

## Подгнившие овощи опасны для здоровья

От аллергии до раковых заболеваний. Такую опасность таят в себе подпорченные овощи и фрукты. В Иркутске ветеринарные инспекторы проверили эту продукцию на рынках. Чем пренебрегают покупатели и от чего предостерегают специалисты?

У хозяек в разгаре сезон заготовок. Благо есть из чего выбрать - горы овощей и фруктов на любой вкус. Можно и сэкономить. Если взять немного подгнившие. В этой коробке все вперемешку - баклажаны, помидоры, огурцы. Рядом - "ассорти" из испорченных фруктов.

- Выставленное вот это тоже продается?

- Это уценка, да. Бабушки и дедушки берут, да.

По всем санитарным нормам, такой продукции на прилавке быть не должно, утверждает ветинспектор Владимир Морозов:

- Она должна вся уничтожаться. Т.е. сниматься с реализации и идти на уничтожение.

Однако торгуют. И практически в каждом овощном и фруктовом павильоне, где нет регулярных проверок. Спрос рождает предложение. Подгнивший товар на прилавках не залеживается. Уходит потребителю за полцены.

- Обрежу и компот сварю. Не выкину.

Подгнивший огурец и яблочко с подпорченным бочком таят в себе серьезную опасность. Это как игра в русскую рулетку. Если не повезет, последствия могут быть самыми серьезными.

Безобидные, на первый взгляд, плесень и гниль - настоящая отравка, которая быстро поражает весь, казалось бы, чуть подпорченный плод токсинами.

- Ежегодно порядка 200-300 тонн на территории Иркутской области снимается с реализации и уничтожается. Есть заболевания, которые опасны для человека. Это микотоксины, грибки, - говорит главный ветеринарный инспектор Иркутской области Борис Балыбердин.

Микотоксикоз - тяжелейшее отравление, которое могут вызвать подгнившие овощи и фрукты. В природе насчитывают свыше трехсот опасных микотоксинов. Они очень стойки к тепловой обработке, их не смоешь водой, не уничтожишь жаркой, варкой и заморозкой. Их не вырежешь ножом.

- Мы на рынке купили продукцию, мы ей отравились. Она была горькая, она была такая-сякая. Ну, конечно, если загнившая. Вот эти вот микотоксины, они накапливаются в организме. Могут вызвать даже раковые заболевания, - говорит заведующая лабораторией ветеринарно-санитарной экспертизы МУП "Центральный рынок" Тамара Лапоха.

Специалисты также утверждают - совсем не безобиден и пораженный болезнью картофель. Испорченный и подгнивший лучше выбрасывать сразу:

- Для человека они, естественно, пользы никакой не принесут. Могут быть различные расстройства, могут аллергические реакции проходить.

В сказках про Белоснежку и Мертвую царевну - горькая правда. Даже наливным яблочком можно отравиться. Если оно - с подгнившим бочком.

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](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [krsyar.babr@gmail.com](mailto:krsyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [tomsk.babr@gmail.com](mailto:tomsk.babr@gmail.com)

[Прислать свою новость](#)

#### **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot\\_bot](#)

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

#### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

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

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)