

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В НОМЕРЕ:

### 2 КРУГЛЫЙ СТОЛ



ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ – ЭФФЕКТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ!

### 3 ТОРГОВЛЯ НЕ ПО ПРАВИЛАМ

ПРОКУРАТУРА  
НАКАЗАЛА  
ТОРГОВЫЕ  
СЕТИ



### 5 ПРЕСТУПЛЕНИЕ БЕЗ НАКАЗАНИЯ



ЗА ФАЛЬШИВЫЙ  
ТВОРОГ  
ОТВЕТИЛИ  
«СТРЕЛОЧНИКИ»



### 6 РОСПОТРЕБНАДЗОР ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

БАДЫ – ЭТО  
НЕ ЛЕКАРСТВО!



## СОСИСКИ:

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



## КРАХМАЛ И СОЯ ВМЕСТО МЯСА

стр. 4

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: ГОСТу не соответствуют 75% образцов сосисок в вакуумной упаковке

## В НОМЕРЕ:

ЗОЛОТИСТАЯ НЕМАТОДА  
УГРОЖАЕТ КАРТОФЕЛЮ

3

«ПОЛУШКЕ» ВЫПИСАЛИ  
86 ШТРАФОВ

3

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ  
ВВЕДЕН КАРАНТИН ПО АЧС

5

### МАРИНСКИЙ ДВОРЕЦ

## Депутаты против фальсификата

В ходе обсуждения вопросов, связанных с защитой населения от фальсифицированных и некачественных пищевых продуктов, его участники разделились на два лагеря.

Ряд государственных органов надзора и контроля: Северо-Западное межрегиональное территориальное управление Росстандарта, СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», Управление ветеринарии Санкт-Петербурга – высказали озабоченность ростом нарушений при производстве и реализации пищевых продуктов, увеличением количества фальсифицированной продукции на потребительском рынке Санкт-Петербурга.

Выступили с конкретными предложениями по совершенствованию системы государственного надзора и контроля, в частности, увеличения ответственности бизнеса за выпуск продукции, не отвечающей обязательным требованиям, и руководители общественных организаций «Общественный контроль» и «Диалог».



Олег Сергеев

Однако руководитель Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу **Игорь Ракитин** не только не согласился с оценками коллег, но заявил, что, согласно результатам исследований его ведомства, особых причин для беспокойства нет, поскольку обязательным требованиям не соответствуют не 40% пищевых продуктов, как утверждают другие государственные и общественные контролирующие организации, а всего лишь 0,2–0,3%! Более того, в Санкт-Петербурге в последнее время не регистрируются

Последнее в прошлом году заседание постоянной Комиссии по здравоохранению и экологии Законодательного собрания Санкт-Петербурга было посвящено защите населения от пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям. Инициатором повестки дня стала Комиссия по вопросам агропромышленного комплекса при политсовете регионального отделения ВПП «Единая Россия».

вы вспышки кишечных инфекций, поэтому и волноваться нечего.

В то же время **Игорь Ракитин** поддержал предложение об увеличении штрафов, отмену уведомительного характера проверок, а также предложил внести изменения в законодательство о государственных закупках, которое в нынешней редакции признает основным критерием при выборе поставщика самую низкую цену. При этом вопросы безопасности и качества уходят на второй план.

Подводя итоги заседания, председатель постоянной Комиссии по здравоохранению и экологии Законодательного собрания Санкт-Петербурга **Олег Сергеев** предложил



Владимир Зуйков

сделать тему защиты населения от пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям, приоритетной на заседаниях Комиссии в будущем году. Его поддержал депутат **Владимир Зуйков**, который заявил, что необходимо как можно скорее внести поправки в федеральное законодательство, усиливающие ответственность бизнеса за производство и реализацию фальсифицированных пищевых продуктов.

Кирилл ОРЛОВ



ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

Учредители:  
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,  
НП «Общественный контроль качества»

Главный редактор –  
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Дарья Дедова,  
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»;

**О. В. Коломийченко** — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

**С. В. Лебединский** — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

**В. В. Окрепилов** — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПБ», профессор;

**В. А. Романов** — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

**А. И. Терехин** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

**В. Н. Хренов** — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;

**Н. В. Шлюпкина** — 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 № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР. Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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 21.01.2011  
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-4955/1

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.  
Тираж номера 60 000 экз.

## КРУГЛЫЙ СТОЛ



Вишневецкий В. В., председатель СПб ООП «Общественный контроль»

## ЯЗЫКОМ ЦИФР

Согласно протоколу испытаний, стандартам не соответствуют 70% вареных колбас и 75% сосисок, выпущенных по ГОСТу. В мясных изделиях сплошь и рядом обнаруживаются соя, крахмал, влагоудерживающий компонент каррагинан, загуститель камедь.

Каждый второй салат производства собственных кулинарий торговых сетей содержит кишечную палочку; 40% сливочного масла является чистой водой фальсификатом; больше 50% рыбных консервов потенциально опасны для здоровья потребителей. В каждой третьей пачке творога отсутствует молочный жир, вместо которого присутствует смесь растительных масел, в первую очередь пальмового.

## ГОСНАДЗОР НЕ ЭФФЕКТИВЕН

**Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ, председатель СПб ООП «Общественный контроль»:**

Сегодня функция госнадзора в сфере оборота пищевых продуктов сводится исключительно к пополнению госбюджета за счет штрафов, размер которых ничтожно мал и не стимулирует бизнес что-либо менять в своей работе. Пять тысяч рублей — предельная сумма, на которую можно оштрафовать руководителя предприятия. А взыскания с юридического лица не превышают 50 тыс. руб.

## ПРОКУРАТУРА БОРЕТСЯ...

## С ПРОВЕРКАМИ

**Василий СМЕРЧУК, руководитель Северо-Западного межрегионального территориального управления Росстандарта:**

Государственные проверки и надзорные мероприятия являются настоящей фикцией. Все они носят уведомительный характер (за три дня инспектор должен предупредить о проверке предпринимателя. — Прим. ред.), что исключает установление истинного положения дел на проверяемом объекте. Кроме того, в связи с Законом № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.08 специалисты государственных служб далеко не всегда могут попасть на предприятие. В среднем прокуратура не согласовывает государственные проверки в 40% (!) случаев.

## НЕ СМЕШИТЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

**Алексей ГУРНЕВ, член Политсовета регионального отделения ВПП «Единая Россия»:**

— Необходимо жестко избиваться от неконкурентоспособных производителей, а не смешивать их мизерными штрафами. Следует ввести запрет на деятельность в пищевой сфере, если предприниматель уличен в серьезных нарушениях.

**Юрий АНДРЕЕВ, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга:**

— Ни для кого не секрет, что в отечественных колбасах основная часть сырья иностранного происхождения. Мы прекрасно знаем, что свинина, продающаяся на рынке, далеко не всегда выращена в России. Но надо заметить,

По данным государственных и общественных организаций, занятых в сфере надзора и контроля качества и безопасности пищевых продуктов, потребительский рынок Санкт-Петербурга, да и России в целом, насыщен фальсифицированной и некачественной продукцией. Причем доля фальсификата в среднем составляет 40%, а по ряду позиций в этом году даже выросла до 70%. Среди подделок лидируют пищевые жиры (сливочное и подсолнечное масло, спреды), молочная группа (творог, сметана, сырки глазированные), консервы (мясные, рыбные, молочные) и колбасные изделия (вареные колбасы и сосиски).

## Пищевым продуктам — эффективный контроль

Как защитить потребителя от наступления пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям? Об этом шла речь на круглом столе в ИТАР—ТАСС, организованном Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» и Комиссией по вопросам аграрно-промышленного комплекса СПб РО ВПП «Единая Россия».



Круглый стол в ИТАР—ТАСС



Гурьев А. С., член политсовета партии «Единая Россия»



Ишевский А. Л., профессор Университета низкотемпературных и пищевых технологий



Серажудинова Л. Д., начальник лаборатории «Тест-С.-Петербург»



Смерчук В. Р., руководитель Росстандарта в СЗФО



Павлов А. Г., директор сети X5 в СЗФО



Андреев Ю. А., главный ветврач СПб

что отечественная продукция не всегда лучше импортных аналогов. Во многих случаях она уступает по качеству.

## КРАЙНИЙ — МАГАЗИН, А НЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

**Александр ПАВЛОВ, директор Северо-Западного филиала X5 Retail Group (сети «Карусель», «Перекресток», «Пятёрочка», «Копейка»):**

— Производитель не имеет права скрывать от потребителя информацию о составе продукции, прикрываясь ГОСТом. Мы боремся с недобросовестными поставщиками, исключая их товар из сетевой матрицы. Только в 2010 году мы вывели с полки 15 наименований. Но в общественном сознании прочно закрепилось, что во всем и всегда виновата торговля. Парадоксально: в большинстве случаев наказывают не того, кто выпустил некачественный товар, а

магазин. Такой однобокий подход в поиске виновных еще больше развязывает руки фальсификаторам.

**Людмила СЕРАЖУДИНОВА, начальник испытательной лаборатории ФГУ «Тест-С.-Петербург»:**

— Необходимо четко прописывать ответственность сертификационных органов за выдачу «правильных» документов на «неправильную» продукцию. Также сегодня остро стоит вопрос компетенции испытательных лабораторий. И дело не в профессионализме сотрудников и современном оборудовании, а в системе менеджмента качества этих организаций.

## НЕ НАВРЕДИ!

**Александр ИШЕВСКИЙ, декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий:**

Производитель не может работать только по ГОСТу (как правило, это продукция не из дешевых), ему необходимо накормить всех. И тех, кто получает 30 тысяч рублей, и тех, чей доход не превышает пяти-шести тысяч, а это большая часть населения страны.

В этой связи я считаю необходимым ввести строгие нормативы на социально значимую продукцию, в рецептурах которой был бы прописан минимум необходимой пищевой ценности. Ведь не секрет, что из-за несоблюдения изготовителями обязательных требований при производстве пищевых продуктов, россияне недополучают белка, витаминов и других полезных веществ, необходимых для полноценного развития.

## ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПРЕЗИДЕНТУ

Обобщив мнения специалистов и экспертов, участники круглого стола приняли обращение к Президенту РФ **Дмитрию Медведеву**. В частности, специалисты рекомендуют создать в структуре полпредов Президента РФ в федеральных округах управления по защите прав потребителей. Кроме того, предложено рассмотреть вопрос об отмене уведомительного порядка проведения государственных проверок, а также об увеличении штрафов за выпуск и реализацию пищевых продуктов, не отвечающих обязательным требованиям, на юридических лиц в размере от 700 тысяч до 1 млн рублей.

Участники круглого стола уверены, что эти меры помогут сократить потребительские риски на продовольственном рынке и сделать контроль пищевых продуктов более эффективным.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ



## РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

## «Полушке» выписали 86 штрафов

Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу провело комплексную проверку торговой сети «Полушка» (ООО «Любавушка»).

На территории Санкт-Петербурга осуществляют деятельность 63 предприятия торговли ООО «Любавушка».

Во всех проверенных объектах были выявлены нарушения действующего законодательства. Основные нарушения, выявленные в ходе проверки: не организовано проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима, условиями труда работающих, нарушаются условия хранения продукции, неудовлетворительное санитарно-техническое состояние подсобных помещений, до сведения потребителей не доводится необходимая и достоверная информация о продукции.

В ходе проверки отобраны для лабораторных исследований 710 проб пищевых продуктов на соответствие требованиям нормативной документации. Установлено несоответствие по

микробиологическим показателям пресервов из сельди, салата, творожной массы, масла сливочного и несоответствие по внешнему виду и консистенции мясных консервов.

За выявленные нарушения законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей привлечены к административной ответственности должностные лица и юридическое лицо — ООО «Любавушка» в виде 86 штрафов.

По результатам проверки ООО «Любавушка» вручено предписание об устранении нарушений законодательства. Директору по развитию ООО «Любавушка» вручено представление об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения.

Пресс-служба  
Управления Роспотребнадзора  
по г. Санкт-Петербургу

## РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

## Золотистая нематода угрожает картофелю

Управление Россельхознадзора по СПб и ЛО обеспокоено участвующими случаями обнаружения золотистой картофельной нематоды на сельхозугодиях Ленинградской области.

Это заболевание не представляет угрозы здоровью человека, но наносит значительный ущерб экономике. В зависимости от количества паразитов на зараженных участках урожай снижается на 20–80%.

По словам Ирины Апанасовой, начальника отдела внутреннего карантина растений Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО, основные очаги карантинного объекта были выявлены в 2004 году. В результате карантин наложен на четыре тысячи гектаров земли 61 хозяйства в 17 районах области.

Также Ирина Апанасова отмечает, что в связи с засушливым неурожайным летом на территории РФ увеличился ввоз импортного картофеля. Только с сентября по декабрь 2010 года через Санкт-Петербург в Россию поступило более 250 тысяч тонн картофеля. В то время как валовой сбор корнеплода в Ленобласти составил 1 06,6 тысячи тонн. В 20 партиях привозного картофеля (около четырех тысяч тонн) была обнаружена золотистая нематода. Опасный груз возвращен отправителю.

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

## НОВОСТИ ПРОКУРАТУРЫ

Органами прокуратуры с привлечением специалистов Роспотребнадзора проведены проверки деятельности магазинов пешеходной доступности, осуществляющих реализацию продовольственных товаров первой необходимости, на предмет соблюдения ими санитарно-эпидемиологических норм и правил, требований к качеству товаров, прав потребителей, а также антимонопольного законодательства в части соблюдения запрета согласованных действий хозяйствующих субъектов при повышении цен на продукты питания.

## Торговля не по правилам

В ходе проверок выявлены многочисленные нарушения, например, отсутствие надлежащей информации о производителе и сроке годности, отсутствие ценников, нарушение установленных санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами условий хранения и реализации отдельных видов продовольственных товаров. Так, в деятельности магазина ООО «Виктория» установлены факты несоответствия сведений на упаковке товара об объеме реализуемой продукции указанным в ценнике. Среди нарушителей — ООО «Ореанда», ЗАО «СТТ», ООО «Бале», ООО «Пит Стоп», ИП Митина Е. М.

В некоторых случаях выявлены факты несоответствия срока годности товара указанному в удостоверении качества на данный вид продукции.

Во многих организациях мелкорозничной торговли допускаются нарушения условий хранения молочных продуктов, отсутствует маркировка разделочного и уборочного инвентаря, отсутствуют сведения о сорте товара в ценниках, подписи материально ответственного лица и печати организации, даты их оформления.

Установлены факты хранения бакалейных изделий на полу без подтоварников; на упаковках с мукой — ящиков с замороженными куриными окорочками; колбасных и кондитерских изделий — вне специальных складских помещений и охлаждаемых камер в непосредственной близости друг от друга; испорченных пищевых продуктов вместе с доброкачественными.

В ряде случаев установлены факты реализации сырых продуктов (мяса птицы) в

торговом зале магазина вместе с готовыми пищевыми продуктами (мясная и рыбная продукция).

При проверке магазина ООО «Василек» установлено, что продажа сопутствующих товаров (кормов для животных, бытовой химии) осуществляется совместно с продовольственными, отсутствуют термометры на низкотемпературных прилавках для хранения мороженого и полуфабрикатов, не указана дата изготовления в удостоверении качества и безопасности на рис «Золотистый».

Кроме того, в ходе проверки установлены нарушения порядка ценообразования на отдельные товары. Так, магазин «ФлешЛайт» ООО «Европа» не соблюдает требования законодательства о предельно допустимых торговых наценках на детское питание.

Во всех случаях выявления нарушений приняты меры реагирования: внесено 12 представлений, возбуждено 31 административное дело.

Прокуратура города совместно с УФАС России по Санкт-Петербургу выявила факты согласованных действий по установлению и поддержанию цен на социально значимые продовольственные товары первой необходимости в ООО «О'Кей», ЗАО «Дикси-Петербург», ООО «Агроторг», ЗАО «Перекресток», ООО «Реал Гипермаркет» и ООО «Лента».

Руководителям этих предприятий объявлены предостережения о недопустимости подобных нарушений впредь.

Пресс-служба  
прокуратуры Санкт-Петербурга

## С ПОЛЬЗОЙ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

## КУРС НА ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Салат в России — традиционно праздничная еда. А учитывая, что мы отмечаем неимоверное количество торжественных дат, то и салатов поедает много. Известно, что праздничное застолье — это не только сытость и обилие, но и хорошее настроение, которое часто зависит от легкости, разнообразия и правильности пищи.

Разрабатывая новые рецептуры, технологи ООО «Влад» консультировались с ведущими диетологами Санкт-Петербурга. Результатом совместной работы стали рационально сбалансированные по соотношению белков, жиров, углеводов и витаминов салаты. А это залог не только идеального вкуса, но и несомненной пользы для нашего организма. Научно доказанный факт: при сбалансированном, то есть правильном, питании человек меньше подвергается различным заболеваниям и легче с ними справляется.

## РАЗНООБРАЗЬТЕ РАЦИОН

Одни и те же продукты на столе — это скучно и чревато нехваткой важных питательных элементов. Получить необходимое количество витаминов, микроэлементов и минеральных веществ можно только из разнообразного списка качественных продуктов.

Специалисты компании «Влад» очень внимательно относятся к каждому компоненту, входящему в состав продукции «ВЛАДСАЛАТ». Выпуская новую коллекцию салатов, технологи предприятия постарались, чтобы все ингредиенты отличались высокими потребительскими свойствами.



Казалось бы, во время обильных новогодних застолий были испробованы все возможные рецепты салатов и закусок. Но! Нестандартность, своеобразие и творческий подход кулинаров ООО «ВЛАД» (владелец ТМ «ВЛАДСАЛАТ») доказывают, что предела совершенству нет. Именно поэтому 2011 год начался с сюрприза для жителей Северной столицы — 19 новых позиций оригинальных салатов с ярким и оригинальным вкусом.

С 18 ЯНВАРЯ В МАГАЗИНАХ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА ПРЕДСТАВЛЕНА  
НОВАЯ КОЛЛЕКЦИЯ ДЕЛИКАТЕСНЫХ И ТРАДИЦИОННЫХ САЛАТОВ ПОД ИЗВЕСТНЫМ БРЕНДОМ «ВЛАДСАЛАТ»

## «Владсалат» — вкус праздника!

## ВСЕ ДЕЛО В СОУСЕ

Вы, наверное, замечали, что иногда вкус салата, приготовленного даже из отборных и весьма дорогостоящих компонентов, оставляет желать лучшего. Проблема кроется в заправке или соусе. Кулинары ООО «Влад» застрахованы от таких неудач. Секрет кроется в оригинальном фирменном майонезе на основе натуральных ингредиентов.

Фирменный соус придает салатам «ВЛАДСАЛАТ» легкий узнаваемый вкус. А его умеренное использование позволяет покупателям, и особенно покупательницам, не беспокоиться об излишних калориях.

Базовым компонентом майонеза являются оливковое масло. С незапамятных времен оливе приписывали целительные свойства. Действительно, в ее листьях и плодах содержится олеуропин — вещество, понижающее давление. Столь же давно были известны противовоспалительные свойства оливкового масла. На его основе готовили многочисленные целебные бальзамы. В XIX веке оливковое масло использовали для профилактики сердечных заболеваний. Кроме того, домашние доктора советовали принимать по утрам ложку-другую масла «для пищеварения». Наука расставила все точки над i. Оказывается, ценность оливкового масла объясняется его химическим составом: оно почти полностью

состоит из мононенасыщенных жиров, снижающих уровень холестерина. Исследования последних лет выявили еще и иммуностимулирующее действие этого удивительного натурального продукта. Многочисленные витамины, содержащиеся в оливковом масле, укрепляют сосуды и способствуют регенерации клеток. Так что соус для салатов «ВЛАДСАЛАТ» обладает поистине чудодейственными свойствами, сочетая в себе вкус и пользу.

## И ВКУСНО И ПОЛЕЗНО!

Словом, технологи ООО «Влад» сделали все возможное, чтобы салаты «ВЛАДСАЛАТ» не только радовали вас своим неповторимым вкусом, но и укрепляли здоровье, благодаря оптимально подобранным ингредиентам.

И еще! В продукции «ВЛАДСАЛАТ» не используются консерванты. Прямое тому доказательство — короткие сроки годности: не более 72 часов.

Менеджеры по закупкам многих торговых сетей Северной столицы уже по достоинству оценили новинки компании «Влад». Так что уже сегодня вы можете купить деликатесные салаты «ВЛАДСАЛАТ» в гипер- и супермаркетах Санкт-Петербурга.

Приятного аппетита!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



# СОСИСКИ: КРАХМАЛ И СОЯ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»: ГОСТУ НЕ СООТВЕ

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Все забракованные образцы сосисок имели фальсифицированный состав. В фарше были обнаружены растительный белок – соевый изолят, крахмал, влагоудерживающий компонент каррагинан и загуститель камедь. Этих компонентов в гостовской продукции быть не должно.

Декан факультета пищевых технологий Санкт-Петербургского государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий **Александр ИШЕВСКИЙ** поясняет, что каррагинан и камедь – это обычные технологические добавки, применяемые при производстве мясных продуктов. Но только тех, что выпускаются в соответствии с техническими условиями предприятия! Вкусовых характеристик они не изменяют, но позволяют убрать излишки влаги и жира, которые появляются вследствие нарушения основных пропорций компонентов, входящих в состав мясного продукта.

### ПРАВИЛО «ЗОЛОТОГО СЕЧЕНИЯ» СОСИСК

«Если мы говорим о продукции по ГОСТу, нужно понимать, что все лишние ингредиенты вносятся лишь с одной целью: уменьшить стоимость конечного продукта, – говорит профессор **Ишевский**. – Ведь что такое сосиска? Это жир, белок и вода. И если выдерживается их соотношение – 0,8:1:0,8, – то производитель получает идеальный набор фарша, который априори не требует никаких технологических

Таков печальный итог очередной независимой экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль» в ведущих испытательных центрах Северной столицы – ФГУ «Тест-С.-Петербург» и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория».



добавок. Сосиска получается плотно набитой, ее поверхность остается сухой и чистой, нет никакой мутной жидкости под оболочкой, отсутствует скопление желеобразной массы. Но, как только производитель начинает изменять

пропорции основных компонентов, у него начинаются проблемы. Не важно, заменил ли он мясной белок растительным (соевым изолятом), использовал ли второсортное мясо с низким содержанием белка или увеличил жировую долю, теперь без загустителей и стабилизаторов ему не обойтись. Иначе при термической обработке фарш будет расслаиваться на отдельные компоненты: начнет отходить вода (эффект бульонного отека) или же выйдут излишки жира (эффект жирового отека).

Такая «отечная» продукция на полках магазинов должна заставить покупателя усомниться: по ГОСТу ли произведены эти сосиски? Еще одним признаком нарушения рецептуры служит рыхлая структура фарша. А если вы попробуете на вкус сырую сосиску и во рту останется чувство вязкости, можно смело предположить, что в ее составе присутствует растительный белок.

### ЗЛОЙ УМЫСЕЛ ИЛИ СЛУЧАЙНОСТЬ?

**Александр Ишевский** уверяет, что нарушение ГОСТа не всегда является злым умыслом со стороны производителя. К примеру, растительный белок или крахмал могут присутствовать в сухом молоке, которое используется при изготовлении вареных колбас и сосисок. Но тогда их наличие в продукте говорит об отсутствии входного контроля сырья и контроля качества готовой продукции. А в таком случае снять ответственность с производителя невозможно.

### СКОЛЬКО СТОИТ НАСТОЯЩАЯ СОСИСКА?

В среднем цена сосисок составляет 300 рублей за килограмм. К этой ценовой категории относятся как забракованные образцы сосисок, так и те, к которым у экспертов не возникло никаких претензий. Поэтому сегодня специалисты не могут рекомендовать потребителю ориентироваться на цену, которая должна была бы соответствовать качеству.

По словам **Александра ПАВЛОВА**, директора Северо-Западного филиала X5 Retail Group, право на жизнь имеет и сосиска по цене 100 рублей за килограмм. Однако потребитель в этом случае должен знать, что изготов-

### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ



Наименование продукта	Сосиски «Молочные»	Сосиски «Сливочные»	Сосиски «Молочные»	Сосиски «Молочные»	Сосиски «Молочные»	Сосиски «Сливочные»	Сосиски «Молочные»
Производитель	ООО «Мясные деликатесы», тм «Шеф-Повар», СПб	ОАО «Великолукский мясокомбинат», г. Великие Луки	ООО «МТЗ «КампоМос», Москва	ООО «Пит-Продукт», Лен. обл.	ООО «Перспектива», СПб	ООО «Озерецкие Колбасы», Московская обл.	ООО «МДБ», Московская обл.
Дата изготовления	17.11.2010	14.11.2010	12.11.2010	13.11.2010	15.11.2010	10.11.2010	15.11.2010
Срок годности	20 суток	до 29.11.2010	до 02.12.2010	до 03.12.2010	до 05.12.2010	до 30.11.2010	15 суток
Масса, г	300	330	570	336	840	400	496
Розничная цена	110-30	73-90	149-90	92-40	199-00	134-90	279-00 за 1 кг
Место закупки	«Полушка», Автовская ул., 15	«Полушка», Автовская ул., 15	ЗАО ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А	ООО «Весна», сеть «Квартал Виктория», ул. Марш. Говорова, 10	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	ЗАО ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А	ЗАО ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А
Маркировка	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2033 п.3, п.4.2 и ГОСТ Р 52196 п.4.4	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2033 п.3, п.4.2 и ГОСТ Р 52196 п.4.4	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2033 п.3.4 (информация «не менее 90% мяса» вводит потребителя в заблуждение)	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2033	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2033 п.3, п.4.2 и ГОСТ Р 52196 п.4.4	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2033	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2033
Внешний вид, консистенция	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная.	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная.	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная.	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная.	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная.	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная.	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная.
Цвет и вид фарша на разрезе, по НД	Розовый или светло-розовый, однородный, равномерно перемешан						
Цвет и вид фарша на разрезе, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Запах и вкус по НД	Свойственные данному виду продукта, с ароматом пряностей, вкус в меру соленый						
Запах и вкус фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствуют	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Масс. доля влаги, % Норма/факт	не >65,0/61,6±0,7	не >70,0/65,1±0,7	не >65,0/63,0±0,7	не >65,0/63,5±0,7	не >65,0/61,3±0,7	не >70,0/63,6±0,7	не >65,0/62,5±0,7
Масс. доля поваренной соли, %, Норма/факт	не >2,0/1,93±0,14	не >2,0/1,99±0,14	не >2,0/1,02±0,14	не >2,0/1,96±0,14	не >2,0/1,81±0,14	не >2,0/1,94±0,14	не >2,0/1,47±0,14
Масс. доля жира, % Норма/факт	не >28,0/22,4±0,7	не >25,0/17,9±0,7	не >28,0/20,4±0,7	не >28,0/19,4±0,7	не >28,0/20,9±0,7	не >25,0/18,2±0,7	не >28,0/22,2±0,7
Масс. доля белка, % Норма/факт	не <11,0/14,4±0,9	не <10,0/13,7±0,9	не <11,0/12,88±0,59	не <11,0/11,9±0,57	не <11,0/13,9±0,9	не <10,0/13,13±0,60	не <11,0/12,73±0,59
Масс. доля нитритов, %, не >0,005	0,0023±0,0003	0,0015±0,0003	менее 0,001	менее 0,001	0,0026±0,0003	0,001±0,0003	0,0028±0,0003
Гистологическое исследование	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	Состав фарша соответствует ГОСТу	В образце обнаружены крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты	В массе фарша присутствует растительный белок – соевый изолят	В образце обнаружен растительный белок – соевый изолят	В образце обнаружены крахмал, растительный белок – соевый изолят, загуститель – камедь
Соответствие ГОСТ Р 52196-03	Соответствует	Соответствует	По качеству соответствует, по маркировке – нет	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.



# ВМЕСТО МЯСА

**ТСТВУЮТ 75% ОБРАЗЦОВ СОСИСОК В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ**

сделана не по ГОСТу, а по ТУ. Тогда у покупателя появится осознанный выбор: покупать мясной продукт или его соевый аналог.

## НЕ УМЕЕШЬ — НЕ БЕРИСЬ!

**Александр ПАВЛОВ** считает, что в нынешних условиях необходимо как можно скорее принять и ввести в оборот технический регламент на мясную продукцию, в котором будет четко прописано, что такое колбаса, а что — мясорастительный продукт. Также следует усилить ответственность изготовителей за выпуск некачественной продукции — вплоть до введения запрета на ее выпуск.

Кстати, именно так действуют во многих европейских странах, в том числе Белоруссии. Не можешь работать по установленным правилам — ищи свое призвание в другой сфере.

## «ШТРАФНИКАМ» НЕ МЕСТО НА ПОЛКАХ

Уже не первый раз в черный список общественников попадает ООО «Озерецкие колбасы» (Московская область). В прошлом году в образце колбасы «Докторская» была обнаружена камедь, а в этот раз в сосисках «Молочных» — соевый изолят.

Два года подряд не может покинуть «хит-парад надувательства» ООО «Пит-Продукт». Если в 2009-м в составе образца сосисок «Сливочных» эксперты обнаружили соевый изолят, а также загустители: камедь и каррагинан, — то на этот раз в фарше образца сосисок «Молочные» выявлены крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты.

Знаком читателям «ПК» и Мясокомбинат «Клинский», в образце продукции которого как в 2009, так и в последующем году были обнаружены компоненты, не предусмотренные ГОСТом.

А вот ООО «МДБ» (Мясной дом Бородина) — новичок на питерском рынке. Но посмотрите, с каким «букетом» изготовитель из Московской области пришел завоевывать питерского потребителя: в нем и крахмал, и соя, и камедь!

По итогам проведенной экспертизы протоколы испытаний были разосланы не только производителям, но и торговым сетям. Будем надеяться, что бизнес адекватно воспримет сигнал «Общественного контроля» и найдет в себе силы прекратить обман потребителей, усилив контроль качества выпускаемых колбасных изделий.

Отметим и тех, к качеству продукции которых у специалистов обеих лабораторий не возникло никаких вопросов. Это МТЗ «КампоМос» (Москва), «Мясные деликатесы» (ТМ «Шеф-Повар», Санкт-Петербург) и Великолукский мясокомбинат (Псковская область).

Подготовила Дарья ДЕДОВА

**СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест—С.—Петербург» и лично его директора Владимира ОКРЕПИЛОВА и ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его директора Геннадия ПАВЛИКОВА.**

**При реализации проекта «Общественный контроль качества» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 8 мая 2010 г. № 300-рп.**



Сосиски «Молочные»	Сосиски «Молочные»	Сосиски «Молочные»	Сосиски «Сливочные»
ОАО «Мясокомбинат «Клинский», Московская обл.	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	ОАО «Парнас-М», СПб	ОАО «Парнас-М», СПб
12.11.2010	10.11.2010	15.11.2010	27.10.2010
не более 20 суток	до 30.11.2010	30 суток	до 05.12.2010
527	350	320	320
298-00 за 1 кг	87-99	111-20	105-80
«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	ЗАО ТД «Перекресток», Ленинский пр., 100, корп. 1, лит. А	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	ООО «Весна», сеть «Квартал Виктория», ул. Марш. Говорова, 10
Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.4 (информация «не менее 93% мяса» вводит потребителя в заблуждение)	Не соответствует требованиям ГОСТ Р 51074-2003 п.3.4 (информация «не менее 93% мяса» вводит потребителя в заблуждение)
Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная.	Батончики с чистой сухой поверхностью. Консистенция нежная, сочная.	Батончики с чистой влажной поверхностью, с наличием мутной жидкости в упаковке и желеобразной массы под оболочкой сосисок. Консистенция нежная, сочная.	Батончики с чистой влажной поверхностью, с наличием мутной жидкости в упаковке и желеобразной массы под оболочкой сосисок. Консистенция нежная, сочная.
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Вкус кисловатый
не >65,0/64,8±0,7	не >65,0/57,2±0,7	не >65,0/65,6±0,7	не >70,0/65,7±0,7
не >2,0/1,47±0,14	не >2,0/1,94±0,14	не >2,0/1,81±0,14	не >2,0/1,61±0,14
не >28,0/21,5±0,7	не >28,0/26,1±0,7	не >28,0/17,8±0,7	не >25,0/18,0±0,7
не <11,0/11,71±0,57	не <11,0/12,65±0,59	не <11,0/13,0±0,9	не <10,0/12,5±0,9
0,0012±0,0003	менее 0,001	0,0013±0,0003	0,0013±0,0003
В образце обнаружены крахмал и крахмалосодержащие зерновые компоненты, загустители — каррагинан и камедь	В образце обнаружен загуститель — камедь	В массе фарша присутствует растительный белок — соевый изолят	В массе фарша присутствует растительный белок — соевый изолят
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.

## ЧРЕЗВЫЧАЙНОЕ ПРОИСШЕСТВИЕ

# Африканская чума свиней добралась до Санкт-Петербурга

**Новый год для Санкт-Петербурга начался со сплошных ЧП. То люди гибнут от сосулек, то свиньи — от африканской чумы свиней. Сразу три района города — Красносельский, Петродворцовый и Пушкинский — оказались в зоне карантина. Очаг выявлен на частном подворье фермера Ильина (пос. Володарский, Красносельский район). Все принадлежащее ему поголовье (около 300 свиней) уничтожено, а постройки, где они содержались, сожжены. Карантин в городе продлится как минимум до 17 февраля.**

Африканская чума свиней, или болезнь Монтегмери, впервые была зафиксирована в 1903 г. в Южной Африке. Как сообщает городская ветеринарная служба, на территории РФ данное заболевание никогда ранее не регистрировалось.

Для человека этот вирус не представляет никакой опасности, а вот свиньи гибнут от него через 7–10 дней после заражения. Сам вирус очень живуч и устойчив в широком диапазоне температур. Например, в почве в осенне-зимний период он может находиться до двухсот суток! Также заражение свиней может произойти при скармливании свиньям непереваренных пищевых отходов, помоев от мяса и мясных продуктов (колбасы, ветчина, сало и т. д.), полученных от инфицированных свиней. Причем в этих продуктах вирус может жить до 10 месяцев!

Чтобы не допустить распространения АЧС, необходимо предпринимать жесткие меры по безопасности. В частности, постановлениями правительства Санкт-Петербурга № 1844 от 31.12.2010 г. и № 5 от 17.01.2011 г. определены первая и вторая угрожаемые зоны, на территории которых (в зависимости от зоны) введены запретительные меры.

В частности, на территории первой угрожаемой зоны (наиболее близкой к очагу заражения — пос. Володарский) запрещены производство и реализация пищевых продуктов животного происхождения, ввоз и вывоз животных всех видов, в т. ч. птицы, торговля животными всех видов и продуктами питания животного происхождения.

Запрет на производство и вывоз пищевых продуктов животного происхождения больно ударил как по предприятиям пищевой промышленности, выпускающим продукцию, не имеющую отношения к свинине (рыба, мед, яйцо, птица), так и по потребителям, ощущающим нехватку и дефицит привычного продовольственного набора в торговых сетях.

Изготовители несут большие убытки, что скажется и на зарплате персонала, занятого на пищевых производствах. В то же время городские власти почему-то пренебрегли такой не менее важной санитарной мерой, как организация постов пропуска, осуществляющих мойку автотранспорта как въезжающего в карантинную зону, так и выезжающего из нее.

По состоянию на 17 января полностью завершены все мероприятия по изъятию и уничтожению (сжиганию) трупов свиней в Петродворцовом и Красносельском районах Санкт-Петербурга, а также работа по дератизации и дезинфекции территории, на которой объявлен карантин в связи с возникновением очага африканской чумы свиней. Всего специалисты городской и районных ветеринарных станций изъяли свыше 1500 голов свиней. Владельцам животных город выплатит компенсацию — 75 рублей за килограмм живого веса свиньи. На эти цели из бюджета города выделено чуть больше 10 миллионов рублей.

В поселке Володарский начата работа по отлову и усыплению бездомных животных. Делается это для того, чтобы избежать дальнейшего распространения вируса.

Дарья ДЕДОВА

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

# За фальшивый творог ответили «стрелочники»

**Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу не только подтвердило факты фальсификации творога, выявленные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в конце прошлого года, но и привлекло к ответственности нарушителей. К сожалению, ими снова оказались только торгующие организации. Изготовители фальшивого творога опять ушли от ответственности.**

Напомним, что в октябре 2009 г. СПб ООП «Общественный контроль» проверила качество творога, представленного в розничной торговле Санкт-Петербурга. Лабораторные исследования по заданию «Общественного контроля» провела испытательная лаборатория пищевых продуктов, сырья и материалов ФГУ «ТЕСТ—С.—Петербург».

Оказалось, что 50% образцов творога не соответствуют требованиям ФЗ № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и ГОСТ 52096-2003, указанных на упаковке. В трех образцах из десяти вместо молочного жира обнаружено пальмовое и кокосовое масло.

Так, ни капли молочного жира не было обнаружено в образце 9-процентного творога «Ладон», произведенного ОАО «Бологовский МЗ» (г. Бологое, Тверская область). Жировая фаза этого «творога» состояла из смеси жиров растительного происхождения, в том числе пальмового и кокосового масла. Кроме того, массовая доля белка оказалась явно заниженной: вместо 16% (согласно ГОСТу, заявленному на упаковке) она составляла чуть более 9%. Зато массовая доля жира оказалась завышенной почти в два раза! Вкус у этого продукта оказался кисловатым и слегка шипучим.

Не оказалось молочного жира и в твороге классическом «Янино», произведенном ОАО «Лакто-Новгород» (г. Старая Русса, Новгородская обл.). Жировая фаза продукта содержала смесь жиров немолочного происхождения, в том числе пальмового масла. Кроме того, этот творог не соответствовал требованиям ГОСТа и по содержанию белка: вместо положенных 12% в нем оказалось только 8,93%. Подкачали и органолептические показатели: эксперты обнаружили в образце посторонний, нехарактерный для молочного продукта привкус.

Отличился в искусстве фальсификации и изготовитель из Санкт-Петербурга. В образце 9-процентного классического творога, выпу-

щенного ООО «Алев», вместо молочного жира эксперты также обнаружили смесь пальмового и кокосового масла. К тому же образец имел горьковатый привкус, а его цвет — желтые включения, которые не допускаются ГОСТом.

Результаты проверки «Общественный контроль» сразу же направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Ведомство по горячим следам провело свое расследование и обнаружило в указанных «Общественным контролем» магазинах фальшивый творог, провело лабораторные испытания, на основании которых наложило штрафы: 2500 руб. — на должностное лицо ОАО «Приморское» (универсам «Сезон») и 23 000 руб. — на юридическое лицо ООО «ТД «Интерторг» (универсам «Семья»).

Управление сообщило, что, согласно информации генерального директора ОАО «Приморское», поставок забракованного творога с 01.11.2010 в магазин не было. Руководство ООО «ТД «Интерторг» также проинформировало чиновников, что «указанная продукция не закупается».

Общественная проверка и расследование государственного надзорного органа завершены. Но разве можно считать проведенную работу эффективной, когда изготовители фальсифицированного творога в очередной раз ушли от ответственности? Они не понесли никакого наказания, например, в виде штрафов или приостановления деятельности. Не факт, что их продукция не появится через какое-то время в этих магазинах или каких-либо других, причем с тем же умышленно измененным составом.

Увы, у нас такое законодательство. И пока наши депутаты вместе с исполнительной властью на всех уровнях не поймут, что нельзя ставить интересы бизнеса выше интересов потребителей, пока не будет усилена ответственность за обман потребителей, проверки так и останутся формальными, махинаторов «от пищевой» станет еще больше, а население страны будет получать все меньше эффективного питания.

Кирилл ОРЛОВ



## РОСПОТРЕБНАДЗОР ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

В России сегодня зарегистрировано более 6000 тысяч биологически активных добавок к пище (БАД). Только в 2009 году их реестр был пополнен на 1825 наименований, треть которых иностранного происхождения, в т. ч. китайского. Но стоит ли слепо доверять их рекламе и ждать исцеления от всех болезней?

## Осторожно: БАДы!

## БАДы-НАРУШИТЕЛИ

За 9 месяцев 2010 года специалистами Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области было проведено 49 мероприятий по контролю производства и оборота БАДов. Основные нарушения: несоответствие информации на этикетке требованиям Правил продажи отдельных видов товаров, утвержденных постановлением Правительства № 55 от 19.11.98; реализация продукции без документов, подтверждающих качество и безопасность; нарушение условий хранения БАДов к пище. В результате вынесено 12 постановлений об административных правонарушениях на общую сумму 27 500 рублей.

По итогам 2009 года за нарушение требований Санитарных правил и норм в области оборота БАДов было вынесено 20 постановлений на сумму 13 000 рублей.

Санитарно-микробиологическим показателем в 2010 году не соответствовало 10% БАДов к пище. В их числе фиточай «Не полней» с шиповником производства ЗАО «Ст.-Медбиофарм» (г. Москва), растительный чай «Похудей для здоровья людей» производства ООО «Торговый Дом Цэрера» (г. Москва) и «Солянка холмовая» компании «ХОРСТ» (г. Барнаул).

## НЕ ЯВЛЯЮТСЯ ЛЕКАРСТВОМ

Начальник лекарственного сектора Комитета по здравоохранению Ленинградской области Наталья ИОНИНА подчеркивает, что БАДы служат лишь дополнительным источником витаминов, микроэлементов и пищевых волокон и ни в коем случае не являются лекарствами. Помните: государственные органы при выдаче разрешительной

документации на БАД не оценивают их лечебные свойства!

## ПОКУПАЙТЕ БАДы ТОЛЬКО В АПТЕКАХ!

Доверчивые россияне, услышав рекламу по радио или прочтя ее в газете, подчас готовы выложить за БАДы сотни тысяч рублей. Причем отдают они их совершенно незнакомым людям, которые мгновенно приезжают к незадачливому клиенту, между тем как распространение БАДов дистанционным способом запрещено!

Согласно ст. 26 Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.92 № 2300-1 продажа БАДов должна осуществляться только в предприятиях торговли, имеющих специализированные отделы и отделы продаж диетического и лечебно-профилактического питания с соответствующей установленной информацией.

Роспотребнадзор предупреждает: не приобретайте БАДы к пище через курьера-продавца, который звонит вам по телефону от имени различных медицинских центров. Откажитесь от предложений доставить этот продукт вам на дом. Не верьте заверениям, что БАД является лекарственным препаратом, и ссылкам на рекомендации Минздравсоцразвития.

Помните! Согласно СанПин 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)», утвержденным главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 17 апреля 2003 года, продажа биологически активных добавок к пище по месту нахождения потребителя (на дому, в транспорте, на улице) запрещена и является незаконной торговлей!

Подготовила Римма ВИКУЛИНА

## ИТОГИ КОНКУРСА



## СЛАВА ПОБЕДИТЕЛЯМ!

Члены отборочной комиссии признали, что выбрать победителей было очень трудно. «Когда мы читали рецепты, возникало непреодолимое желание скорее бежать на кухню и лично приготовить описываемые блюда, – говорит сотрудник редакции газеты «Петербургское качество» Валентина ОРЛОВА. – Многие из них перекочевали в мои поварские записи. Я даже не ожидала, что из обычных сосисок можно приготовить такие изысканные лакомства».

И все же после кропотливой работы комиссия вынесла свое решение. Победителями конкурса от ВЕЛИКОЛУКСКОГО МЯСОКОМБИНАТА были признаны три читательницы «ПК».

Первое место присуждено Светлане БЛОХИНОЙ. Жюри было покороно оригинальностью целого десятка рецептов, а также красочностью оформления настоящего пособия для кулинаров. Второе место было решено отдать Антонине ВИКТОРОВОЙ. Она единственная, кто предложил использовать сосиски для приготовления фаршированных перцев. (Признаюсь, опробовали на практике – получилось очень пикантное и интересное блюдо. – Прим. авт.). На третью ступень пьедестала почета взойшла Ольга СЕМЕНОВА и ее фирменные рецепты сосисок на все случаи жизни.

## ВСТРЕЧА «БЕЗ ГАЛСТУКОВ»

Как и было обещано, победителей ждали вкусные призы к новому году. Не трудно догадаться, что это была продукция ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ». Для торжественного вручения подарков

## ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ: вкусно, натурально, доступно

Когда в октябрьском номере «ПК» был объявлен конкурс ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» на лучший рецепт блюдо из сосисок, на редакцию обрушился шквал писем. Читательницы подошли к решению поставленной задачи с большой ответственностью, вложив в предложенные рецепты не только свой кулинарный опыт, но и душевное тепло.

победители были приглашены в гостеприимный ресторан «Перевал».

29 декабря сотрудники мясоперерабатывающего предприятия устроили для участников конкурса настоящее новогоднее торжество. В роли Снегурочки выступала заместитель генерального директора по маркетингу ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» Юлия КУВШИНОВА. Как и положено, подарки вручались под нарядной елочкой, а затем гостей пригласили за щедро накрытый стол, чтобы пообщаться в неформальной обстановке, что называется, «без галстуков».

## «И ВСЕ-ТАКИ ВЕЛИКОЛУКСКИЕ КОЛБАСЫ ВКУСНЕЕ ИНОСТРАННЫХ...»

Выяснилось, что Светлана Блохина заядлая путешественница. И многие рецепты были просмотрены ею во время зарубежных поездок. Под впечатлением от увиденного и съеденного и родились рецепты-призеры. При этом Светлана отметила, что продукция ВЕЛИКОЛУКСКОГО МЯСОКОМБИНАТА ничуть не уступает зарубежным аналогам. «Все-таки у нас свои вкусовые предпочтения, – поделилась мыслями Светлана. – Поэтому то, что хвалит европеец, не всегда понравится русскому. На мой взгляд, лучше колбас и сосисок Великолукского МК больше нигде не найти».

Ольга Семенова полностью солидарна с победительницей, а по со-



Победители конкурса

вместительству крестной своего сына, который, кстати, тоже присутствовал на церемонии награждения. Владик без обиняков заявил, что вкуснее, чем мама, сосиски никто готовить не умеет! Правда, добавил, что и все остальное у нее неплохо получается.

«Если говорить о колбасах и другой мясной продукции, то я полностью доверяю ВЕЛИКОЛУКСКОМУ МЯСОКОМБИНАТУ, – продолжила разговор Ольга. – Вкусно, натурально – без применения консервантов и соли, рядом с домом. Что еще домохозяйке надо?!»

## ГАРАНТИРОВАННОЕ КАЧЕСТВО И СВЕЖЕСТЬ

Не согласиться с Ольгой трудно. Последние независимые экспертизы

гостинской колбасы и сосисок, проводимые ООП «Общественный контроль», показали, что ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» – одно из немногих предприятий, где производят качественные мясные продукты, полностью соблюдая государственный стандарт.

О вкусах не спорят, но большинство петербургских хозяек отмечают, что им по душе именно великолукские вкусы.

Шаговая доступность магазинов фирменной сети предприятия также способствует привлечению клиентов. Сегодня в Петербурге и Ленобласти насчитывается более 250 торговых точек фирменной торговли ВЕЛИКОЛУКСКОГО МЯСОКОМБИНАТА, и их число продолжает неуклонно расти.

«С тех пор, как на проспекте Ветеранов, 91, компания открыла свой магазин, я захожу туда чуть ли не ежедневно, – говорит Светлана Блохина. – Очень удобно, что всегда можно купить гарантированно свежий товар».

## ОТКУДА БЕРУТСЯ ДЕМОКРАТИЧНЫЕ ЦЕНЫ

Антонина Викторова отметила, что качество и вкусовые свойства великолукских колбас и мясных деликатесов намного превосходят их стоимость. И гости не преминули поинтересоваться, откуда берется столь демократичная цена на продукцию?

На этот вопрос ответила Юлия Кувшинова: «ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» – предприятие полного замкнутого цикла. Это значит, что мы производим колбасы и деликатесы из собственного сырья с собственных животноводческих ферм и хозяйств. Такой подход исключает наличие посредников, а значит, сокращает расходы. Наличие собственного логистического центра позволяет ежедневно доставлять колбасную и мясную продукцию в торговые точки фирменной сети Великолукского МК, что гарантирует свежесть колбасных изделий. Собственная фирменная торговля, кроме того, позволяет постоянно держать руку на пульсе, своевременно контролируя качество товара и обслуживания, а также ориентироваться в предпочтениях наших покупателей».

Что ж, остается отметить, что ВЕЛИКОЛУКСКОМУ МЯСОКОМБИНАТУ сполна удается выполнять поставленные цели. Недаром один из тостов, произнесенных победительницами во время предновогоднего торжества, гласил: «Чтобы великолукская продукция никогда не исчезала со стола петербуржцев!»

В свою очередь, коллектив «ВЕЛИКОЛУКСКОГО МЯСОКОМБИНАТА» желает всем жителям нашего города, чтобы наступивший год принес как можно больше радостных и приятных поводов собраться за вкусно накрытым столом. Удачи и здоровья!

Подготовила Дарья ДЕДОВА.



**НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА**

**ВКУС НАШИХ ПОБЕД**

**ВМЕСТЕ С ЛЮБИМОЙ КОМАНДОЙ!**

ТОМАТ-СЕРТИФИЦИРОВАН

**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

**ПИТАЕМСЯ ПРАВИЛЬНО**

**Зимний источник витаминов**



Летом многие из нас усиленно налегают на овощи и фрукты, стараясь накопить к зиме в организме как можно больше витаминов. Но диетологи уверяют, что, сколько бы помидоров и абрикосов мы ни съели, запастись полезными микроэлементами впрок невозможно. Каждый день требуется новая порция.

**БУДЬ ЗДОРОВЫМ БЕЗ ЛЕКАРСТВ**

«Где же ее взять, если зимой ничего не растет, кроме цен?» – спросите вы. Предлагаем несколько вариантов. Самый простой – принимать витаминные комплексы, в изобилии продаваемые в аптеках, а самый вкусный – доставать из погреба баночки с домашними соленьями и маринадами. В условиях российской зимы это самый верный способ пополнения запаса витаминов и микроэлементов.

Причем не обязательно тратить время на самостоятельную засолку огурцов и квашение капусты. Есть способ лучше: прикупить в магазине баночку-другую готовых домашних солений.

Нет, я не ошиблась, называя выпущенную на производстве продукцию домашней. Ведь ее вкусовые качества зависят не от того, где она произведена. Главное, какие рецептуры использовались и какие технологии применялись.

**ХЛЕБОСОЛЬНЫЙ СТОЛ «ФАБРИКИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ»**

Если бы вы побывали в цехах «Фабрики домашних солений» в Ломоносовском районе, то сразу бы поняли, что квашеная капуста, всевозможные салаты и маринады здесь приготавливаются, как дома.

Конечно, производственная площадка компании, где установлены современные холодильные установки, система проветривания и вентиляции, специальные датчики для поддержания правильного температурного режима квашения капусты, мало напоминает домашнюю кухню. Однако готовая продукция просто восхищает своим вкусом!

И дело здесь не только в рецепте, хранящемся в строгим секрете, и полном отсутствии консервантов, а в том, что здесь готовят как для себя. «Если на выходе какая-то партия продукции нам самим не понравится, мы никогда не отгрузим ее в розницу», говорит директор отдела реализации ООО «ФДС» Елена АНДРЕЕВА. – Покупатели для нас – точно наши гости за столом. А как известно, гостям надо подавать все самое лучшее, что есть у тебя дома. Чтобы они пришли к тебе с удовольствием еще много раз».

Что ж, если так, то у «ФДС» самый хлебосольный стол. Продукцию компании знают и любят сотни и тысячи петербуржцев и гостей нашего города. Особенно уважительно они относятся к квашеной капусте. Она – бесспорный лидер продаж.

Кстати, даже Владимир Путин, будучи президентом, в одном из интервью признался, что любит квашеную капусту с клюквой. Елена АНДРЕЕВА

вспоминает, что после такого заявления объем продаж капусты именно с клюквой «Фабрики домашних солений» значительно вырос.

**ПЕРВЫЙ БАД НА РУСИ**

Квашеную капусту можно по праву назвать первой биологически активной добавкой к пище, известной на Руси. Издревле она являлась одним из основных продуктов питания славян в зимне-весенний период, когда ощущается острая нехватка витаминов и микроэлементов. Русские князья на специально выделенных участках земли – капустниках – выращивали капусту для своих семей и дружины, справедливо веря в то, что она дает силу и здоровье. А сколько русских путешественников спасла квашеная капуста от цинги!



Известно, что в квашеной капусте сохраняются все витамины. Кроме того, в ней появляются еще и новые полезные вещества. К примеру, углеводы, содержащиеся в капусте, в процессе брожения превращаются в целебную молочную кислоту.

Квашеная капуста богата витаминами и минералами. В ней содержатся витамины С и К, витамины группы В, а также целый ряд жизненно необходимых человеку минеральных веществ. Более того, квашеную капусту и ее рассол широко используют для профилактики и лечения многих заболеваний, в том числе онкологических. Словом, это настоящий поливитаминный комплекс, причем, в отличие от

аптечных пилюль, очень вкусный и питательный.

**ВЫБОР РАЧИТЕЛЬНОЙ ХОЗЯЙКИ**

По осени петербургские хозяйки буквально атакуют технологов «ФДС» звонками, выясняя секреты квашения капусты, засолки огурцов и сочных томатов. Но чаще всего сюда звонят с благодарностями.

Выбирая продукцию «Фабрики домашних солений», хозяйки знают, что экономя время и силы, покупают соленья гарантированного качества и отменного вкуса. Да и порции солений универсальные, их как раз хватает на приготовление заманчивого блюда!

Подготовила Дарья ДЕДОВА



## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

## ДЛЯ ЛЮДЕЙ АЧС НЕ ОПАСНА

— Африканская чума свиней (АЧС) не опасна для людей, этот вирус погибает при 70 °С. Однако свиноводству наносит колоссальный экономический ущерб, так как смертность животных достигает 100%.

По прогнозам на 2011 год, зона неблагоприятия по АЧС будет включать Брянскую, Орловскую, Липецкую, Тамбовскую, Саратовскую области и все субъекты Российской Федерации, расположенные южнее их.

Высоко вероятен занос инфекции в виде отдельных очагов как в Московскую, так и Ленинградскую области. Свинопоголовье России может сократиться до 200 тысяч голов, экономический ущерб составит около 800 миллионов рублей. Прогнозируется, что мероприятия по ликвидации вспышек обойдутся в 380 миллионов рублей. Финансовые потери бюджетов всех уровней и бизнес-общества, включая потери от ограничения торговли и перевозок продукции свиноводства, могут достигнуть 6,7 миллиарда рублей.

Ключевым моментом в переломе ситуации с распространением африканской чумы свиней является Федеральная программа по ограничению распространения АЧС. На территории Ленинградской области с 2009 года проводится постоянный мониторинг распространения вируса АЧС в дикой природе и среди домашних свиней, а также в сети производства – хранения – распространения продукции свиноводства и кормового сырья. В 2010 году сотрудниками нашей лаборатории проведено порядка 700 исследований по диагностике АЧС.

30 декабря 2010 года в патологическом материале, поступившем в нашу лабораторию из Ленинградской области, была выявлена генетическая последовательность ДНК вируса АЧС, что инициировало проведение ком-

## На страже продовольственной безопасности



плекса противоэпизоотических мероприятий по выявлению и локализации очага АЧС на территории Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

## — Нас пугают еще и сибирской язвой...

— В 2010 году на территории РФ был превышен эпидемиологический порог по сибирской язве. Тем не менее ежегодный объем исследований на сибирскую язву, проводимый на базе нашей лаборатории, невелик и связан в первую очередь с вынужденным убоем животных. В 2009 году нашими специалистами на сибирскую язву было протестировано 28 проб, за три квартала 2010-го – 12. За все это время не зарегистрировано ни одной положительной находки.

## ПОРА УСИЛИТЬ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

— Что, по вашему мнению, необходимо сделать сегодня для предотвращения попадания на рынок опасных и некачественных пищевых продуктов?

— На всем пути движения товара от

В прошлом году впервые за многие годы в Ленинградской области и Санкт-Петербурге были зафиксированы вспышки африканской чумы свиней, а в России в целом был превышен эпидемиологический порог по сибирской язве. Могут ли в этой связи чувствовать себя в безопасности жители нашего региона, какие меры предпринимают сегодня органы государственного надзора по нераспространению опасных заболеваний? На эти и другие вопросы мы попросили ответить директора ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» Геннадия ПАВЛИКОВА.

изготовителя, поставщика, импортера к потребителю требуется согласованное действие государственных и общественных механизмов защиты рынка. Это возможно при реализации следующих базовых принципов:

1. Неотвратимость ответственности (вплоть до уголовной) изготовителя или той организации в цепи «изготовитель – потребитель», по вине которой произошла порча продукции.

2. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия продукции установленным требованиям.

3. Четкое разделение полномочий между органами исполнительной власти, осуществляющими госконтроль и надзор за продукцией, и усиление ответственности за их ненадлежащее проведение. Это поможет сформировать эффективную систему государственного и общественно-государственного контроля на рынке. А взаимодействие контролирующих, правоохранительных и судебно-исполнительных органов позволит избежать дублирования в работе органов контроля и надзора.

## ТО, ЧТО ЕВРОПЕЙЦУ ХОРОШО, РУССКОМУ... ТОЖЕ

— Что нам ждать от вступления в ВТО?

— В первую очередь гармонизации российских стандартов с европейскими. Сегодня, например, мы не исследуем пищевые продукты на такие микробиологические показатели, как кампилобактерии, которые могут стать причиной «диареи путешествен-

ников», иерсиний, являющихся возбудителями острых пищевых отравлений и заболеваний.

Наши зарубежные коллеги определяют содержание остатков лекарственных средств (гормональных препаратов и антибиотиков), экотоксикантов (тяжелых металлов, пестицидов) и других ксенобиотиков. При этом применяются самые современные и точные методы исследований, которые в последние годы также освоены нашими специалистами.

Следовательно, вступление России в ВТО даст российским потребителям пищевые продукты, соответствующие европейским требованиям безопасности.

## НАШ ОТВЕТ ИМПОРТУ

— Можем ли мы говорить сегодня о снижении уровня импортной продовольственной зависимости?

— Если говорить о мясе птицы, то год от года квоты на импортную продукцию сокращаются. Еще в 2009 г. мы ввозили около 725 тысяч тонн мяса птицы из США, а в 2010 квота была сокращена до 600 тысяч тонн. В 2011 году на территорию страны предполагается импортировать не более 300 тысяч тонн мяса птицы. Кроме того, многие российские предприятия птицеводческой отрасли заявили о своей готовности экспортировать свою продукцию. В Ленинградской области – птицефабрика «Роскар». Это говорит не только о том, что птицеводство в России активно развивается, но и о том, что предприятия готовы рабо-

тать в соответствии с европейскими регламентами.

## КРУПНЫЕ ОВОЩИ НЕ ВСЕГДА ПОЛЕЗНЫ

— Во многих торговых сетях Петербурга можно обнаружить так называемые биоовощи, в основном импортного производства, цена которых в разы отличается от обычных. А можно ли на глаз определить: натуральные перед тобой овощи/фрукты или «нитратные»?

— Объективно оценить содержание нитратов в растительной продукции можно лишь инструментально. Однако есть и косвенные признаки. Овощи с избыточным содержанием нитратов зачастую имеют чрезвычайно крупные размеры, а также быстро подвергаются порче. Следует добавить, что нитраты накапливаются из-за отсутствия солнечного света, и обычно их избыток в овощах наблюдается в начальный период сбора урожая.

Что касается «биоовощей», то цена их зачастую неоправданно завышена, а заявления продавцов об «отсутствии нитратов» не должны вводить потребителя в заблуждение. Даже при идеальных условиях выращивания в растениях всегда присутствует естественное (фооновое) количество нитратов. В сущности, если содержание нитратов не превышает предельно допустимый уровень, то «обычный» овощ столь же безопасен, как и аналогичный представитель с приставкой «био».

Беседовала Дарья ДЕДОВА

## МЯСОПЕРЕРАБОТКА



## ОТ ФЕРМЫ ДО ПРИЛАВКА

Контроль качества на всех этапах производства – основное кредо предприятия. Именно поэтому оно одним из первых в Северо-Западном регионе сертифицировалось по системе менеджмента качества ISO 22000.

Руководство мясокомбината прекрасно понимает, что именно производитель несет ответственность за безопасность и качество выпускаемой продукции. А для этого необходимо учитывать все возможные риски, которые могут возникнуть на любой стадии: от фермы до прилавка. Одно слабое звено в такой цепочке способно привести к изменению потребительских свойств продукции.

## НА КРИТИКУ РЕАГИРУЕМ БЫСТРО

Система менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов ISO 22000, внедренная на предприятии, основывается на соблюдении законодательных и нормативных требований к производству, а также тщательном анализе производственных процессов. Это необходимо для выявления возможных нарушений качества пищевой продукции и выработки мер для их устранения.

Кроме того, специалисты ОАО «Парнас-М» реагируют на любые критические замечания не только со стороны собственной службы контроля качества, но и со стороны третьих лиц. Когда в прошлом году независимая экспертиза выявила в гостовской



Главная миссия компании «ПАРНАС-М» — выпуск качественной продукции, которая могла бы не только насытить и доставить удовольствие, но и способствовать укреплению здоровья потребителей. Уникальные рецептуры и технологии, применяющиеся на предприятии наряду с государственными стандартами, позволяют выпускать оптимально сбалансированные по количеству белка, жиров и углеводов мясные продукты.

## «Парнас-М»: нам нечего скрывать



продукции загуститель камедь, было проведено собственное расследование, в ходе которого был установлен ее носитель – специн, поставляемые сторонней организацией. Договор с контрагентом был немедленно расторгнут.

«Безусловно, нам приятно слышать похвалу в свой адрес, но еще более ценной для нас является кри-

тика экспертов и потребителей, касается ли это вкусовых качеств изделий либо качества и безопасности сырья, — говорит начальник ветеринарно-санитарной службы ОАО «Парнас-М» Анатолий МАКАВЧИК. — Эти замечания помогают нам анализировать все риски, чтобы впредь не повторять допущенных ошибок».

## СВОЯ ЛАБОРАТОРИЯ — ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Компания «Парнас-М» — одно из немногих мясоперерабатывающих предприятий Санкт-Петербурга, где имеется собственная аккредитованная лаборатория. Каждая поступившая партия сырья и вспомогательных компонентов, а также готовая продукция подвергаются строгому ветеринарно-санитарному и технологическому контролю. Ежедневно проводятся исследования микробиологических, физико-химических и даже радиологических показателей.

ОАО «Парнас-М» содержит и свой собственный автотранспортный парк. Каждая машина оснащена холодильной установкой, поддерживающей оптимальную температуру для перевозки готовой продукции.

## НАМ ВАЖНО ВАШЕ МНЕНИЕ!

«Экономить на качестве сегодня невыгодно, — говорит директор по производству ОАО «Парнас-М» Никита ЕМЕЛЬЯНОВ. — Высокая

конкуренция обязывает соблюдать все предписания российского законодательства и постоянно развиваться. Если производитель хочет остаться на рынке, поступать иначе просто невозможно. Каждый имеет право на ошибку, но только в том случае, если будут сделаны правильные выводы. И когда мы слышим, что та или иная фирма нарушает нормативы и не собирается исправлять ситуацию, это в первую очередь говорит о неуважении к своему потребителю».

«Парнас-М» дорожит каждым своим покупателем, — продолжает Анатолий МАКАВЧИК. — Поэтому и предлагаем петербуржцам самый широкий ассортимент колбас, сосисок и мясных деликатесов высокого качества. И если у вас, уважаемые читатели, есть что сказать о нашей продукции, звоните по телефону горячей линии (812) 244-64-33. Нам важно ваше мнение».

Олеся ПЕТРЕНКО