

Риба і продукти моря, що належать до харчових продуктів, нестійкі в зберіганні і швидко псуються. Риба і рибопродукти можуть бути джерелами токсикоінфекцій і токсикозів, спричинених бактеріями родів сальмонели, кишкової палички, протей, клостридіями, різною коковою мікрофлорою. Особливо небезпечна травмована і хвора риба.

За життя риби через зябра пропускається велика кількість води, що містить різноманітну мікрофлору. Патогенні й умовно-патогенні мікроорганізми не лише заселяють зябра, а й потрапляють у кишковик риб. З них ще за життя риб мікроорганізми можуть потрапити в інші органи і м'язи. Це відзначають у недоброякісній риби, а також у травмованої, хворої, втомленої, неживої, такої, що зберігається за кімнатної температури понад 6 годин.

Через рибу можуть також поширюватися понад 40 паразитарних інвазій, зокрема опісторхоз, дифілоботріоз, клонорхоз, метагоніоз.

Щоб не заразитися опісторхозом, дифілоботріозом, анізакідозом, потрібно дотримуватися деяких важливих правил:

- рибу їсти добре провареною або прожареною (невеликими шматками готувати не менше 15-20 хвилин, а крупними частинами не менше 30-40 хвилин);

- в домашніх умовах солити рибу 14% розчином солі до ваги риби не менше 2 тижнів і не готувати малосолоні «оселедці»;

- холодне копчення і в'ялення потрібно проводити після попереднього тривалого засолення або промороження;

- не слід згодовувати котам, собакам і свиням сиру рибу або її залишки.

Слід зазначити, що серед бактеріальних токсикозів риба і рибні продукти мають особливе значення у виникненні отруєнь токсином ботулізму. Із 7 відомих типів ботулотоксину тип Е найчастіше пов'язаний з ботулізмом, викликаним вживанням в їжу копченої або в'яленої риби домашнього приготування.

Під час тривалого зберігання риби в теплі у свіжому чи слабкозасоленому вигляді спора збудника ботулізму проникає в товщу м'язів, де без доступу кисню перетворюється на бацилу, що виділяє токсин. Щоб звести ризик до мінімуму, необхідно свіжо виловлену рибу ще живою випотрошити, промити питною водою, посолити і зберігати при температурі $+2-4^{\circ}\text{C}$ до досягнення концентрації солі в м'язах 9-10%, а лише потім вже в'ялити чи коптити.

Також радимо утриматись від вживання в'яленої та копченої риби, виловленої у травні та червні, яка пережила зимову задуху та скоріше за все заражена збудником ботулізму.

Стафілококові токсикози можуть виникати у разі вторинного забруднення готових рибних страв патогенними стафілококами.

З зв'язку з екологічними особливостями можливий високий рівень контамінації риби і продуктів моря важкими металами (кадмій, свинець, ртуть), а також пестицидами (алдрин, афуган, гептахлор, гербіциди групи 2,4-Д та ін.).

Через особливості будови м'язової тканини гідробіонти піддаються мікробній денатурації. У процесі бактеріального розкладання білка гістидин може бути декарбоксильований до гістаміну, що спричиняє харчовий «гістаміноз» (харчове отруєння). Утворюваний гістамін термостабільний, він зберігається навіть у консервах.

Дотримання гігієнічних правил обробки риби, які запобігають процесу бактеріального розкладання, зменшує небезпеку отруєння гістаміном.

Плановому контролю за цим показником підлягає свіжоморожена риба скумбрієвих, тунцевих, лососевих, оселедцевих порід та продукти їхнього перероблення.

Повідомляємо, що Державна установа «Черкаський обласний лабораторний центр МОЗ України» проводить лабораторні дослідження риби та рибопродуктів на вміст збудника ботулізму та ботулотоксину. Вартість дослідження без ПДВ складає 352,30 грн.

Санітарно-гігієнічна лабораторія установи проводить визначення вмісту важких металів (свинець, цинк, кадмій, мідь, миш'як, ртуть) у харчових продуктах. Вартість дослідження складає 161,38 – 251,83 грн. за дослідження одного показника.

Визначення гістаміну фотометричним методом коштує 215,49 грн. без ПДВ.

Запрошуємо до співпраці!