

Куриный помет в хлебе обнаружил иркутянин

Ржаную булку мужчина приобрел на одном из рынков в павильоне частного предпринимателя. Сегодня в пекарню, откуда и поступил в продажу некачественный продукт, отправилась городская хлебная инспекция.

Хлеб с экскрементами животных или, как говорят специалисты, с посторонними включениями выпустила одна из частных пекарен Иркутска, расположенная в предместье Марата. Определить, что в этом здании находится пекарня, можно только по характерному запаху. Никакой вывески на помещении нет. Специальной хлебной инспекции предстояло проверить качество выпускаемой здесь продукции и условия производства. К появлению телекамеры хозяин пекарни был не готов. Позже руководитель предприятия все же согласился прокомментировать происшествие. Он считает, что жалоба надуманная. Производство хлеба, по его словам, ведется без нарушения санитарных норм. А частые претензии к своей продукции, хозяин объясняет происками конкурентов. "Жалоба по поводу куриного помета, я считаю, абсурдная. Я еще согласен, если бы был крысиный или мышиный. Но куриный, я считаю, это невозможно", - сказал Андрей Казанчук, руководитель предприятия.

Но инспектор доказала, что возможно. В ржаной непросеянной муке, из которой пекут хлеб, она обнаружила так называемые посторонние включения. Правда, что это было, не уточнила. На пшеничную муку не было документов. И это не все нарушения. "Некоторая тара для хранения муки заражена вредителями хлебных запасов", - говорит Марина Преловская, старший государственный хлебный инспектор.

Это далеко не худшая из иркутских хлебопекарен. Мышиный помет, бумага, нитки от мешков и другие предметы, запеченные в хлебе, встречаются и у других производителей хлебопродуктов. Главное, по словам Марины Преловской, чтобы покупатели всегда заявляли об этом контролирующим органам.

Автор: Артур Скальский © АС Байкал ТВ ГОРОД, ИРКУТСК 👁 2429 08.04.2003, 13:58 📌 145

URL: <https://babr24.com/?ADE=6826> Bytes: 1787 / 1787 Версия для печати

👍 [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](#)
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](#)