

Под знаком качества



Натуральное ли мясо продается в Костроме? И насколько оно безопасно? Хорошей традицией для «СП» стала проверка на качество мясных изделий. Конечно, и в этом году пройти мимо «мясных» прилавков мы не смогли.

Первой в лабораторию попала курица из магазинов города. За нее эксперты взялись серьезно: проверили на содержание вредных бактерий, тяжелых металлов, антибиотиков и ГМО. Но ни одного из этих опасных нарушений так и не выявили. ДНК сои, к слову, эксперты тоже не нашли. А пользуясь случаем, посоветовали костромичам покупать местную птицу, ведь ее путь от фабрики до прилавка минимален. Кстати, они раскрыли еще один секрет: качество охлажденного мяса лучше, чем замороженного. А уж им мы точно можем верить на слово.

С чистым сердцем признали качественной эксперты и колбасу «Докторскую». Эта проверка была одной из самых массовых: на суд специалистов мы представили продукцию восьми производителей. Ни с внешним видом, ни с составом колбасы проблем не оказалось. Да и костромичи на дегустации эти мясные изделия одобрили, да еще и добавки попросили. Ну как им было отказать? Особенно хвалили буйскую колбасу - и за вкус, и за аппетитные «данные».

А вот котлеты по осени уже хвалили эксперты. Выглядели полуфабрикаты прилично, в фарше не было ничего лишнего, сроки и условия хранения соблюдались. Может быть, счастье и не в котлетах, решили эксперты, но такое качество можно и поощрить.

«Провал» года

По-другому эту проверку не назвать. Хотели полакомиться сладким, а получили нарушения по всем статьям. Условную премию «Разочарование года» мы отдаем костромским пирожным и тортикам.



Изначально не доверять этим лакомствам у нас не было никаких причин: продукция местная, производители и торговые точки знакомы каждому костромичу и зарекомендовали себя как надежные. Увы, как говорится, «доверяй, но проверяй». Костромской «кондитерки» это выражение касается в первую очередь. Ведь, как показала экспертиза, без опаски полакомиться ею точно не получится.

Главные виновники тому - эклеры от ООО «Славянский» и ООО «Солнышко», а также торт из столовой МУП г. Костромы «Фабрика-кухня». Именно в этой продукции эксперты обнаружили небезопасные бактерии группы кишечной палочки. Кстати, по наличию этого показателя можно судить об общем санитарном состоянии производства.

Кроме того, в сладостях от ООО «Славянский» и МУП г. Костромы «Фабрика-кухня» было выявлено превышение содержания дрожжей, которые помогают продукту быстро портиться, да и последствия для здоровья могут повлечь нешуточные.

Так можно ли покупать костромские пирожные? Мы вас предупредили, а вы уж сами решайте.

Букет проблем и россыпь неудач

Были у нас и те «подопытные», кто проходил экспертизу от «СП» впервые. Так уж получилось, что не все они были съедобные. Но оттого интереснее было ни капельки не меньше.

Как показал опыт, даже за обычной приправой нужен глаз да глаз. Вот, например, лавровый лист. Разве может он быть некачественным? Проявив всю бдительность, наши эксперты такой все-таки нашли. Продавался он в «Ашане» под всем известной торговой маркой «Каждый день».

Третью пакетика составляли ломаные листья. Мало того что это не допускается ГОСТом, но и говорит о глав-

ном - специя была, действительно, не первой свежести.

Самые неприятные новости пришли, как всегда, от того, от куда мы совсем не ожидали - свежих хризантем. Очаровательные букеты проверяли в самый разгар спроса на них, в преддверии первого сентября. И пришли в ужас: продукция магазина «Цветы» (ТЦ «Авокадо») и магазина «ЦветОпыт» была поражена... западным цветочным трипсом. Это карантинный вредитель, который переносит опасное вирусное заболевание. Принесешь такой подарок домой - заболе-



ют домашние цветы. К продаже букеты, пораженные трипсом, вообще не допускаются.

И это еще не все претензии. В цветах из трех магазинов нашли также паутинного клеща. Пусть он не карантинный, но не менее коварный и трудновыводимый. Так что будьте бдительны.

В этой группе товаров порадовал нас только... грунт. Да-да, вы все прочитали правильно. Весной, в разгар посевной кампании мы проверили почву для рассады. Какой только там не было - и питательная, и плодородная, и универсальная... Но мы уверены в одном - вся она безопасна. За это производителям - честь и хвала.

На вкус и цвет



Без чего не обходится наша рубрика, так это без продуктов первой необходимости. Благодаря особому статусу их качество на особом, более тщательном контроле.

И главный в нашем списке конечно же хлеб. В этом году мы его проверяли даже четыре раза: в январе и июле - белый, а в апреле и сентябре - ржаной. И лишь одна проверка нас действительно огорчила. Самым серьезным нарушением грешил буйский батон. Влажный на ощупь и практически не эластичный, он сильно крошился. А внутри него даже образовались большие полости, что эксперты связывают с технологическим нарушением - недостаточной обработкой теста.

Не понравился экспертам также хлеб «Волжский» и торговой марки «10 баллов». У первого была слишком жест-

кая корка, которая практически не содержала пор и ломалась при нажатии. А второй успел весь покрыться «морщинами». Не от старости, конечно, но нарушение технологии приготовления в его случае имеет место быть.

В январе поругали специалисты и пельмени с костромских прилавков. Виновниками оказались полуфабрикаты торговой марки «Все сами». Местного производства, кстати. Изделия слиплись, в некоторых из них фарш выглядывал из потемневшего теста, а поверхность была покрыта снежным налетом. Правда, к октябрю пельмешки исправились - в очередной проверке претензий к ним не

оказалось. Удачно прошла экспертиза и для вареников с картошкой.

Были, однако, и те продукты, которые стоило похвалить. Например, без эксцессов закончилась молочная проверка. Ни в каких сомнительных махинациях с составом молока никто из производителей уличен не был. Не подвели и куриные яйца, показав отличный результат по всем параметрам. Кроме того, в списке отличников и хорошистов - пастила, томатная паста и даже ананасы. Берите пример, товарищи производители!

Наименование группы товаров	Количество взятых на исследование образцов по итогам 12 месяцев 2016 года	Количество отрицательных образцов	Количество отрицательных результатов, % от общего числа
Хлебобулочные изделия	30	3	10
Колбасы, сосиски, изделия из мяса	28	1	3
Рыбные продукты	29	7	24
Овощи, фрукты, ягоды	92	19	21
Овощная консервация	22	0	0
Сладости	9	3	33

Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие изменения продукции не отслеживались.