

# Оригинальные печенья со вкусом грязи и поддельной датой изготовления

Оперативники Свердловского РУВД Иркутска закрыли сегодня подпольный кондитерский цех. Производство песочного печенья было поставлено на поток — работали граждане Таджикистана, которые жили в этом же помещении.

В кондитерском цехе, куда с проверкой пришли оперативники Свердловского РУВД, вовсю кипит работа. Граждане Таджикистана — всего 5 человек — здесь не только трудятся, но и живут. Песочные печенья они готовят по собственным рецептам. Ингредиенты добавляют на глазок.

Милиционеры обнаружили более ста коробок с готовой продукцией. При этом на этикетках вместо сегодняшней даты изготовления — 20 февраля значилось 22 февраля.

Антисанитарные условия в цехе очевидны. После того, как готовую продукцию вынимают из печи, она попадает на пол, а потом на прилавки иркутских магазинов.

Оригинальное печенье со вкусом грязи, — его готовили из теста, которое замешивали рядом с переполненными помойными ведрами. Вместо посуды в баке для мытья — грязные вещи. Кроме того, на готовых этикетках значатся наименования совершенно других марок печенья.

Оперуполномоченный ОВДЭП по Свердловскому району при УВД г. Иркутска: «Будет проводиться проверка в результате которой будет установлено — поддельная эта продукция или действительная».

Ни у кого из работников цеха не оказалось санитарной книжки, отсутствовали и миграционные карты. Личности сотрудников кондитерского цеха будет устанавливать миграционная служба. Вся готовая продукция изъята. Решается вопрос о привлечении владельца производства к уголовной ответственности по статьям «Незаконное предпринимательство» и «Изготовление продукции, не отвечающей безопасности».

Автор: Ирина Жак    © Телекомпания "АИСТ"    ПРОИСШЕСТВИЯ, ИРКУТСК    👁 2571    21.02.2008, 13:35

URL: <https://babr24.com/?ADE=43500>    Bytes: 1628 / 1628    [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

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](#)