

ГОСТОМ ПО ЖИВОМУ

Четверть продуктов с костромских прилавков оказались с браком

Бой двойному лику!

Вот улики

И начнем с самого частого гостя нашей рубрики - ягод, овощей и фруктов. Они не только появлялись на страницах газеты с завидной регулярностью, но и показали самый противоречивый результат. Например, капуста, лук, кабачки, перцы и даже чеснок из костромских магазинов проявили себя самым положительным образом. В отличие от некоторых товарищей по прилавку.

За примером далеко ходить не надо. В апреле специалисты забраковали до семидесяти пяти процентов картошки, представленной на исследование. Уж слишком она зеленой оказалась. Употреблять в пищу такой овощ крайне нежелательно. Отличились и баклажаны. Причем все сразу. Из сочного и аппетитного плода прямо на прилавке они превратились в... сухофрукты, увядшие и поврежденные.

С апельсинами, киви и клубникой - разговор особый. Оказалось, что найти здоровыми эти фрукты и ягоды в магазинах города задача не из легких. Во всех купленных нами образцах киви замечательно жила и здравствовала тутовая щитовка. Насекомое, нетипичное для наших широт. Обычно его завозят из Китая, Кореи или Японии. А из апельсинов все соки выжала щитовка красная померанцевая и пальмовая. Здоровых тоже не оставила. По крайней мере это единственное объяснение тому, что забраковали эксперты снова все образцы поголовно. С клубникой история похожая: к ней подселился обыкновенный трипс. А в случае с ягодой, купленной на Центральном рынке, - еще и тля. Звучит неаппетитно, правда?

Казалось бы, за годы существования этой рубрики мы должны знать о качестве продуктов с костромских прилавков все. Но не тут-то было: они продолжают нас удивлять и огорчать, радовать и разочаровывать. Сегодня снимаем итоговую пробу за 2018-й. Спешим утешить: качественных товаров на полках костромских магазинов прибавляется. Подробный разбор «полетов» за минувший год - вашему вниманию.



Каждую буханку вывернули наизнанку,

а лаваш распробовали

Хлеб из года в год держит марку: пекут его с душой и любовью, ничего не скажешь. В 2017-м ни одной бракованной буханки или батона специалистам не попалось вообще. В минувшем году статистику подпортил «Дарницкий» от ИП Куликовой. В нарушении специалисты заподозрили его с первого взгляда. Выдали буханку крупные трещины и подрывы, посторонний привкус и аромат. Таких недостатков вполне хватило, что забраковать его по органолептике.

Были у нас и сюрпризы. Например, мы впервые проверили армянский и грузинский лаваш, а костромичи образцы продегустировали. И вкус, и качество этого изделия вопросов не вызвали - ни у экспертов, ни у горожан.

А постоянный лидер народного голосования - продукция «Галичского хлебокомбината». Пальму первенства еще ни одному сопернику она не уступала.

На гриле и стиле

или на птичьих правах?

Мимо «мясных» прилавков пройти мы, конечно, не смогли. Проверяли все: от тушенки до сарделек, и даже в разгар сезона пикников протестировали колбаски-гриль. Приятных результатов было много: варено-копченая курица, грудинка, фарш прошли испытания без единого замечания. Но были и огорчения.

И первыми «подвели» мясную категорию котлеты. Да не простые, а «Оригинальные» от ИП Бойцова. Экспертов насторожили «сальный» привкус и совсем не ароматное амбре. Эти признаки красноречивы: запущен процесс осаливания жира, а значит нарушена технология хранения или изначально использовано некачественное сырье. Из-за странного запаха и наличия жидкости в упаковке не прошли испытание и колбаски-гриль от АО «Шувалово». Согласно санитарно-эпидемиологическим нормам это недопустимо: поверхность продукции должна быть сухой и чистой.

Улов не всегда был плох,

но селедка настроение подпортила

Что неудивительно. С сельдью отношения у корреспондентов «СП»-Экспертизы не складываются из года в год. И все потому, что наши производители почему-то недолюбливают соль. Или жадничают. Недосол приводит к значительному сокращению срока годности и авторитетному «неуду» от ГОСТа. Производители и продавцы нас, видимо, не слышат.

Иначе чем объяснить, что уже в январе все шесть образцов, купленных для исследования, испытание не прошли. Все с тем же «диагнозом».

Однако к августу ситуация исправилась. Пресервы, которые прибыли на экспертизу, отвечали всем стандартам. Правда, без аутсайдеров все-таки не обошлось. Как вы думаете, чем грешил образец сель-

ди атлантической? Да-да, правильно. Соли оказалось недостаточно.

А вот свежемороженый хек специалистам пришелся по вкусу. Довеска в виде льда не обнаружили, после разморозки ни одной нотки постороннего амбре не почувствовали. А это добрый знак. Знак качества.

Продолжение на стр.26

Окончание. Начало на стр. 25

Эксперимент года

В июне корреспонденты «СП»-Экспертизы взяли новый курс. И впервые попробовали не только брать одноименный товар из разных торговых точек, но и проверить на честность по отношению к потребителю сами магазины. Начали с гипермаркета «Лента» и закупили здесь сезонную продукцию: кабачки, авокадо и черешню. Последняя оказалась с гнильцой и не дала торговой сети стать лидером нового испытания.

А гипермаркет «Оптовик» и вовсе провалил мини-тест с треском. С его прилавков «СП» собрала натюрморт с душком: перезревшие и не готовые к «поездкам» груши, яблоки, больные паршой (читайте: потерявшие все витамины и полезные вещества), и лимоны, которые потеряли товарный вид, зато приобрели коричневые пятна по всему «объему» плода и дефекты кожуры.

Но не все так плохо. Центральный рынок и гипермаркет «Магнит» нас действительно порадовали. Первый - качественными и здоровыми фруктами и овощами. А во втором мы собрали все ингредиенты для салата «Оливье» - тоже без претензий.

Маргарита БАРАНОВА,
директор МБУ «Городская
служба контроля качества
потребительских
товаров и услуг»:

- Хочется напомнить нашим потребителям, что в любом случае, какой бы товар вы не покупали, обращайтесь внимание на срок годности и внешний вид. Не покупайте подгнившие ягоды, овощи и фрукты, избегайте продуктов с нехарактерным запахом, внимательно читайте состав. Это время, потерянное не зря, а ради вашего здоровья.

Что посеешь,

то и вырастет

И вот тут есть одна проблема. Как показала проверка «СП»-Экспертизы, если сеять то, что продается на прилавках Костромы, вырасти может кое-что совсем неприятное. Готовясь к дачному сезону, например, мы проверили семена моркови. И в одном из заветных пакетиков специалисты отдела карантина растений по Костромской области ФГБУ «Тверская межобластная ветеринарная лаборатория» обнаружили злостный карантинный сорняк - амброзию полынолистную. А это категорически недопустимо. Ее пыльца может вызвать у людей аллергическую реакцию, а другие растения рядом с амброзией просто не выживают.

С семенами укропа ситуация лучше, но ненамного. В одной из упаковок эксперты нашли горец шероховатый, в другом - марь белую. Это закаленные, неприхотливые, быстрорастущие сорняки. Хорошо, что хотя бы некарантинные. Вот такие сюрпризы.

Кстати, о неожиданностях. В упаковках с гречневой крупой нашли целый букет сорняков: вьюнок, дикую редьку, овсюг, подмаренник и даже... синий василек. Этот результат мог бы стать самым романтичным за всю историю экспертизы, вот только с контекстом нормативных документов совсем не вяжется.



А щербет - на десерт

Без сладостей мы тоже не остались. В январе запаслись воздушным печеньем, в феврале - восточными сладостями. Купили сразу самаркандскую халву, арахисовый щербет и щербет с изюмом. В октябре «запустили» ложку ГОСТа в баночки с медом, которые нашли на костромских прилавках. И ни разу об этом не пожалели. Сладости порадовали нас не только вкусом, но и отменным качеством. Да так, что и посоветовать их вам на десерт совсем не страшно.

В списке «отличников» также грецкие орехи, вареники с картошкой, гранатовый сок, компот и даже замороженная клюква. Берите пример, товарищи производители!



Напоминаем: результаты касаются только образцов, участвующих в тестировании. Дальнейшие испытания продукции не отслеживаются.

Группа товаров	Количество взятых на исследование образцов по итогам 2018 года	Количество отрицательных результатов за 2018 год	Количество отрицательных результатов, %
Хлебобулочные изделия	28	1	3
Колбасы, сосиски, изделия из мяса	27	3	11
Яйца куриные	5	3	60
Молочные продукты	12	-	0
Рыба	12	6	50
Овощи, фрукты, ягоды	55	23	41
Полуфабрикаты	8	-	0
Напитки	7	-	0
Сладости	13	-	0
Сельскохозяйственные семена	9	3	33
Сухофрукты, орехи	11	6	54