

Скоропортящийся бизнес

Готовке еды городские жители уделяют все меньше времени. «Зачем возиться на кухне, если можно взять в магазине?» — рассуждают многие. Оттого кулинарий при супермаркетах открывается все больше, по вечерам и перед праздниками у прилавков с готовой едой традиционно выстраиваются длиннющие очереди. На витрине — блюда с картинки. А что на самом деле?

Быстро и дешево! Съедобно ли?

Кулинария — спасение как для ленивых хозяек, так и для торговых объектов. Последние в погоне за прибылью стремятся наладить безотходное производство и минимизировать списание продуктов. Получается не всегда гладко, о чем регулярно свидетельствуют публичные скандалы. Клиенты кулинарий то протухшее мясо домой принесут, то пирожные с плесенью надкусят, а то и вовсе в салате обнаружат «бонус» в виде таракана или мухи.

При этом председатель общественного объединения «Белорусское общество потребителей» Анна Суша отмечает:

— За последние пару лет к нам практически не поступало обращений, связанных с продуктами питания или готовой едой ненадлежащего качества.

Зато если заглянуть в соцсети, обнаружим множество сообществ и страничек, где белорусы регулярно выставляют на всеобщее обозрение фотографии своих «удачных покупок». Там они открыто ругают кулинарии (называя адреса магазинов и прилагая чеки покупки), где приобрели некачественную еду. Виды плесени всех цветов радуги в булочках и личинки самых разных паразитов в рыбе можно рассматривать часами. Кому-то из покупателей удастся отстоять свои права, и магазины возвращают деньги, а кого-то администрация торговых объектов отправляет восвояси ни с чем.

Но одно дело — видимые признаки порчи, другое — угроза, которую не видишь и даже на вкус не ощущаешь. Как, например, случилось пару лет назад в Бресте: пять совершенно незнакомых друг с другом людей поступили в инфекционное отделение областной больницы с пищевым отравлением. Все накануне съели картофельные зразы, купленные в одной и той же кулинарии.

Каков риск повторить судьбу таких бедолаг у каждого из нас? Выясним, отправив на исследования в лабораторию пищу из нескольких кулинарий столицы.

Сразу признаюсь: цели подловить кого-то на недобросовестном производстве нет. Поэтому за экспериментальными образцами готовой еды я отправилась в минимаркет у метро, куда несколько раз в неделю захожу за «ужином», и в универсам в центре города, где в обеденное время всегда можно увидеть компании студентов и офисных работников.

Утро буднего дня. Разглядываю пестрящие петрушкой и майонезными бантиками салаты, рассматриваю овощные гарниры, но в итоге зависаю у мясных изысков.

— А курицу когда готовили? — спрашиваю у продавца.

— Пару часов назад, повара приходят к семи. На ценнике указаны данные, — услужливо отвечает девушка в синем чепчике и тут же пытается взять меня напором: — Сколько взвесить?

Сдаюсь и беру кило жареных бедрышек (все пойдет на исследования, себе не оставляю ни кусочка). Выглядят прилично. Но смущает, что у абсолютно всех блюд на витрине стоит одно и то же время приготовления — 8:00. У них что, повара-роботы, которые за час умудряются приготовить несколько десятков блюд?

В лаборатории меня предупредили, что еду при покупке обязательно следует упаковывать в стерильную тару магазина. Это исключает попадание микроорганизмов из внешней среды, а значит, в случае обнаружения чего-то нехорошего вся ответственность ляжет на производителя.

— Греть будем? — спрашивает продавец, защелкивая пластиковый контейнер с птицей.

Вежливо отказываюсь и направляюсь в другой магазин — за салатом и гарниром. Там ожидает такое же единообразие на ценниках — все приготовлено в 7:00. И верится охотно, поскольку ни в одном контейнере с салатами не было видно жидкости, которая неизбежно пробивается, если приготовить их заранее. Пристраиваюсь в очередь за солидным мужчиной в шляпе и прошу положить мне «Чудо-слойку» (слоеный салат), которую брал он.

В качестве третьего блюда выбираю плов. Нехитрый по составу и приличный на вид.

Главное сомнение потребителей относительно кулинарий при супермаркетах кроется в том, что торговые сети таким образом пытаются под видом готовой продукции предложить клиенту продукты не первой свежести, предварительно замаскировав и приправив.

На запах и цвет претензий нет

Проверять покупку отправляюсь в Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания, который входит в структуру Научно-практического центра НАН Беларуси по продовольствию.

В лаборатории микробиологии еду будут исследовать на содержание количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (они отражают качество изделий в целом) и бактерий группы кишечной палочки, указывающих на соблюдение санитарных норм при приготовлении и хранении. На это потребуется несколько дней — оставляю образцы блюд заведующей лабораторией микробиологических исследований Ирине Лобазовой.

А вот специалисты лаборатории физико-химических исследований вердикт нашим образцам готовы вынести сразу. Они оценивают блюда по запаху и внешнему виду.

«Чудо-слойка» оказалась и впрямь чудесной, но с неприятной стороны. Первое, что смутило специалистов лаборатории, — несоответствие готового блюда составу, заявленному на упаковке.

— Написано «ветчина», а положили имитацию крабового мяса. Указана кукуруза, а внутри обнаруживаем только рис желтого цвета. В качестве заправки — молоко и желатин, хотя мы четко видим майонез, — справедливо возмущается инженер-химик Анастасия Сулковская.

Впрочем, есть к этикетке и другие вопросы.

— Срок годности — 12 часов, условия хранения — 5 суток. Это как понимать? — читает инженер-химик Татьяна Шумилова. — Подобная информация введет в заблуждение любого покупателя!

Дальше — плов.

— Запах приятный, ощущается много специй. Вид тоже неплохой — рис рассыпчатый, разве что кусочки курицы немного пересушены, — говорит младший научный сотрудник Ольга Зайченко.

К курице у работников лаборатории вообще никаких претензий не было. Подсохшая корочка, по их словам, нормальное явление, когда курицу слегка пережарят в духовке. Некритично.

На что стоит обращать внимание, выбирая еду в общепите?

— Чтобы в салатах зелень была не вялая и не было много жидкости, — советует Ольга Зайченко. — Ключевую роль при выборе еды играет запах. Особенно это касается полуфабрикатов. Так, мясо должно пахнуть мясом. К сожалению, недобросовестные работники торговых точек могут вымачивать испорченное мясо в уксусе или марганцовке.

Научный сотрудник лаборатории Антонина Рачковская отмечает, что если в кулинарии ваш товар запаковали в одноразовый пластиковый контейнер или полиэтиленовый пакет, то разогревать их в микроволновой печи нельзя. Эта тара исключительно для холодной продукции, при нагревании она выделяет токсины.

— Если мясные блюда, купленные в кулинарии, окажутся чересчур солеными или приправленными, это может говорить о том, что таким образом пытались замаскировать продукты не первой свежести, — предупреждают в лаборатории еще об одном опасном моменте.

Однако от некачественной еды не застрахованы даже профессионалы.

Доверие клиента дорогого стоит

Главное сомнение потребителей относительно кулинарий при супермаркетах кроется в том, что торговые сети таким образом пытаются под видом готовой продукции предложить клиенту продукты не первой свежести, предварительно замаскировав и приправив. В сети то и дело появляются откровения бывших сотрудников холодных и горячих производственных цехов крупных кулинарных компаний, которые делятся не самыми приятными подробностями своей прошлой работы. Истории о том, как кусок мяса с душиком переживает несколько жизней на прилавках — от фарша до начинки пирожков, — заставляют задуматься многих. А стоит ли вообще покупать там еду?

Однако сама идея кулинарии изначально была хороша. Так, первые магазины, где «отпускали обеды на дом» в Советском Союзе, начали массово открываться в конце 1950-х. Об одном из первых в 1959 году писал журнал «Огонек»:

«... Мы входим в зал, облицованный белыми кафельными плитками. Магазин как магазин. Но присмотримся внимательнее к тому, что выложено на прилавке: салаты, мясные и рыбные блюда, запеканки, овощи — кулинарные изделия, приготовленные кухней... За соседним прилавком торгуют полуфабрикатами. Сделаем еще несколько шагов и мы увидим кондитерские изделия — от пирогов и кулебяк до маленьких детских пирожных...»

Кулинарий старого образца, которые находились бы не внутри супермаркетов, а являлись бы отдельным торговым объектом, в нашей стране не так уж и много. Одна из них находится в Лунинце и входит в структуру местного райпотребобщества.

— Наша кулинария прибыльная. Во многом потому, что своего клиента мы завоевывали не одно десятилетие, он нам доверяет, — говорит директор филиала «Общественное питание» Лунинецкого райпо Валентина Швед. — Здесь нет потока посетителей, как в крупных городах, почти каждого покупателя знаем в лицо и по имени. Поэтому и ответственность перед ним несем вдвойне.

Объемы производства кулинарии небольшие, это обусловлено тем, что понятия «списание» здесь нет.

— При наших оборотах не можем себе позволить издержки в виде просрочки. Чтобы на прилавке всегда была свежая продукция, мясо заказываем несколько раз в смену. Это несложно, поскольку оно местного производства, — делится Валентина Степановна. — Молоко, масло, творог тоже из Лунинца. Овощи и мука — с нашего заготовительно-производственного комбината. Курицу получаем от фабрик Столинского и Барановичского районов, которые находятся недалеко.

Иными словами, производство небольшой кулинарии держится на местном сырье, которое всегда под рукой, и если чего-то не хватает, то можно заказать еще. Если бы брали изначально большими объемами, просрочка и потери были бы неизбежны.

— Или пришлось бы переходить на пищевые добавки и консерванты, которые продлевали бы сроки годности, но сказывались бы на качестве еды. Но пока держимся: у нас в ассортименте 50 видов печенья и все без единой капли химии, — говорит Валентина Швед. — С другой стороны, не хотим отставать от трендов и уже освоили шоковую заморозку, которая продлевает жизнь тортам с нескольких дней до месяца без потери качества. Продукция из нашей кулинарии продается в сельских магазинах. Для них увеличение сроков годности — просто необходимая мера.

При этом удивительно: «советская» по принципам работы кулинария не пала под натиском супермаркетов, которые пришли и в Лунинец. Оттока покупателей не произошло. В чем секрет?

— Мы работаем на качество, а они — на прибыль, — говорит Валентина Степановна.

Есть нельзя, выбросить

Но вернемся в Республиканский контрольно-испытательный комплекс по качеству и безопасности продуктов питания. Напомню, что целью испытаний было выяснить содержание количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) и бактерий группы кишечной палочки (БГКП).

— Для каждого образца (курицы, плова и салата) есть своя допустимая норма по этим показателям, которые регламентируются СанПиН 52 (действующий ТНПА на территории Беларуси) или ТР ТС 021/2011 (действующий на территории ЕврАзЭС). Несоответствие хотя бы по одному показателю считается недопустимым для потребления, и, таким образом, еда подлежит забраковке и утилизации, — пояснила Ирина Лобазова перед оглашением результатов, которые оказались весьма печальными.

К сожалению, во всех образцах обнаружены бактерии группы кишечной палочки. Кроме того, в блюдах был превышен показатель КМАФАнМ. В куриных бедрах — в 11, в плове — в 17, а в салате — в 36 раз, соответственно, он оказался выше допустимой нормы.

— Это может указывать на развитие микроорганизмов в изделиях вследствие как нарушения технологических норм приготовления, так и условий хранения, отбора или упаковки пищевых продуктов, — подвела итог заведующая лабораторией.

И я ведь была не одна, кто приобрел в тот день еду в этих кулинариях. Какие «сюрпризы» могли поджидать купивших и съевших жареную курочку с превышением вредных микроорганизмов в 11 раз или «Чудо-слойку» с кишечной палочкой?

Работа кулинарий находится в центре внимания не только граждан, но и госструктур, следящих за качеством реализуемых продуктов питания. В то же время, идя по пути либерализации бизнеса, в Беларуси в последние годы значительно

сократили количество проверок фирм, магазинов, кафетериев, столовых. Но это не значит, что «питательный» сегмент остался вне поля зрения общественных и государственных проверяющих. О том, что думают простые покупатели и специалисты по поводу улучшения деятельности предприятий общепита, — в следующих публикациях «НГ».

ГРИЛЬ ПРЕТКНОВЕНИЯ

Официальные жалобы на кулинарию в последнее время встречаются все реже. С чем это связано, остается только гадать. Возможно, покупатели не хотят лишний раз идти на конфликт за относительно небольшие деньги. Здоровье и душевный комфорт куда дороже. Как вариант, выяснение отношений между продавцами и потребителями происходит прямо на месте, так сказать, в индивидуальном порядке. Тем более внимательному клиенту не составит труда рассмотреть, что именно он берет с витрины. Дальше все как по писаному: осетрины второй свежести не бывает...

За последние два года в Витебский зональный центр гигиены и эпидемиологии поступало всего пару жалоб на продукцию кулинарии. Заведующая отделением питания ЦГиЭ Анна Мехова посвящает в детали:

— Так, витебчанка пожаловалась на салат «Бриз», который, по ее мнению, был некачественным. Открыв дома упаковку, она обратила внимание на странный кислый запах. По поступившему обращению наши специалисты вышли на место для рассмотрения. Опасения покупательницы оказались не беспочвенны. Подтвердился факт, что условия хранения в холодильной витрине магазина-кулинарии были нарушены. При норме до шести градусов по Цельсию салат реализовывали при температуре плюс девять. Конечно, это могло повлиять на ухудшение органолептических показателей продукции.

Как итог, салат с душком, пусть и вписывающийся в сроки реализации, изъяли из продажи. Второй случай куда запутаннее. В санстанцию обратилась жительница Витебска, недовольная качеством термической обработки цыплят гриль. Говоря простым языком, внутри аппетитно зарумяненной птицы попался кусочек с кровью. Справедливость претензии осталась под вопросом, ведь заявительница не представила ни образец продукции, ни чек на покупку. Не было и соответствующей записи в книге жалоб и предложений. В ходе рассмотрения обращения работники ЦГиЭ проверили партию этой продукции. И никаких сомнений в ее качестве не возникло. Более того, предприятие торговли провело внутренний производственный контроль, документально подтвердив: нарушений не зафиксировано.

ОПРОС

Покупаете ли вы готовую еду?

Марина Васько, депутат Палаты представителей Национального собрания:

— Парламентская работа предполагает много командировок, поэтому организовать полноценное домашнее питание удается не всегда. Часто перекусываю по пути из Минска в избирательный округ в Бресте. Время от времени заглядываю в кулинарию супермаркета в нашем районе. Выбор блюд неплохой, нареканий к качеству продуктов нет. Обычно все вкусное и свежее. Хотя, конечно, по возможности стараюсь готовить дома.

Вероника Коженевская, молодая мама:

— Дружу со здоровым питанием и стараюсь избегать рафинированных продуктов, включаю в рацион только полезное. Все готовлю сама, потому что хочу быть на 100 % уверена в качестве и свежести ингредиентов. Соль, сахар, масло, специи, цельнозерновая мука — все будет так, как люблю я и мои близкие, а не так, как

Анна Курак. Скоропортящийся бизнес

это видит чужой человек. Я сторонник простых вкусных блюд, которые не отнимают много времени. Сейчас в продуктовых магазинах и на рынке изобилие. Можно выбирать все что душе угодно и при этом не оставлять там ползарплаты. К тому же в декретном отпуске время на готовку есть всегда.

Вадим Гельвей, пиар-менеджер:

— Покупаю, но очень редко. Потому что дешевле взять отдельные ингредиенты и приготовить блюдо (и даже не одно). Плюс мне нравится сам процесс готовки, успокаивает после трудного рабочего дня. Да и не доверяю я этим отделах готовой еды. Кто, из чего и в каких условиях там кулинарит? А мне важно, чтобы было приготовлено с любовью и добрыми эмоциями.

А КАК У НИХ?

Крупные торговые сети в России отказываются от пищевых производств непосредственно на территории супермаркета. Вместо этого создают крупные фабрики-кухни, где готовят тонны котлет, оливье и блинов разом для всех магазинов.

Такой подход позволяет минимизировать риски, связанные с несоблюдением технологий производства и нарушениями санитарных норм. Кроме того, особенность фабрик-кухонь — технологичность. Многие процессы — нарезку, фасовку, заправку — выполняют машины. При этом практически все блюда сразу пакует порционно в отдельные контейнеры. С одной стороны, неэкологично, а с другой — еда не стоит часами на витрине и в ней не множатся микроорганизмы.