

Мясо на Центральном рынке буквально варится при 30-градусной жаре

На Центральном рынке Иркутска торгуют мясом, которое негодно к реализации. В этом убедились сегодня сотрудники городской ветеринарной службы. Главная претензия инспекторов - нарушение температурного режима.

Вечером на Центральном рынке по традиции многолюдно. Иркутяне приходят в эти ряды, чтобы купить свежее мясо. Вот только свежим к концу рабочего дня его уже не назовешь. Виной всему температура. В здании рынка летом она зачастую превышает 30 градусов. "У нас мясо на самом деле варится. Печень до вечера не выдерживает, она аж вся зеленая становится. Вот почему стараемся продать с утра подешевле. Люди удивляются: почему дешево? Да потому что за целый день оно варится", - говорит Инга Дананова, продавец.

Сегодня сотрудники ветеринарной службы вышли на проверку. Измеряли температуру в свинине и говядине. На термометре высвечивается +29,30. Это, говорят инспекторы, существенный зашкал. Оптимальная для такой продукции +12. "Были выявлены грубые нарушения температурного режима. Реализация данного мяса производится без соответствующих условий, без холодильных витрин. Такие нарушения могут повлечь за собой отравления продукцией, изменение ее состава", - заявила Ольга Галенпольская, начальник отдела ветеринарного надзора городской ветеринарной службы.

Проблема температурного режима на Центральном рынке назрела давно. Существующие системы вентиляции работают в полную силу, но не справляются. От этого, кстати, страдают не только продукты, но и люди. Продавцы говорят, что обмороки посетителей - обычное явление. Помещению необходимы мощные кондиционеры. Их установка обойдется муниципалитету в 5-7 миллионов рублей. Такую сумму городская казна выделить пока не готова. Хотя дирекция рынка просит об этом уже несколько лет. Но вместе с тем директор торгового заведения Яков Тумаков сомневается: а стоит ли вообще поднимать этот вопрос. "Даная жара стоит 25-30 дней. 11 месяцев в году достаточно прохладно. Стоит ли 5-7 миллионов вкладывать в то, чтобы в течение месяца на рынке было прохладно?" - интересуется Яков Тумаков.

Так что проблема вентиляции на Центральном рынке решится, видимо, нескоро. А за свежим мясом продавцы советуют иркутянам приходить с утра.

Автор: Артур Скальский © АС Байкал ТВ ЗДОРОВЬЕ , ИРКУТСК 2337 05.07.2006, 12:41

URL: <https://babr24.com/?ADE=31172> Bytes: 2190 / 2190 [Версия для печати](#) [Скачать PDF](#)

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

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @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](#)