

Как нас травят в супермаркетах

В испытательный центр ФГУ «Иркутская МВЛ» ежедневно поступают десятки проб продукции: мясо, раба, птица, кондитерские изделия, молоко, овощи, фрукты.

«Салат свежий, вчерашний»

В понедельник утром наш редакционный автомобиль направился по заранее составленному маршруту. В задачу корреспондентов «СМ Номер один» входило приобретение трех порций салата в трех разных супермаркетах Иркутска — «Бонусе», «Слате» и «О'кее». Не скроем, день недели был выбран неспроста: в случае с приобретением салатов утро понедельника — это уже фактор риска.

Итак, первым супермаркетом, который мы почли своим вниманием, стал «Бонус» в микрорайоне Университетском, который уже был героем одной из публикаций. Из широкого ассортимента салатов наш выбор пал на оливье. Выглядел он, стоит признать, вполне прилично. «Салат свежий, вы не думайте», — заверила нас улыбчивая продавщица и даже предложила попробовать.

Сочтя за лучшее не прибегать к дегустации, мы отказались. Как выяснилось позже — правильно сделали. Вторым пунктом маршрута стал супермаркет «О'кей», расположенный по улице Ивана Франко в Студгородке, где мы приобрели 300 г селедки под шубой. Желтоватая, заскорузлая корочка майонеза с декоративным цветком из пожухлой морковки наводила на невеселые мысли. На традиционный вопрос, а свежий ли салат, девушка-продавец, пожав плечами, ответила: «Свежий. Вчерашний».

И, наконец, третьим супермаркетом, где нами была произведена еще одна контрольная закупка — трехсотграммовая порция «Закусочного» — стала «Слата», расположенная неподалеку от технического университета. Правда, как выяснилось, салат имел интересную особенность: в нем не содержалось ни грамма майонеза. На вопрос почему, продавец пояснила: «Чтобы не испортился».

Удостоверившись в том, что колбасу, дабы салат не испортился, из числа ингредиентов не исключили, мы с чувством выполненного долга направились в испытательный центр Иркутской межобластной ветеринарной лаборатории.

Экспертиза покажет

В испытательный центр ФГУ «Иркутская МВЛ» ежедневно поступают десятки проб продукции: мясо, раба, птица, кондитерские изделия, молоко, овощи, фрукты... Львиная доля ассортимента, представленного на прилавках магазинов и продовольственных рынках города, проходит исследования на соответствие качества и безопасности установленным стандартам и нормам именно здесь. Фермерские хозяйства, оптовые базы, Россельхознадзор, Роспотребнадзор... Бывает, что обращаются в испытательный центр и рядовые горожане, раздосадованные сомнительными приобретениями. В большинстве своем приносят птицу — копченых кур, окорочка.

— В последнее время к нам все чаще стали поступать салаты. Примерно в 50% случаев мы обнаруживаем несоответствия, — отмечает Татьяна Злоказова, заведующая отделом ветеринарно-санитарной экспертизы, принимая на исследования наши образцы продукции. — Пока могу сказать одно: на вид ничего криминального. Органолептические показатели в норме: упаковка не нарушена, внешний вид соответствует, посторонних запахов нет. Что касается микробиологических показателей — экспертиза покажет. Не вдаваясь в подробности, отметим, что микробиологические испытания, которым подверглись образцы продукции, включали в себя исследования по девяти показателям, которые можно разделить на условно патогенные и патогенные. К первым в числе прочих относятся плесени, кишечная палочка. Ко вторым — такие опасные бактерии, как, например, сальмонеллы. В общей сложности специалисты испытательного центра работали над исследованием проб неделю.

Кишечная палочка

И вот в минувший понедельник мы вновь направились в испытательный центр, теперь уже за результатами исследований. В том, что некие несоответствия качества непременно отыщутся, мы, откровенно говоря, не сомневались. Однако на деле результаты испытаний образцов превзошли ожидания. Во всех трех салатах была обнаружена кишечная палочка, выявлено превышение допустимых норм по содержанию общего микробного обсеменения.

— Кишечная палочка относится к разряду условно патогенных и прежде всего свидетельствует о вероятном несоблюдении санитарных норм в процессе приготовления продукта или, скажем, его продажи. Недостаточно тщательно вымытые руки, посуда, овощи-фрукты — вариантов масса, — комментирует Татьяна Злоказова. — Что касается степени воздействия кишечной палочки на тот или иной организм, то здесь все индивидуально. Человек с хорошим иммунитетом или, как говорят, крепким желудком может не ощутить ни малейшего дискомфорта, тогда как в случаях с детьми или пожилыми людьми, которые, как правило, более восприимчивы к инфекциям, кишечная палочка может вызвать острые пищевые отравления — вплоть до госпитализации. Безусловно, продукция с подобными несоответствиями ни в коем случае не должна поступать на прилавки и уж тем более на наши с вами столы.

Автор: Дина Выходцева © Номер один ЗДОРОВЬЕ, ИРКУТСК 👁 3609 11.07.2011, 18:04 👍 310

URL: <https://babr24.com/?ADE=94832> Bytes: 4818 / 4791 [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

Автор текста: **Дина
Выходцева.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](https://t.me/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](https://t.me/bur24_link_bot)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](https://t.me/irk24_link_bot)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](https://t.me/kras24_link_bot)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/nsk24_link_bot)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/@tomsk24_link_bot)
эл.почта: 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

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](#)