

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В НОМЕРЕ:

2 СОБЫТИЕ МЕСЯЦА

«НАРОДНАЯ» ОБОРОНА



3 ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЯЙЦА

ПТИЦЕФАБРИКА «СИНЯВИНСКАЯ»: СВЫШЕ 1 МИЛЛИАРДА ЯИЦ В ГОД!



5 ГРАМОТНЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ

ПРАВА ПАЦИЕНТА ЗАЩИЩЕНЫ ЗАКОНОМ



7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ЭКЛЕР
С ОПАСНОЙ
НАЧИНКОЙ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КОНДИТЕРЫ ОБМАНЫВАЮТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



стр. 11

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: НАЗВАНИЯ ПОЧТИ 50% КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДИАБЕТИКОВ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ ИХ СОСТАВУ.

В НОМЕРЕ:

ПОЛЬЗА
ПЕРЕПЕЛИНЫХ ЯИЦ

2

ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ
ГОТОВИТ ПРЕМЬЕРУ

9

СЕЛЕДКА
В НОВОЙ УПАКОВКЕ

12

ЛЮБЮ хлеб
РЖАНОЕ ЧУДО
ВКУСНО, НЕ оторваться!
Тростниковый СИРОП
я знаю, ХЛЕБ
полезен! люблю ХЛЕБ
сделан
С ЛЮБОВЬЮ!
в каждом КУСОЧКЕ
счастье!
секрет
« ХЛЕБЕ
РОЖЬ
источник
растительных
БЕЛКОВ
ВИТАМИНЫ
КЛЕТЧАТКА
сочиняет
Ржаной
заварной
ХЛЕБ
РЖАНОЕ
Чудо

НОВИНКА!

источник
витаминов
и пищевых волокон
(5,8% на 100 г продукта)

содержит тростниковый
сироп, в состав которого
входят полезные для человека
витамины и микроэлементы
(кальций, магний, калий
и железо)

**Доверяй
родному хлебу!**

www.karavay.spb.ru

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор —
Всеволод Вишневецкий

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

Редакционный совет:

А. А. Алиев — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;
С. К. Безкоровый — генеральный директор ООО «АСТО»;
А. В. Герман — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;
С. А. Горбанев — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;
И. Л. Гринштейн — генеральный директор «Аналит Продактс»;
И. Н. Карпенко — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;
С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;
В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;
Д. В. Поздняков — исполнительный директор Северо-Западной Мясной ассоциации;
В. А. Романов — директор ОАО «Гипорыбфлот», профессор;
А. И. Терехин — генеральный директор ЗАО «Караг Плюс»;
В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;
П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;
Н. В. Шлювикова — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;
А. В. Яшин — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

Схема распространения:

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



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

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.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Номер подписан к печати 12.10.2012
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

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-6313/9

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

Борьба чиновников с ритейлерами держит в напряжении не только из-за того, что подобная схватка происходит в Санкт-Петербурге впервые, но и потому, что, по сути, противостояние идет между государством и... государством. Ведь ТК «Народный» уходит от ответственности через те лазейки, которые установлены российскими законами. Взять хотя бы чехарду юридических лиц, которые сменяют друг друга в «Народном», ставя в тупик органы власти.

Так, решением суда с 24.08.2012 г. на 15 суток была приостановлена деятельность ООО «Альтаир», осуществлявшего торговлю в ТК «Народный». Однако 25.08.2012 г. двери магазина были вновь открыты для покупателей: вместо ООО «Альтаир» их с тем же радушием (и, разумеется, теми же нарушениями законодательства) встречало уже ООО «Атланта».

Спустя месяц, 27.09.2012 г., Красногвардейский районный суд по иску Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу вынес постановление о закрытии ООО «Атланта» (уже на 60 суток). В этот же день постановление суда было передано в Управление Федеральной службы судебных приставов России по Санкт-Петербургу для принудительного исполнения. Однако до настоящего времени, как указано на официальном сайте петербургского Роспотребнадзора, «постановление не исполнено, торговая деятельность продолжается».

12 ОКТЯБРЯ — ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЯЙЦА

В свое время инициаторами Дня яйца выступили работники английских птицефабрик. Их идея нашла поддержку у Международной яичной комиссии (IEC) — организации, представляющей интересы производителей яиц всего мира. С тех пор каждую вторую пятницу октября яичные ассоциации, компании-производители, розничные продавцы и представители смежных отраслей радуются тому, что именно они предлагают людям натуральный и, пожалуй, самый универсальный продукт питания.

В каждой стране праздник организуют по-своему. Американцы, например, выпускают брошюры с рецептами блюд из яиц; венгры (к слову, мировые лидеры по употреблению яиц: в среднем каждый венгр съедает 300 штук в год) проводят фестиваль, где готовят гигантский яичный гуляш;



УНИКАЛЬНЫЙ ДАР ПРИРОДЫ

Перепелка — самая маленькая птица отряда куриных: живой вес ее — 250–350 г, а ее пятнистые яйца весят всего 10–16 г. Но с давних времен эта птичка помогала здоровью людей. Перепелиное мясо, перепелиные яйца и даже скорлупа яиц относятся к ценнейшим диетическим и оздоровительным продуктам.

Упоминание о полезных свойствах перепелиных яиц встречается и в древних египетских папирусах, и в рецептах китайской народной медицины. Широкое распространение перепел получил в Азии, а затем и в Европе, и в США.

По содержанию питательных веществ яйца перепелов значительно превосходят куриные. В них содержится в 5 раз больше калия, в 4,5 раза железа, в 2,5 раза витаминов В и В2, а также витамина А, фосфора, меди, кобальта, лимитирующих и прочих кислот.

Во многих странах перепелиные яйца включены в детский рацион. Дети, употребляющие в пищу перепелиные яйца, меньше устают и лучше учатся. Людям старшего возраста перепелиные яйца особенно полезны — уменьшаются боли в суставах, улучшаются слух и зрение.

Нежное, сочное и ароматное перепелиное мясо популярно во всех развитых странах, где люди заботятся о своем здоровье.



«Народная» оборона

Противостояние Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и магазина «Народный» (пр. Косыгина, д. 21, к. 1) длится уже не один месяц и приковывает внимание буквально всех участников потребительского рынка: и предпринимателей, и чиновников, и, конечно, потребителей.

И это неудивительно, потому что хозяева ТК «Народный» основательно подготовились к осаде магазина контролирующими органами: на момент вынесения Красногвардейским судом своего грозного постановления ООО «Атланта» уже вместо 3000 кв. м. занимало всего лишь 84! Остальные площади собственником здания срочно были сданы другим юрлицам: ООО «Вальпало Технолоджи», ООО «Талько Глобал Трейд» и ООО «Век». Прямо игра в кошки-мышки, да и только!

Устав бороться с многочисленными арендаторами, Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу, наконец, решило податься к владельцу ТК «Народный» — ЗАО «Ладожское», которое и является организатором упорной «народной» обороны от органов государственной власти.

И вот Красногвардейский районный суд Санкт-Петербурга 10 октября 2012 г. вынес постановление о приостановлении деятельности ЗАО «Ладожское» на 60 суток. Причина: несоответствие СанПиНу 14 из 23 проб холодной воды в системе водоснабжения объекта. Причем на момент проверки горячее водоснабжение полностью отсутствовало. Как заявили в Управлении, принудительное исполнение постанов-

ления суда осуществляется службой судебных приставов. 11 октября магазин был все-таки закрыт.

«ПК» будет следить за развитием событий, однако «народная» история, чем бы она ни закончилась, вызывает ряд вопросов.

1. Отвечают ли требованиям сегодняшнего дня законодательные нормы, регулирующие розничную торговлю продовольственными товарами? Ведь продавцам должно быть крайне невыгодно нарушать закон и обманывать потребителей.

2. Насколько эффективна система государственного контроля за качеством и безопасностью продовольственных товаров? Не настало ли время внести изменения ФЗ-294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», усиливающие полномочия государства в этой сфере? Сегодня эффективность надзора снижают уведомительный характер проверок, предупреждение о проверке за трое суток, согласования проверок с прокуратурой, мизерные штрафы, формальный характер проверок по обращениям граждан и общественных организаций.

3. Может, стоит передать полномочия по надзору за качеством и безопасностью товаров и услуг с федерального уровня на региональный? В этом случае у местной власти появится дополнительная ответственность перед потребителями, которые, в свою очередь, смогут оценить работу губернатора и его команды на последующих выборах.

4. Проверка ТК «Народный» — это показательный номер перед руководством страны, которому пожаловались скандальные «Хрюши против», или все-таки бескомпромиссная и последовательная борьба с нарушениями прав потребителей будет продолжена также в отношении других объектов торговли, в т. ч. и сетевых?

Пока государство в лице своих представителей не дает ответов на эти вопросы. Но время для их обсуждения пришло. Предлагаем компетентным специалистам и просто читателям обсудить поднятые темы в следующих выпусках «ПК» и телепрограмме «Петербургское качество» на телеканале «ВОТ», предварительно направив свои предложения на электронную почту okk@petkach.spb.ru.

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ

Все от яйца!

В России этот день почему-то широко не отмечают. А напрасно. Ведь яйцо — тот редкий пищевой продукт, который мы не ввозим из-за рубежа, а получаем на птицефабриках в тех объемах, которые соответствуют требованиям Доктрины продовольственной безопасности РФ. Более того, недавно отечественное куриное яйцо наравне с нефтью и газом стало экспортным товаром.

немцы устраивают дегустации и публикуют в газетах материалы о пользе продукта... В России этот праздник пока не прижился, хотя именно на ее территории находятся крупнейшие в мире птицефабрики, такие как «Боровская» (Тюменская обл.) и «Синявинская» (Ленинградская обл.).

Ленинградская область уже многие годы лидирует в стране в сфере



производства яиц. В сумме птицефабрики региона ежегодно дают более 400 яиц на одного жителя нашей области. По этому показателю мы уже догнали США.

По своей питательной ценности яйца смело можно сравнивать с натуральными мясными продуктами. Яичный белок настолько богат, что ученые часто используют яйца как

стандарт для сравнения качеств белков. В яйцах можно найти все важные аминокислоты (строительный материал для организма), и все — в идеальных для человека пропорциях.

Продукт содержит десять витаминов и минеральных веществ (А, В6, В12, D, E, K, железо, фосфор, цинк). Два куриных яйца в день могут обеспечить человеческий организм половиной суточной нормы витаминов и минералов! Яйцо можно (не удивляйтесь!) назвать постным: жир здесь относится к ненасыщенному типу, и он полностью усваивается организмом.

Ну, что скажете? Под хрупкой скорлупой действительно скрыто настоящее чудо! По мнению большинства диетологов и специалистов, это именно так. Кушайте яйца и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ДАЕШЬ МИЛЛИАРД ЯЙЦА В ГОД!

Мы, покупатели, настолько привыкли к синявинскому яйцу на прилавках наших магазинов, что даже не в состоянии себе представить его отсутствие. Трудно вообразить, что вместо синявинского яйца в магазине вдруг появится немецкое или финское. Наоборот, отечественные птицефабрики уже сами начинают выходить на внешние рынки, и первая среди них — «Синявинская». Это не может не радовать, поскольку вселяет надежду не только на подъем в обозримом будущем остальных отраслей отечественного агропромышленного комплекса, но и дает уверенность в постепенном обеспечении продовольственной безопасности страны. Будем считать, что на «яичной высоте» благодаря Синявинской мы уже закрепились основательно.

Об этом говорят и впечатляющие цифры: в 2012 году птицефабрика выйдет на рекорд — произведет свыше 1 млрд яиц! Действительно, есть чем гордиться. «Я помню, что здесь было десять лет назад, — развал и разруха, — сказал спикер Государственной Думы Сергей Нарышкин, посетив фабрику в конце прошлого года. — Сегодня это одно из самых современных предприятий по производству куриных яиц не только в России, но и в Европе. Здесь строятся новые производственные помещения, используется высокотехнологичное оборудование. Напрасно некоторые эксперты говорят о застое. Видно, что и промышленность, и сельское хозяйство развиваются».

РЕКОНСТРУКЦИЯ ПОМОГАЕТ РАЗВИВАТЬСЯ

Чтобы поддерживать высокое качество продукции, птицеводы ежегодно закупают цыплят в лучших племенных хозяйствах Голландии и Великобритании. За состоянием здоровья птицы и качеством продукции ведется строгий ветеринарный контроль, который обеспечивается Управлением ветеринарного обеспечения и контроля, укомплектованного высокопрофессиональными кадрами. В состав управления входят две аттестованные лаборатории, имеющие лицензию на проведение ветеринарных работ.

Специалисты «Синявинской» также понимают важность качества питания птицы. Поэтому из состава кормов для кур исключены биостимуляторы и консерванты.

Птицефабрика постоянно развивается, по-прежнему следуя своему девизу: «Каждому покупателю — только натуральная, экологически чистая и свежая продукция». На предприятии в настоящее время в рамках национального проекта по развитию агропромышленного комплекса в течение последних десяти лет идет реконструкция производственных мощностей.

В результате в конце прошлого года было построено 18 птичников промпроизводства, 12 птичников молодняка, проведены все необходимые коммуникации, построены дороги и подъездные пути. Кроме того, начато строительство 4 птичников промпроизводства на 450 тыс. птицемест каждый, реконструкция убойного цеха, автотракторного цеха. Все эти преобразования и позволяют Синявинской птицефабрике выйти в 2012 году на показатель валового производства свыше 1 млрд яиц в год.

Продукция птицефабрики имеет заслуженную репутацию и известна потребителям не только в Ленинградской области, но и в других регионах России. Она отвечает всем нормативам ГОСТа, кроме того, качество продукции признано на мировом уровне: в 2007 году был получен международный сертификат качества ISO 22000 — 2007. А в прошлом году в Объединенные Арабские Эмираты была отгружена первая в истории современной птицеводческой отрасли России партия синявинских яиц. И работа по выходу на новые экспортные рынки продолжается.

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Недавно птицефабрика стала выпускать вареные и окрашенные яйца «СИНЯВИНСКИЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ», внедрив на производстве

Всемирный день яйца, который в этом году выпал на 12 октября, можно по праву отмечать в поселке Приладожский Кировского района Ленинградской области. Именно здесь уже более тридцати лет работает крупнейшая в Европе и знаменитая на всю Россию «ПТИЦЕФАБРИКА СИНЯВИНСКАЯ ИМЕНИ 60-ЛЕТИЯ СОЮЗА ССР».



СИНЯВИНСКОЕ ЯЙЦО — ГОРДОСТЬ РОССИИ



уникальную европейскую технологию. Пик спроса на новинку падает на Пасху. Процесс варки происходит в особом температурном режиме, который невозможно воспроизвести в домашних условиях. Такая технология обеспечивает вареному яйцу нежную структуру, гармоничный вкус и, самое главное, сохраняет высокую биологическую ценность.

Яйца с поврежденной целостностью скорлупы отбраковываются с помощью овоскопа. Целые яйца подаются на варочный транспортер и подогреваются паром в течение 2 минут, затем погружаются в варочную емкость и варятся 13 минут при температуре 97,5 °С. Яйца с нарушенной скорлупой отбраковываются, а целые глазируются и окрашиваются. После окраски яйца подсушиваются и охлаждаются.

Основой лака скорлупы яйца служит копалдревесная смола (натуральный природный компонент). Яйца, покрытые таким лаком, имеют красивый внешний вид и защищены от внешних воздействий. Увеличивается срок хранения, но при этом сохраняются все полезные свойства.

Для окраски используются только красители, разрешенные Роспотребнадзором.

СЕКРЕТЫ ПРОИЗВОДСТВА

Столь впечатляющих показателей невозможно было бы добиться, не создав необходимых и комфортных условий для более, чем четырех миллионов пернатых обитателей хозяйства.

При достижении курицы несущки до 105–110 дней ее перемещают в большие птичники промышленной зоны. Каждый птичник вмещает от 225 до 420 тысяч несушек. Птичник обычно состоит из 8–9 батарей, в каждой по 6–12 ярусов. Поение, кормление в птичниках промышленной зоны аналогично птичникам зоны выращивания молодняка, что позволяет птице комфортно себя чувствовать даже после переселения.

Соответствуя самым строгим критериям качества, дизайн клетки отвечает одной единственной цели: создать для птицы наилучшие условия для того, чтобы добиться высоких результатов. Система вентиляции, устанавливаемая на птичниках птицефабрики, создает оптимальные условия для хорошего самочувствия птицы, а используемое оборудование соответствует европейским стандартам.

машина OPTIGRAIDER 600 может в высокой точности определить вес, размер яйца, выявить некачественное яйцо и отправить его на переработку. Все сырье, подающееся на машину, облучается жестким УФ-облучением, обеззараживающим яйцо.

Сортировальное оборудование определяет грязь размером от 1 мм, а пьезоэлектрическая система обнаружения трещин фиксирует и отбраковывает сырье даже с внутренними повреждениями скорлупы, с помощью лазера определяется и убирается из товарной продукции яйцо с внутренними затемнениями крови и т. д. Все товарное яйцо взвешивается, разделяется по классам, маркируется в соответствии с ГОСТом и укладывается в товарную упаковку. И только тогда готовая продукция через склад отправляется в небольшие магазины и крупные торговые сети.

СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Покупая яйцо птицефабрики «Синявинская», вы получаете не только полезный отечественный продукт, но и способствуете социально-культурному развитию сельскохозяйственных территорий Ленинградской области.

Часть своей прибыли хозяйство расходует на благородные цели. Например, за последние три года силами птицефабрики в п. Приладожский построена детская игровая площадка, для школы оборудован компьютерный класс, закуплена спортивная форма и спортивный инвентарь, для дома культуры закуплено музыкальное оборудование, приобретена мебель и хозяйственный инвентарь для детского дома и детских садов, в амбулатории частично произведены замена медицинского оборудования и ремонт помещения.

Птицефабрика помогает также неработающим пенсионерам и инвалидам, ветеранам войны, труженикам тыла, жителям блокадного Ленинграда п. Приладожский и деревни Назия, стоящим на учете в Совете ветеранов п. Приладожский.

Хозяйство оказывает благотворительную помощь детским домам, храму Святой великомученицы Екатерины (г. Санкт-Петербург), Тихвинскому Богородичному успенскому мужскому монастырю, Покровотервиническому женскому монастырю, Воскресенскому Новодевичьему монастырю, Православному приходу храма Нерукотворного Образа и другим монастырям продуктами питания.

Список добрых дел можно было бы продолжать еще долго. Однако хочется сказать главное: в масштабах Ленинградской области птицефабрика обеспечивает рабочими местами более 1 200 жителей и является добросовестным плательщиком налогов в местный и федеральный бюджеты. Так может, не стоит так пугаться ВТО? Ведь можем же мы кроме нефти и газа еще миллиарды яиц производить, а там, глядишь, при грамотном руководстве и финансировании, и мясом сможем себя обеспечить, да и на Дома культуры еще хватит. Погуляем еще! Спасибо, тебе, синявинское яйцо, за надежду!

Кирилл ОРЛОВ

ВЫРАЩИВАНИЕ МОЛОДНЯКА

Для выращивания молодняка промышленной зоны с возраста 1 сутки до возраста 105–110 дней используется оборудование испанской фирмы Zucami, установленное в 4 яруса по 8 батарей в каждом птичнике. Поголовье птичника составляет 120 тыс. птицемест.

Кормление в птичнике бункерное, поение nippleное, что позволило уменьшить расходы воды на фабрике в несколько раз. Вентиляция птичника осуществляется через крышные шахты с механическим побуждением и приточные форточки. Подогрев птичника до температуры в 36 градусов, необходимой для посадки, осуществляется с помощью калориферов и батарей, а также специальных трубок, расположенных под каждой клеткой. Компьютер, установленный на каждом птичнике, выдерживает заданные параметры содержания птицы до 0,1 градуса.

РАЗДАЧА КОРМОВ

Раздача кормов выполняется с помощью самодвижущихся бункеров, которые гарантируют порционное и равномерное поступление корма. Дозирующее устройство имеет специальный дизайн, позволяющий выполнять смешивание корма, поступающего из бункера, с оставшимся в кормушках.

Каждый из бункеров, подающих корм, имеет центробежный вентилятор, направляющий струю воздуха на транспортные ленты сбора яиц. Таким образом, удаляются частицы корма, которые могут испачкать яйца. Распределение кормов может выполняться также с помощью транспортера.

СБОР И СОРТИРОВКА

Собранные яйца подаются на транспортер для их последующей классификации и централизации. С помощью этой системы удается сократить количество разбитых, треснутых или грязных яиц.

Цех сортировки и упаковки оснащен современным оборудованием для обработки яйца. Единственная в России сортировочная



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

ЛЕНТА

ТОВАРЫ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

— Какие требования вы предъявляете к поставщикам продукции, чтобы быть уверенными в ее качестве?

— Сегодня в «Ленте» действует четкая система контроля качества товаров, которые находятся на наших полках. Прежде чем заключить договор с производителем, мы проверяем, как на предприятии организован внутренний контроль качества. Нашим поставщиком может стать только тот изготовитель, у которого вопросы пищевой безопасности находятся под контролем. Но и это еще не все.

Потенциально опасные продукты, к которым относятся мясо, птица, переработанная рыба, салаты и другие изделия группы «fresh», мы контролируем дополнительно с помощью лабораторных испытаний. Поэтому покупатель может быть уверен в их безопасности. Кроме того, ни один товар не поступает в магазин без необходимых сопроводительных документов — деклараций, сертификатов и ветеринарных свидетельств.

— Покупатели нередко выбирают продукты под вашей собственной маркой. Товары с логотипом «Лента» или «365 дней» значительно дешевле. Не отражается ли это на качестве продуктов?

— Наоборот, мы дорожим своим именем, поэтому к товарам частной марки «365 дней» и «Лента» предъявляем повышенные требования. Независимо от категории все эти продукты проходят тотальный контроль качества в виде ежегодных аудитов всех без исключения поставщиков и ежеквартального лабораторного тестирования.

Редкий день у петербуржца обходится без похода в продуктовый магазин. Выбирая съестное, мы обращаем внимание на сроки реализации, но не только. Мы хотим, чтобы информация о товаре на этикетке совпадала с тем, что окажется внутри упаковки или банки. Очень важно, есть ли в супермаркете специальная служба, которая занимается контролем качества. В гипермаркете «ЛЕНТА» такая служба есть. О ее работе корреспондент «ПК» попросила рассказать директора по качеству компании «Лента» Кирилла МЮРЗЕППА.

БОЛЬШОЙ МАГАЗИН — СТРОГИЙ КОНТРОЛЬ



— На качество продукта влияют не только условия производства, но и доставки. Как вы контролируете этот процесс?

— Принимая товары с особыми условиями хранения, например охлажденное мясо или молочные продукты, наши специалисты проверяют температурный режим в автомобилях. Он должен соответствовать тому диапазону температур, который обязателен для перевозки продукта. Например, творог должен храниться при температуре от +2 до +6 °С. Если условия в рефрижераторе не соответствуют этим значениям, товар не принимается. Но крупные поставщики уже привыкли к нашим требованиям и, как правило, не нарушают условий транспортировки товара.

— А мелкие? Способны ли они обеспечить надежные условия хранения и доставки продукции?

— У нас есть небольшие поставщики в регионах, которые производят очень качественные продовольственные товары, но никаких послаблений по качеству мы им не делаем. Они обязаны иметь те же транспортные средства, отвечающие необходимым требованиям санитарных норм и правил.

— Выкладка товара и условия его хранения в торговых залах тоже требуют определенного контроля. Как вам удается добиться того, чтобы замороженные продукты не подвергались повторному размораживанию, а товар с особыми условиями хранения не успел нагреться в коробках?

— При выкладке товаров в торговом зале, а также при обязательном периодическом размораживании холодильников существует определенный риск для продуктов. Но если соблюдать все требования, он сводится к нулю. В компании «Лента» ведется очень жесткий мониторинг температурных режимов в охлаждаемых витринах. А если холодильник выключают, продукты перемещают в другой. Выкладка товара тоже требует четких действий персонала, за которыми следит заведующий секцией. Ее нужно обеспечить в такой срок, чтобы температура продукта с требуемыми условиями хранения не успела повыситься. Например, молоко на охлажденную витрину расставляется в течение примерно 20 минут.

— Выпечка и салаты, которые готовятся непосредственно в «Ленте», — изюминка супермаркета. Но такая большая кухня, наверное, требует и более пристального контроля?

— На все технологические процессы разработаны четкие инструкции по санитарным требованиям, которые неукоснительно соблюдаются и проверяются. Начинается же контроль качества готовой продукции с сырья. Все предприятия, у которых мы покупаем сырье, проходят обязательный аудит. А наши специалисты исследуют сырье и готовую продукцию на микробиологию. Проверяем и воду, и даже лед из ледогенераторов, который используется в рыбном цеху. Одним из важнейших условий безопасности производства продуктов является соблюдение так называемой холодной цепи.

Если сырье поступило охлажденным, то задача работников секций товаров с особыми условиями хранения сохранить температуру продукта в течение всего производственного цикла. Не менее важно следить за сроком реализации скоропортящихся продуктов. Например, салаты с майонезом необходимо реализовать в течение 6 часов. Это очень сложная производственная задача, но «Лента» с ней справляется, а непроданные остатки утилизируются.

Конечно, крупное производство не застраховано от случайных ошибок, но нам удается быстро реагировать на негативные результаты, чтобы ситуация не повторилась. А это самое важное.

Дина ЛОВЕЙКО



Масло. Холст. «Грустят соседки».

- Здравствуй, милая соседка, Что-то видимся мы редко...
- В гости я к тебе пришла — Масла в доме не нашла...
- Что ты, право, ангел мой, Я сама к тебе с сумой... Стол без масла — дом без мужа,

Нет души в нём, лишь наружа:
Муж воротится от щей —
Истощал, что царь Кощей.
Ваня, сын, над кашей чахнет,
Говорит: «Противно пахнет!».
Пёс — и тот не ест объедки.
Масло. Холст. «Грустят соседки».



www.ecomilk.ru

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



МЕДИЦИНСКИЕ УСЛУГИ

Государственные услуги в сфере здравоохранения, несмотря на то что пациенты не платят за них в кассу поликлиники или больницы, находятся в сфере регулирования ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей» и других нормативных актов. Ведь мы так или иначе оплачиваем свое лечение — если не прямо из кошелька, то путем налоговых вычетов через систему обязательного медицинского страхования (ОМС). Сегодня «ПК» расскажет, как защитить свои права в случае некачественного оказания медицинской услуги или незаконного взимания денег за лечение, гарантированное законом без дополнительной оплаты.

ПРАВА ПАЦИЕНТА ЗАЩИЩЕНЫ ЗАКОНОМ

ЕСЛИ ВЫ ПОПАЛИ В БОЛЬНИЦУ...

Одна из проблем, с которыми сталкиваются граждане, попавшие в больницу, а также их родственники — незаконное взимание денег за лекарства и изделия медицинского назначения, которые должны предоставляться бесплатно по закону «Об обязательном медицинском страховании» в рамках государственных гарантий по системе ОМС. Защититься от подобных действий со стороны персонала клиники и вернуть затраченные на лечение средства можно, но только в том случае, если вы действительно заплатили за то, что вам были обязаны предоставить бесплатно, а не выбрали лучшие условия лечения по собственной инициативе.

Причин для изымания у пациентов денег может быть несколько, в том числе благородные. Например, врач знает, что есть гораздо более эффективные лекарства и изделия медицинского назначения, чем те, что закуплены в больницу согласно федеральному или городскому перечню. И он честно говорит об этом пациенту. Тот, разумеется, платит. Есть и другой вариант, когда доктор предлагает заплатить за импортные медикаменты, но при этом сообщает, что и наши неплохие. В этом случае врач просто использовал свои возможности предложить разные варианты, а пациент выбрал тот, который ему больше подходит. А вот третий вариант: медик уверяет, что отечественные препараты и изделия навредят пациенту, а не поправят его здоровье, поэтому нужно приобрести швейцарские или американские, да еще купить их в определенной фирме по определенному адресу. Это уже говорит о коррупционной связи врача с коммерческой структурой.

КОМУ ПОЖАЛОВАТЬСЯ?

Жаловаться можно и нужно в несколько инстанций, но каждая по-своему отвечает за незаконные действия в медучреждениях, — рассказывает первый заместитель председателя Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга **Владимир Жолобов**. — Если вас обманом заставили заплатить, вы можете обратиться непосредственно к вышестоящим сотрудникам клиники. Допустим, дело происходит в приемном покое, куда гражданин поступил в экстренном порядке. В любое время суток в больнице есть дежурный врач — идите к нему или пусть это сделает ваши родственники. В рабочее время вы можете обратиться к завотделением, зам. главного врача или главному врачу не только очно, но и по телефону. В больницах должны быть указаны номера телефонов этих сотрудников в доступном для обзора месте, например на стене приемного покоя.

Следующая инстанция — Комитет по здравоохранению, где работает телефон горячей линии, причем круглосуточно. По словам **Владимира Жолобова**, обращения разбирает специально созданная комиссия сразу же после поступления жалобы, связываясь с лечебными учреждениями и выясняя суть конфликта.

Если никакие разговоры с администрацией больницы не помогли, обращайтесь в страховую компанию с жалобой (лучше письменной) о незаконном взимании с вас денежных средств. Страховая компания обязана провести медико-экономическую экспертизу, которая поможет подтвердить незаконность получения денежных сумм со стороны больницы. Но медико-экономическая экспертиза эффективна, если деньги внесены не в карман, а через кассу и есть какие-либо документы о расходах. Стра-

ховая компания может потребовать с больницы в досудебном порядке возврата затраченных пациентом средств.

И наконец, вы можете обратиться в суд, но лучше это сделать с результатами экспертизы на руках.

СОХРАНЯЙТЕ ДОКУМЕНТЫ И ЧЕКИ

Рассмотрим на примерах, как действуют эти правила в реальной обстановке и какими полномочиями обладает каждая инстанция.

Человека привезли в приемный покой и стали вымогать деньги за операцию. Родственники и сам больной, жизнь которого висит на волоске, никогда не будут качать свои права в такой ситуации. В этот момент их беспокоит только спасение жизни и здоровья, поэтому они согласны отдать любые деньги. Этим и пользуются нечистые на руку эскулапы. Но обжаловать вымогательство (что является уголовным преступлением), понуждение к приобретению расходных материалов или к заключению договора платных услуг, никто не мешает после лечения. Тут надо помнить два правила, чтобы доказать факт сделки. Во-первых, собирать все чеки и документы. Во-вторых, не подписывать согласия на платную медицинскую помощь. А обратиться в страховую компанию можно и позже, когда здоровье придет в норму.

НЕГРАМОТНЫЙ ПОТРЕБИТЕЛЬ ПОПАЛ В ЛОВУШКУ

Софья Андреевна попала в больницу с серьезным повреждением ноги, которое получила на даче. Травма оказалась серьезной, и врач сказал, что необходима операция. Не теряя оптимизма, пожилая женщина согласилась на медицинское вмешательство. Но тут возникла небольшая проблема. Врач сообщил ей, что лекарства будут стоить около 20 тысяч и еще 50 тысяч потребуются на медицинскую пластину, которую необходимо установить в поврежденную кость. «Здоровье требует денег», — улыбнулся эскулап и протянул бабуле договор, где было указано, что Софья Андреевна отказывается от бесплатного лечения.

Прикинув, что на здоровье она может пожертвовать часть своих сбережений, старушка согласилась и подмахнула бумагу. Еще поставила подпись на информированном добровольном согласии в истории болезни и одну подпись на каком-то написанном мелкими буквами документе. А дальше уже все было просто: в названном ООО и по указанному адресу родственники оплатили все, «что доктор прописал».



Операция прошла успешно, и довольная бабуля в добром здравии покинула клинику. Но соседи просветили незадачливую пациентку, что заплатила она зря, все это обязаны были сделать ей абсолютно бесплатно.

Тогда бойкая старушка собрала все свои договоры и отправилась в Комитет по здравоохранению с жалобой. Почему, дескать, с меня, пенсионерки, деньги за лечение берут? Требую возмещения убытков!

— Бабушке, которая заплатила 70 тысяч за лечение и поставила свои подписи в договоре и добровольном отказе от бесплатного лечения, мы уже ничем не можем помочь, — отвечает **Владимир Жолобов**. — Проведение следственных действий не в нашей компетенции. Для этого нужно обращаться в другие инстанции.

СУД ВЕРНЕТ ДЕНЬГИ, ЕСЛИ ВАС ПРИНУДИЛИ ИХ ЗАПЛАТИТЬ

Пациенту, попавшему в больницу по экстренной помощи, сложно понять, какой договор он подписывает. Чаще всего он соглашается на все. Но и в этом случае закон может его защитить. Ведь пациент, которому врач предлагает вступить в экономическую сделку, является нездоровым и имеет ограниченные возможности в принятии решений.

— В силу своего нездоровья, неинформированности пациент, находящийся в больнице, причем в горизонтальном положении, на самом деле крайне редко способен принять добровольное и правильное решение, — поясняет начальник отдела по работе с гражданами Территориального фонда обязательного медицинского страхования **Геннадий Лопатенков**. — В законодательстве такая ситуация предусмотрена. Она называется **заключением сделки (договора) в недобровольном порядке**. А состав правонарушения — понуждение к заключению сделки. Такую сделку очень трудно оспаривать в административном порядке. На бумаге обычно все оформлено правильно, и только суд может принять решение, действительно эти подписи или нет. Поэтому, даже если больной подписал договор или отказ от бесплатной медицинской помощи, он вправе обратиться в страховую компанию с жалобой на понуждение его к этой сделке. Страхователь проведет экспертизу и попытается решить вопрос сначала в досудебном порядке, а если это окажется невозможным, примет меры по судебной защите пациента.

Такие дела рассматривают суды общей юрисдикции и Третейский суд медицинского страхования и здравоохранения при Санкт-Петербургской торгово-промышленной палате, специально созданный для решения вопросов в области здравоохранения.

ОПОМНИЛСЯ, НО НЕ ПОЗДНО

Другой пример. Молодой человек попал в больницу с запущенной стадией аппендицита. После операции у него развилось осложнение. Врач предложил матери больного купить современные антибиотики, которых, по его словам, в больнице не было. «Без них, — развел руками доктор, — у него могут быть большие проблемы со здоровьем». Деньги

были заплачены, и доктор попросил выполнить необходимые формальности — подписать документ, без которого он не имеет права применять эти очень эффективные препараты, которые «безусловно, спасут жизнь ее сыну».

Больной подписал, а после выздоровления прочитал документ и ужаснулся. «Я добровольно отказываюсь от лекарств, которые есть в больнице по системе ОМС, и прошу лечить меня приобретенными самостоятельно препаратами», — гласила бумага. С ней он отправился в свою страховую компанию, которая установила, что пациента вынудили подписать согласие на покупку антибиотиков, предусмотренных обязательным перечнем лекарств, которые должны быть в стационаре. К счастью, до суда дело не дошло, больница признала неправильность своих действий и компенсировала все расходы пациенту.

КАК ДЕЙСТВОВАТЬ, ЕСЛИ В БОЛЬНИЦЕ ТРЕБУЮТ ДЕНЕГ

Жалоб на взимание денег в больнице поступает очень мало: примерно 3–4 обращения в сутки по всем десяти горячим линиям системы ОМС, — сообщил **Геннадий Лопатенков**. — Но это говорит не столько о благополучной ситуации в городских больницах, сколько о том, что большинство людей просто не знают о своих правах на бесплатную медицинскую помощь и возможностях их защитить.

Между тем чиновники Комитета по здравоохранению и сотрудники Территориального фонда медицинского страхования призывают жителей города за них бороться. За последний год пациентам по жалобам было возвращено около 1,5 млн рублей.

Однако многие горожане путают возмещение средств за услуги, которые обязаны предоставить бесплатно, с денежной компенсацией любых затрат на медицинскую помощь. Поэтому **Геннадий Лопатенков** еще раз акцентирует внимание на том, что страховые компании не компенсируют абсолютно все расходы.

— С помощью страховой компании деньги могут быть возвращены только в одном случае: если права человека на бесплатную медицинскую помощь нарушены.

АЛГОРИТМ ДЕЙСТВИЙ ПАЦИЕНТА:

1. Если пациенту или его родственникам предложили оплатить что-либо в больнице, следует немедленно обратиться в свою страховую компанию (телефон в полисе ОМС) либо на горячую линию Комитета по здравоохранению (635-55-77), для иногородних граждан — в Фонд ОМС (703-73-01).
2. Если затраты уже осуществлены и они были недобровольны или вы сомневаетесь в правомерности действий больницы, следует обратиться в страховую компанию с заявлением о проведении медико-экономической экспертизы. Если есть претензии к качеству лечения, — с заявлением об экспертизе качества оказания медицинской помощи.
3. Если эксперты сделают вывод, что затраты пациента были правомерны, тогда страховая компания принимает меры по возврату необоснованно затраченных пациентом средств. Сначала она предлагает больнице возратить деньги в добровольном и досудебном порядке. Если в установленный срок возврат не осуществлен, то страховая компания по соответствующему заявлению (при согласии) пациента инициирует судебную процедуру возврата.

Нина БАШКИРОВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Покупатели давно отметили непревзойденный вкус соленых огурчиков, квашеной капусты и моркови по-корейски, изготовленных на «ФАБРИКЕ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ» из Ленинградской области. А достоинства этой продукции недавно подтвердило компетентное жюри общественного конкурса по качеству пищевых продуктов «Можно покупать», присудив соленьям статус лауреата и специальный знак отличия. Теперь даже тот, кто еще не пробовал продукции фабрики, сможет безошибочно определить — перед ним продукт высокого качества.



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ СО ЗНАКОМ КАЧЕСТВА

«Фабрика домашних солений» принимает участие в состязаниях на лучший продовольственный продукт уже не в первый раз. На конкурсе «Сделано в Петербурге» первое место получили огурцы слабой соли, а нынешним летом производителям домашних солений досталось сразу несколько наград. В конкурсе, который провела Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», знак качества «Можно покупать» был присужден всем четырем заявленным наименованиям продуктов. Этот результат несколько не удивил начальника производства фабрики Ирину Валишину.

— Мы уверенно шли к победе, потому что всю свою продукцию делаем с любовью к покупателю. А хозяйки знают, что блюда, приготовленные с душой, самые вкусные. Тем более что наши соленья делаются по бабушкиным рецептам из натуральных овощей, без консервантов и красителей. Это наш девиз, и мы стараемся не разочаровывать тех, кто нам доверяет.

— Из всего многообразия продукции вы отобрали на конкурс именно соленые огурчики, квашеную капусту двух видов и корейский салат из моркови, почему?

— У нас 136 наименований домашних солений. Выбрать несколько образцов для кон-

курса было непросто. Но мы решили остановиться на самых популярных видах, пользующихся наибольшим спросом. Покупатели, которые давно знают и любят нашу продукцию, смогут еще раз убедиться в ее высоком качестве. А те, кто еще не пробовал наши соленья, найдут их по яркому отличительному знаку «Можно покупать». Я считаю, что это очень нужный для всех конкурс, который помогает потребителю из всего многообразия выбрать самые качественные товары. Тем более что награда дается на год, и в течение этого времени «Общественный контроль» имеет право проверять наши образцы. В свою очередь, мы готовы подтверждать качество своей продукции и с каждым годом расширять ассортимент товаров, отмеченных этой высокой оценкой.

— Вкусные, хрустящие огурчики без добавления маринада получаются не у всякой хозяйки, а уж в масштабах промышленного производства добиться этого еще сложнее. Как вам это удается?



— Огурцы для солений мы берем грунтовые, специально заказываем их в Краснодаре, где они растут прямо под солнцем и получаются сочными и ароматными. Плоды отбираем двух размеров — мелкие и средние, ведь огурчик должен быть не только вкусным, но и радовать глаз. Но самое главное — это процесс засолки. Солим огурцы не отступая от бабушкиных рецептов. Добавляем чеснок, соль и специи, потом

держим под гнетом и отправляем в холодильник. Огурчики получаются вкусными и хрустящими.

— Какими новыми разносолами вы порадуете покупателей в этом году?

— Только что мы закончили солить овощи: кабачки, перцы, томаты и патиссоны — и начали заготовку квашеной капусты. Солим капусту с клюквой, брусничкой, тмином, делаем из нее салаты. Но октябрь — это еще и традиционное время для приготовления грибов. Мы приготовили для покупателей много новых видов грибной продукции, которая

скоро появится на прилавках магазинов. Это маслята, грузди, опята, шампиньоны, ледяной гриб, ассорти из грибов, грибы маринованные и грибной салат по-корейски. Грибы покупаем в совхозах Ленобласти и обязательно проверяем на безопасность. А перед тем как мариновать, бланшируем. Все грибные соленья уже готовы к употреблению, их прямо из банок можно подавать на стол.

— Когда на продукции, отмеченной на конкурсе, появится знак «Можно покупать» и потребитель сможет найти ее на прилавках магазинов?

— Мы заказали новые этикетки сразу, как только узнали о результатах конкурса. Поэтому все четыре вида продукции, отмеченные знаком качества, уже появились в продаже. Но советую не обходить вниманием и другие наши соленья, в том числе «Черри на шпажках». Ведь они тоже удостоились высокого приза, получив на выставке «Агрорусь 2012» золотую медаль за вкус и оригинальность.

Людмила ДЕМИНА



Успей поймать
клевые цены
на пр. Стачек 96

Треска с/м 99,90
Минтай с/м 69,90
Горбуша с/м 103,90
Филе Сёмги с/с 599,90
Сельдь с/с 99,90
Треска г/к 219,90
Салат "Сельдь под шубой" 199,90



предложение действительно с 8.10.2012 по 22.10.2012

www.prosper.pro

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЭКЛЕР С ОПАСНОЙ НАЧИНКОЙ

СЛОВО ЭКСПЕРТА

Подходит к концу бабье лето, и мы начинаем кутаться в теплые одежды. Проблемы стройной фигуры стали уже не так актуальны, как прежде. Пришло время побаловать себя и своих детей сладостями — наступил учебный год. Поэтому пирожные в магазинах вновь стали пользоваться популярностью. На них и обратили внимание сотрудники «Общественного контроля». Выбор пал на эклеры — традиционное украшение сладкого стола. Тем более что эти пирожные производят сразу несколько питерских предприятий.

В торговых сетях «Лента», «Пятерочка», «Призма», «Ашан» и «Центральные булочные» для проведения независимой экспертизы в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» были приобретены семь образцов пирожных разных изготовителей, а затем направлены для исследования во Всероссийский научно-исследовательский институт жиров Российской академии сельскохозяйственных наук.

ПИРОЖНЫЕ С ПОСТОРОННИМ ПРИВКУСОМ

Эксперты оценивали пирожные по двум критериям: органолептика и безопасность. К первому относятся вкус, запах и внешний вид продукта. Ведь это именно то, чем привлекают нас сладости. Оценка продукции проводилась на соответствие Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору и ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».

По словам заведующей отделом сертификации продукции и услуг ВНИИ жиров **Наталии Фроловой**, пирожное должно быть гармоничного вкуса, характерного для свежих изделий, без посторонних привкусов и запахов. Однако вкус эклера производства ООО «Кондитерский дом «Лента», был отнюдь не гармоничен

На вопрос о том, какими должны быть кремовые кондитерские изделия, каждый ответил: вкусными и красивыми, подразумевая наличие главного условия — безопасности для здоровья. Однако в некоторых образцах пирожных, закупленных в различных торговых сетях города сотрудниками Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», эксперты обнаружили кишечную палочку.



— в нем присутствовал явный привкус растительного жира.

— Скорее всего, производители использовали жир не очень высокого качества или долго хранившийся, — считает **Наталия Фролова**.

ОПАСНЫЙ «ИНГРЕДИЕНТ»

Но это не единственный недостаток эклера «Кондитерского дома Патиссье» — производители, видимо, решили, что невкусной кремовой начинке должна соответствовать выпечная трубочка. Эксперты оценили выпечной полуфабрикат как жесткий. Кроме того, образец был признан небезопасным для употребления: в нем было обнаружено превышение группы бактерий кишечной палочки (БГКП). Несмотря на то что найденные микроорганизмы относятся к группе условно патогенных бактерий, они представляют опасность для здоровья человека, — говорит санитарный врач инфекционной больницы им. Боткина **Олег Парков**.

— Такие продукты могут вызвать расстройство пищеварения, но все зависит от количества патогенной флоры, состояния иммунитета человека и его возраста. Для ребенка и ослабленного человека с пониженным иммунитетом достаточно небольшого количества бактерий, чтобы получить диарею. Но даже пышущий здоровьем взрослый, съевший не одно, а несколько пирожных с опасной начинкой, может нанести ущерб своему здоровью.

ГДЕ ГУСТО, А ГДЕ ПУСТО

Примечательно, что один из важнейших показателей (микробиология) не был соблюден еще

в двух исследуемых образцах: от ООО «Север-Метрополь» и московской компании «Фили-Бейкер», которая, по словам **Наталии Фроловой**, всегда отличалась высокими показателями качества.

Впрочем, эксперты не склонны обвинять в нарушении требований безопасности только производителей.

— На каком этапе кишечная палочка попала в продукт, мы точно сказать не можем, — пояснила **Наталия Фролова**. — Причина может быть не только в недоброкачественном сырье, но и в условиях производства, доставки и хранения продукта в магазине.

Ряд образцов пирожных (ООО «Север-Метрополь», ЗАО «Карат Плюс» и «Хлебпром») получили замечания из-за вида в разрезе. Как сказано в протоколах испытательной лаборатории, «отделочный полуфабрикат внутри изделия распределен неравномерно», что противоречит требованиям к качеству заварных пирожных.

ШКОЛА СЛАДКОЕЖКИ

Отличались друг от друга пирожные и по цене, причем их стоимость колебалась в зависимости от известности торговой марки. Так, самыми демократичными оказались эклеры от ООО «Кондитерский дом «Патиссье» (30 руб. за 100 г), самыми дорогими — пирожные от ООО «Север-Метрополь» (60 руб. за 100 г). Однако, как показывает экспертиза, лучше останавливать свой выбор на продукте средней ценовой категории — высокая цена, к сожалению, не является стопроцентной гарантией безопасности и качества.

Чтобы покупка кондитерских кремовых изделий приносила вам только хорошее настроение, необходимо помнить некоторые нехитрые правила:

- * дата изготовления продукта должна быть максимально приближена к дате покупки,
- * информация о дне изготовления пирожных должна быть нанесена на этикетку, а не наклеена на нее сверху в виде отдельного небольшого стикера,
- * если срок годности указан в часах (для пирожных с кремом — 120 часов), рядом с датой изготовления должен стоять час производства,
- * температура хранения на прилавке не должна превышать 4 °С,
- * информация на этикетке, особенно в части состава и сроков годности, должна хорошо читаться.
- * покупать такие пирожные лучше в фирменных магазинах предприятий-изготовителей (мнеьше «плечо доставки» до стола потребителя).

Если вы будете следовать этим советам, кондитерские изделия не принесут ничего, кроме удовольствия! Однако помните: любого удовольствия должно быть в меру..

Нина БАШКИРОВА

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года №127-рп.

Дмитрий ПОЗДНЯКОВ, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации, член Общественного совета при Министерстве сельского хозяйства Российской Федерации

— Присутствие кишечной палочки в трех из семи образцах продукции — очень серьезный повод задуматься и провести расследования причин, по которым этот микроорганизм мог появиться. Даже применительно к сырому мясному сырью обнаружение этого возбудителя всегда влечет за собой соответствующие меры со стороны нашей ветеринарной службы — Россельхознадзора. Предприятия, допустившие подобные нарушения, заставляют провести расследование и устранить недостатки в работе. Но это сырое мясное сырье, которое в дальнейшем подвергается термической обработке либо дома, либо в промышленных условиях. В данном случае речь идет о готовых к употреблению кондитерских изделиях.

В последнее время ученые всего мира все чаще сообщают о случаях массового заболевания людей устойчивыми к антибиотикам видами кишечной палочки. Например, Агентство Foodcontrol.ru, занимающееся мониторингом алиментарных отравлений и заболеваний, вызываемых некачественным продовольствием, сообщает о быстром распространении в странах ЕС кампилобактерий и кишечной палочки (*E. coli*), устойчивых к используемому для лечения людей антибиотику ципрофлоксацин. Прошлой осенью Европарламент призвал к более разумному использованию антибиотиков в животноводстве для пресечения распространения «суперинфекций», уже сегодня уносящих на территории ЕС 25 000 жизней ежегодно.

Учитывая, что потребители, как правило, дополнительно никак не обрабатывают кондитерские изделия, единственным советом может быть рекомендация более тщательного выбора производителя, имеющего устойчивую репутацию, а также магазина, соблюдающего условия хранения скоропортящихся пищевых продуктов.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИРОЖНЫХ «ЭКЛЕР»



Наименование изделия	Пирожное заварное «Эклер» с масляным кремом	Пирожное «Эклер» с крем-брюле ТМ «Мирель»	Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Пирожное «Эклер» «Лакомый»	Пирожное заварное «Эклер»	Пирожное «Эклер»	Пирожное «Эклер» «Сластёна»
Производитель	ЗАО «Карат Плюс», СПб	ОАО «Хлебпром», Россия, г. Челябинск	ОАО «Холдинг Петрохлеб», ОАО «Комбинат Волхов-хлеб», Ленинградская обл., г. Волхов	ОАО «Невские берега», СПб	ООО «Фили-Бейкер», Москва	ООО «Север-Метрополь», СПб	ООО «Кондитерский Дом «Патиссье», СПб
Дата изготовления	00 час. 06.09.2012	дата дефростации 02 час. 05.09.2012	06.09.2012	00 час. 04.09.2012	00 час. 04.09.2012	05.09.2012	01 час. 05.09.2012
Срок годности	120 час. при 4±2°С	120 час. при 4±2°С	120 час. при 4±2°С	120 час. при 4±2°С	120 час. при 4±2°С	120 час. при 4±2°С	120 час. при 4±2°С
Масса, г	150	180	250	175	250	280	300
Место закупки	ООО «Центральные булочные», наб. Обводного кан., 122	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ООО «Ашан», ул. Боровая, 17, лит. Б	Супермаркет «Призма», наб. Обводного кан., 118, лит. С	ООО «Агроторг», Московский пр., 109	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А
Цена, руб. за 100 г	56-00	38-00	29-20	37-00	35-00	60-00	30-00
На соответствие требованиям (НД)	СанПин 2.3.2.1078-01 инд. 1.5.5.1. ОСТ 10-060-95	СанПин 2.3.2.1078-01 инд. 1.5.5.1. ОСТ 10-060-95	СанПин 2.3.2.1078-01 инд. 1.5.5.1. ОСТ 10-060-95	СанПин 2.3.2.1078-01 инд. 1.5.5.1. ОСТ 10-060-95	СанПин 2.3.2.1078-01 инд. 1.5.5.1. ОСТ 10-060-95	СанПин 2.3.2.1078-01 инд. 1.5.5.1. ОСТ 10-060-95	СанПин 2.3.2.1078-01 инд. 1.5.5.1. ОСТ 10-060-95
Информация для потребителя по НД	Наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии); масса нетто в г или кг; состав продукта; пищевая и энергетическая ценность; условия хранения; дата изготовления (час, день, месяц, год); срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым продукт изготовлен; информация о подтверждении соответствия						
Информация для потребителя, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Органолептические показатели по НД (норма)	Вкус и запах: гармоничные, приятные, характерные для свежих изделий, без посторонних привкусов и запахов. характеристика полуфабриката, подлежащих отделке: трубочка заварного полуфабриката, заполненная кремом. Не допускается подгорелости выпечного полуфабриката. Поверхность отделана кремом и крошкой. Форма: цилиндрическая трубочка с тупыми концами, правильная, без изломов и вымятин.						
Вкус и запах, фактически	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Соответствуют	Вкус негармоничный, наличие выраженного привкуса жирового сырья
Характеристика полуфабрикатов, подлежащих отделке, фактически	Отделочный полуфабрикат внутри изделия распределен неравномерно	Отделочный полуфабрикат внутри изделия распределен неравномерно	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Отделочный полуфабрикат внутри изделия распределен неравномерно	Выпечной полуфабрикат жесткий
Характеристика поверхности изделий, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Форма, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
КМАФАиМ, КОЕ/г Норма: не более 5x10 ⁴	9x10 ³	8x10 ²	1x10 ⁴	3x10 ⁴	9x10 ³	1,5x10 ⁴	5x10 ³
БГКП в 0,1 г продукта (не допускается)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Обнаружено	Обнаружено	Обнаружено
S.aureus в 0,1 г продукта (не допускается)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Дрожжи, КОЕ/г Норма: не более 50	0	0	0	0	0	0	0
Плесени, КОЕ/г Норма: не более 100	5	8	10	5	10	10	0
Патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы) в 25 г продукта (не допускается)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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

ГАСТРОНОМ

САМОЕ
СЛИВОЧНОЕ
И НАТУРАЛЬНОЕ

Масло сладко-сливочное 82,5% жирности от ЗАО «РОСЭКСПОПРОМ» недавно стало лауреатом общественного конкурса по качеству «Можно покупать!», организованного Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль». Секрет успеха компании — натуральное сырье и честное отношение к потребителю.

Однако что все-таки означает понятие «сладко-сливочное»? С этим вопросом корреспондент «ПК» обратилась к заместителю генерального директора компании Сергею Дроздову.

— Конечно, наше масло самое вкусное и совсем не сладкое. Просто по ГОСТу существует несколько способов приготовления этого продукта. Можно делать масло на обычном молоке — оно будет называться сладко-сливочным, а можно добавить в молоко полезные бактерии, тогда масло станет уже кисло-сливочным и в нем будет чувствоваться легкая кислинка. Какое масло выбрать — дело вкуса, но сладко-сливочное наиболее популярно.

Представители среднего и старшего поколения отлично помнят этот вкус с запахом сливок. В компании «Росэкспропром» строго соблюдают традиции российского маслоделия и гордятся тем, что их масло все еще напоминает этот с детства знакомый приятный вкус. Сегодня различных видов сливочного масла великое множество, в том числе и спредов — продуктов, сделанных с частичной заменой молочного жира на растительный.

Безусловно, спред стоит дешевле, но это совсем не значит, что он хуже сливочного

масла. Тревожит другое: на рынке все чаще можно встретить пачку с названием «масло сливочное» по цене спреда. Это не просто обман потребителя, а еще и вред здоровью. К сожалению, это псевдо-масло находит своего покупателя. Ведь если есть спрос, значит, есть и предложение.

Специалисты «Росэкспропром» не меняют своих принципов и не снижают качество продукта ради выгоды. Да, их масло не из категории дешевых, но зато оно соответствует требованиям, изложенным в нормативных документах. Строгие требования к поступающему сырью дают возможность выпускать продукт высокого качества.

Масло сладко-сливочное 82,5% жирности с логотипом «РЭП» уже около 20 лет радует жителей нашего города и других регионов страны, и поэтому специалисты ЗАО «Росэкспропром» гордятся тем, что их продукт в очередной раз высоко оценили профессиональные эксперты и представители общественной организации. Ведь общественное признание и доверие покупателей являются для компании, которые хотят дальше работать и развиваться.

Нина БАШКИРОВА

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

Robin
Vobin

готовые блюда • супы
салаты • выпечка

Попробуйте наши салаты, супы, выпечку,
готовые блюда, оцените их высокое качество
и по-настоящему домашний вкус. Составляйте
меню на каждый день для себя и своей семьи.

640 22 40



Ищите в магазинах города!

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



Что наша жизнь? Икра!

Икра — это один из самых питательных продуктов. В любой икре, не важно, какого она цвета, содержится одинаковый набор полезных человеку веществ. В ней содержится большое количество высокоценных белков, легкоусвояемых жиров. Икра богата лецитином, жирорастворимыми витаминами А и D, витаминами Е и группы В. Из минералов в икре в значительных количествах присутствуют кальций, калий, натрий, магний, фосфор, а также железо, марганец, йод, кремний, цинк.

Содержащиеся в икре органический йод, фосфор и кальций, а также большое количество очень полезных полиненасыщенных жирных кислот омега-3 и омега-6 в составе ее белков способствуют улучшению мозговой деятельности, повышают иммунитет, снижают вероятность сердечно-сосудистых заболеваний, т. к. уменьшают риск тромбообразования и способствуют улучшению кровообращения в мелких кровеносных сосудах.

Все, кто следит за своим здоровьем, особое внимание уделяют качеству и разнообразию пищи. Рыбья икра — пожалуй, один из немногих продуктов, который содержит в себе целый комплекс необходимых нашему организму веществ. Поэтому включение икры в рацион — очень разумный шаг. Ваш организм будет регулярно получать полезные макро- и микроэлементы, и вы сможете избежать пресыщения продуктом.

Существует мнение, что употребление икры приводит к полноте, так как в ней много калорий. Это неверно, так как в этом морском продукте нет ни одной «лишней» калории. Да, икра содержит много белка (около 30%) и жира (около 15%), но ее калорийность составляет в среднем около 250 ккал на 100 г. Конечно,

если употреблять икру вместе с бутербродом с толстым слоем сливочного масла или же в качестве начинки для жирного блинчика, то можно навредить своей фигуре. Но при соблюдении принципов раздельного питания (например, выложив горку икры на половину сваренного яйца) можно оградить себя от лишней калорий.

Сегодня самая доступная по цене — икра сельди и мойвы. Она несколько не уступает по своим полезным свойствам более дорогим собратьям — лососевой и осетровой икре.

В Санкт-Петербурге икру из сельди и мойвы в масле высокого качества выпускает известная компания **ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»**. Технологи компании разработали собственные рецептуры приготовления этого ценного продукта, и теперь за завтраком, обедом или ужином вы можете отведать икру мойвы в пяти различных соусах: сливочном, сливочном с ароматом копчения, в сливочном с копченым лососем, в сливочном с сыром и в сливочном соусе с креветками. А можно сделать бутерброд с обычной икрой мойвы слабосоленой, а также с добавленными в нее кусочками сельди или лосося. Настоящая феерия вкуса!

Анна ШЕВЕЛЕВА



ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



ХОРОШЕЕ ПРАВИЛО — СЛЕДОВАТЬ ТРАДИЦИЯМ

— Ошибочно думать, что только ГОСТ гарантирует качество продукции, — комментирует технолог ОАО «Великолукский мясокомбинат». — Ведь технические условия, которые мы сами разрабатываем, проходят тщательный контроль. Не имея возможности производить продукцию по собственным технологиям, мы связаны по рукам и ногам, потому что в условиях современного рынка необходимо совершенствоваться, предлагать новый ассортимент и улучшать вкус изделий. Без технических условий сегодня не обходится ни одно производство.

С другой стороны, продукция, выпускаемая по ГОСТу, сегодня пользуется повышенным спросом у покупателей. Поэтому при создании своей новой линейки вареных колбас и мясных изделий, которые появятся в розничной торговле до конца нынешнего года, **Великолукский мясокомбинат** решил ис-

Выбрать хорошую колбасу сегодня — задача непростая. Прилавки магазинов пестрят яркими этикетками, а витрины заманивают броскими призывами покупать дешевле и выгоднее. Какой же продукции отдать предпочтение: той, что по ТУ, или на оболочке которой указан ГОСТ 52196-2003? С этим непростым вопросом корреспондент «ПК» решила обратиться на ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ».

В НОВЫЙ ГОД С НОВЫМ КАЧЕСТВОМ!

пользовать как проверенные ГОСТы, так и вновь разработанные технические условия, требования к качеству сырья и готовой продукции в которых ничуть не ниже, чем требует ГОСТ. При этом цена колбасы, сделанной по ТУ, не может сильно отличаться от цены колбасы, сделанной по ГОСТу. Ведь качество сырья одно и то же. Цена может варьироваться только от различного соотношения в продукте мяса говядины, свинины и специй. Среди новинок — вареные колбасы, сосиски, сардельки, варено-копченые продукты и деликатесная группа продуктов премиум-класса.

Посетители гипермаркетов смогут узнать эти изделия по оригинальной упаковке, ведь, соблюдая старые рецептуры, производители стремятся отвечать высоким требованиям времени, улучшая внешний вид продукции. Однако требования покупатель готов предъявить и к ассортименту. Ведь людей привлекает не только оригинальный дизайн и качество продукции, но и разнообразие вкусовых ощущений.

СВОЕ СЫРЬЕ — ПОДСПОРЬЕ!

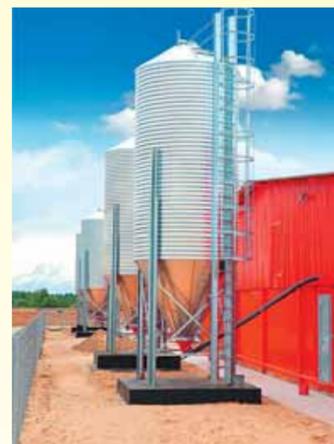
Диетологи рекомендуют использовать в рационе те продукты, которые



выращены или произведены в регионе проживания потребителя. Преимущество российского изготовителя перед зарубежными — его близость к покупателю. Он всегда готов не только выслушать любые претензии и замечания, но и быстро отреагировать на них.

Великолукский мясокомбинат дорожит репутацией, поэтому качеству своей продукции уделяет повышенное внимание. Она будет изготавливаться из собственного сырья. В Псковской области уже запущена вторая очередь свиноккомплекса на 480 тысяч голов, который входит в состав компании. Также в собственности комбината находятся сельхозгодья, комбикормовый завод и элеваторная группа. Таким образом, комбинат располагает полным замкнутым циклом: от выращивания собственных кормов до реализации готовой продукции через фирменную торговлю **Великолукского мясокомбината** и торговые предприятия в городах России.

В компании внедрена система менеджмента качества, которая позволяет осуществлять контроль на всех этапах производства продукции. Исследования на безопасность проводит



собственная аттестованная в системе ГОСТ Р лаборатория. Кроме того, результаты этих испытаний регулярно подтверждаются в независимых сертифицированных центрах. Поэтому ведущая мясоперерабатывающая компания Северо-Западного региона уверена в качестве своей продукции и надеется, что покупатель будет выбирать именно ее!

Денис ЯКУШЕВ



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

КОНСЕРВЫ



— Чтобы продукция была востребована на отечественном рынке, она должна быть качественной, разнообразной и вкусной, — уверена **Татьяна Макеева**, председатель правления ПО «Лужский консервный завод». — К переменам на российском продовольственном рынке мы готовились заранее, закупив новое оборудование и проведя полную реконструкцию производства. Не секрет, что инновационные технологии значительно сокращают себестоимость продукции, позволяют увеличить ее выпуск, разнообразить ассортимент.

— **В конце августа на международной выставке «Агрорусь» джем апельсиновый ТМ «Северное лето» Лужского консервного завода был удостоен звания лауреата общественного конкурса по качеству «Можно покупать!». Это серьезная награда. А какую долю в вашей продукции сегодня составляет отечественное сырье?**

— Оно составляет большую часть, ведь ягоды и фрукты, выращенные в нашей местности, не только экологически благополучные, но и содержат все необходимые витамины для здоровья покупателей нашего региона. Мы покупаем малину, смородину, бруснику, клюкву, яблоки для джемов не только в агрохозяйствах Северо-Запада, но и у частных владельцев, то есть сырье поступает к нам прямо из лесов и садов. А чтобы сохранить все витамины, полезные элементы и натуральный вкус, в производстве джемов используем минимум добавок. Кстати, конфитюры и джемы нашего производства продаются не только в рознице. Большая их часть поставляется для хлебопекарной, кондитерской и молочной



Вступление России в ВТО многие продовольственные компании встретили с опасением. Выдержат ли они конкуренцию с сильнейшими производителями Запада? На этот вопрос не словом, а делом решило ответить ПО «ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД», серьезно подготовившись к борьбе за своего потребителя.

Не только мясо, но и овощи

промышленности нашего города. Вы можете встретить наши вкусные наполнители в отечественном мороженом, пирогах и йогуртах.

— **Ваша компания многие годы лидирует на рынке в сегменте мясных консервов. Как вам удается держать столь высокую планку?**

— Наше главное преимущество — большой опыт работы, безусловное желание производить продукцию только высочайшего качества и знание вкусов отечественного потребителя. Исторически россияне привыкли употреблять тушенку из цельных кусков сочного мяса, кладя их на хлеб или разогревая с картошкой. Этим они отличаются от европейцев, которые предпочитают измельченное мясо в консервах.

Консервы в нашей стране всегда уважали, они были и остаются стратегическим продуктом. Мясной тушенкой запасаются на даче, ее берут с собой в походы, хранят дома на черный день и с удовольствием открывают в праздники.

Ориентируясь на вкусы наших соотечественников, которые по-прежнему предъявляют очень

высокие требования к консервам, мы выпускаем не только традиционные виды мясных консервов: тушеную говядину, свинину, курицу, а также ветчину и паштеты, тушеную баранину и конину.

— **Откройте секрет: как можно улучшить вкус мяса в консервах, не включая различные добавки? Не лучше ли выпускать консервы строго по ГОСТу, которому потребитель по-прежнему доверяет?**

— Потребитель доверяет ГОСТу, так как ГОСТ регламентирует точное количество мяса, содержание в этом мясе белка, жиров, специй. Но ведь консервы по ГОСТу тоже различаются, очень многое зависит от качества мяса, технологии подготовки сырья и приготовления. Буквально сейчас первые партии продукции по ГОСТу премиум-класса под торговой маркой «Русское качество» поступают на прилавки магазинов, и у наших покупателей есть возможность сравнить качество уже полюбившихся лужских консервов, выпущенных по ГОСТу, и консервов новой торговой марки.

Неправильно думать, что только выпущенная по ГОСТу продукция является качественной. На самом деле старые ГОСТы не учитывают современных инноваций, не позволяют, например, добавлять ароматические

натуральные приправы, изменять состав продукта, чтобы сделать его более нежным или, наоборот, острым.

Наряду с консервами по ГОСТу мы производим продукты по собственной рецептуре. Так, наряду с паштетом из печени (ГОСТ), мы выпускаем паштеты из печени и мяса птицы (ТУ), пользующиеся не меньшим спросом у наших покупателей.

Выпускает завод и мясо-растительные консервы, которые содержат готовые блюда. Это различные каши с мясными наполнителями, супы и традиционный борщ. Вряд ли ему найдется аналог у европейских производителей.

— **Сегодня все чаще многие хозяйки тоскуют по старым добрым продуктам. Вы не собираетесь возрождать забытые рецепты?**

— В этом году мы возобновили производство свеклы маринованной. Лужский завод уже выпускал этот продукт много лет назад. Очень часто новое — это хорошо забытое старое. Планируем расширить ассортимент выпускаемых консервов за счет растительных консервов, овощных салатов и икры. Спрос на них всегда был высоким. Надеемся, что наши новинки понравятся петербуржцам.

Дина ЛОВЕЙКО

ЖаКо
торговый дом

ООО «ГАТЧИНСКИЙ ТОРФЯНОЙ РЕСУРС»



осуществляет:

• ДОБЫЧУ И ПОСТАВКУ ТОРФА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

для крупнейших сельхозпредприятий Ленинградской области, таких как ЗАО «ПЗ Приневское», ЗАО «Предпортовый», ЗАО «ПЗ Гомонтово», ЗАО «ПЗ Ленинский путь» и многих других;

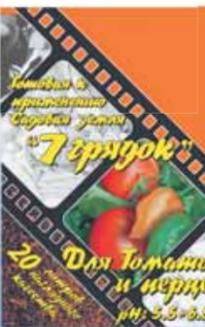
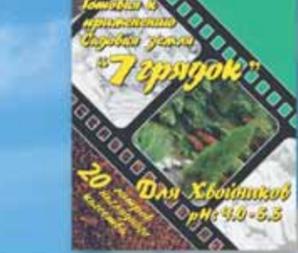
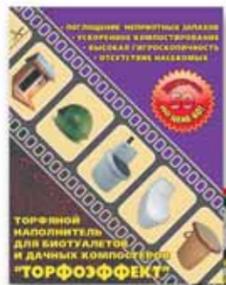
• ПРОИЗВОДСТВО ПОКРОВНОЙ ПОЧВЫ для шампиньонов.

СОВМЕСТНО С ООО «ТД «ЖАКО» ПРОИЗВОДИТ И ПОСТАВЛЯЕТ:

- продукты переработки торфа;
- биосантехнику
- и расходные материалы к биосантехнике;

ДЛЯ ДАЧНИКОВ И САДОВОДОВ:

- земля садовая готовая к применению различных видов и объема под торговой маркой «7 грядок»;
- торф нейтрализованный;
- торфяные компостирующие биотуалеты;
- экологичные торфяные наполнители к биотуалетам и компостерам



Тел. ООО «Гатчинский торфяной ресурс» 8(81371) 93-888; тел. ООО «Торговый Дом ЖаКо» 8(812) 531-72-88; www.peatpro.ru

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Число больных сахарным диабетом в России постоянно растет. Им необходимы не только лекарства, но и особое питание. Насколько широк выбор продуктов для диабетиков и каково их качество? В поисках ответа на этот вопрос специалисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» отправились в магазины города.

КОНДИТЕРЫ ОБМАНЫВАЮТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

НЕКОТОРЫЕ ИЗ НИХ ОБЕЩАЮТ ИСПРАВИТЬСЯ

КАКОЙ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЬ ВЫБРАТЬ?

Несмотря на то что полки магазинов заставлены кондитерскими изделиями с различными сахарозаменителями, отнести эти продукты к диабетическим можно только условно. Ведь клинических исследований по их влиянию на показатели гликемии и липидного обмена не проводится. А наличие в составе изделия фруктозы или сорбита еще не гарантирует того, что оно имеет низкий гликемический индекс, то есть не будет резко повышать содержание глюкозы в крови. Тем более что подсластители различаются по своим характеристикам.

Как выяснили специалисты «Общественного контроля», в магазинах в основном представлены продукты, изготовленные с использованием заменителей сахара: сорбита, фруктозы, изомальта и стевии. Поэтому для экспертизы были приобретены девять образцов продукции, в составе которых были именно эти подсластители. Разберемся, какими свойствами обладает каждый из них.

СОРБИТ

Этот пищевой подсластитель, который относится к группе сладких многоатомных спиртов, зарегистрирован в качестве пищевой добавки как E420. Сладость сорбита составляет 0,6 от сладости сахарозы. Сорбит практически полностью усваивается организмом. Он позволяет обеспечить 2,6 килокалории (11 КДж) на грамм. Сорбит обладает желчегонным эффектом, а в количествах более 15–25 г может оказать послабляющие действие.

Этот спирт содержится в различных плодах и ягодах, особенно много сорбита в плодах рябины.

ФРУКТОЗА

Самый сладкий из природных сахаров, имеет одинаковую с сахаром калорийность (380 ккал/100 г), но

при этом в 1,2–1,8 раза слаще. Это сахар, который содержится во фруктах и меде. Но фруктовый сахар медленно усваивается клетками и не требует инсулина, поэтому не вызывает чувства насыщения. Фруктоза так же калорийна, как сахар, поэтому не применяется в целях похудения. Больным сахарным диабетом можно ее употреблять не более 30 г в сутки.

ИЗОМАЛЬТ

Специально созданный низкокалорийный углевод нового поколения, который по своим вкусовым качествам близок к сахарозе. Изомальт плохо всасывается стенками кишечника при приготовлении диабетических продуктов. Имеет низкую калорийность — 1 г изомальта содержит 2,4 ккал (10 КДж), поэтому рекомендуется при избыточном весе.

СТЕВИЯ (СТЕВИОЗИД)

Натуральный низкокалорийный заменитель сахара, представляющий собой экстракт листьев южноамериканского растения стевии — медовой травы. По сладости превосходит сахар в 300 раз. Выявлена способность стевии стимулировать секрецию инсулина. А у здоровых людей этот подсластитель не понижает содержание сахара в крови. Диabetологи рекомендуют его как самый безопасный заменитель сахара.

СЧИТАЕМ КАЛОРИИ

Для людей, страдающих сахарным диабетом, значение имеет не только вид заменителя сахара, но и другие показатели.

По словам доцента кафедры эндокринологии СЗГМУ им. Мечникова Елены Волковой, гликемический эффект продукта зависит не только от содержания в нем углеводов, но и от количества, а также качественного со-

става белков, жиров, пищевых волокон (ПВ), наличия в них антинутриентов (сапонинов, лектинов, танинов и др.), а также от способов кулинарной обработки.

— Большое внимание надо обращать и на калорийность продукта, особенно пациентам с диабетом второго типа и с повышенной массой тела. А для больных диабетом первого типа нужно знать и количество хлебных единиц (ХЕ), содержащихся в диабетическом продукте.

Среди всех образцов, представленных на экспертизу, рекорд по калорийности побил «Шоколад Петродийет» черный на сорбите «Люкс» (ООО «ТД «Петродийет», СПб), на упаковке которого было написано «продукт пониженной калорийности» — он содержал 527 ккал на 100 г. Может ли такой шоколад обладать диетическими свойствами, остается загадкой.

Кроме этого, образец не мог называться шоколадом, поскольку в составе продукта (судя по информации на упаковке) не оказалось главного ингредиента шоколада — какао-масла.

Таким образом, изготовитель нарушил сразу три нормативных документа: ст. 10 ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей», ст. 5 ФЗ № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей». Общие требования. Все эти документы обязывают изготовителей и продавцов доводить до потребителей полную и достоверную информацию о товарах и услугах.

ФАЛЬШИВАЯ ГЛАЗУРЬ

В четырех из девяти образцов кондитерских изделий с сахарозаменителями, проверенных в лаборатории ФБУ «Тест—С-Петербург», требования к информации на упаковке согласно ГОСТ Р 51074-2003 «Про-



дукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» были нарушены.

Как рассказала специалист лаборатории Ирина Швейкина, на фасованной продукции должны стоять две даты — производства и упаковки, иначе покупатель не поймет, сколько времени изделия хранились на складе, прежде чем их расфасовали по коробкам. Однако на упаковке «Зефира в шоколадной глазури» ООО «Туриба» (СПб) дата упаковки отсутствует.

Также глазурь образца зефира не имела права называться шоколадной, так как в составе продукта был указан заменитель масла какао.

«Общественный контроль» направил изготовителю претензию с предложением устранить выявленные замечания. ООО «Туриба» в ответ пообещало привести упаковку в соответствие с действующим законодательством. Также предприятие сообщило, что прекращает выпуск этого зефира «в связи с высокой ценой шоколадной глазури», а к производству готовит продукт уже с другим названием — «Зефир глазированный».

Производители «Печенья на сорбите с ароматом топленого молока «Анела» (ООО «ПФ «Авангард», СПб) забыли поставить на упаковке предупреждающую надпись о том, что употребив продукт с этим сахарозаменителем можно не более 30 г в сутки. Это требование законодательства.

По словам специалиста ФБУ «Тест—С-Петербург» Юлии Грамотиной, некорректное значение калорийности было напечатано на «Зефире с ароматом ванили, глазированном шоколадной глазурью на стевии (без сахара), пониженной калорийности» (ИП Клишкин, СПб, по заказу ООО

«Корпорация Ди энд Ди», СПб). Изготовитель вместо 348 ккал указал всего 302 ккал.

Как и другие коллеги по кондитерскому цеху, ИП Клишкин незаконно объявил на упаковке, что его зефир также «в шоколаде», тогда как в составе был указан лишь «заменитель какао-масла».

Материалы проверки соответствия кондитерских изделий на сахарозаменителях обязательным требованиям нормативных актов направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Подводя итоги экспертизы, доцент кафедры эндокринологии СЗГМУ им. Мечникова Елена Волкова пояснила, что отношение диетологов к так называемым диабетическим продуктам очень осторожное.

— В своей клинической практике мы нередко видим ухудшение течения сахарного диабета у пациентов, увлекающихся такими продуктами. Все-таки следует избегать их добавления в рацион. При хорошей компенсации диабета отдельные дисциплинированные пациенты, прошедшие обучение в школах диабета, владеющие самоконтролем гликемии и умеющие управлять своим сахарным диабетом самостоятельно, после анализа маркировки, состава, калорийности данных продуктов могут включить их в диету, но под контролем сахара крови после их приема, то есть методом проб и ошибок.

Нина БАШКИРОВА

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!»» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 2 марта 2011 года № 127-рп.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА САХАРОЗАМЕНИТЕЛЯХ



Наименование изделия	Кондитерские изделия с сахарозаменителем								
	Халва кунжутная на фруктозе «Семислонов»	Торт вафельный на фруктозе «Полярный»	Мармелад «Мармелайт» на фруктозе	Вафли «Топленое молоко» на фруктозе	Конфеты «Мишка на севере» на изомальте	Зефир с ароматом ванили глазированный шоколадной глазурью без сахара	Печенье на сорбите с ароматом топленого молока «Анела»	Зефир в шоколадной глазури на фруктозе	Шоколад «Петродийет» черный на сорбите «Люкс»
Производитель	ООО «Боровичская кондитерская фабрика», Новгородская обл., по заказу ЗАО «КО «Любимый край», Лен. обл.	ОАО «Оркла Брэндс Россия», СПб, кондитерский комбинат «Пекар», Лен. обл.	ЗАО «Кондитерская фабрика «Нева», СПб	ООО «Вереск», г. Выборг	«Кондитерская фабрика им. Н. К. Крупской», филиал ОАО «Оркла Брэндс Россия», СПб	ИП Клишкин А. А., СПб, по заказу ООО «Корпорация Ди энд Ди», СПб	ООО «ПФ «Авангард», СПб	ООО «Туриба», СПб, по заказу ООО «Здоровое питание»	ООО «Торговый дом «Петродийет», СПб
Дата изготовления	05.07.2012	20.06.2012	15.07.2012	09.06.2012	18.08.2012	27.08.2012	13.08.2012	01.09.2012	23.08.2012
Масса, г	150	213	225	105	200	400	375	300	100
Место закупки	М-н «Диета-18», ул. Садовая, 38, ИП Силина С. В.	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	М-н «Диета-18», ул. Садовая, 38, ИП Силина С. В.	М-н «Диета-18», ул. Садовая, 38, ИП Силина С. В.	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А	ООО «Призма», наб. Обводного кан., д. 118, лит. С	М-н «Диета-18», ул. Садовая, 38, ИП Силина С. В.	М-н «Диета-18», ул. Садовая, 38, ИП Силина С. В.	ООО «Лента», наб. Обводного кан., 118, корп. 7, лит. А
Цена, руб.	48-20	55-99	69-80	21-10	78-43	196-70	56-00	110-20	49-99
Информация для потребителя	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3, п.4.10	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3, п.4.10	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3, п.4.10	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3, п.4.10	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3, п.4.10	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.5.1.4 (наименование продукта не соответствует его составу; расчетное значение энергетической ценности не соответствует значению, заявленному на этикетке)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.5.5 изм. (отсутствует предупреждающая надпись), соответствует требованиям п. 4.10	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.4.10 (отсутствует дата упаковки), п. 3.5.1.4. (наименование продукта не соответствует его составу в части шоколадной глазури)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.5.1.1 (наименование продукта не соответствует его составу), п. 3.5.5. изм. (отсутствует предупреждающая надпись)
Массовая доля общих сахаров (по сахарозе), %, фактически	25,9±1,0	32,1±1,0	71,3±1,0	39,7±1,0	3,4±1,0	—	2,4±1,0	69,0	4,7±1,0
Соответствие ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!



вкус от природы

Коронное блюдо праздничного стола – закуска из селедки. Она хороша для любого случая и под любой напиток. Но хозяйки знают, сколько хлопот стоит очистить, разделить и приготовить сельдь. Чтобы селедка пришлась по вкусу, рыбка должна быть прямо из бочки, консервы здесь не годятся. Впрочем, смотря какие. Новинка компании «КАМЕЯ АЛЬФА» — сельдь в хохломе — та же домашняя селедка, только в банке. Она уже появилась в «Ленте», а вскоре предстанет на суд покупателей в других крупных торговых сетях.

Селедка в хохломе

На приготовление своего нового продукта изготовитель не пожалел ни сил, ни времени. Ведь его задачей было не просто изготовить очередные рыбные пресервы, а сотворить продукт, ничем не уступающий бочковой сельди, которую так любят питерские хозяйки.

В компании «Камея Альфа» над новым продуктом из сельди трудится целая команда из 20 человек, которые потрошат и разделяют рыбу вручную, затем нарезают ее на ровные куски и укладывают в фирменные банки. Доставай и ешь жирные рыбки спинки или используй в салатах — ни костей, ни других отходов.

Хорошо изучив вкусы своего покупателя, производитель выбрал оптимальный объем продукта — 500 г. Баночная «Сельдь в масле с луком» и «Сельдь холодного копчения» имеют свой фирменный русский стиль — упаковки украшены росписью под хохлому.

— Это первые образцы новой линейки пресервов «Деревенские рецепты», — рассказал генеральный директор компании «Камея Альфа» Борис Швиндерман. — В нее войдет 10–15 видов продукции: изделий из сельди, красной рыбы, салатов из морской капусты с кальмарами и другими дарами моря.



«Деревенские рецепты» — премиальная линейка, которая стоит недешево, но зато имеет высокое качество, натуральные вкус и консистенцию. В пресервах используется норвежская сельдь, выловленная в октябре и ноябре — самая нагулистая и вкусная.

«Селедка в хохломе», едва попав на прилавки магазинов, уже успела завоевать популярность у горожан. Поэтому к Новому году торговые сети уже сделали заказ на праздничные упаковки любимейшей рыбной закуски. К тому времени в продаже уже наверняка появятся и другие новинки от «Камея Альфа».

Людмила ДЕМИНА

Осенью многие заботятся об укреплении своего иммунитета, однако для этого вовсе не обязательно килограммами съедать фрукты и овощи... Можно просто утром на завтрак приготовить овсяную кашу. Сама по себе овсяная каша очень полезна для тех, чья деятельность связана с умственными нагрузками. А каша, заправленная качественным сливочным маслом от компании «ЛАВ ПРОДУКТ», вдвойне полезна!

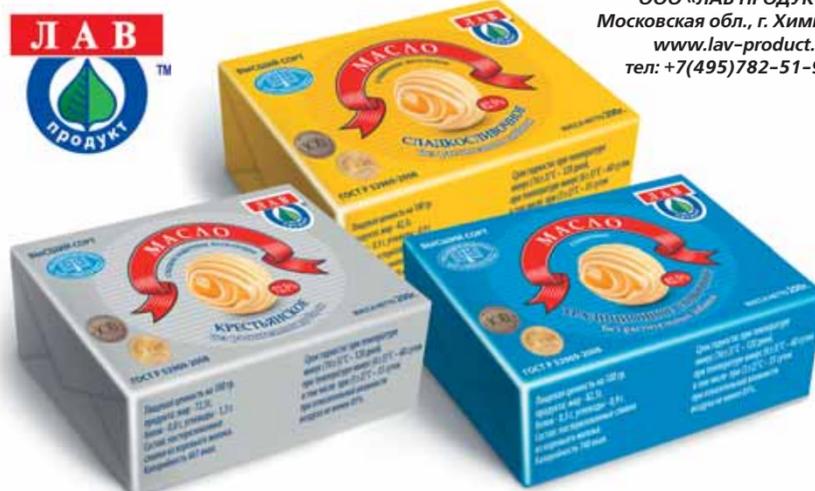
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ —
ВКУСНО И ПОЛЕЗНО!

Большинство диетологов считают сливочное масло необходимым продуктом питания для человека (суточная норма 10–30 г). Этот незаменимый продукт имеет в своем составе витамины А, D, E, PP, а также группы В, жирные кислоты, углеводы, белки, кальций, калий, железо, магний, марганец, медь, натрий, фосфор. Именно эти витамины и минералы помогают организму укрепить иммунитет.

Вся продукция компании «ЛАВ ПРОДУКТ» производится из натуральных ингредиентов. Потребителям, которые не употребляют в пищу продукты с большим содержанием жиров, компания предлагает «масло легкое» — спред «Крестьянский».

Масло сливочное и спреды ТМ «ЛАВ ПРОДУКТ» пользуются стабильным спросом у оптовых покупателей на территории России.

ООО «ЛАВ ПРОДУКТ»
Московская обл., г. Химки
www.lav-product.ru
тел: +7(495)782-51-91



ПОЗДРАВЛЯЕМ!

С ДРЕВНОСТИ
ДО НАШИХ ДНЕЙ

Замешивать тесто и выпекать хлеб человек научился в глубокой древности, а с развитием передовых технологий удивить кого-нибудь новыми и оригинальными мучными изделиями становится все труднее. Но специалистам ОАО «Петрохлеб» это удается.

— У нас собрана настоящая команда профессионалов во главе с генеральным директором Валентином Константиновичем Ивановым, который своей жизненной позицией доказывает, что нет ничего невозможного, — говорит коммерческий директор предприятия Галина Казанцева.

На заводе постоянно обновляется оборудование, совершенствуются технологии и используется высококачественное сырье. Это позволяет предприятию не только выдерживать серьезную конкуренцию на рынке, но и заметно выделяться среди других производителей хлебобулочных изделий.

ХЛЕБ ДЛЯ СЕРДЦА
И ДЛЯ ДУШИ

Строгий пшеничный хлеб и ржаной «Богородский», воздушный «Купеческий» и заварной «Знатный», а также лакомки, слойки, треугольники — всего более 500 наименований хлебобулочной продукции производит сегодня холдинг «Петрохлеб». И каждое из них отличается не только вкусом и ароматом, но и полезными для здоровья свойствами.

Например, бездрожжевой хлеб «Богородский» готовится с добавлением хмеля по старинным рецептам. Благодаря содержанию



«Хлеб — всему голова», — говорят в народе. Он и сегодня ассоциируется с домашним теплом, изобилием и благополучием. Поэтому так высоко ценятся настоящие хлебопеки, чья продукция становится визитной карточкой отечественного хлебопечения. Именно таким предприятием является ОАО «Холдинг «ПЕТРОХЛЕБ», объединяющее несколько профильных предприятий Ленинградской области и отмечающее в эти дни свое 20-летие.

С днем рождения, «Петрохлеб»!

в хмеле каротина, валериановой, аскорбиновой кислот и эфирных масел этот хлеб обладает приятным ароматом, возбуждающим аппетит, и повышенной пищевой ценностью. Он представлен покупателю в виде половинки хлеба, нарезанной ломтиками.

Не менее вкусный и полезный заварной хлеб «Купеческий», который выпекается из смеси ржаной и пшеничной муки с добавлением

солода и изюма. Изюм содержит много калия, необходимого для правильного обмена веществ и хорошей работы сердца.

Замечательным вкусом и легким, ноздреватым мякишем отличается заварной хлеб «Знатный», приготовленный из смеси пшеничной и ржаной обдирной муки с добавлением семян подсолнечника. Хлеб снабжает организм человека жизненно важными витаминами, макро- и микроэлементами и обладает высокой пищевой ценностью. А его румяная корочка повышает аппетит.

ИЗЯЩНАЯ БУЛОЧКА
ВО ФРАНЦУЗСКОМ СТИЛЕ

Помимо любившихся петербуржцам видов хлеба и сдобы к своему юбилею предприятие выпустило несколько новинок. Среди них — ржано-пшеничный хлеб «Ладожский». Чтобы хлеб получился не только вкусным, но ароматным, на Руси не жалели времени на его приготовление и давали возможность тесту как следует выбродить. Опираясь на русские традиции хлебопечения, технологи компании стали изготавливать «Ладожский» на немецком оборудовании по тех-

нологиям длительного процесса тестоведения.

— Длительное брожение улучшает вкусо-ароматические свойства хлеба, уменьшает крошливость мякиша, поэтому хлеб выходит из печи пышным, ароматным, с насыщенным цветом корочки, — объяснила главный технолог компании Жанна Дюсекова.

Возвращаясь к традициям хлебопечения, специалисты предприятия создали еще одну новинку — хлеб «Оригинальный». Он делается на пшеничной заварке и тоже с длительным процессом брожения. Хлеб получается необыкновенно нежным и пышным.

А сладкоежкам готовится сюрприз. Оказывается, для того чтобы почувствовать себя француженкой, можно отправиться в Париж и гулять по Монмартру, а если такой возможности нет, то «Французская булочка» создаст те же ощущения благодаря своей легкости и изяществу, нежности и изысканному вкусу. В ней много начинки и совсем мало теста. Именно так увидели технологи этот летящий образ и передали его в своем продукте, который смело можно назвать предметом кулинарного искусства.

Разрабатывая новинки, хлебопеки не собираются отказываться от традиционных и уже любившихся петербуржцам изделий. Так, гордостью предприятия является ставшее уже российской классикой печенье «Курабье». Это традиционный продукт «Петрохлеба», который славится своей нежностью, рассыпчатостью и изумительным вкусом. Теперь печенье будут выпускать на новой итальянской линии, оно не будет крошиться в руках, однако сохранит свой прежний вкус и традиционный состав.

Нина БАШКИРОВА