



Фото Натальи Чайки

В небольших магазинах яйца зачастую хранятся в торговом зале при температуре плюс 25 градусов, а то и выше.

РОСПОТРЕБНАДЗОР НАРУШЕНИЙ НЕ ОБНАРУЖИЛ

Нынешнее лето выдалось жарким, и снова ребром встал вопрос о безопасности продуктов, которые нам предлагает торговля.

Еще в позапрошлом году «Потребитель» рассказывал о том, что в магазинах не соблюдаются требования хранения продуктов в жаркую погоду. Нынче мы решили пройти по знакомым адресам и посмотреть, что изменилось. Начали с Московского пр., 35, где находится круглосуточная торговая точка «Гастроном 811» ООО «Центральные булочные». В прошлый раз, когда на улице стояла температура плюс 28, в этом магазине была настоящая парилка. «Если покупаешь шоколад и шоколадные конфеты, то они мягкие, прилипли к обертке. Консервы, на которых написано, что они могут храниться при максимальной температуре плюс 25, стоят на пластмассовых полках, от которых пышет жаром. То же самое можно сказать и об алкоголе, температура хранения которого не должна превышать плюс 18 градусов. Упаковки яиц также лежат вне холодильника, а на них написано, что условия их хранения — при температуре не выше плюс 20», — такой сигнал ваш корреспондент оставила тогда на сайте Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области. И вскоре редакция получила ответ за подписью главного государственного санитарного врача по Адмиралтейскому, Василеостровскому, Центральному районам А. Н. Крупинской, в котором дословно было сказано следующее:

«По вашему обращению на реализацию некачественной продукции в магазине «Гастроном 811» ООО «Центральные булочные» территориальным отделом 29. 07. 2011 г. проведена выездная внеплановая проверка. Установлено: на момент проверки факт несоблюдения условий хранения пищевых продуктов не подтвердился. В торговом зале установлены два кондиционера, температура воздуха в помещении плюс 25, что не противоречит допустимым нормам СанПиН «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений». Хранение скоропортящихся продуктов осуществляется в холодильном оборудовании. В соответствии с приказом генерального директора ООО «Центральные булочные» в магазине пищевые продукты (в т. ч. шоколадные конфеты), условия хранения которых ниже 20 градусов, не реализуются».

НЕ ДОВЕРЯЙТЕ И ПРОВЕРЯЙТЕ

История с детьми, массово попавшими в больницу с кишечной инфекцией, должна послужить уроком: нашей торговле нельзя слепо доверять, ее надо проверять. Кто-то дал ребенку некипяченое молоко, кто-то — немые овощи, а кто-то приправил салат майонезом, который парился в торговом зале на протяжении 20 дней при недопустимой температуре. Надеяться на контролирующие инстанции, как вы уже, наверное, поняли, практически бесполезно. Роспотребнадзор начинает серьезные проверки постфактум, когда что-то уже случилось. До тех пор его специалисты проявляют удивительное благодушие по отношению к торговцам-нарушителям. В этой ситуации остается надеяться только на себя, поэтому «Потребитель» советует в жару придерживаться следующих правил:

- Покупать продукты в крупных торговых сетях, магазины которых оснащены кондиционерами и исправным холодильным оборудованием.
- В небольших магазинах можно покупать только напитки и хлеб.
- Покупая скоропортящиеся продукты — мясо, колбасу, масло, — следует проверять, соответствует ли температурный показатель на холодильнике (обычно он находится на верхней панели) температуре хранения, которая указана на этикетке.
- Обязательно проверяйте срок годности продукта.
- В жаркую погоду лучше не покупать продукты в развес, в том числе творог, сметану, молоко и т. д.

Конфеты тухнут



Не верьте зазывающим вывескам! Как раз копчености и колбасы в такую погоду надо держать в холодильнике!

КОНДИЦИОНЕР НЕ ПРЕДУСМОТРЕН

И вот мы снова в означенном универсаме, где, как утверждает санитарный врач, неукоснительно соблюдаются условия хранения продуктов, предписанные законом. День на улице выдался не слишком жаркий, и температура в магазине действительно примерно плюс 25. Сразу наткнемся на упаковки яиц, которые хранятся в железном контейнере, а не в холодильнике. Хотя по правилам допустимая температура их хранения — плюс 20. Все на тех же нагретых пластиковых полках выставлены жестяные баночки: говяжий язык, печень трески, паштет из гусиной печени и еще целая батарея консервов, которые должны храниться при температуре не более плюс 20. Мощности кондиционера, установленного на противоположной стене, явно не хватает, что-

бы холодный воздух доходил до полок с консервами.

В глубине зала еще жарче. А тут на полках выставлены разнообразные сладости: конфеты, халва. На их упаковках русским языком написано: хранить при температуре не более 18 плюс-минус 2 — 3 градуса — читай не более плюс 21. Около кассы — самое теплое место, даже трудно дышать от духоты. Но именно здесь размещается стенд со всевозможными «баунти» и «сникерсами». Украдкой слегка нажимаю пальцем на упаковку сладости, сразу остается вмятина. То есть мы покупаем уже не тот продукт, который указан на этикетке, а нечто другое — с измененными свойствами и небезопасное.

Следует дальше: по курсу — Сенная площадь. Перед ней по адресу Московский, 2/6, в подвальной комнате находится круглосуточный магазин «Продукты». По сравнению с ним предыдущая раскритикованная торговая точка кажется просто образцовым заведением. Здесь вообще нет кондиционера. В уголке между полками на колченогом стуле расположился охранник с тарелкой салата и бутылкой пепси, на него направлен старый замызганный вентилятор. Самое подходящее определение для данной торговой точки — вопиющая антисанитария. Торговое оборудование старое, засиженное мухами. На покореженных полках томятся на жаре консервы «Свинина тушеная», майонез, произведенный еще 9.06.13, который, как следует из информации на этикетке, должен храниться при температуре максимум плюс 18. Из этого можно сделать вывод, что он уже не годен к употреблению. Тут же стоят ультрапастеризованные сливки, которые требуют максимальной температуры плюс 20.

Похожая картина наблюдается и в под-

вальчике по адресу Садовая, 42 (вход с Сенной). Кондиционер здесь также отсутствует, зато на полках присутствуют консервы мясные и рыбные, шоколад, молочные продукты. Правда, народ покупает в основном напитки, которые хранятся все-таки в холодильнике. Но вдруг кому-то в голову придет затовариться здесь майонезом или консервами? Чего не бывает!

ВОЙТИ ТЯЖЕЛО, А ВЫЙТИ ЛЕГКО

С сентября производители продуктов будут бороться за «Петербургскую марку качества».

С прошлого года регулярный мониторинг качества продуктов, который проводился государственной организацией «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», прекращен, так как из закона исчезла соответствующая строка, разрешающая подобные проверки. Об этом сообщил на недавней пресс-конференции под названием «Система контроля качества пищевой продукции в Санкт-Петербурге» Александр Герман, директор центра. Теперь проверки торговых организаций осуществляются только по жалобам потребителей. Вместе с тем, по утверждению Германа, доля некачественных продуктов в торговле составляет примерно 30%, и эта цифра не меняется вот уже на протяжении нескольких лет. Причем львиную долю от этого количества составляют фальсификаты, например молочные продукты с содержанием растительных жиров, колбасы, напичканные крахмалом, и т. д. Что как раз и свидетельствует о слабом контроле со стороны тех организаций, которые призваны его осуществлять.

Вместе с тем Александр Герман сообщил, что бороться за качество городские