**Суши и роллы предприятий питания Казани могут быть опасны для здоровья**

В них обнаружены группы кишечной палочки и золотистого стафилококка.

(Казань, 28 октября, «Татар-информ», Ирина Игнатьева). Суши и роллы предприятий питания Казани могут быть опасны для здоровья. В них обнаружены группы кишечной палочки и золотистого стафилококка. Об этом сегодня рассказала во время дегустации начальник отдела развития и координации внутреннего рынка Госалкогольинспекции РТ Розалия Арсланова.

По ее словам, результаты опросов показали, что интерес к роллам и суши неустанно растет. Особенно это касается молодежи. В связи с этим в Казани увеличивается количество суши-баров и организаций, осуществляющих доставку этой продукции. Однако качество производимых данными предприятиями питания изделий оставляет желать лучшего, сообщила Р.Арсланова.

Она рассказала о том, что специалистами Госалкольинспекции РТ были проведены потребительские испытания 50-ти наименований роллов и суши в 12 кафе и службах доставки. Выбирались наиболее популярные и разрекламированные виды продукции.

Среди изготовителей, подвергшихся проверке, – компания «Два берега», ООО «Бистро СУШИЛАР», ООО «Суши Фиш», предприятие индивидуального предпринимателя М.А.Гарипова «Суши Тай», а также предприятия «Радуга вкуса», «Окинава», «Дом суши «Японка», ресторан «Канпай», суши-бары «Киото», «Кавай», «Кику» и «Султан». Продукция данных предприятий оперативно отправлялась в лабораторию Центра гигиены и эпидемиологии в РТ, где проводились ее исследования.

Из проверенных 50 проб 82 процента, или 41 проверенный образец, являются нестандартными по микробиологическим критериям, в том числе по наличию бактерий кишечной палочки и золотистого стафилококка, отметила Р. Арсланова.

В связи с возможностью опасности для здоровья человека на дегустацию, которая прошла сегодня в Госалкогольинспекции РТ, суши и роллы решили не выставлять.