

## Торговля копчёной байкальской рыбой: запретить нельзя, а продавать опасно

Запретить торговлю копчёной рыбой в Листвянке и Слюдянском районе предложили сегодня на заседании Совета по обеспечению качества пищевых продуктов при правительстве Иркутской области. Однако это предложение не нашло поддержки.

Семь из десяти омулей, выловленных в Байкале, заражены паразитами. Вполне возможно, что продавцы рыбы в Листвянке и в Слюдянском районе торгуют необеззараженной рыбой, так как готовят ее в кустарных условиях. Сегодня представители контролирующих органов на заседании совета предложили запретить «реализацию рыбы, качество и безопасность которой продавец не может гарантировать». С ними категорически не согласен мэр Иркутского района Игорь Наумов. По его мнению, если запретить в Листвянке торговлю рыбой, то население поселка следует «утопить», а на въезде поселка поставить шлагбаум с надписью «закрыт».

По информации Игоря Наумова, 20% жителей Листвянки (население поселка около 1700 человек) живут исключительно торговлей рыбой, приготовленной в кустарных условиях. Законодательство разрешает это. Запрет на торговлю непромышленной рыбой приведет к тому, что у листвянцев не останется средств к существованию. Представители же контролирующих органов уверены, что торговлю рыбой нужно запретить, поскольку продавцы не могут гарантировать ее качество и безопасность.

Процедура обеззараживания предполагает, что перед приготовлением рыбу три дня промораживают при 18 градусах холода. Торговцы-частники таких условий обеспечить не в состоянии, поэтому покупатели едят зараженный омуль, что может привести к отравлениям. Обеспечить контроля качества рыбной продукции частников практически невозможно. На организацию специальных лабораторий попросту нет денег. Также нет денег на покупку промышленных морозильных камер. Представители контролирующих органов уверены, что на морозильную установку должны купить сами частники: «Путь скинутся на холодильник». Игорь Наумов сомневается в таком решении проблемы.

Также не представляется возможным организовать в Листвянке промышленное производство рыбной продукции. Частные инвесторы, по информации Игоря Наумова, не идут в поселок, поскольку рыбный бизнес носит сезонный характер. А спрос на копченый омуль резко колеблется даже в течение недели – пик его приходится на выходные. В будние дни торговля прекращается вовсе.

Промышленное производство копченной байкальской рыбы проблематично и в Слюдянке. Об этом рассказал и.о. 1-го заместителя мэра Слюдянского района Вячеслав Куклин. При содействии администрации в райцентре был открыт цех по промышленной переработке рыбы мощностью от 500 кг. до тонны в сутки. Но сбыт рыбы затруднен, поскольку цех не имеет своей торговой точки, а вывоз продукции на продажу требует серьезных денежных, временных и просто физических затрат.

Таким образом, промышленное производство, могущее гарантировать безопасность и качество копченной байкальской рыбы, невыгодно.

Итогом заседания стала резолюция, которая рекомендует соответствующим органам усилить контроль качества рыбной продукции, изготовленной кустарным способом. А Листвянское муниципальное образование должно до 1 октября провести работу по привлечению инвестора для строительства коптильного цеха в Листвянке и организации розничного рынка на территории поселка. О запрете на торговлю пока речи не идет.

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

*Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:*  
[irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

**Автор текста: Артур  
Скальский.**

#### **НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:**

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/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](https://t.me/bur24_link_bot)  
эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова  
Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](https://t.me/irk24_link_bot)  
эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: [@kras24\\_link\\_bot](https://t.me/kras24_link_bot)  
эл.почта: [krasyar.babr@gmail.com](mailto:krasyar.babr@gmail.com)

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: [@nsk24\\_link\\_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)  
эл.почта: [nsk.babr@gmail.com](mailto:nsk.babr@gmail.com)

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: [@tomsk24\\_link\\_bot](https://t.me/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](https://t.me/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](#)