

Паразиты печени трески



В Центр по информированию и консультированию потребителей ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Новгородской области» за последние месяцы стали обращаться граждане с жалобами на наличие паразитов в печени трески. Сейчас в СМИ очень много рекламы о пользе печени трески и соответственно увеличился спрос и потребление этого продукта. Диетологи настаивают на необходимости употребления печени трески. Это ценный пищевой продукт богатый витаминами. Из печени трески изготавливают рыбий жир. В ней содержатся важнейшие жирорастворимые витамины и омега-3 кислоты.

Чтобы восполнить недостаток необходимых организму соединений достаточно съедать в день 30-40г консервированной печени трески.

Нормативные документы допускают присутствие червей в консервах «Печень трески», так как полностью избавиться от них практически невозможно.

Виды червей

Очень часто в этом продукте обнаруживают такие виды паразитов, опасных для человека:

- Лентец чаечный является не самым известным гельминтом, но он в печени трески способен паразитировать.
- Анизакиды – нематоды, которые относятся к классу червей круглых, а также их личинки. Внешне они выглядят как гельминты, свернутые в спираль. Личинки имеют очень маленькие параметры, поэтому при осмотре их можно не заметить.
- Кошачья или сибирская двуустка является крохотным паразитом, который при попадании в организм человека через скверно обработанную рыбу способен спровоцировать возникновение разных опасных недугов.

Вызываемые недуги

Если черви, в печени трески находящиеся, проникли в организм человека, он может заболеть. Самым тяжелым недугом в этом случае является описторхоз. Для него характерны такие симптомы:

- беспрестанная слабость, повышенная утомляемость;
- увеличение температуры тела до критического уровня;
- боль в правом подреберье;
- чувство тошноты, незаметно переходящее в неумеренную рвоту;
- сильные боли головные, которые привычными способами не удается устранить.

При появлении подобных симптомов следует тотчас же обратиться за профессиональной медпомощью.

Можно ли употреблять, если нашли мертвых червей в консервированной печени трески? СанПин 2.3.2.1078-01 допускает наличие в рыбной консервации мертвых гельминтов, так как после термической переработки они не представляют опасности для здоровья человека.

ГОСТ запрещает присутствие в продукте посторонних примесей, но гельминты к ним не относятся. Регламентируется только максимальное количество червей. По ГОСТу в куске печени может находиться не более одного паразита, обязательно в убитом состоянии. Самым надежным способом обеззараживания рыбы является термическая обработка. Чтобы сделать продукт безопасным достаточно хорошенько прожарить рыбу в масле, запечь или отварить 20 минут. Рыбные консервы готовят в автоклавах при очень высоких температурах. В таких условиях любые паразиты немедленно погибают. У них нет ни одного шанса уцелеть в запаянной железной банке, разогретой до температуры выше +100 °С. Консервы – единственная рыбная продукция, безопасная в плане гельминтозов.

Как выбрать консервированную печень трески

1. Чтобы убедиться, что перед вами действительно правильная печень трески, посмотрите на **заводскую маркировку**, выдавленную на крышке. Ассортиментный знак консервов «*Печень трески натуральная*» — **010**. Эти цифры ищите в начале второго ряда.
2. При покупке обращайте внимание, прежде всего, на продукцию высшего сорта. Чаще всего для консервов 1 сорта используют замороженную печень. А значит продукт будет менее вкусным и нежным.
3. Внимательно читайте состав консервов и отдавайте предпочтение тем, где написано «изготовлена из свежей печени», а еще лучше: «изготовлена в море из свежей печени». Идеально, если это будет Баренцево море и завод-производитель из Мурманска.
4. В продаже встречается "Печень по-мурмански". Согласно ГОСТу, эта печень «тонкоизмельченная» и скорее похожа на рыбный мусс, чем на привычную печень трески кусочками. Но на вкусе такая оригинальная подача почти не отражается.
5. Когда вы открыли консервы, хорошо, если примерно 85 процентов банки занимают кусочки печени, а только 15 - заливка.

За консультацией по вопросам защиты прав потребителей Вы можете обратиться в Центр по информированию и консультированию потребителей
Адрес: Великий Новгород, ул. Германа, 29а, Телефоны: 8(8162) 77-20-38; 73-06-77 e-mail: zpp.center@yandex.ru страница в «ВК»: <https://vk.com/zppnovgorod>
сайт: <https://www.cgevnov.ru>