
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА И ОЦЕНКА РЫБ И РЫБОПРОДУКТОВ

Академик Х. С. Горегляд

(Витебский ветеринарный институт)

Наряду с ростом потребления населением СССР продуктов животноводства увеличивается спрос на рыбу и рыбные продукты. К 1960 году по Советскому Союзу предусматривается организованная добыча рыбы до 420 000 центнеров.

Рыба в свежем и соленом виде в пищевом балансе нашего населения занимает весьма видное место. Но рыбы, особенно пресноводные, бывают носителями зоонозных гельминтозов — описторхоза, дифиллоботриоза и иногда являются трансмиссионными передатчиками возбудителей инфекций, опасных для людей и животных. К сожалению, до сего времени на рыбопромыслах и наших рынках не введен постоянный ветеринарно-санитарный контроль за качеством рыбы. Рыбы и рыбопродукты из некоторых наших водоемов (Каспийское, Азовское и Черное моря) иногда бывают причиной отравления типа ботулизма и др. Нередки случаи отравления рыбой несвежей и горячего копчения вследствие ее разложения.

Поэтому организация ветеринарно-санитарного осмотра рыбы и разработка методики ветеринарно-санитарной оценки рыбы и рыбопродуктов является своевременным и необходимым мероприятием.

Свежую рыбу при ее ветеринарно-санитарной оценке, по нашему мнению, следует разделить на четыре категории:

а) рыбы, не имеющие признаков разложения и не пораженные зоонозными гельминтами, которые могут быть выпущены в пищу без ограничений;

б) рыбы, пораженные зоонозными гельминтами (описторхоз, дифиллоботриоз) — в пищу людям допускать нельзя. Они подлежат технической утилизации или уничтожению;

в) рыбы с инфекционными заболеваниями и пораженные протозоями и гельминтами, свойственными только рыбам, но еще способные проявлять энергичное сопротивление в воде, можно допускать в пищу людям при условии быстрой реализации. Рыбы, имеющие наружные признаки заболевания (язвы, водянка, застойная гиперемия) быстро разлагаются, приобретают неприятный зловонный запах — в пищу людям они не допускаются, а поэтому подлежат уничтожению. Однако эту рыбу можно использовать в корм свиньям в хорошо проваренном виде.

Рыб, пораженных гельминтами, локализующимися в кишечнике и в паренхиматозных органах, можно допускать в пищу людям при условии уничтожения пораженных органов. Подлежат утилизации или уничтожению рыбы, имеющие круглых червей и их личинки (*Contracaecum*) в межмышечной соединительной ткани.

Рыб, пораженных протозоями, локализующимися в коже, подкожной клетчатке и в межмышечной соединительной ткани (миксоболиоз, ихтиофтириоз), а также пораженных кокцидиозом и истощенных, в пищу людям допускать нельзя. При миксоболиозных поражениях жабр у диких рыб семейства карповых, а также при рачковых поражениях жабр у щук, жабры должны быть уничтожены, рыбу можно выпускать в пищу на общих основаниях;

г) рыбы, обитающие во внутренних мелких непроточных водоемах, в которые стекают клоачные воды и воды с территорий скотных дворов, неблагополучных по паратифозам или по другим инфекционным заболеваниям, обсеменяются микроорганизмами, патогенными для теплокровных животных и людей. Но сами рыбы невосприимчивы к паратифозным и другим подобным инфекциям. Такие рыбы служат переносчиками микробов, патогенных для теплокровных организмов. Поэтому рыбу, выловленную из загрязненных водоемов, надо реализовать на месте в безусловно свежем виде, не допускать хранения ее в согревающихся кучках и не выпускать на рынок для продажи; рыбу, имеющую признаки несвежести и разложения, можно использовать в корм свиньям в хорошо проваренном виде в количествах 400—500 г на сутки, в смеси с растительными кормами.

* * *

Соленая рыба (сельди, треска, морской окунь и др.), имеющая запах, свойственный данной рыбе, и при сохранении эластичности мышечной ткани и расщепления отдельных мышечных волокон, если при этом кости скелета не отделяются от прилегающих мягких тканей, выпускается в пищу людям

на общих основаниях. Соленая рыба, выделяющая посторонний или гнилостный запах, потерявшая эластичность ткани с расползанием ее и отделением чистых костей, а также имеющая сладковато-пресный привкус, в пищу людям не допускается. Она подлежит скармливанию свиньям из расчета 100—150 г на сутки в хорошо вымоченном и проваренном виде, в смеси с растительными кормами.

Рыбные консервы и пресервы, не имеющие деформации и коррозии банок, используются в пищу без ограничений.

Рыбные консервы в томате и пресервы бомбажные, а также в которых наступило «съедание» полуды олова органической кислотой, обнажение жести и образование ржавчины, не следует допускать в пищу людям. Консервы и пресервы с растворенной полудой бывают расплавлены, имеют металлический сладковатый шипящий привкус и могут служить причиной пищевых отравлений.

Испорченные консервы и пресервы можно использовать в корм свиньям из расчета 150—200 г продукта на сутки в смеси с растительными кормами.
