

Угоститься и не отравиться

Правила выбора и хранения новогодних деликатесов

Уральцы готовятся к Новому году и Рождеству, запасаются продуктами к праздничному столу. В числе излюбленных его украшений – красная икра, мидии, нарезка из колбас и мясных деликатесов. Однако ажиотажный спрос создает дополнительные риски. Недобросовестные продавцы, пользуясь им, стараются сбыть просроченный, некачественный товар, а то и откровенную подделку. Чтобы застолье не было испорчено и здоровье не пострадало, нужно правильно выбирать и хранить продукцию.

Икра без правил

Одной из самых массовых подделок предновогоднего сезона является красная икра. Особую опасность представляет икра, закупленная продавцами у мелких перекупщиков. В ней при проверках обнаруживают даже кишечную палочку. Недавно сотрудники областного Управления Россельхознадзора изъяти в Екатеринбурге полтонны икры неизвестного происхождения. Фальсификат продавался прямо из машины, припаркованной у торгового центра.

Зелено-красные баночки по 200–250 рублей заполнили прилавки магазинов, ярмарок, официальных и стихийных рынков. Разбирают их влет, но это то же самое, что купить kota в мешке. Внутри может оказаться каша из давленных икринок или имитация. В самой искусственной икре ничего плохого нет, если, конечно, ее не продают под видом и по ценам натуральной. А подобное, увы, случается.

С фальсификатом можно столкнуться везде, в том числе и в крупных торговых сетях, – констатирует начальник отдела государственного ветеринарного надзора на государственной границе и транспорте Управления Россельхознадзора по Свердловской области Алексей Чирков. – Если же говорить о продукции с сопроводительными документами, которая закупается у предприятий, то в сетевых магазинах, на мой взгляд, порядка побольше. На каждую банку икры, на каждый пакет мидий, креветок, других морепродуктов имеется ветеринарное свидетельство, покупатель может его запросить и узнать, сколько продукции, где и когда приобретено. На рынках, конечно, порядка меньше, хотя требования ко всем продавцам выдвигаются одинаковые.

У качественной продукции икринок должны быть



Градус хранения

Производитель гарантирует годность и безопасность продукции в течение определенного срока лишь при соблюдении условий хранения

Красная икра



В упаковке и с консервантами	12 МЕС	4°C - 6°C	10 МЕС	5°C - 0°C
Без консервантов	4 МЕС	4°C - 6°C		
После вскрытия	48 ЧАСОВ	4°C - 6°C	5 ЧАСОВ	5°C - 0°C

📅 – сроки хранения 🌡️ – температурный диапазон хранения

ФАКТ

По сведениям оператора фискальных данных России (ОФД), чаще всего красную икру берут в упаковках по 150–200 грамм.

В топке покупок – икра лосося, горбуши, кеты, форели, нерки, кижуча, чавычи.

цельными, не слипшимися, одинакового цвета, который присущ тому или иному виду рыбы. У чавычи или кижуча она ярко-красная, у кеты, горбуши и форели – оранжевая, у нерки – темно-красная, почти бордовая.

Рассмотреть форму икринок и их цвет можно, если продукция расфасована в стеклянную или пластиковую тару, либо продается на развес. Если она в жестяной банке, это сделать невозможно, поэтому приходится полагаться на добросовестность производителя.

Для качества товара вид материала, из которого изготовлена тара, по словам Алексея Чиркова, значения не имеет. Покупателю нужно смотреть, чтобы упаковка была цельной, невздутой, непомятой.

– Советую покупать икру в заводской упаковке, – подчер-

кивает Алексей Чирков. – Когда продукцию предлагают на развес из 20–25-килограммовых контейнеров, сложно уследить за соблюдением сроков годности, чистотой рук и оборудования, которое используется. В процессе перекладывания из тары в тару в продукт могут попасть патогены, он быстро испортится и станет опасен.

Что касается вкусовых параметров, то хорошая икра должна быть малосоленой. Избыток соли свидетельствует о том, что продукцию не раз замораживали, размораживали, консервировали.

– Лично я покупаю икру заводов-изготовителей, находящихся на Дальнем Востоке – вблизи места вылова рыбы, – говорит Алексей Чирков. – Это служит гарантией, что сырье не замораживали, чтобы довезти до Петербурга или Московской области.

Мясные деликатесы



В упаковке	1 МЕС	6°C - 0°C
В вакуумной	2 МЕС	6°C - 0°C
После вскрытия	24 ЧАСА	6°C - 0°C

«Важно, чтобы условия хранения продукции соблюдались и в магазине. В витрине торгового зала должен быть градусник. Советую посмотреть, соответствует ли температура хранения той, что указана на упаковке изготовителем. Ведь порой даже отклонение на пару градусов может сделать продукцию непригодной к употреблению.»

Алексей ЧИРКОВ

начальник отдела государственного ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Свердловской области

Важна также дата изготовления: если она совпадает с сезоном нереста, который длится примерно с июня по сентябрь, есть надежда, что сырье использовалось свежее. Более поздние сроки указывают на то, что в производство идет замороженный ястык.

...и морские деликатесы

В нынешнем веке доступными широкому кругу покупателей стали креветки, мидии, крабы, осьминоги и прочие морские гады. При их покупке тоже надо проявлять осторожность.

Замороженные креветки и мидии лучше покупать расфасованными в пакеты, нежели на развес. Это служит гарантией, что патогенные микроорганизмы на продукт не попали. Проверить стоит лишь целостность упаковки. Насторожить должно и наличие внутри пакета льда – это означает, что продукт неправильно хранили, он неоднократно размораживался и снова подвергался заморозке.

Чрезмерно низкая цена – также тревожный сигнал. По дешевке обычно сбывают товар не первой свежести.

– Когда срок годности истекает, – объясняет Алексей Чирков, – продукцию могут пустить в переработку. К примеру, сначала были целые и дорогие лангустины, их не смогли продать, поэтому переработали в более дешевой микс – мелко нарезанный продукт. Поддаваться на дешевизну не стоит, есть риск расстройств пищеварения, отравлений.

К сожалению, высокая цена в наши дни тоже не всегда является гарантом качества. По ней можно купить креветки и крабовое мясо, потерявшие вкус и упругость, мидии в прогорком масле. Поэтому обязательно уточняем сроки изготовления.

Следуйте инструкции

Редкий новогодний стол обходится без нарезки из колбас и мясных деликатесов. Но эти вкусные продукты могут стать опасными, если при их покупке проигнорировать важные правила.

– В магазине смотрим прежде всего на упаковку, – говорит заместитель директора по качеству Уральского мясокомбината «Сибатро» Дарья

Худорожкова. – Она должна быть цельной, невздувшейся. Если видим внутри пузырь, значит, были нарушены условия и сроки хранения. В этом случае от покупки лучше отказаться. Обращаем также внимание на внешний вид продукта. Его цвет должен быть ровным: мясо розовым, шпик белым. Обязательно проверяем дату изготовления и соотносим ее со сроком хранения.

– Во избежание расстройств и отравлений нужно следовать инструкции на упаковке. Каждый завод-изготовитель проводит испытания своей продукции и на их основе устанавливает срок, в течение которого она способна сохранить свои вкусовые качества и безопасность,

– подчеркивает Алексей Чирков.

Как объясняет Дарья Худорожкова, срок хранения на мясокомбинате определяется опытным путем. Изготавливается от трех до пяти партий продукции, которая исследуется не только на вкус, запах и цвет. Проводятся также микробиологические исследования, причем в динамике. Часть опытной партии закладывается на хранение при повышенных температурах с целью определить, сколько она может выдержать, чтобы оставаться не опасной для здоровья потребителя.

Сегодня расфасовкой небольшими кусками или нарезкой занимается не только предприятия-изготовители, но и магазины. Оба эксперта «ОГ» советуют отдавать предпочтение заводской упаковке, поскольку там действует

жесткий контроль за соблюдением санитарных норм.

– На нашем мясокомбинате нарезку производят в отделении вакуумной упаковки, – объясняет Дарья Худорожкова. – Там установлено оборудование для сервировочной нарезки и нарезки в кусок. И занимаются этим специально обученные люди. В отделе ежедневно проводится санитарная обработка, каждый день берутся смывы с рук и с одежды работников. Есть в штате контролеры, которые стоят на производстве и отслеживают весь путь продукции, задерживая ту, где есть хотя бы малейшее отклонение. Следят, чтобы продукты правильно упаковывались, от этого зависит срок годности.

Вкусовые качества колбас и мясных деликатесов зависят от их состава, от используемых добавок. Все чаще колбасу делают из мяса животных и птицы. Кому-то это нравится, кому-то нет. Чтобы купить товар по вкусу, изучаем этикетку.

– Колбасные изделия и деликатесы, как и вся мясная продукция, подразделяются по категориям: А, Б, В, Г, – рассказывает Дарья Худорожкова. – Например, у полукопченых колбас категория А мясная масса занимает не менее 80 процентов, у вареных – от 40 до 60. Остальное – жировая и соединительная ткани и различные вспомогательные вещества. Но это вовсе не означает, что продукт категории Г с содержанием мышечной массы 20–40 процентов плохой. Это может быть грудинка, где, помимо мышечной, есть жировая ткань.

Многие покупатели с предубеждением относятся к добавкам. Но без них мясо во время приготовления приобретает непривлекательный серый цвет, который напрочь отобьет аппетит, утратит сочность, продукт получится сухим, безвкусным.

– Мы используем как натуральные специи, так и комплексные пищевые добавки, – говорит Дарья Худорожкова. – Обычно в них входят регуляторы кислотности, сахар, соль, стабилизаторы, например – аскорбиновая кислота (отличный консервант). Если в составе есть лактоза или другие ингредиенты, способные вызывать аллергические реакции, это обязательно указывается на этикетке.

Татьяна БУРОВА

ПАТРУЛЬНЫЙ УЧАСТОК

Екатеринбург

Чкаловский районный суд вынес приговор одному из троих уроженцев Каменска-Уральского, в октябре 2021 года совершивших разбойное нападение на жительницу областного центра, снимавшую в банкомате крупную сумму наличными.



Криминальная тройка специально прибыла в Екатеринбург с целью кого-нибудь ограбить, жертву высматривали в торговом центре. Когда потерпевшая сняла со своего счета 67 тысяч, двое налетчиков распылили ей в лицо газ, после чего вырвали деньги и убежали. Третий ждал их в автомобиле. Потерпевшая обратилась в отдел полиции № 12. Изъять записи камер видеонаблюдения (на снимке), полицейские смогли не только рассмотреть сам момент нападения, но и определить автомобиль, на котором скрылись злоумышленники. Ориентировка была передана ГИБДД, в итоге машина и все трое налетчиков были задержаны в городе Богдановиче. Деньги они потратить не успели. Гражданин, представивший перед судом в конце этого года, свою вину в преступлении признал лишь частично, но, впрочем, не помешало осудить его на четыре года общего режима: на видеозаписях он прекрасно виден, в частности – в салоне покидающей город машины, в компании своих поделывков. В данном случае все закончилось благополучно, и даже деньги были возвращены потерпевшей в полном объеме. Тем не менее полиция обращает внимание граждан: в момент нападения потерпевшая была у банкомата одна, при снятии крупной суммы это было с ее стороны довольно беспечно. Ей следовало проявить больше осторожности: оценить обстановку вокруг предполагаемого места снятия, заранее продумать, как осуществить снятие денег безопасно для себя, в крайнем случае – обратиться за помощью к охраннику торгового центра.

Нижний Тагил

Очередной телефонный «минер» решил действовать с размахом: за один раз он «заминировал» сразу три адреса.

Около девяти утра на линию 102 поступил звонок, что взрывные устройства заложены в кафе, расположенных в Нижнем Тагиле на улице Космонавтов, на проспектах Мира и Ленинградском. По голосу можно было предположить, что гражданин сильно нетрезв, тем не менее он подтвердил, что осознает возможную ответственность за ложное сообщение о теракте и настаивает на том, что сообщил правду. Приехавшие специалисты (а выезжали все службы: от полиции и ОМОНа до скорой и МЧС) проверили все адреса – разумеется, ни одной бомбы найдено не было. В пункте вызова на Ленинградском проспекте вообще не было ни одного кафе – самый обычный многоквартирный дом.

Мобильный телефон, с которого звонил «минер», был местный, его владелец был установлен достаточно быстро. Как выяснилось, фактически номером пользовался родственник хозяина – неоднократно судимый, в том числе за ложное сообщение о минировании. Четыре года назад он в очередной раз освободился из колонии, где отбывал срок за поджоги автомобилей. Гражданин был зарегистрирован как раз по одному из адресов, на который были вызваны саперы – впрочем, как было установлено тут же, он там не проживал. Ориентировку на гражданина передали нарядам, работающим «на земле», – в результате он был опознан и остановлен на улице Красной нарядом ППС.

Задержанный признал себя виновным, свой поступок объяснил опьянением. Во время звонка он как раз находился в одном из «заминированных» кафе. Пьяная выходка может ему стоить до пяти лет лишения свободы. С учетом предыдущих судимостей и сразу трех адресов, на которые он вызвал все экстренные службы города, скорее всего, примерно столько ему и дадут.

Свердловская область

В полиции подведены предварительные итоги года по борьбе с цифровыми мошенничествами. В области наблюдается незначительное снижение зарегистрированных фактов, однако ущерб от деятельности мошенников вырос.

За весь прошлый год жители области потеряли 1,2 млрд рублей, в то время как за 11 месяцев уходящего года зафиксировано уже более 1,5 млрд. Для придания важности себе мошенники не стесняются в чинах и званиях: в частности, обманутым гражданам уже звонили «прокурор области», сообщавший о «подозрительных действиях» по вашему адресу, и «генерал-майор полиции», просящий деньги за возбуждение уголовного дела по ДТП. Оба «больших начальника» отметились таким образом в небольших городках с населением тысяч в тридцать. Иногда мошенники звонят под видом сотрудников военкоматов, выясняя ваши данные: якобы «для перечисления средств» – если ваши родственники участвуют в специальной военной операции... Кстати, также на тему СВО: если после 24 февраля количество звонков от «друзей из банка» резко упало, то через две-три недели оно уже было на прежнем уровне – колл-центры мошенников из Украины переместились в Польшу и Прибалтику. Впрочем, одно такое заведение в этом году было обнаружено и закрыто в России: мошенники выдавали себя за брокеров некоей инвестиционной площадки. Потерпевшие думали, что вкладывают деньги в игру на бирже.

В наступающем году виртуальные мошенники вряд ли куда-то исчезнут, в связи с этим полиция напоминает: схемы аферистов могут быть разными – не верьте громким титулам, не ведите разговоры о своих счетах с посторонними, не принимайте сомнительных предложений. Категорически не передавайте номера счетов, карт, любые (без исключений) одноразовые коды из СМС. Не вводите эти данные на сомнительных сайтах. Если собеседник на том конце провода дает повод для подозрений, то это мошенник – просто кладите трубку. Не теряйте контакта с позлыми родственниками: часть схем мошенников направлена именно на них. И пусть это поможет вам в новом году не стать героем очередной поучительной, но неприятной истории.

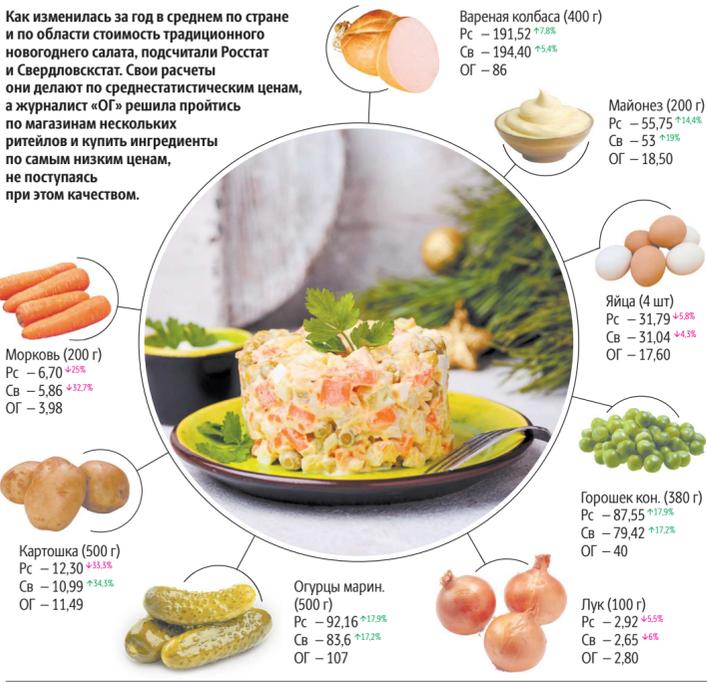
По материалам пресс-службы ГУ МВД РФ по Свердловской области

Подготовил Николай ШИМКЕВИЧ – по заказу «Областной газеты»

Индекс «ОЛИВЬЕ-2022»

Как изменилась за год в среднем по стране и по области стоимость традиционного новогоднего салата, подсчитали Росстат и Свердловскстат. Свои расчеты они делают по среднестатистическим ценам, а журналист «ОГ» решила пройтись по магазинам нескольких ритейлов и купить ингредиенты по самым низким ценам, не поступаясь при этом качеством.

Росстат	– 480 руб. 69 коп. ^{+8,5%}
Свердловскстат	– 460 руб 96 коп. ^{+7,5%}
«Областная газета»	– 287 руб



8 800 555-49-43

номер Единого консультационного центра Роспотребнадзора, по которому можно сообщить о некачественном товаре



Полный список подразделений надзорного ведомства в городах области на сайте «ОГ»