

[Главная](#) > В Цюрихе прекратили импорт чернобыльских грибов

В Цюрихе прекратили импорт чернобыльских грибов|Chernobyl Mushrooms Arrested in Zurich

Автор: Людмила Клот, Цюрих, 24. 05. 2012.



Десять тонн замороженных белых грибов из Украины были изъяты из продажи и уничтожены
(© Управление здравоохранения Цюриха)

Кантональная лаборатория Цюриха обнаружила 10 тонн собранных в украинских лесах белых грибов, в которых содержание радиоактивного цезия превышало норму. Были изъяты из продажи и другие продукты – вредные и не соответствующие стандартам качества. |
The cantonal laboratory in Zurich has found out that 10 tons of mushrooms imported from Ukraine

contain caesium. Some other products were also banned for sale.

В прошлом году авария на атомной станции в Фукусиме держала сотрудников кантональной лаборатории Цюриха в напряжении: они чувствовали ответственность за то, чтобы не допустить проникновения радиоактивных частиц в свою страну. Поэтому тщательнейшим образом, по 42 критериям, контролировали все продовольственные товары, ввозимые из Японии, в основном, овощи и жидкости, пока, наконец, не пришли к выводу, что японские продукты абсолютно безопасны.



Тем более поразительным стал результат, на который они случайно наткнулись при исследовании грибов. 2 из 14 проб показали в замороженных белых грибах заметно превышающее норму содержание цезия-137. Цезий-137, или радиоцезий - радиоактивный нуклид химического элемента цезия, один из главных компонентов радиоактивного загрязнения биосферы в результате атомных взрывов, аварий и сбросов заводов, перерабатывающих отходы АЭС. Хорошо известно, что он накапливается в грибах, причем некоторые виды их - маслята, моховики, свинушки, горькушки, польский гриб - считаются «аккумуляторами» радиоцезия.

Кантональная лаборатория протестировала все образцы импортируемых в Швейцарию грибов и обнаружила, что грибы с повышенным содержанием цезия-137 были ввезены



одним поставщиком из Западной Европы, а собраны они были на Украине. Что означает: 26 лет спустя после Чернобыльской катастрофы там до сих пор встречаются грибы, содержащие повышенную дозу радиоактивных веществ.

Грибная партия составляла 10 тонн, часть из них уже поступила в продажу: по требованию кантональной лаборатории, все они были изъяты и уничтожены. По словам директора лаборатории Рольфа Эттера, содержание цезия в них хоть и превышало норму, но не представляло реальной опасности для здоровья потребителей, «тем более, грибы в большом количестве никто не ест».

Больше всего Эттера рассердил другой факт: на украинских сертификатах была указана

цифра содержания цезия, заниженная в три раза! Таким образом она соответствовала норме, и если бы не анализы, никто никогда бы не узнал правды. «Невольно спрашиваешь себя, что за сертификаты там выдают», - сказал Эттер. Сейчас министерство здравоохранения Швейцарии обратилось к украинским властям за разъяснениями, чтобы в будущем таких инцидентов не повторялось.

Больше всего Эттера рассердило, что на украинских сертификатах цифра содержания цезия была занижена в три раза: «Невольно спрашиваешь себя, что за сертификаты там выдают». Всего кантональная лаборатория в 2011 году провела 20 тысяч анализов пищевых и бытовых товаров на наличие бактерий, плесени, мусора и соответствие товарной идентификации. 65 видов питьевой воды и 828 сортов продуктов, в основном, полуфабрикатов или готовых к употреблению, оказались просроченными, испорченными или даже вредными для здоровья.

Наихудшую оценку получил освежитель воды в унитазе из Германии. Лаборатория вовсе запретила его продажу, поскольку он содержал вещества, раздражающие слизистую оболочку глаз. Безобидный на вид, в форме розового кругляша с нарисованной улыбкой, туалетный освежитель легко вываливался из упаковки и мог привлечь внимание маленьких детей, которые непременно брали бы его в руки или тянули в рот.



После массового отравления овощами в Германии прошлым летом, когда в результате кишечной инфекции погибли 22 человека, швейцарские контролеры особое внимание обращали на пророщенные зерна злаковых. И не зря. Хотя опасные бактерии ЕНЕС в них найдены не были, в двух случаях лаборатория обнаружила на ростках пшеницы стафилококки, известные также как гнойные бактерии. И во всех пробах на пророщенных злаковых было отмечено повышенное содержание бактерий, дрожжей и плесени. Совет – просто воздержитесь от употребления их в пищу.

Зато могут расслабиться любители сэндвичей (хотя бы в Цюрихе): никаких микробиологических вредностей в них лаборатория не нашла.

Сэндвичи соответствуют нормам (© Управление здравоохранения Цюриха)

А вот пророщенные злаковые полны бактерий и плесени (© Управление здравоохранения Цюриха)

Веселенький туалетный освежитель раздражает глаза (© Управление здравоохранения Цюриха)



Добавить комментарий

Пожалуйста, [войдите](#) или [зарегистрируйтесь](#) , чтобы отправить комментарий
