

Сотрудники ветеринарной инспекции будут проверять сертифицированные пищевые продукты

Такое положение планирует утвердить в декабре городская дума. Качество товара будут проверять на продуктовых рынках в лабораториях городской станции по борьбе с болезнями животных.

Считается, что если продукт имеет сертификат качества, то он пригоден к употреблению. Ветеринары с этим категорически не согласны. По их словам, товар может испортиться во время транспортировки, или его могут просто подменить. Перед Новым годом особой популярностью у покупателей пользуются мясные и колбасные изделия, рыба, масло и фрукты. Ветеринары призывают быть внимательнее при покупке этих продуктов. Например, новозеландское сливочное масло на рынках Иркутска идет за качугское. Возможно, это лестно для российского производителя, однако качугский завод не работает уже продолжительное время. Самым опасным продуктом ветеринары считают мясной фарш, большая часть которого, по мнению специалистов, не пригодна к употреблению. "Сегодня проблемный продукт - это фарш. Он, к сожалению, как и водка, подвергается подделке", - говорит главный ветеринарный врач города Иркутска Борис Балыбердин.

В Иркутске существует семь ветеринарных лабораторий, которые контролируют качество продуктов, реализуемых на рынках. Каждый день проверяют мясные и колбасные изделия. Другие товары контролируют раз в неделю и по мере поступления. Каждый вид продукции проверяют по-своему. Фрукты и овощи - на нитраты и радиацию. У колбасных изделий степень свежести определяется с помощью люминископа: если колбаса светится голубым, то она несвежая. Однако первым этапом проверки обычно служит внешний вид и вкус продукта. "Проверяем, во-первых, по органолептическим показателям. Обязательно вкус, запах, внешний осмотр колбасы, оболочки, состояние батона, чтобы не было слипов, наплывов, или бульонных и жировых наплывов", - рассказала Галина Шишнева, заведующая лабораторией "Нового рынка".

Работники лаборатории рассказывают о самом любопытном способе проверки качества продукции. Они ее... пробуют. Существует, правда, опасность отравления, но опыт сотрудников лаборатории подтвержден годами работы. И если они почувствуют, что какой-то продукт даже и пробовать не стоит, они этого и не сделают.

Автор: Артур Скальский © АС Байкал ТВ ЗДОРОВЬЕ, ИРКУТСК 👁 2623 07.12.2001, 00:00 📌 159

URL: <https://babr24.com/?ADE=1114> Bytes: 2165 / 2165 Версия для печати Скачать PDF

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](https://t.me/bur24_link_bot)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/tomsk24_link_bot)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/babrobot_bot)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)