

Такие разные швейцарские рестораны | Les restaurants suisses sont très différents

Автор: Лейла Бабаева, [Женева-Лозанна-Берн](#) , 28.02.2020.



(© unsplash.com)

Представитель Романдской федерации потребителей дает советы о том, как выбрать подходящий ресторан, чтобы не отравиться, поскольку в некоторых совершаются грубые нарушения закона о пищевых продуктах.

| Une représentante de la Fédération romande des consommateurs donne des conseils sur la façon de choisir le bon restaurant, car dans certains on commet des violations flagrantes de la loi fédérale sur les denrées alimentaires.

Les restaurants suisses sont très différents

Часто ли вы ходите в рестораны? Задумываетесь ли о том, в каких условиях готовят заказанные блюда? Газета 24 heures пишет, что ежегодно в Швейцарии сотням ресторанов выписывают штрафы за нарушения, среди которых: плесневелые продукты, грязь, насекомые и грызуны на кухне, несвежие блюда, дурно пахнущее размороженное мясо или неверная информация в меню. Сразу оговоримся: такую картину можно увидеть далеко не во всех ресторанах, многие отвечают самым строгим требованиям, однако перед тем, как отправиться куда-либо пообедать, стоит прочесть рекомендации представителя Романдской федерации потребителей (FRC) Барбары Пфеннигер.

Эксперт подчеркнула, что FRC борется за то, чтобы отчеты об инспекциях, проведенных в ресторанах Швейцарии, были в свободном доступе. Барбара Пфеннигер привела в пример Данию, где по результатам неожиданных проверок рестораны получают оценку в виде одного из четырех «смайликов» - от недовольного до улыбающегося. Рестораторы должны размещать результаты инспекций у входа и на своих веб-сайтах, чтобы клиенты могли их прочесть до того, как примут решение войти и сделать заказ. По данным, приведенным на сайте ООН, в Европе по причине пищевого отравления ежегодно умирают около 5 тыс. человек.

По словам эксперта, в Швейцарии такая практика не существует из-за сопротивления Федерального собрания. В 2013 году Федеральное управление по пищевой безопасности и ветеринарным вопросам (OSAV) предложило выдавать ресторанам сертификаты, которые следовало бы предъявлять по требованию клиентов, но парламент сказал «нет», отказавшись клеймить рестораны по результатам отдельных проверок.

Барбара Пфеннигер указала на то, что сваренные макароны и рис часто подолгу хранят при комнатной температуре, хотя такие продукты содержат воду и являются прекрасной средой для размножения бактерий. Как решить эту проблему, она не знает, ведь подобное нарушение не бросается в глаза. Конечно, можно спросить официанта, сегодня ли сварили поданные спагетти, надеясь, что в ответ вы услышите правду. Желаящим сходить в хороший ресторан представитель FRC советует останавливать свой выбор на тех, где видна кухня, меню небольшое и содержит четкую информацию о происхождении продуктов. Официанты должны со знанием дела отвечать на вопросы и давать полезные рекомендации. Будет разумно заказать дежурное блюдо, так как его готовят в этот же день из специально купленных ингредиентов.

Что касается правил на собственной кухне, то необходимо, конечно же, мыть руки, разделочные доски, долго варить мясо, а сырую рыбу и мясо класть в специальное отделение, если оно предусмотрено. Готовые к употреблению блюда - например, салаты, - лучше скушать в течение двух дней, не стоит держать блюда в холодильнике открытыми, чтобы не дать бактериям в них проникнуть. В целом нужно помнить, что продукты нельзя хранить в домашнем холодильнике сколь угодно долго, поскольку он не может обеспечить настолько же низкую температуру, как промышленные модели.

[Швейцария](#)

Статьи по теме

[«Швейцарская» рыба в прибрежных ресторанах](#)
[В швейцарских ресторанах будут наказывать за неявку](#)
[100 лучших ресторанов Швейцарии по версии Мишлен](#)
[«Говорящие» названия женеvских ресторанов](#)
[В Лозанне придумали ресторан «карманного формата»](#)

Source URL:

[*https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/takie-raznye-shveycarskie-restorany*](https://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/takie-raznye-shveycarskie-restorany)