

В пункте приема стеклотары лепили пельмени

С неожиданности начался рейд специалистов Комитета по потребительскому рынку по пунктам приема стеклотары. В первом же из них проверяющие обнаружили... цех по переработке мяса.

То, что когда-то здесь принимали бутылки, подтверждает специфический мусор во дворе: пробки, ящики. Но когда проверяющие вошли в здание, то были немало удивлены. В пакетах прямо на полу лежали мясо и кости. Рядом располагались мешки с крупой. А в соседнем помещении чистили картошку. Как выяснилось позже, для фарша.

Оказывается, здесь уже несколько месяцев работает цех по переработке мясопродуктов. Санэпидстанция дала разрешение. Но представители городской администрации увидели, что полуфабрикаты делают в условиях, которые никак не отвечают санитарным нормам. "Грязные бочки, грязная мойка, первичная тара вся в земле, картофель двухдневной давности, весь почерневший", - говорит Галина Григоренко, главный специалист Комитета по потребительскому рынку администрации г.Иркутска.

Проверяющие отметили также, что упаковки с фаршем датированы завтрашним днем - 15 марта. Технолог цеха столь странную дату выработки объяснила так: "Это день, когда продукт поступит в продажу". Директор цеха во время проверки не появился.

Не оказалось на месте хозяина и пункта приема стеклотары на Ямской - следующей точки, которую посетили проверяющие. Бутылки здесь не только принимают. Их ополаскивают в грязной воде и наполняют спиртосодержащей жидкостью по шесть рублей за сто граммов. Именно разлив "на опохмел" и приносит основную и при этом совершенно нелегальную прибыль владельцам пункта. "Приемные пункты растут как грибы, мы уже сбились со счета, сколько же их по городу. А все это нелегальные приемные пункты, и в каждом из них обязательно идет реализация спиртосодержащей жидкости", - рассказала Галина Григоренко.

Специалисты Комитета по потребительскому рынку говорят, что бороться с этим теневым бизнесом можно только при активной помощи со стороны правоохранительных органов. Кстати, сегодня на проверку приглашали представителей милиции, пожарных и окружной администрации. Никто из этих структур не пришел.

[👍 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

Телеграм: @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: 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](#)