



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

---

# Осторожно, крашеный тунец! | Attention au thon coloré!

Автор: Заррина Салимова, [Берн](#) , 04.05.2018.



Фото: Pixabay

Федеральная служба по вопросам пищевой безопасности и ветеринарии (OSAV) обнаружила в швейцарских магазинах тунца с содержанием монооксида углерода.

|

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a détecté du monoxyde de carbone dans le poisson vendu en Suisse.

Attention au thon coloré!

Любители суши, сусими, карпаччо и других блюд, в которых используется сырой тунец, будьте внимательны: ярко-розовый цвет рыбы не всегда свидетельствует о ее свежести. Швейцарские органы ветеринарного надзора [ВЫЯСНИЛИ](#), что некоторые

недобросовестные производители использовали запрещенные методы, чтобы придать тунцу более аппетитный вид.

Дело в том, что свежельовленный тунец должен быть сразу заморожен при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$ . Если его хранить при более высокой температуре, то он меняет свой цвет с розового на коричневатый. Такой тунец в три раза падает в цене и годится только для производства консервов. Однако, если его обработать окисью углерода, то тунец снова порозовеет – и его можно продавать по цене свежего. Такие действия незаконны по двум причинам. Во-первых, искусственно измененный цвет вводит покупателей в заблуждение относительно свежести тунца. Во-вторых, монооксид углерода токсичен и может спровоцировать аллергические реакции. Например, весной прошлого года в Испании около 150 человек отравились в результате употребления в пищу тунца, обработанного таким способом.

Специалисты Федеральной службы по вопросам пищевой безопасности провели «контрольную закупку»: в период с 29 января по 12 февраля они взяли у швейцарских торговых сетей и импортеров 49 образцов свежего, замороженного и размороженного тунца и отправили их в лабораторию Eurofins Scientific AG в Шененверде, где их изучили на наличие нитратов, гистамина и других вредных веществ. Максимально допустимые значения нигде не были превышены, но в двух пробах было обнаружено аномально высокое содержание монооксида углерода, т.е. цвет тунца был специально изменен.



Тунец до и после обработки монооксидом углерода. Фото: Europol

В ходе проверок стало известно, что виноваты вьетнамские поставщики тунца. Расследованием и выяснением обстоятельств должны заняться власти Вьетнама. Номера партий подозрительной рыбы внесены в европейскую систему RASFF, в которой регистрируется вся недоброкачественная продукция. По приблизительным оценкам, ежегодно в мире примерно 25 000 тонн тунца обрабатывается таким способом, что соответствует 200 млн евро нелегального дохода в год.

В рамках завершившейся в марте операции OPSON под руководством Европола и Интерпола контроль качества пищевых продуктов проводился не только в Конфедерации, но и в других европейских странах. На фоне остальной Европы Швейцария выглядит «отличницей». Так, в бельгийских супермаркетах обнаружили недопустимые примеси в говяжьем фарше – отходы мясоперерабатывающей

промышленности, которые разрешено использовать только в кормах для животных. В Испании закрыли фабрику по производству контрафактных детских сухих молочных смесей: в них не хватало необходимых для детского питания ингредиентов, а на самом производстве не соблюдались стандарты гигиены. А во Франции изъяли 9,5 тонн контрабандного и испорченного продовольствия – повод задуматься, стоит ли отправляться на шопинг в приграничный французский супермаркет.

В целом, Европолу удалось выявить 50 преступных сетей, занимающихся производством или распространением продукции, не отвечающей санитарным нормам и правилам ЕС и представляющей потенциальную угрозу здоровью. Арестованы 749 человек, вовлеченных в этот криминальный бизнес, а 3 600 тонн опасной еды и почти 10 млн литров напитков ненадлежащего качества изъяты из продажи.

Операция OPSON проходит уже в восьмой раз, и каждый год власти отчитываются то о фипрониле в яйцах, то о пестицидах в меде. Объемы обнаруженной контрафактной еды должны напоминать, что, делая покупки супермаркетах, нужно быть осторожными, внимательно изучать этикетки продуктов и избегать непроверенных производителей.

#### [здоровье](#)

Статьи по теме

[Пестициды в бокалах](#)

[Мед с пестицидами](#)

[В швейцарских тарелках – только «законная» рыба](#)

[«Швейцарская» рыба в прибрежных ресторанах](#)

[Швейцарцы все больше любят рыбу...](#)

---

#### **Source URL:**

<https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/ostorozhno-krashenyy-tunec>