

## Какая рыба без глазури?

№ 11 (294) 15 декабря 2015 г. – 25 января 2016 г.  
11.12.2015 20:37

Производители всё реже продают лед по цене замороженной рыбы, зато используют другие способы обмана покупателей.

Согласно статистике, каждый россиянин в этом году съел примерно 20 кг рыбы. Это ниже на 2,5 кг, чем в прошлом году, и виной всему, как считают в Росрыболовстве, 30-процентное повышение цены на рыбную продукцию. Увы, вместе с рыбой дорожает и лед – обязательная нагрузка к замороженному продукту. Более того, иногда его оказывается в рыбе больше, чем положено.

### Сколько вешать в граммах?

Бороться с глазурью, доля которой в килограмме замороженной рыбы доходила до 30–40%, начал в 2010 году бывший главный санитарный врач РФ Геннадий Онищенко. Результатом борьбы стало дополнение к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продукции», которое гласило: «Масса глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, произведенную из рыбы, не должна превышать 5% массы нетто, из креветки – 6% массы нетто, а на рыбную продукцию, произведенную из иных водных беспозвоночных, водных млекопитающих, водорослей, других водных животных и растений, не должна превышать 8% массы глазированной мороженой рыбной продукции».

Как показала проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «Петербург-экспертиза» (СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), это правило соблюдают большинство производителей, но не все. Так, камбала «Каждый день», произведенная ООО «Рыбные продукты» (Калужская область), содержит льда на 0,6% больше нормы, на 0,9% больше глазури в филе трески ООО «Мастерфиш» (Ленинградская область). Правда, эксперты говорят, что это отклонение от нормы укладывается в допустимые пределы. А вот пангасиус ООО «Фландерр» (Московская область) и тушка минтая от ООО «Ленморепродукт» (Ленинградская область) проверку не прошли. В первом случае масса глазури составила 8,6%, во втором – 7,4%.

– Процент глазури допускается от 5 до 7,5%, – убеждал «Петербургское качество» менеджер «Ленморепродукта» Александр Гужов. – Это проходная глазури для сетей: если бы было больше, мы бы, конечно, такую продукцию в сеть не поставили. А то, что на упаковке нашего товара указана другая цифра, – недоразумение, я сообщу эту информацию руководству компании, и, полагаю, мы всё исправим. Тем более что мы, как я сказал, норм не нарушаем.

Совсем другого мнения о «недоразумении» была Наталья Стрежнева, заместитель начальника отдела санитарного надзора Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, куда мы направили результаты экспертизы.

– В декларации соответствия производитель заявляет о соответствии своей продукции требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции», в котором указано, что масса глазури, нанесенная на мороженую рыбную продукцию, не должна превышать 5% от массы нетто. Так что ни о каких «нормальных» 7,5% речи быть не может.

### Жалобы – есть, нарушений – нет

ООО «Ленморепродукт» уже не первый раз попадает на заметку Роспотребнадзора.

– У нас очень много обращений от потребителей и Управлений Роспотребнадзора других субъектов РФ на несоответствие действующим требованиям продукции производства ООО «Ленморепродукт» в связи с превышением массы глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию, – говорит Наталья Стрежнева. – Так, в ходе внеплановых проверок во исполнение приказа Роспотребнадзора от 11.06.2014 № 479 «О проведении внеплановых проверок соответствия пищевой продукции из водных биоресурсов» Управлением Роспотребнадзора с июля 2014 года по июнь 2015-го для исследования на содержание глазури было отобрано 412 проб различных производителей, из них 65 не соответствовали действующим требованиям – 10 из этих 65 проб были производства «Ленморепродукта». Еще в 2014 году Управлением было выдано компании предписание о прекращении действия декларации о соответствии продукции, предприятием декларация отозвана. Надо сказать, что это серьезная мера административного воздействия для производителя, поскольку декларация – документ, который обязательно сопровождает всю продукцию изготовителя при ее обороте. В случае отзыва этого документа производитель не имеет права поставлять продукцию в магазины.

Восстановить действие декларации изготовитель может только после устранения нарушений, «Ленморепродукт» такую процедуру прошел, но в этом году мы вновь получаем жалобы на данную компанию из Управлений Роспотребнадзора разных регионов страны. Для проверки поступивших материалов проведены внеплановые выездные проверки с отбором проб рыбной продукции. Так, по информации из Свердловской области, где обнаружили превышение массы глазури, нанесенной на мороженую рыбную продукцию ООО «Ленморепродукт» в два раза, Управлением отобраны и исследованы удвоенные образцы из партии с той же датой изготовления, и по результату проверки информация не подтвердилась – масса глазури не превышала нормативную.

### Скажи мне, что я ем

По словам главы Росрыболовства Ильи Шестакова, продуктивное эмбарго, наложенное Россией на продукцию из стран Евросоюза, привело к значительному увеличению доли отечественной рыбы на прилавках – с 50% до 65%. О качестве рыбы, которая в итоге попадает на стол к россиянам, ничего не сказано. А между тем почти все образцы, проверенные «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗОЙ» по инициативе «Общественного контроля», по энергетической и пищевой ценности не соответствуют указанным на упаковке цифрам.

Так, кольца кальмара производства ООО «Полар сифуд раша» (Калужская область) вместо заявленных 18 г белка в 100 г продукта содержат только 8,5 г, а филе мурманской трески «Бухта изобилия» (ООО «Рыбные мануфактуры Мурманск») вместо 20 г белка содержит 16 г. Оказывается, это одна из маленьких хитростей, с помощью которых производитель снижает себестоимость своей продукции.

– Пищевая и энергетическая ценность рыбы и морепродуктов зависит от сырья, – объясняет Андрей Казарин, начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов ФГБНУ ГОСНИОРХ. – А его качество сильно варьируется в зависимости от сезона вылова. Скажем, содержание белка, жира и микроэлементов в весенней рыбе существенно отличается от аналогичных показателей в рыбе, выловленной осенью. Очевидно, что рыба с высокой пищевой ценностью стоить будет дороже. Вполне возможно, что производитель просто использует сырье более низкого качества. На безопасности продукции это никак не сказывается, разве что на ее вкусовых качествах, а нарушение только в том, что производитель вводит в заблуждение потребителя, указывая на упаковке не соответствующую действительности информацию. Если же говорить о продукте с минимальной степенью переработки, то там уже другая ситуация. Например, при производстве филе используются различные разрешенные добавки – влагоудерживающие агенты, соли фосфатов и прочие, которые производитель «забывает» указать на упаковке товара. Обработанная таким способом рыба при последующем контакте с водой способна впитать и удерживать до 30% влаги, что значительно увеличивает ее вес. Глазурь невозможно скрыть, ее количество определяется визуально еще при покупке продукта, а вот эти добавки приводят к тому, что при термической обработке вода испаряется и масса продукта существенно уменьшается.

С другой стороны, так называемая «дикая» рыба с заниженной пищевой ценностью все равно полезнее, чем та, что выращена в искусственных условиях. Поэтому, выбирая между упитанной охлажденной форелью и «похудевшей» после зимней «диеты» треской, отдавайте предпочтение последней.

Ирина Голубенко

**P.S.** Материалы проверки качества образцов замороженной рыбы СПб ООП «Общественный контроль» уже направила в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для проведения административного расследования в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения при выпуске и реализации продукции.

### Слово – экспертам

**Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:**

– При выборе замороженной рыбы важно обращать внимание не только на тушку или филе, но и на состояние льда. Если лёд имеет многочисленные трещины и слои, это говорит о том, что рыба замораживалась неоднократно, а, как известно, при повторной заморозке полезные свойства продукта теряются. Можно обратить внимание и на цвет: старый лед приобретает желтый оттенок.

Также можно поинтересоваться у продавца, когда была выловлена рыба: на приобретаемую продукцию торговцы получают документы, которые они обязаны предоставлять покупателям по первому требованию.

**Андрей Казарин, начальник центра безопасности и качества продукции водных биоресурсов ФГБНУ ГОСНИОРХ:**

– Ничего полезного в рыбе, выращенной в искусственных условиях, нет. Ее качество зависит в первую очередь от того, что она ест. При производстве аквакультуры животные белки и жиры в корме заменяются на растительные. А, например, полиненасыщенные жирные кислоты Омега-6 и Омега-3, высокое содержание которых реклама обещает в красной рыбе, образуются только, когда рыба питается пищей животного происхождения.

Из-за скудного содержания в садках искусственно выращенная рыба подвержена заболеваниям. Для ее лечения применяются различные препараты. По правилам рыба, перед тем как попасть к потребителю, должна быть очищена от этих препаратов. Перед забоем не менее двух недель ее контролирует ветеринарный врач, который определяет, нет ли остаточных препаратов в рыбе. Если этого не было сделано, потребитель получает с рыбой совершенно не полезные организму вещества. Скажем, очень часто для лечения рыбы применяются антибиотики. Человек ест рыбу, содержащую остатки антибиотиков, и у него вырабатывается невосприимчивость к данным препаратам. Поэтому, когда врачи говорят о так называемом снижении чувствительности бактерий к антибиотикам, стоит задуматься о том, пищу какого качества мы употребляем.

**Ольга Волкова, заместитель директора Северо-Западного филиала X5 Retail Group по связям с государственными органами власти и СМИ (сети «Карусель», «Перекресток», «Пятерочка»):**

– Вопросы качества продукции являются для нас приоритетными, потому что мы несем консолидированную с поставщиком ответственность перед покупателем. Особенно требовательны мы к новым поставщикам. Все федеральные торговые сети внедрили помимо государственной собственную систему контроля качества, в последний год эта работа усилилась, и мы надеемся, что ее эффективность гарантирует безопасность и надлежащее качество товара.

Если в результате проверок выявляются неоднократные нарушения со стороны поставщика, то в итоге мы с ним расстаемся. Это бывает не часто, поскольку поставщики дорожат контрактами с торговыми сетями. Если товар снят с реализации, вернуться на полку он может только после дополнительных проверочных мероприятий, вплоть до выезда на производство специалистов сети, которые на месте проверяют уровень контроля качества продукции.

**Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:**

– Рыба – это диетический и очень полезный продукт, богатый источником протеина, минералов (кальций, йод, железо, магний, фосфор, селен, цинк) и витаминов А, Д, Е, причем калорий и жира в ней крайне мало. Правильно замороженная рыба не теряет своих свойств. Кроме того, рыба в любом виде очень легко усваивается: рыбный белок переваривается полностью за 2 часа, тогда как говяжья котлета за 5 часов.

Но в то же время большинство самых серьезных отравлений случаются после употребления некачественной рыбы.

Существует много рекомендаций о том, как выбрать рыбу и быть уверенным, что ее заморозили на корабле сразу после вылова, а не спустя несколько суток. Основной народный совет – «посмотреть ей в глаза». Глаза должны быть ясными.

Но, анализируя линейку продуктов, представленных на экспертизу, мы понимаем, что исследуемые образцы – это разделанная рыба и морепродукты в заводской упаковке. «В глаза» не помотришь. Таким образом, при покупке мы можем полагаться на свою интуицию, репутацию магазина, привлекательность упаковки и, конечно, на результаты экспертизы.

Важный фактор – среда, в которой родилась и жила рыба до вылова. Пользы от потребления рыбы, выращенной в искусственных условиях и питавшейся специальными кормами, не так много, как от рыбы, выросшей в естественной среде, но, согласно статистике, около 50% потребляемой рыбы и морепродуктов – это продукция аквакультуры, которая динамично развивается во всем мире.

### Зачем нужна глазури?

Глазирование – способ заморозки, при котором поверхность рыбной продукции равномерно покрывают тонкой ледяной корочкой (глазурью), предотвращающей ее обезвоживание и окисление. Глазурь в допустимых нормах при заморозке необходима, она выполняет защитную функцию – рыба не вымораживается и не портится.

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».