мес. — в зависимости от температуры хранения. Есть и другая причина для использования консервантов: укладка кусочков рыбы в банки до сих пор происходит вручную, а значит, риск попадания микробов в готовый продукт значительно увеличивается. Это настоящая головная боль для рыбоперерабатывающих предприятий. Однако, как видим из результатов экспертизы, примерно половина из них справляется с ней, а другая половина перекладывает ее на потребителей.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно мониторит качество и безопасность рыбных пресервов. Так, в 2010 г. санитарным нормам и правилам не соответствовало 50% закупленных в рознице образцов, в 2011 г. — 30%, в 2012 г. — опять почти 50%. То есть динамика к снижению рисков выпуска и реализации небезопасной продукции пока не наблюдается.

Исследования качества и безопасности 13 образцов рыбных пресервов, закупленных в объектах розничной торговли в октябре 2012 г., как и в предыдущие годы, проводил испытательный центр ОАО «Гипрорыбфлот» (Санкт-Петербург).

МИКРОБЫ РАСТУТ НА ДРОЖЖАХ

Пресервы, при производстве которых не соблюдаются санитарные правила и нормы, представляют реальную угрозу для здоровья,

ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ: В ЗОНЕ РИСКА КАЖДАЯ ВТОРАЯ БАНКА

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: почти 50% образцов пресервов, приобретенных в магазинах Питера, не соответствуют Санитарным нормам и правилам.

— считает доцент кафедры сестринского дела и социальной работы (с курсом диетологии) СЗГМУ им. И. И. Мечникова **Лариса Лавут**. — Опасность возрастает, если количество условно патогенной микрофлоры, выраженное в показателях «КМАФАМ» и «дрожжи», превышает допустимые нормативы. Чем выше уровень бактерий и дрожжей, тем с большей скоростью они распространяются в продукте. Высокая общая обсемененность бактериями в продукте может привести к кишечным расстройствам, а повышенное содержание дрожжей нарушает микрофлору кишечника и провоцирует развитие дисбактериоза. Наличие подобных нарушений в продуктах массового спроса чревато опасностью вспышки кишечных заболеваний.

Специалисты лаборатории микробиологии ОАО «Гипрорыбфлот» сделали вывод о том, что шесть из тринадцати образцов пресервов являются небезопасными для здоровья человека и даже отказались некоторые из них дегустировать во время органолептического исследования. Так, в кусочках филе сельди с укропом «Матье» производства ОАО

«РОК-1» ТМ «А'море» (г. Санкт-Петербург) дрожжей оказалось в двести раз больше нормы и более чем в два раза превышена общая бактериальная обсемененность (КМАФАМ). В довершение всего вкус и запах пресервов выдавал «слегка окислившийся жир», что, по предположению ведущего научного сотрудника лаборатории микробиологии **Аллы Сазионовой**, говорило о задержанном сырье.

— Превышенное количество дрожжей свидетельствует о нарушении санитарных правил при обработке рыбы и делает продукт опасным даже при соблюдении указанных сроков хранения.

Общее количество микробов превышало в сто, а дрожжей — в восемьсот раз в образце пресервов «Сельдь филе-кусочки в масле ООО «Океан Трейдинг Компани-П» (г. Санкт-Петербург). Подозрительный посторонний привкус и не свойственный сельди запах указывали на то, что производители решили подстраховаться, добавив в продукт консерванты.

Аналогичные нарушения СанПиНа были отмечены в образцах «Селедочка «Столичная» в масле с укропом от ЗАО «Русское море»



(Московская область) и «Сельдь с укропом филе-кусочки слабосоленая в масле» от ООО «АРСИ «Таганская рыбоперерабатывающая компания» (Московская область).

КАКОЙ ВКУС У КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ

В двух образцах рыбных пресервов были обнаружены БГКП — бактерии группы кишечных палочек. Это «Сельдь-Матье в масле» от ООО «РПК «Азимут» (Ленинградская область) и «Сельдь в масле «По-Царски» от ООО НПФ «Внедрение» (г. Омск). Если филе-кусочки «Сельдь-Матье в масле» из Ленобласти при вскрытии банки внешне выглядели вполне съедобно, то запах, не свойственный данному виду продукции, сразу же насторожил специалистов. Зато образец пресервов из г. Омска не имел постороннего запаха. Лишь ослабшая консистенция сельди говорила о сомнительном качестве продукта. Однако только лабораторный анализ дал ответ на все

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
РЫБНЫХ
ПРЕСЕРВОВ

Наименование продукта	Сельдь атл. филе-кусочки «Матье» в масле с укропом	Сельдь филе-кусочки в масле «Традиционная» упаковано под вакуумом	Скумбрия норвежская кусочками в масле	Сельдь филе-кусочки «По-домашнему» с луком ТМ «KING FISH»	Сельдь атлантическая Матье филе-кусочки в маринаде с луком	Сельдь филе-кусочки малосоленая в масле	Сельдь атлантическая филе в масле «По-шведски» упаковано под вакуумом	Сельдь филе-кусочки в масле
Производитель	ООО «Камей-Альфа» ТМ «Кетус», СПб	ООО «Вишюнай-Русь» Калининградская обл.	ООО «Викинг», г. Смоленск	ОАО «Рыбообрабатывающий комбинат №3», СПб	ЗАО «Балтийский берег» СПб	ООО «АСТО», СПб	ОАО ПКП «Меридиан», Москва	ООО «Океан Трейдинг Компани-П», г. Пушкин
Место закупки	ТД «Менахем», ул. Замшина, 29	«Лента», Шереметьевская ул., 1, лит. А	ООО «Сити Ритейл», Новочеркасский пр., 52	ТД «Интерторг», Новочеркасский пр., 52	ТД «Менахем», ул. Замшина, 29	«О'Кей», Заневский пр., 65, к. 1	«Перекресток», Пулковское ш., 19, лит. А	ТД «Менахем», ул. Замшина, 29
Цена, руб.	60-90	19-99	121-70	119-90	42-50	49-50	39-90	65-90
Нормативный документ	ТУ 9272-079-00472093-2002	ТУ 9272-079-00472093	ТУ 9272-040-46973989-10	ТУ 9272-005-00476530-94	ТУ 9272-001-54288658-2001	ТУ 9272-100-00472093-2002	ТУ 9272-012-11440376-05	ТУ 9272-011-46952177-00
Масса нетто, норма/результат, г	200 / 198	150 / 144,4	340 / 340	500 / 517	200 / 199	200 / 203	200 / 201	180 / 187
Дата изготовления	08.10.12	07.09.12	13.09.12	08.10.12	10.10.12	09.10.12	21.09.12	23.09.12
Срок хранения с даты изготовления	При t от 0° С до +6° С - 90 сут. При t от минус 5° С до 0° С - 4 мес.	При t от +1° С до +6° С - 75 сут. При t от 0° С до минус 8° С - 4 мес.	При t от 0° С до плюс 7° С - 3 мес. При t от 0° С до минус 4° С - 4 мес.	При t от 1° С до +6° С - 30 сут.	При t от минус 2° С до плюс 4° С - 4 мес.	При t от +1° С до +6° С - 2 мес.	При t от 0° С до минус 8° С - 6 мес. При t от 0° С до плюс 5° С - 4 мес.	При t от минус 8° С до +6° С - 3,5 мес.
Микробиологические испытания								
КМАФАМ, КОЕ/г Норма / Результат	2,0x10 ⁵ / 2,6x10 ⁴	2,0x10 ⁵ / 2,4x10 ⁴	2,0x10 ⁵ / 2,0x10 ⁴	2,0x10 ⁵ / 1,8x10 ⁴	2,0x10 ⁵ / 6,0x10 ²	2,0x10 ⁵ / 5,0x10 ³	2,0x10 ⁵ / 2,4x10 ⁵	2,0x10 ⁵ / 2,0x10 ⁶
БГКП*, в 0,01г Норма / Результат	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено
Плесневые грибы, КОЕ/г Норма / Результат	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г Норма / Результат	Не более 100 / 1,0x10 ²	Не более 100 / 6,0x10 ²	Не более 100 / 1,5x10 ²	Не более 100 / 8,7x10 ²	Не более 100 / 7,0x10 ¹	Не более 100 / 1,0x10 ²	Не более 100 / 2,1x10 ²	Не более 100 / 8,2x10 ⁴
Органолептические показатели								
Вкус	приятный, свойственный данному виду продукции	свойственный данному виду продукции	свойственный данному виду продукции	свойственный данному виду продукции	приятный, свойственный данному виду продукции	приятный, свойственный данному виду продукции	приятный, свойственный данному виду продукции	слабый посторонний привкус
Запах	свойственный данному виду продукции	легкий посторонний запах	свойственный данному виду продукции	свойственный данному виду продукции	свойственный данному виду продукции	свойственный данному виду продукции	свойственный данному виду продукции	не свойственный данному виду продукции
Консистенция:								
мяса рыбы	упругая	упругая	плотная	упругая	упругая	ослабевшая	нежная, сочная	упругая
Физико-химические испытания								
Масса рыбы, норма/результат, г	110 / 109	110 / 96	240 / 269	нет данных на этикетке / 317	110 / 108	112 / 125	нет данных на этикетке / 150	155 / 167
Массовая доля белка, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	18,0% / 12,9%	14,4% / 13,3%	19% / 15,6%	15,0% / 13,1%	18% / 15,6%	12,75% / 13,5%	15% / 12,8%	11,0% / 13,3%
Массовая доля жира, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	12,0% / 14,0%	12,0% / 11,7%	20,0% / 11,0%	9,0% / 17,0%	12,0% / 14,5%	31,35% / 15,6%	16,0% / 10,4%	18,0% / 9,9%
Массовая доля повар. соли, % Норма / Результат	4 - 7 / 7,0	4 - 7 / 6,4	4 - 8 / 5,1	4 - 7 / 7,3	3,0 - 7,5 / 4,9	4 - 7 / 7,0	4 - 7 / 7,0	3,5 - 8 / 5,1
Соответствие НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	соответствует НД	не соответствует НД

* БГКП — бактерии группы кишечных палочек.

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

вопросы: оба образца содержали БГКП.
— Скорее всего, в первом случае кишечная палочка попала в продукт из-за немытых рук укладчицы, — предполагает Лариса Лавут. — А во втором — из-за нарушения условий температурного режима при транспортировке: ведь пресервы приехали из далекого Омска! А вообще причиной микробиологической порчи могут быть нарушения санитарной безопасности на любом этапе приготовления и реализации продукции.

Очевидно, только постоянный и жесткий производственный контроль поможет повлиять на качество продуктов. Но далеко не на всех предприятиях есть собственные лаборатории, а договора со сторонними организациями делают этот контроль выборочным и поэтому не очень эффективным.

— Обращать внимание надо не только на конечный продукт (пресервы), но и на сырье, полуфабрикаты, вспомогательные материалы, постоянно контролировать критические точки на производстве. Только так можно коренным образом повлиять на качество выпускаемых пресервов и устранить риски для здоровья, связанные с их употреблением, — уверена Алла Сазонова.

НЕДОВЕС ПО-ЦАРСКИ

Некоторые изготовители были уличены в несоответствии массе нетто, указанной на этикетке. Больше всех сэкономило ОАО «РОК-1», не доложив в банки «Сельди «Матье» четверть содержимого! Почти 15% не хватило и в банках пресервов «По-Царски» от ООО НПФ «Внедрение». Еще несколько изготовителей отклонились от массы нетто незначительно.

Пять изготовителей не указали на этикетке массу рыбы, как того требует ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования». Это замечание было адресовано компаниям ОАО «РОК-1», ООО «РПК «Азимут», ОАО ПКП

«Меридиан», ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 3» и ООО НПФ «Внедрение».

Материалы общественной проверки в конце ноября прошлого года были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. О результатах «Общественный контроль» обязательно проинформирует петербуржцев.

А пока несколько простых советов любителям пресервов. Прежде чем положить пресервы в корзину или тележку, проверьте температуру хранения на прилавке: термодатчик должен показывать температуру не выше +6 °С. Если срок годности пресервов подходит к концу, лучше их не брать. Старайтесь выбирать пресервы местного производства: расстояние, которое проходит скоропортящийся продукт от питерского предприятия до прилавка вашего магазина все-таки меньше отрезка пути, который требуется для доставки продукта, скажем, из другого города.

Прежде чем купить банку пресервов, переверните ее крышкой вниз. Если на ваших пальцах останутся следы масла, значит, банка закрыта не герметично, и наверняка поступающий в нее воздух уже сделал ее небезопасной. Ну и наконец, ни в коем случае не берите в руки уже вздутую банку: в случае ее употребления она станет настоящей бомбой для вашего организма.

Нина БАШКИРОВА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний образцов пресервов ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора Владимира Романова.

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 мая 2012 года № 216-рп.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

Свинину проверили на наличие гормонов и антибиотиков

По сведениям Россельхознадзора, до 60 процентов мяса на российских прилавках не соответствуют требованиям закона. Одна из проблем — загрязненность мяса гормонами и антибиотиками.

Проблема эта не нова не только для России. В США, например, ежегодно около 3 тысяч человек умирают из-за того, что существующие антибиотики их вылечить не могут, т. к. организм сумел привыкнуть к ним через продукты животноводства.

До 80 процентов продаваемых антибиотиков в Америке идет не людям, а скоту, который выращивают для пищевых целей. Ситуация в России вряд ли лучше. Достаточно взглянуть в интернете на любой открытый тендер на поставку ветпрепаратов, например, для свиноводства: здесь и В-адреностимуляторы (ускоряют рост животного), и антибиотики, и другие препараты на сотни тысяч рублей. Вряд ли их покупают про запас.

Антибиотики используют по двум причинам. Во-первых, чтобы вылечить животное. Причем нередко заболевает одна особь, а лечат чаще всего все стадо, на всякий случай. Бывает, что скот содержат в антисанитарных условиях, иногда без отопления и света, поэтому антибиотики колют до момента забоя, ведь лекарства стоят дешевле, чем оплата ЖКУ.

Вторая причина — многие антибиотики, как и гормональные корма, являются стимуляторами роста: на них скот растет как на дрожжах. Официально на территории России, как и в ЕС, это запрещено. Однако по статистике Россельхознадзора, в 1 квартале 2012 года из 118 проб мяса в 56 обнаружены запрещенные медпрепараты.

Лекарства по показаниям ветеринаров использовать в животноводстве разрешено, но к моменту забоя животного они должны быть полностью выведены



дали необходимые сроки для выведения лекарств из организма животного перед забоем. Позитивный результат может быть связан с тем, что с лета мониторингом опасного мяса усиленно занялся Россельхознадзор. Главное, чтобы этот интерес не стих, едва о проблеме не закончат говорить.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ МЯСО

- Поверхность куска мяса должна быть сухой. Мокрое или липкое мясо скорее всего было заморожено или нашпицовано раствором полифосфатов, которые удерживают влагу и увеличивают вес туши.
- Хорошая свинина имеет бледно-розовый цвет, телятина и говядина бывают светло-розового и темно-красного цвета. Не покупайте темно-бурое и серо-коричневое мясо.
- Структура у мяса должна быть однородной и упругой. Мясо на лекарствах более рыхлое, а нашпицованное мясо неравномерно вздуто.
- Из куска мяса не должна идти кровь или вода с кровью. Это признак неправильной разморозки или уколов препаратами.
- Принохайтесь к мясу: хорошее мясо пахнет мясом. У старого мяса отбивают запах тухлятины уксусом или марганцовкой, а мясо, выращенное на химических кормах, почти не имеет запаха.
- На плохом мясе при нажатии пальцем останется вмятина.
- Попросите у продавца отрезать маленький кусочек от выбранного мяса, подожгите его зажигалкой: если мясо пахнет, как свежий шашлык, его можно брать.
- На тушках обязательно ставят печати синего цвета. На говядине — 4 шт., на свинине — 1 шт.
- У продавца должно быть ветеринарное удостоверение данной партии с сегодняшней или вчерашней датой.

Источник — www.kachestvo.ru



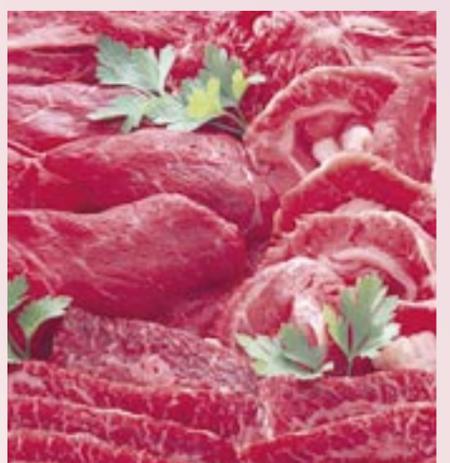
из его организма. Опасность в том, что даже при длительной тепловой обработке разрушатся полностью. В лучшем случае часть их перейдет в бульон. А у организма человека, в который постоянно поступают микродозы антибиотиков, возникает устойчивость к ним.

Московская организация АНО «Центрэкспертиза» закупила пять образцов свинины: охлажденная свинина фермерская (куплена на Усачевском рынке Москвы, по словам продавца, приехала из Белгородской области) по 280 руб./кг, охлажденная свинина из Подмосквья (ОАО «Мяспром-Коровино») по 259 руб./кг, охлажденная лопатка свинины (ТМ «Мираторг», ЗАО «Свинокомплекс Кочуча», Россия) по 389 руб./кг, замороженная свиная шейка («Alibem», Бразилия) по 240 руб./кг, замороженная свиная шейка («Jasca», Испания) по 228 руб./кг, — и отправила их на экспертизу в лабораторию Всероссийского государственного центра качества и стандартизации лекарственных средств для животных и кормов.

К удивлению экспертов, ни в одном образце опасных веществ обнаружено не было.

Роман Гайдашов, эксперт Общества защиты прав потребителей:

— Скорее всего нам достались образцы мяса, производители которого соблю-



Селедочка «Столичная» в масле с укропом Упаковано под вакуумом	Сельдь «Матье» с укропом филе кусочки	Сельдь с укропом филе-кусочки слабосоленая в масле	Сельдь в масле «По-Царски» филе-кусочки	Сельдь-Матье филе-кусочки в масле
ЗАО «Русское море», Московская обл.	ОАО «РОК-1», СПб Торговая марка «А море»	ООО «АРСИ «Таганская» рыбоперерабатывающая компания», Московская обл.	ООО НПФ «Внедрение» Р М43, г. Омск	ООО «РПК «Азимут» Лен. обл., Тосненский р-н
«Перекресток», Пулковское ш., 19, лит. А	«Дикси», ул. Замшина, 31	ЗАО «Тандер» («Магнит»), ул. Марш. Казакова, 15	«Ашан», Пулковское ш., 25, к. 1, лит. А	ООО «Продотторг» («Пловдив»), ул. Марш. Казакова, 1
61-99	52-90	26-90	42-86	35-00
TU 9272-100-00472093	TU 9272-008-00550736-98	TU 9272-100-00472093-2002	TU 9272-002-54165068-2003	TU 9272-079-00472093-2002
250 / 256	250 / 187	180 / 175	150 / 128	160 / 154
05.09.12	06.10.12	27.09.12	12.09.12	08.10.12
При t от 0° С до -5° С не более 3 мес.	При t от минус 8° С до 0° С - 3 мес. При t от 0 до плюс 6° С - 40 сут.	При t от минус 5° С до 0° С - 4 мес. При t от 1° С до 6° С - 60 сут.	При t от 0° С до минус 8° С - 3 мес. При t от 0° С до плюс 2° С - 2 мес.	При t от +1° С до +6° С - не более 60 сут. При t от минус 5° С до 0° С - 4 мес.
2,0x10 ⁵ / 4,6x10 ⁶	2,0x10 ⁵ / 4,8x10 ⁵	2,0x10 ⁵ / 9,6x10 ⁵	2,0x10 ⁵ / 7,9x10 ⁴	2,0x10 ⁵ / 4,6x10 ³
Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / обнаружено	Не допускается / обнаружено
Не более 10 / 1,0x10 ¹	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено
Не более 100 / 2,8x10 ⁴	Не более 100 / 2,0x10 ⁴	Не более 100 / 1,4x10 ⁴	Не более 100 / 2,3x10 ²	Не более 100 / 1,2x10 ²
свойственный данному виду продукции	слегка окислившегося жира	не определялся по микробиол. показателям	не определялся по микробиол. показателям	не определялся по микробиол. показателям
свойственный данному виду продукции	слегка окислившегося жира	без постороннего запаха	без постороннего запаха	не свойственный данному виду продукции
ослабевшая	упругая	ослабевшая	ослабевшая	упругая
180 / 182	нет данных на этикетке / 150	120 / 109	нет данных на этикетке / 84	нет данных на этикетке / 98
15,0% / 13,0%	9,0% / 12,0%	11,3% / 15,1%	16,1% / 12,3%	14,2% / 13,0%
6,0% / 10,4%	9,3% / 8,7%	6,0% / 14,3%	12,0% / 14,8%	12,0% / 14,4%
4 - 7 / 7,0	4 - 8 / 6,0	4 - 7 / 7,0	4 - 8 / 4,2	4 - 7 / 5,1
не соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД	не соответствует НД

Идеальная чашка чая

Сталкиваясь с большим разнообразием чая сегодня — его видов, вкусов и марок, можно легко растеряться. Как не ошибиться с выбором чая и заварить идеальную чашку ароматного напитка?

Главный помощник в выборе и определении качества чая все равно мы сами: даже если вы не профессиональный титестер, внешний вид чайного листа и его аромат дадут вам достаточно информации, чтобы понять, насколько качественный перед вами продукт.

Чайный лист должен быть красивым: свежий чай — не пыльный, не пересушенный, с гладкими, однородными, тщательно скрученными листочками. Разные виды чая отличаются между собой, но эти свойства являются основными для определения его качества.

Внешний вид уже заваренного листа также скажет о многом: листочки должны раскрыться, а их цвет и форма — стать более очевидными, чем у сухой смеси.

Ценная информация содержится также и на упаковке чая: это дата упаковывания, качество самой упаковки и состав чая.

Обратите внимание на дату упаковывания: чем более свежий чай, тем он вкуснее. Именно поэтому не закупайте чай на полгода вперед: от длительного хранения он теряет вкус и аромат.

Сама упаковка также скажет о многом: чтобы чай не выветривался и дольше радовал вас вкусом и ароматом, хранить его нужно в плотно закрытой коробке или банке. Производители чая высшего качества всегда уделяют упаковке особое внимание. Например, для упаковки листового чая **Ahmad Tea Earl Grey** с бергамотом используется тройная упаковка: специальная пленка, высококачественный картон, а внутри чай дополнительно упакован в пакет из фольги.

Покупка хорошего чая — это только начало. Чтобы получить тот самый прекрасный согревающий тело и душу напиток, его нужно правильно заварить.

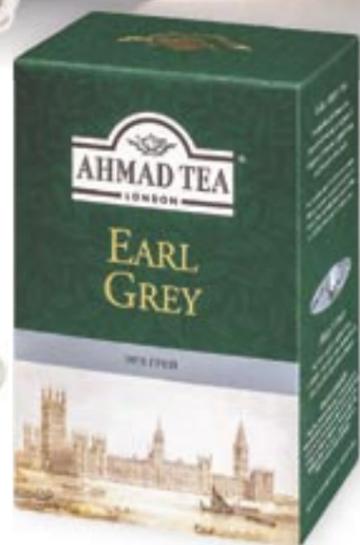
Вкус завариваемого чая во многом определяет вода. Она должна быть мягкой. Вкус чая зависит от содержания кислорода в воде, а он понижается при многократном кипячении — вода «мертвеет» — поэтому она не должна долго кипеть, если вы завариваете черный чай, а для зеленого чая нагрев нужно отключать, когда вода только-только начала закипать, а пузырьки — подниматься со дна чайника.

Правильное количество чая: 1 чайная ложка (или 1 пакетик) на чашку чая.

Крайне важно время заваривания — оно зависит от вида чая.

На всех пачках Ahmad Tea указаны оптимальное время и способ заваривания.

После того, как чай заварился, заварку нужно вынуть: иначе напиток начнет приобретать горький вкус. Мы надеемся, что эти советы помогут вам выбрать и создать свою идеальную чашку чая. **Приятного чаепития!**



Уильям Мэннинг — советник Чайного Совета Великобритании, титестер компании Ahmad Tea Ltd., более 35 лет работает в индустрии производства чая

Почему англичане стали чайной нацией?

Англичане впервые попробовали чай в XVII веке и сразу же попытались вырастить экзотическое растение у себя на родине. В 1823 году майор гвардии Чарльз Брюс скрестил саженцы, тайно вывезенные из Китая, с дикорастущими чайными деревьями и получил первый английский черный чай в Индии. К концу 19 века вкус и качество чая из восточных колоний достигли таких высот, что почти весь черный чай, продаваемый в мире, был английским. Англичане приняли чай с энтузиазмом, который не угасает и по сей день. Вот уже более ста лет англичане начинают свой день с чашечки чая.

Чем отличаются люди, которые пьют чай, от тех, кто пьет кофе? Кофе обладает иным вкусом и дает другой эффект. А вообще бытует такая шутка: чай — напиток богов, кофе — напиток демонов.

Что такое, по-вашему, безупречный вкус?

Я англичанин, поэтому предпочитаю пить чай с молоком. Безупречный вкус для меня — хорошая кружка свежесваренного, крепкого и ароматного чая с молоком.

ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ЗАСЛУЖИВАЕТ ВАШЕГО ДОВЕРИЯ!



ДМИТРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
ЗАВОД

ЗНАК ДОВЕРИЯ

Только натуральные ягоды!

