

ОПАСНОСТЬ ПОКУПКИ ИКРЫ БЕЗ ДОКУМЕНТОВ

| | | |
|---|---|--|
| <p>Какие документы нужны при реализации икры, и чем она опасна при покупке в несанкционированных торговых точках?</p> | <p>ВСД (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки), характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяющие идентифицировать подконтрольный товар</p> | <p>20 процентов икры, которая продаётся в России, поддельная!</p> <p>Россельхознадзор обращает внимание, что поддельная икра, без ветеринарных документов, наносит серьёзный ущерб здоровью граждан. Фальсифицированная красная и чёрная икра, и иная рыбная продукция может быть причиной «гистаминовой» мигрени, головной боли, тошноты, диареи, кожной сыпи, отёка Квинке, а в ряде случаев отравление может закончиться летальным исходом.</p> <p>Если вы не хотите отравиться, проверьте, чтобы на жестяной банке с икрой была маркировка, выдавленная изнутри, а в списке ингредиентов была только икра, соль и не более двух консервантов. Если продукт в пластиковой упаковке, обратите внимание, чтобы в икринках были глазки зародышей. Оболочка икринок не должна быть слишком жёсткой, они должны быть влажными или сухими. Если в банке много жидкости, икринки идеально круглые, без глазков, с селедочным запахом и прилипают к зубам, это подделка!</p> <p>Икра — скоропортящийся товар. В жестяных банках она хранится в холодильнике не более 12 месяцев, в нераскрытых и герметичных пластиковых упаковках — около шести месяцев, а после вскрытия — до четырёх недель.</p> |
|---|---|--|



ОПАСНОСТЬ ПОКУПКИ БАЙКАЛЬСКОГО ОМУЛЯ БЕЗ ДОКУМЕНТОВ

| | | |
|---|--|--|
| <p>Какие документы нужны при реализации байкальского омуля и чем опасна рыба при покупке в несанкционированных торговых точках?</p> | <p>ВСД (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки), характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяющие идентифицировать подконтрольный товар</p> | <p>Незаконная реализация омуля может стать источником ботулизма! Пренебрегая санитарным нормам в процессе незаконного вылова, транспортировки, хранения и реализации в местах несанкционированной торговли байкальский омуль может стать источником распространения очень опасного заболевания для человека - ботулизма.</p> <p>Ботулизм является острой пищевой токсичной инфекцией, развивающейся в результате попадания в организм человека ботулотоксина. Ботулизм характеризуется поражением нервной системы в результате блокирования рецепторов нервных волокон, проявляется в виде мышечных параличей и парезов, и может привести к смерти человека. Болезнь проявляется в первые сутки, реже на 2-3 сутки после заражения. Болезнь начинается с рвоты, диареи и повышения температуры, в последующем поражением центральной нервной системы. Бывают случаи, когда болезнь начинается с головокружения, головной боли. Одновременно нарушается зрение (нечёткость, «сетка» перед глазами, невозможность читать, при том, что хорошо видны отдалённые предметы), развивается мышечная слабость. Лицо больного ботулизмом становится похожим на маску. Он не может высовывать язык, наблюдаются расстройства глотания. В дальнейшем может развиться дыхательная недостаточность, проявляющаяся в чувстве нехватки воздуха, цианоз губ, разорванности речи. Болезнь проходит сложно в течение двух, трех недель.</p> <p>А это значит, что вся рыба в сыром виде идти на реализацию не может и обязательно должна подвергаться обработке. Покупать рыбу только в санкционированных торговых точках. Сырой омуль употреблять после двухдневной глубокой заморозки, удалить внутренности, подвергнуть тепловой обработке. Только при соблюдении всех этих условий можно быть уверенным в собственной безопасности.</p> |
|---|--|--|



ОПАСНОСТЬ ПОКУПКИ СЫРОЙ РЫБЫ БЕЗ ДОКУМЕНТОВ

| | | |
|---|---|--|
| <p>Какие документы нужны при реализации сырой рыбы и чем опасна рыба при покупке в несанкционированных торговых точках?</p> | <p>ВСД (ветеринарные сертификаты, ветеринарные свидетельства, ветеринарные справки), характеризующие территориальное и видовое происхождение, ветеринарно-санитарное состояние сопровождаемого подконтрольного товара, эпизоотическое благополучие территорий его происхождения и позволяющие идентифицировать подконтрольный товар</p> | <p>Давно известно, что рыба, которая водится в Байкале, далеко не безопасна для здоровья человека. Но сколько бы об этом ни говорили, пройти мимо и не купить сига или хариуса сможет далеко не каждый. А зря! Ведь внутри этой рыбы может жить личинка, способная доставить человеку массу неприятностей, хоть и не смертельных!</p> <p>Если человек съест рыбу, в которой жизнеспособная личинка, то она разовьется уже внутри организма человека, а в половозрелой стадии ленточный гельминт может достигать 10 метров. Он будет жить в кишечнике человека!</p> <p>Минимум через 3—4 недели, максимум — 1,5 месяца у любителя рыбы появятся первые симптомы болезни: тошнота, расстройство органов пищеварения, общая слабость. Ослабленный иммунитет больного будет не в состоянии противостоять другим болезням, даже самым легким.</p> <p>За то время, пока гельминт живет в человеке, он сделает и своего хозяина опасным для окружающих. Происходит биологическая цепь, и выходящие из организма человека яйца гельминта могут попасть в воду, личинки будут съедены рачками, которые вновь окажутся в омуле и, соответственно, на столе граждан. Замкнутый круг.</p> <p>Пугаться и отказываться от рыбы все-таки не стоит. Избежать проблем не так уж сложно. Необходимо всего лишь употреблять рыбу, в которой нет жизнеспособных личинок, которая находится в реализации в санкционированной точке с ветеринарными документами.</p> |
|---|---|--|



Паразитарные болезни при употреблении в пищу сырой рыбы

| ПУТИ ЗАРАЖЕНИЯ | ДИФИЛЛОБОТРИОЗ | ОПИСТОРХОС | ПРОФИЛАКТИКА |
|---|---|--|--|
| <p>Заражение человека живыми личинками дифиллоботриид и описторхиса может происходить при употреблении в пищу сырой, слабосоленой или недостаточно обработанной каким-либо термическим способом рыбы, что связано с относительно высокой устойчивостью этих паразитов к воздействию температуры и солевых растворов.</p>  | <p>Встречаются у рыб в капсулах на поверхности пищевода, желудка, пилорических придатков кишечника, печени, гонад и в мускулатуре. В цикле их развития участвуют: мелкие ракообразные и рыбы, а также наземные плотоядные животные: медведи, свиньи, собаки, кошки и многие другие и птицы: чайки, гагары, бакланы. В рыбе плероцеркоиды находятся в плотной или тонкой полупрозрачной капсуле, похожей на рисовое зернышко, из которой при разрушении выходит личинка белого или кремового цвета, в расслабленном состоянии имеющая длину 50–55 мм и ширину 1–3 мм. Наиболее высокая зараженность плероцеркоидами рыбы (семейство сиговые), в частности омуля регистрируется в озере Байкал, также встречается в реке Ангара, Братском и Усть-Илимском водохранилищах. Дифиллоботриоз человека характеризуется расстройством кишечника, тошнотой, головокружением, слабостью, анемией. В кишечнике человека лентец может вырастать до 5–7 м длиной. Удаляется из организма с помощью медикаментозных средств в стационарном лечебном учреждении.</p> | <p>Возбудитель болезни — описторхис — листовидный червь длиной до 1,2 см. В развитии паразита участвуют два промежуточных, первый из которых — мелкий пресноводный моллюск битиния, а второй — какая-либо рыба из семейства карповых (язь, лещ, елец, плотва, линь, красноперка, густера, подуст, жерех, сазан). Если по истечении 5–6 недель пораженная рыба будет съедена человеком или плотоядным животным, то через 10–12 дней проникая в желчные протоки печени или в желчный пузырь личинки описторхиса достигнет половой зрелости и начнет откладывать яйца. Описторхисы могут жить в организме основного хозяина длительное время, при этом они наносят ему значительный вред. Возникает цирроз печени, холецистит, нарушается пищеварение. Обычно заболевание описторхозом начинается остро - температура достигает 39-40 °С.</p> | <p>Чтобы обезопасить себя от заболевания дифиллоботриозом или описторхозом, населению надо помнить, что ни в коем случае нельзя употреблять в пищу сырую рыбу. Жарить ее необходимо с пропариванием под крышкой или в духовке, варить не менее 10–15 мин. с момента закипания. Промышленные способы переработки рыбы (консервирование, засолка, копчение) полностью уничтожают личинок. Кроме того, личинки гибнут в условиях заморозки при –20° С в течение 1–2 суток; в морозильной камере бытового холодильника при –4° С — через 25–30 дней; при домашнем способе посола в холодильнике — не раньше, чем через 15 дней. Готовить любые блюда из «условно годной» рыбы, а также скармливать ее домашним животным в сыром виде можно только после промораживания.</p>  |