

Сушеная рыбка довела до реанимации

В пятницу в реанимацию инфекционной больницы Иркутска срочно доставили женщину, отравившуюся сушеной рыбкой к пиву - желтым полосатиком.

Рыбку иркутянка купила в павильоне. Пришла домой, поела. Через несколько часов почувствовала себя плохо – в глазах стало двоиться, ощутила сухость во рту. Вызвали скорую, которая отвезла женщину в больницу. Остальные члены семьи здоровы, потому что никто больше эту рыбу не ел.

Сейчас жизнь пациентки вне опасности. Диагноз уточнят через неделю, когда будут известны результаты анализов. Но врачи говорят, что симптомы напоминают ботулизм. Вчера с заболевшей пообщались специалисты санэпидстанции, после отправились проверять павильон, где был куплен злополучный желтый полосатик.

Такого в Иркутске еще не было. Обычно люди заражались этой болезнью, поев омуля, купленного с рук. На самом деле токсинами ботулизма может быть заражена любая рыба, в том числе и привозная сушеная, если она изготавливалась в антисанитарных условиях.

- В город привозят много браконьерской рыбы, которую перерабатывают в маленьких подпольных рыбных цехах Иркутска в антисанитарных условиях. Цеха регулярно закрывает милиция, но они возникают снова. Товар оттуда попадает в торговую сеть, - говорит заместитель директора по сбыту крупной фирмы по переработке рыбы «Арис-Ангарск» Лада Красавина. – Понятно, что такой продукт хранится и производится с нарушением технологии, сырье не проходит ветеринарного контроля, как на крупном предприятии. Кроме того, в мелких ларьках и магазинчиках летом очень сложно выдержать температурные условия хранения готовой продукции – в холодильниках вместо положенных минус четырех и ниже в жару плюсовая температура!

Так что опасность купить в Иркутске зараженную ботулизмом или другими болезнями рыбу сохраняется.

- Единственно реальный выход для людей, заботящихся о своем здоровье, – покупать рыбу только в крупных магазинах и супермаркетах, на рынках, где установлено современное холодильное оборудование, - рассказывает Лада Красавина. – Крупные магазины держат рыбу отдельно от остальных продуктов и строго следят за температурным режимом. Они дорожат репутацией. А по павильонам нам приходится ездить с градусником – измерять температуру в холодильниках.

ТЕМ ВРЕМЕНЕМ

Каждый год летом в Прибайкалье и Бурятии погибает несколько заразившихся опасным токсином людей. Особенно часто мы рискуем здоровьем, покупая омуль горячего копчения на открытых рынках и возле Байкала. Еще в начале лета главный санитарный врач области подписал постановление, согласно которому администрации крупных городов и районов области должны организовывать рейды по вокзалам, рынкам и местам стихийной торговли незаконной рыбной продукцией. Властям Иркутского и Слюдянского районов рекомендовано ликвидировать сбыт рыбы на открытых площадках в Листвянке и на Култукском серпантине. Милиция совместно с Роспотребнадзором должна следить за соблюдением правил торговли.

Но рейдами и запретами торговцев и браконьеров не остановишь. Как и не поставишь возле каждого рынка по милиционеру. Омуль как продавали под открытым небом, так и продолжают продавать. В Листвянке хвост горячего копчения стоит 80 рублей, а на дороге можно купить его и за 30.

- К сожалению, торговая политика рыбозаводов построена так, что рыбаку выгоднее продать улов «купцу», чем отдать заводу, - сообщили редакции «КП» в отделе рыбнадзора Управления Россельхознадзора по Иркутской области. – Поэтому часть выловленной даже законным путем рыбы идет на «черный» рынок. Борьаться с этим мы никак не можем. Нет закона, который бы позволял сотрудникам рыбнадзора перехватывать незаконную рыбу на дорогах - там, где ее скупают оптом.

Так рыба с «черных» рынков на дорогах возле Байкала прямоком попадает на нелегальные коптильни и мини-

заводики. В Ольхонском районе по инициативе местной власти недавно существовал порядок: везти рыбу с Малого моря в большом количестве можно было только со строго определенным перечнем документов. Скупщиков успешно тормозили. Но только до той поры, пока один из предпринимателей не подал в суд. И поток рыбы на «черный» рынок возобновился.

БДИ!

Как уберечься от ботулизма

Внешне здоровая рыбина ничем не отличается от зараженной. Возбудитель ботулизма, как говорят специалисты, присутствует в половине любого улова. Но развивается он только при неправильном хранении.

Разделявая рыбу, постарайтесь не повредить ее кишечник, чтобы избежать загрязнения.

Не покупайте рыбу у частных торговцев – неизвестно, где они хранили свой товар. Учтите, температурная обработка не спасет – высокая температура не уничтожает токсин. На него действует только обработка в автоклавах при температуре выше 100 градусов.

ВАЖНО!

Вызывайте скорую, если:

- началась рвота, боли в области живота и понос, сменяющийся запором; ухудшилось зрение (туман или сеточка перед глазами, предметы выглядят нечетко); трудно глотать, в горле комок; изменился тембр голоса, что связано с параличом некоторых мышц.

Скрытый период заболевания, до признаков отравления, - от 9 часов до 10 суток.

ОПРОС «КП» - ИРКУТСК»

А вы не боитесь есть рыбу?

Яков ВОРОНОВ, актер:

- Всем морепродуктам я предпочитаю наш байкальский омуль. Уважаю его в любом виде. А чтобы не отравиться, надо правильно выбирать рыбу. В одном месте взял, понравилась, там всегда и бери. Пожаловаться не могу - сам ни разу рыбой не травился. Хотя недавно меня на рынке обманули – под хороший, крупный омуль положили старый, протухший и маленький. Его совсем не было заметно, а вес прибавился.

Вера КАМЫШНИЧЕНКО, модельер:

- Я покупаю чаще малосольную и немного подкопченную рыбку. Обязательно в проверенных местах. Омуль всегда беру у знакомых – уверена, что у них он свежий. Красную рыбу – семгу, кету покупаю на рынке. Отравлений рыбой в семье не было.

Игорь КУЛИК, Дед Мороз с 33-летним стажем:

- Я рыбу вообще стараюсь не покупать. Не люблю морепродукты. Разве что покупаю соленую сельдь. Рыбу беру только у проверенных знакомых продавцов на рынке. Они не подведут и испорченную селедку не подсунут.

Лора КОРКИНА, видеожурналист канала МУЗ ТВ:

- Я сама рыбу не покупаю, доверяю выбирать друзьям. Они профессионалы в этом деле. Чаще мы кушаем рыбку, которую поймали сами – щуку, омуля. Я тоже люблю порыбачить.

Галина КУЗНЕЦОВА, учитель:

- Выбирать рыбу я не умею. Но точно знаю, что нельзя брать в вакуумных упаковках ни мясо, ни рыбу, ни колбасу. Кто знает, сколько она там лежит. Тем более летом – жара, все портится быстро. А на открытом прилавке при 25-градусной температуре уж точно.

Роман САВЕНКОВ, водитель:

- Летом я ем рыбу, которую ловлю сам. А в другое время года покупаю на рынке. Выбирать надо уметь, в этом деле много тонкостей. Первый признак плохой рыбы – это запах. Один раз я отравился. Купил на рынке у рыбаков малосолевого хариуса. Видимо, его плохо просолили и по жаре привезли в город. Он по дороге испортился. Я не заметил и купил. Потом пришлось угольные таблетки пить.

Автор: ЛИПЧИНСКАЯ Ольга © КП-Байкал ЗДОРОВЬЕ , ИРКУТСК 👁 8561 02.08.2006, 12:45 📄 475
URL: <https://babr24.com/?ADE=31715> Bytes: 7053 / 7053 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](#)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)