

Baran z indyka

10 czerwca 2014

Inspektorzy zakończyli pierwszą w tym sezonie rundę kontroli w pomorskich lokalach gastronomicznych. Hamburger ze 100 proc. wołowiny okazał się być ze sporą domieszką wieprzowiny. Lecz kebab z cielęciny i baraniny zawierał o wiele tańsze mięso indyka i... wołową pulpę.

„We wszystkich kontrolowanych placówkach stwierdzono nieprawidłowości” – przyznaje w rozmowie z „Dziennikiem Bałtyckim” Waldemar Kołodziejczyk z Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku.

Tak w wyniku inspekcji okazało się, że jeden przedsiębiorców, prowadzący bar w Gdańsku, naciągał klientów, obiecując hamburgera ze „100 proc. wołowiny”. Po badaniach laboratoryjnych okazało się, że do mięsa wołowego dorzucał jeszcze wieprzowinę. W badanej próbce wykryto jej ok. 10 proc.

Z kolei nic wspólnego z menu nie miał kebab serwowany w jednej z restauracji w Słupsku. W ofercie widniał jako „cielęcobarani”. W rzeczywistości przygotowany był z dużo tańszej mieszanki mięsa indyczego i wołowej pulpy. Restaurator usiłował tłumaczyć się inspektorom, że nie zdążył zmienić wpisu w menu po zmianie dostawcy kebabu. W dodatku jeden z kuchennych pracowników nie posiadał książeczki sanepidu.

Autor: oa

Źródło: Niezalezna.pl