

# Продукция нелегальных пекарен может вызвать язву желудка

Нелегальную пекарню обнаружили в Иркутске специалисты Государственной хлебной инспекции. На территории завода имени Куйбышева в антисанитарных условиях ежедневно выпекают тысячи булок хлеба. Они поступают на прилавки, в том числе Центрального рынка.

В пекарню можно пройти только через цех завода, в котором находятся станки и автомобили. Отдельного входа нет, что запрещено санитарными правилами. Однако это далеко не все нарушения. Хлеб выпекают в небольшом помещении, здесь же хранят муку. Замешивая тесто, ее не просеивают и не подвергают магнитной обработке. Посторонние частицы, в том числе металлические, остаются в готовом хлебе. По словам старшего инспектора Управления государственной хлебной инспекции Марины Преловской, у потребителей это может вызывать даже язву желудка. Еще одно нарушение: лотки с испеченными караваем и булками складывают на пол. Всю продукцию упаковывают теплой. О том, что это серьезные нарушения, владелец пекарни узнал только сегодня. Никаких разрешающих документов у владельца нет. Даже сертификата качества продукции.

Марина Преловская говорит, что в городе действует несколько нелегальных пекарен. Как только в них проходит проверка, они переезжают на другое место и таким образом избегают уплаты налогов. Владельца этого предприятия обязали уплатить штраф и в течение месяца устранить все нарушения. Затем пекарню проверит специальная комиссия. Разумеется, если нерадивые пекари не сменят дислокацию. Закрывать это предприятие хлебная инспекция не может. Такие полномочия есть лишь у санитарных врачей. А тем временем, вся некачественная продукция так и будет продаваться. В том числе и на Центральном рынке.

Автор: Артур Скальский    © АС Байкал ТВ    ГОРОД, ИРКУТСК    👁 3107    14.10.2002, 00:00

URL: <https://babr24.com/?ADE=4138>    Bytes: 1652 / 1652    [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](mailto:irkbabr24@gmail.com)

## НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)  
Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

## ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

## КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь  
Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto: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: eqquatoria@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](#)