



В тюменском баре «Ржавый дед» зараженный сотрудник отравил людей

В конце октября 11 человек обратились в больницу после обеда в тюменском баре «Ржавый дед». Также был госпитализирован двухлетний ребенок.

В ходе проверки Роспотребнадзора выяснилось, что один их сотрудников бара — носитель сальмонеллеза, который не имеет никаких симптомов. Бактерии нашли в салате и филе горбуши, сообщает портал tumix.ru. Заведение дважды проходило проверку, после чего приостановило свою работу на 60 дней. Сейчас решается вопрос о штрафе владельцу бара.

У тюменцев, пообедавших в баре, диагностирован сальмонеллез. Об этом сообщили в управлении Роспотребнадзора по Тюменской области. В «Ржавом дед» использовали продукцию птицеводства из Пермского края, Челябинской и Ярославской областей.

Напомним, в конце октября на бизнес-ланче в Тюмени отравилось несколько десятков человек. Директор бара Николай Бабинцев принес извинения всем пострадавшим и выразил готовность выплатить им компенсацию.