

В среду, 19 июня, в Москве задержали четвертого подозреваемого по делу массового отравления людей ботулотоксином — повара «Савон-К» Карина Норматова, который варил фасоль на развернувшемся в подмосковной Балашихе производстве.

Именно фасоль, как установил Роспотребнадзор, стала причиной всех бед. Накануне были задержаны руководитель этой компании Владимир Шин и двое должностных лиц из фирмы, приготовившей салаты с фасолью.

Эксперт рассказал aif.ru о специфике бизнеса, уложившего больше сотни россиян на больничные койки.

Пока число заболевших ботулизмом клиентов сервиса доставки готовой еды «Кухня на районе» увеличивается. К числу отравившихся в Москве добавились 24 госпитализированных жителя Подмосковья, 14 — Казани, 16 — в Нижнем Новгороде. Всего — больше 120 человек. Салат «Лобио из фасоли» стал распространителем заразы. Роспотребнадзор изъял из оборота 172 тонны этого салата.

По данным из открытых источников, «Кухня на районе» была создана топ-менеджерами одного из банков в 2017 году как сервис по доставке еды собственного приготовления. Компания сразу пошла в гору из-за относительно недорогой стоимости услуг. А в пандемию «Кухня на районе» и вовсе предлагала суточные наборы еды (завтрак, обед и ужин) всего за 450 рублей. Это позволило компании быстро нарастить объемы. Салаты виноваты. Что известно об отравлениях блюдами из доставки Подробнее

Когда гендиректора фирмы Антона Лозина и руководителя отдела по проверке качества Елену Машкову задержали, они сказали, что ботулизм находился в консервированной фасоли, из которой был приготовлен роковой салат. Как они это установили — дело интересное, но важен факт — согласно попавшим в соцсети накладным, эта фасоль была закуплена в Китае компанией «Савон-К» и переработана на производственной базе в подмосковной Балашихе. Владеют предприятием отец и сын Анатолий и Владимир Шин.

«Уже давно не секрет, каким образом овощи из Китая доставляются в Россию, — рассказывает aif.ru руководитель МОО «Центр правопорядка в Москве и Московской области» Александр Хаминский. — Чтобы удешевить перевозку, все овощи, даже огурцы, дегидрируют. Овощи превращаются в маленькие, сухие, невесомые комочки. Их легко и дешево транспортировать. При доставке в Россию эти комочки опускаются в бочки с водой, и тогда овощи принимают свой привычный вид».

Такой же процедуре подверглись, скорее всего, все овощи, которые консервирует «Савон-К» — это та же фасоль, огурцы, перцы. В розницу эта продукция не попадает, расфасовка по 3-9 килограмм предусматривает ее использование только для пищевых производств.

При обыске на предприятии была обнаружена масса нарушений. Не выполнялись почти все основные нормы пищевого производства, то есть, например, сроки годности печатались «от балды», не производились лабораторные анализы поступившей продукции. Все о ботулизме. Инфографика Подробнее

«Это немудрено, — объясняет Хаминский. — Уже больше двух лет в России действует мораторий на любые проверки любого бизнеса. А если ты знаешь, что тебя проверять не будут, то сделаешь все, чтобы удешевить производство — будешь нанимать гастарбайтеров, пренебрегать нормативами, в том числе и СанПиНами».

«Савон-К», как и любое предприятие, обязано предоставлять свою отчетность по бизнесу. Александр Хаминский проанализировал эти данные и пришел в недоумение.

«При годовой выручке почти 200 миллионов рублей у них трудятся всего 7 сотрудников, — акцентирует юрист. — Как эти семеро могут управляться с таким огромным производством? Также «Савон-К» отчитывается, что средняя зарплата у них — 25 тысяч рублей. Таким образом, вместе со взносами в Соцстрах, получается, что фонд заработной платы у них 2,5 миллиона рублей, то есть 1% от оборота. Этого не может быть, это нонсенс. Плюс у них при такой выручке задекларировано всего 467 тысяч рублей чистой прибыли. Все это говорит о том, что предприятие через своих контрагентов обналичивает средства, уводя их в тень». Самый страшный яд. Доктор Мясников перечислил симптомы ботулизма Подробнее

По словам Хаминского, таким образом работает большинство российских малых предприятий, в том числе и пищевых. Скорее всего, примерно по той же схеме строился и бизнес «Кухни на районе». При проверке Роспотребнадзора там были обнаружены ужасающие нарушения. Блюда готовились в полной антисанитарии, в этих кухнях даже не было водопровода и канализации.

Обвиняемым по уголовному делу об оказании услуг, не отвечающих требованиям безопасности, пока грозит до двух лет лишения свободы. Если кто-то из пострадавших умрет, то срок может увеличиться до десяти лет.