

В Петербурге найти можно

ОДНАКО ПОСЛЕ ОФИЦИАЛЬНОГО ВОЗВРАЩЕНИЯ НА РОССИЙСКИЙ РЫНОК «ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД» БУДЕТ МНОГИМ НЕ ПО КАРМАНУ



По заявлению Геннадия Онищенко, во время визита в Грузию специалистов Роспотребнадзора будут инспектироваться и заводы, выпускающие минеральную воду. Он уточнил, что «с грузинской стороны согласованы маршруты инспекции. В них вошли все минеральные воды — и «Набеглави», и «Боржоми».

Всего будет проверено три десятка предприятий, которые собираются поставлять вино и минеральную воду на российский рынок. Так что, вполне возможно, вслед за вином на наши прилавки вернется и знаменитая грузинская минералка.



МЕЖДУ ТЕМ

Знаменитая минеральная вода скоро вернется на российские столы.

ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ

Промышленное производство напитков в январе 2013 г. в сравнении с январем 2012 г. составило 88,1 проц., с декабрем 2012 г. - 44,3 проц.



Выпуск основных видов продукции
снижение - рост, в %

январь 2013 г.
к январю 2012 г.

январь 2013 г.
к декабрю 2012 г.

Производство напитков	-11,9	-55,7
Водка	-30,3	-77,4
Коньяк	-18,8	-60,5
Вина столовые	-8,4	-40,3
Пиво	-13,4	-52,1
Воды минеральные	19,2	-15,1
Воды газированные	-15	-35,9

Источник: Федеральная служба государственной статистики РФ, www.gks.ru



БДИ!

Вакуумная упаковка может быть рассадником микробов

ЧТО НЕ СЛЕДУЕТ ПОКУПАТЬ

МИНУЛ МУЖСКОЙ ПРАЗДНИК — День защитника Отечества, приближается женский. Снова — застолье. Одна из популярных закусок на праздничном столе — красная рыбка — соленая и малосоленая. Та, что продается в вакуумной упаковке. Многие хозяйкам кажется, что вакуум надежно защищает рыбу от микробов, а аппетитный вид продукта за прозрачной оболочкой не вызывает сомнений в его качестве. Так ли это на самом деле, проверяли в канун праздников активисты Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».

10 образцов рыбной нарезки в вакуумной упаковке они отправили на исследование в авторитетный испытательный центр ОАО «Гипрорыбфлот».

В ходе проверки «засветились» в плохом смысле этого слова следующие предприятия: ОАО «РОК-1», выпускающее малосоленую семгу в нарезке под маркой «Мореслав», и ОАО «Рыбокомбинат», изготавливающий слабосоленую форель марки ТМ «Fish House». В образцах этих продуктов специалисты лаборатории микробиологии обнаружили значительное превышение нормы бактериальной обсемененности.

— Высокая бактериальная обсемененность продуктов может вызвать кишечные заболевания и в последующем привести к развитию дисбактериоза и нарушениям деятельности всего желудочно-кишечного тракта, — пояснила доцент кафедры сестринского дела и социальной работы СЗГМУ им. И. И. Мечникова Лариса Лавут.

О хорошем качестве ломтиков семги и форели говорит розовый цвет, кеты — красный.



Обратите внимание на температуру хранения продукта в торговом зале.

КАК ВЫБИРАТЬ РЫБНУЮ НАРЕЗКУ

- Собираясь побаловать себя и близких рыбным деликатесом, убедитесь, что в магазине рыбная нарезка хранится в холодильнике, оснащенный термоматчиком.
- Проверьте температуру хранения — она должна быть в диапазоне от 0 до плюс 6 градусов. В более теплых условиях рыба испортится, в холодных — заморозит.
- Внешний вид рыбы под пленкой тоже скажет о многом. Пленка должна плотно прилегать к рыбе и подложке, внутри упаковки не должно быть никаких пузырьков и жидкости.
- Слегка надавите пальцем на продукт. Свежая качественная рыба — упругая, она не размазывается под пленкой.

Фото Натальи ЧАЙКИ, Марины КОРОЛЕВОЙ и Татьяны ПОЖИДАЕВОЙ