

Роскачество нашло в пельменях патогенные бактерии

news

Роскачество нашло в пельменях патогенные бактерии

politsturm.com

2023-11-29

1 мин. на чтение

Исследование, проведенное Российской системой качества (Роскачество), нашло патогенные бактерии листерии и сальмонеллы в пельменях нескольких марок — «Горячая штучка», «Вкусвилл», «Стародворье», «Мясной дворик» и «Тураково».

«В некоторых пельменях эксперты выявили патогенные бактерии: в продукции «Вкусвилл» обнаружены листерии, а в продукции «Горячая штучка», «Мясной дворик», «Сибирская коллекция», «Рестория» и «Тураково» — сальмонеллы, — уточняется в исследовании.

Листерия и сальмонеллы являются возбудителями различных заболеваний для человека. Они могут затрагивать жизненно важные органы и устойчивы к внешней среде. Основной причиной, которая привела к попаданию опасных бактерий в пельмени, может быть нарушение санитарных условий на предприятиях.

Желание предпринимателей получить максимальную выгоду приводит к нарушению правил, которые были написаны смертями огромного количества людей. Попаданию подобных бактерий в пищу является закономерностью рыночной экономики, в которой главное – это поскорее и подороже продать.

Единственным способом остановить подобные инциденты будет замена рыночной системы, которая без колебаний разменивает здоровье и жизни людей на прибыли их эксплуататоров.

Источник: URA.RU — «Роскачество нашло в пельменях патогенные бактерии» от 23 ноября 2023 г.