

Об опасности приобретения «несертифицированной» рыбной продукции

Великий Гиппократ сказал: «Мы есть то, что мы едим». Болезни человека – это результат неправильного питания, а также употребления некачественных продуктов. В полной мере это относится к употреблению рыбы любительского лова и приобретенной в местах несанкционированной торговли, продаваемой без ветеринарных сопроводительных документов, характеризующих ее территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние. Если нет документов, подтверждающих происхождение товара, никто не берёт на себя ответственность за соблюдение технологии выращивания, лова, переработки, транспортировки и продажи такой продукции.

Употребляя в пищу рыбу неизвестного происхождения, изготовленную из нее продукцию, потребитель рискует здоровьем, ведь отсутствие опасной патогенной микрофлоры и возбудителей паразитарных заболеваний никто гарантировать не может. В перечень заболеваний, предающихся через рыбу, входит описторхоз, дифиллоботриоз, клонорхоз, анизакидоз, а также ботулизм.

За 3 квартал 2023 года заболеваемость описторхозом в Югре составила 78,8 случаев на 100 тыс. населения, что больше аналогичного периода 2022 года на 30,7%. Заболеваемость дифиллоботриозом за 9 месяцев 2023 года составила 5,5 случая на 100 тыс. что тоже выше, чем в аналогичном периоде прошлого года. Причиной этих заболеваний является употребление в пищу термически необработанной или плохо проваренной, прожаренной или просоленной рыбы карповых пород из водных объектов Обь-Иртышского бассейна: язя, чебака, леща, плотвы и т.п.. Заражение дифиллоботриозом происходит при употреблении недостаточно просоленной щучьей икры и плохо термически обработанной рыбы (речная рыба – щука, окунь).

Обеззараживание речной рыбы от личинок описторхиса и широкого лентеца (возбудитель дифиллоботриоза) достигается термической обработкой, замораживанием, копчением, солением в соответствии со следующими рекомендациями:

- Крупные куски рыбы весом до 100 грамм жарить в распластанном виде не менее 20 минут. Мелкую рыбу жарить целиком в течение 15-20 минут.

- Варить рыбу следует порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания, рыбные пельмени - не менее 5 минут с момента закипания.

- Выпекать рыбные пироги в течение 45-60 минут.

- Солить рыбу необходимо крепким посолом (20% соли к весу рыбы) при температуре 1- 2°C:

пескарь, уклея, гальян, верховка – 10 суток;

плотва, елец, красноперка, голавль, белоглазка, чехонь, жерех, шиловка, мелкие до 25 см язи, лещи, лини – 21 сутки.

- Холодное копчение рыбы необходимо проводить либо после ее предварительного посола 2-3 дня, либо после вымораживания.

- Не употреблять в пищу свежемороженую рыбу и рыбный фарш.

- Не рекомендуется покупать речную рыбу у частных лиц (особенно малосоленую, копченую, вяленую). При покупке речной рыбы в магазинах и на рынке необходимо спрашивать документы, подтверждающие происхождение. Какой бы красивой и ароматной не казалась вам предлагаемая рыбная продукция, при отсутствии документации на неё, рисковать не стоит.

- Для уничтожения личинок описторхиса и дифиллоботрия нужно хорошо проморозить рыбу:

при минус 40°С – 7 часов;

минус 35°С– 14 часов;

минус 28С – 32 часа.

Покупая рыбу на рынке или в магазине, не стоит стесняться спрашивать и внимательно читать этикетки, задавать вопросы продавцу, который должен знать исчерпывающую информацию о продукте, а также предоставлять по требованию покупателя ветеринарно-сопроводительные документы, характеризующие ее территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние, а также санитарное состояние места выхода.

Опасность заражения описторхозом и дифиллоботрозом не исчезает круглый год, в том числе через несертифицированную рыбную продукцию.

При возникновении вопросов по качеству продуктов, с информацией о нарушениях при продаже рыбной продукции потребитель может обратиться в Управление Роспотребнадзора по ХМАО-Югре (<https://petition.rospotrebnadzor.ru/petition/>). Проверки правомерно проводить только по информации от граждан, авторизованных в ЕСИА.