

Јаја контаминирана инсектицидом фипронилом доспела су до четири луксузна хотела у Братислави који су кајгане и омлете за своје госте припремали, уместо од свежих домаћих јаја, од смесе увезене из Холандије преко Аустрије у којој је било пет пута више пестицида од дозвољених лимита.



"То је злоупотреба безбедности здравља и начин како да се реше тако загађених јаја. Укупно је у Словачку увезено 670 паковања од по килограм. Спроводимо интензивне контроле, имамо индикације да ћемо у Словачкој наћи још сличних производа", казао је директор Државне ветеринарске и прехранбене управе Јозеф Биреш.

Словачки лист Правда пише данас да словачки званичници нису хтели да саопште о којим луксузним хотелима је реч, а лист упозорава да је скандал око холандских и белгијских јаја затвораних инсектицидом, извезених у 16 земаља указао и на други

скандал - да луксузни хотели који маме госте и на пробрана јела, од свежих сировина зарад профита користе јефитне увезене непроверене смесе.

"Позивам све увознике прехранбених производа да се не играју здрављем наших грађана и да доследно проверавају састав и порекло сировина које увозе. Препоручујем да се оријентишу на проверене партнере, с проверним производима, идеално из Словачке где је цео производни процес под нашом контролом од фарме до радње", апеловала је јуче и словачка министарка пољопривреде Габријела Матечна.

Инспекција је започела строге контроле по продавницама и код увозника, али је Биреш упозорио да с хотелима и угоститељским објектима његова инспекција не може да учини ништа, дакле не може да спречи да и неки други гости добију на тањиру контаминиране омлете, јер хотели и ресторани подлежу контроли Уреда јавног здравља Словачке.

(Бета)