

# Что не стоит покупать

## РЫБА ИЗ «РУССКОГО МОРЯ» — ТОЩАЯ

Незадолго до новогодних праздников Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить качество красной рыбы, которая продается в виде нарезки в вакуумных упаковках. Такая рыба, как правило, украшает праздничные столы петербуржцев. Были закуплены восемь образцов и переданы специалистам испытательного Центра ОАО «Гипрорыбфлот» для экспертизы.

«ГОРБУША деликатесная холодного копчения» производства ООО «Реванш-95» (СПб) оказалась чрезмерно соленой, при норме 3 — 8% содержание соли в ней достигало 10%. Кроме этого, продукт имел горький привкус. К тому же поверхность ломтиков образца горбуши была тусклой и темной красно-оранжевой окраски. Консистенция рыбы была слегка мажущаяся и суховатая. По словам специалиста испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» Светланы Красиковой, это свидетельствует о том, что использовалось сырье не первой свежести либо были нарушены условия хранения или транспортировки рыбы.

Однако петербуржцы теперь уже вряд ли смогут приобрести продукцию компании «Реванш-95» в магазинах города. С первого ноября компания прекратила свою деятельность по производству рыбопродуктов. Как рассказал представитель предприятия, фирма уходит с рынка, не выдержав обострившейся конкуренции. Массовая доля жира трех образцов красной рыбы не соответствовала значениям, вынесенным на этикетку. Светлана Красикова подчеркивает, что несоответствие по физико-химическим показателям не сказывается на безопасности. Поэтому выявленные отклонения никак не повлияли на итоговые выводы специалистов.

Тем не менее любопытно, что у об-



Что-нибудь рыбное и восточное на новогоднем столе должно присутствовать, но будьте внимательны, выбирая продукты!

разцов форели производства ЗАО «Русское море» и ОАО ПКП «Меридиан» фактическая массовая доля жира была в 2 — 2,5 раза ниже заявленной. Получается, что потребитель вместо обещанной высококалорийной и питательной рыбы с жирком получил «тощий» продукт. По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», если информация на упаковке о составе продукта отличается от фактических показателей, то это вводит покупателей в заблуждение относительно пищевой и энергетической ценности продукта, то есть налицо нарушение ст. 10 Закона «О защите прав потребителей».

Сотрудники испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» объясняют расхождение того, что написано на этикетке, с тем, что есть на самом деле, желанием производителей сэкономить. Этикетки заказываются оптом на год вперед. В результате компания не в состоянии оперативно менять информацию о жирности красной рыбы и о содержа-

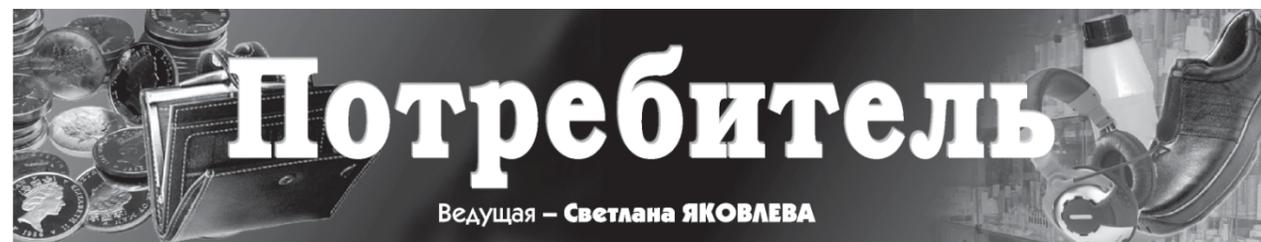
нии в ней белка. Потребителю от этого объяснения, как говорится, не легче.

Образец форели производства ОАО ПКП «Меридиан» (Москва) был забракован по микробиологическому показателю из-за серьезного превышения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ). Ведущий научный сотрудник испытательного центра ОАО «Гипрорыбфлот» Алла Сазонова предполагает, что размножению микроорганизмов в продукте способствовало несоблюдение температурного режима во время транспортировки и хранения.

Образец форели производства ОАО «РОК-1» (СПб) торговой марки «Мореслав» также был забракован по микробиологическому показателю КМАФАнМ, который был превышен в 10 раз.

Сегодня в продаже — широкий выбор рыбных продуктов от разных производителей. Теперь вы знаете, какие из них забраковала экспертиза, так что, выбирая рыбку к праздничному столу, внимательно читайте этикетки и не дайте себя обмануть.

Фото Натальи ЧАЙКИ



Ведущая — Светлана ЯКОВЛЕВА

# Мороженое с огнем станет символическим десертом

## НАКРЫВАЕМ ЭКОНОМИЧНЫЙ НОВОГОДНИЙ СТОЛ



Огненное мороженое — главный десерт Нового года-2012.



По традиции новогодний стол должен быть обильным — чтобы весь год ни в чем недостатка не испытывать.

Наступающий год по восточному календарю пройдет под знаком Черного Водяного Дракона, поэтому, накрывая праздничный стол, мы должны это учитывать. По крайней мере так считают астрологи. Вот что советует астролог Татьяна РАКОВА.