

Начинка замедленного действия

В какой костромской «кондитерке» эксперты нашли кишечную палочку?

Изначально не доверять этим лакомствам у нас не было совершенно никаких причин: вся продукция местная, а производители и торговые точки хорошо знакомы каждому костромичу и зарекомендовали себя как надежные. Оттого и результаты проверки нас немало удивили. Причем - неприятно. Но обо всем по порядку.

Эклер на «палочке»

В испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области» мы отправили:

- пирожное «Трубочка заварная в глазури», ООО «Славянский», Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- набор «Эклеры «Мишутка», ООО «Солнышко», Кострома, п. Волжский. Место покупки - торговый центр «100Метровка», Кострома;
- пирожное «Эклер с орехами», ИП Ершов Ю.В., Кострома. Место покупки - торговый центр «Адмирал Сити», Кострома;
- торт «Сластена», МУП г. Костромы «Фабрика-кухня». Место покупки - столовая МУП г. Костромы «Фабрика-кухня».

Какая же опасность может подстергать нас в маленьком и таком аппетитном с виду пирожном? Оказывается, может, и не одна. Например, бактерии золотистого стафилококка, который в протоколе экспертизы обозначается как «S. aureus». Таких нежелательных гостей, однако, специалисты не нашли даже при самом тщательном рассмотрении.

Не разрешается и наличие в продуктах питания патогенных микроорганизмов, самыми распространенными из которых являются сальмонеллы. Да-да, те самые разносчики сальмонеллеза. Особенно



впечатлительным сейчас можно выдохнуть - их в пирожных эксперты тоже не обнаружили.

Зато, увы, в сладостях оказались другие, причем не менее опасные - бактерии группы кишечной палочки (БГКП (колиформы)). Продукт с очень большим содержанием этих бактерий небезопасен для здоровья человека. Кроме того, по наличию этого показателя можно судить об общем санитарном состоянии производства, в том числе и о чистоте оборудования. С другой стороны, обнаружение БГКП в продукте может свидетельствовать о неправильных условиях хранения. Именно поэтому такие вредоносные гости в сладости категорически «не допускаются».

Но, как оказалось, костромским производителям СанПиН не писан. Бактерии группы кишечной палочки во время проверки специалистами обнаружены сразу в трех(!) образцах из четырех: пирожных кондитерских производств «Славянский», «Солнышко» и «Фабрика-кухни». Это нарушение сразу же относим к разряду наиболее серьезных. К продаже пирожных с такой «начинкой» допускаться не должны.

Стандарт не против

Теперь можно посмотреть, сколько в костромских сладостях мезофильных аэробных и факультативно-анаэроб-

ных микроорганизмов (КМА-ФАНМ). Эти бактерии присутствуют везде и всегда, и в продуктах питания тоже имеют место быть. С одной оговоркой - в рамках допустимых стандартов. В любом случае, чем меньше бактерий, тем лучше и полезнее для потребителя.

В рамках сегодняшней экспертизы наиболее безопасный результат показал образец от ИП Ершов: здесь нашли лишь $2,0 \times 10^2$ КОЕ/г. А больше всего вездесущих микроорганизмов эксперты насчитали в уже «отличившейся» продукции от «Фабрики-кухни». Здесь их оказалось $4,8 \times 10^4$ КОЕ/г. Однако отметим, что все это - в пределах нормы.

«ЗадрожЖали» перед ГОСТом?

Настоящими агентами порчи выступают в продуктах дрожжи и плесень. А так как завышенное их содержание может обернуться тяжелыми последствиями для здоровья человека, наличие и тех, и других строго ограничено стандартом.

Без грубых нарушений стандартов здесь снова не обошлось. Превышение содержания дрожжей эксперты выявили в двух образцах: продукции уже «отмеченных» ООО «Славянский» и МУП г. Костромы «Фабрика-кухня». В первом случае показатель равен 68

КОЕ/г, во втором - $1,5 \times 10^3$. А это уже совсем не шутки, такое наказывается по всей строгости стандарта контролирующими организациями.

Кстати, совсем идеального результата не дали и два других образца. Эклеры из «100Метровки» содержали 50 КОЕ/г дрожжей, а пирожные от ИП Ершов - менее 10 КОЕ/г. Но их результат хотя бы в пределах нормы.

Содержание же плесени в пирожных также строго контролируется. Конечно, мы надеялись, что такой гость в сладостях вообще не будет. Но она все-таки есть, пусть и в минимальном количестве: 10 КОЕ/г в образцах от ООО «Солнышко» и менее 10 КОЕ/г в трех остальных случаях. Нормам такое положение вещей, однако, отвечает.

Так безопасно ли есть костромские пирожные? Как показало наше исследование, вовсе нет, ведь начинка из бактерий группы кишечной палочки и дрожжей мало кому придется по вкусу. Из всех проверенных на этот раз пирожных по микробиологическим показателям требованиям необходимым нормативных документов соответствует лишь один образец: от ИП Ершов Ю.В.

Напоминаем: результаты касаются лишь образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживаются.

Наименование продукта	Место покупки	S. aureus, не допускается в 0,1 г	БГКП (колиформы), не допускается в 0,1 г	Дрожжи, КОЕ/г		КМАФАНМ, КОЕ/г		Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, не допускается в 25 г	Плесени, не более 50 КОЕ/г	Соответствие требованиям нормативных документов
				Результат	Норма	Результат	Норма			
пирожное «Трубочка заварная в глазури», ООО «Славянский», Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Не обнаружено	Обнаружено	68	Не более 50	$2,0 \times 10^3$	Не более 1×10^4	Не допускается	Менее 10	Не соответствует требованиям по наличию БГКП (бактерии группы кишечной палочки) и завышенному содержанию дрожжей
набор «Эклеры «Мишутка», ООО «Солнышко», Кострома, п. Волжский	торговый центр «100Метровка», Кострома	Не обнаружено	Обнаружено	50	Не более 100	$4,0 \times 10^2$	Не более 5×10^4	Не обнаружено	10	Не соответствует требованиям по наличию БГКП (бактерии группы кишечной палочки)
пирожное «Эклер с орехами», ИП Ершов Ю.В., Кострома	торговый центр «Адмирал Сити», Кострома	Не обнаружено	Не обнаружено	Менее 10	Не более 100	$2,0 \times 10^2$	Не более 5×10^4	Не обнаружено	Менее 10	Соответствует требованиям
торт «Сластена», МУП г. Костромы «Фабрика-кухня», Кострома	столовая МУП г. Костромы «Фабрика-кухня», Кострома	Не обнаружено	Обнаружено	Более $1,5 \times 10^3$	Не более 100	$4,8 \times 10^4$	Не более 5×10^4	Не обнаружено	Менее 10	Не соответствует требованиям по наличию БГКП (бактерии группы кишечной палочки) и завышенному содержанию дрожжей

ВКУС НАРОДА

По итогам проверки стало понятно, что репутацию костромские производители сладкого себе изрядно подпортили. Чтобы не навредить здоровью костромичей, дегустацию зараженных продуктов мы проводить не стали. Но у горожан все-таки спросили, доверяют ли они качеству костромских пирожных?

Тамара:

- Раньше пирожные покупала часто. Предпочтение отдавала муниципальным предприятиям, например, столовым, потому что доверия к ним больше, их контролируют лучше. Сейчас, к сожалению, сладкое мне уже нельзя.



Нигора:

- Не покупаю пирожные, а вот сама с удовольствием пеку. Когда есть настроение, могу сделать шоколадный пирог или какой-нибудь тортик испечь.



Светлана:

- Иногда очень хочется чего-то сладкого, и тогда я захожу в кондитерскую. Люблю небольшие пирожные, вроде корзиночки со взбитым кремом. Но в незнакомых местах или на рынке покупать не буду, только в проверенном магазине.



Галина Валентиновна:

- Очень редко ем сладкое, только зефир иногда куплю. Но если уж выбирать между местными производителями и из других регионов, выберу, конечно, наших. Доверяю им больше.



Татьяна:

- Люблю торт и пирожные от одного из костромских производителей. Никогда качество не подводило, всегда все вкусно приготовлено. Претензий не было.



Фото Сергея КАЛИНИНА

ОБЛАСТНАЯ ТЕЛЕРАДИОКОМПАНИЯ «РУСЬ»

Информационную поддержку акции осуществляет областная телерадиокомпания «Русь»

Данный материал просим считать официальным запросом в Управление Роспотребнадзора по Костромской области.