

**BBC NEWS, 12. května 2017.**

## **Milovníci sushi jsou varováni před nebezpečím parazitů v syrových rybách.**



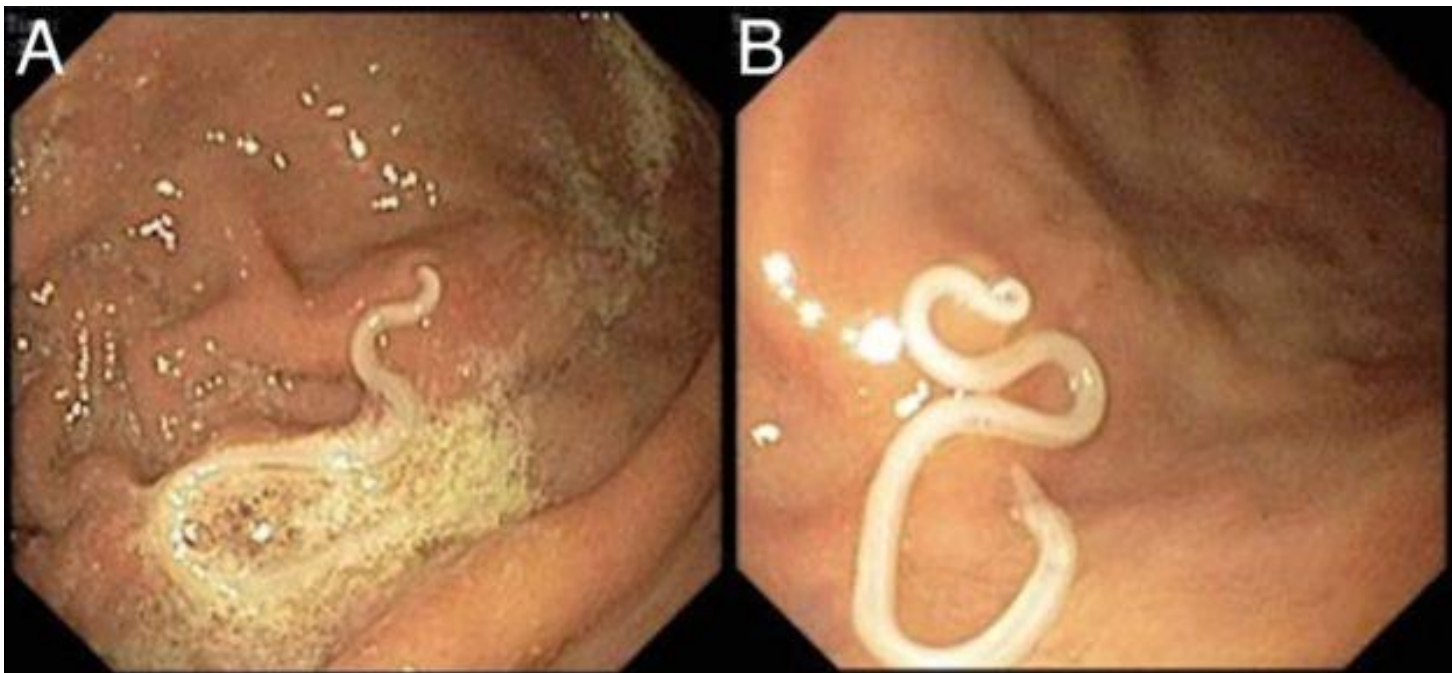
**Milovníci sushi jsou varováni z nebezpečí požití parazitů nacházejících se v syrových nebo nedostatečně tepelně upravených rybách.**

Britský časopis Medical Journal zveřejnil informaci o tom, že rostoucí popularita sushi může být spojena se zvýšenou parazitní infekcí.

Odborníci se zabývali 32-letým mužem z Lisabonu, u kterého byly zjištěny larvy parazitů v jeho střevě. Trpěl bolestí žaludku, zvracením a horečkou po celý týden. Na základě zdravotního vyšetření a krevních testů byl diagnostikován zánět v dolní oblasti žeber. Muž se zmínil, že nedávno jedl sushi. Proto se lékaři začali domnívat, že by se mohlo jednat o Anisakis.

Laboratorním vyšetřením byla potvrzena přítomnost Anisakis spp. Anisakis simplex. Jedná se o parazitického červa trávicího traktu mořských savců. Ten je pro člověka nebezpečný, larvy v tělní dutině či svalovině ryb jsou silným alergenem a člověkem pozřené živé larvy mohou proniknout skrze žaludeční stěnu do vnitřních orgánů.

**K podobným případům došlo v nedávné době i v České republice, kdy Státní veterinární správa prováděla testy a z některých obchodních řetězců musel být stažen Losos divoký uzžený.**



Abyste zabránili infekcím anisakis, doporučuje se **šokové zmrazení** ryb pomocí šokeru GO, BOOSTER případně HiCHEF. Při poklesu teploty vzduchu k hodnotám  $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$  se sníží teplota rybiho masa velmi rychle na  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  a to v celém jeho profilu aniž by došlo ke změně struktury masa. Dále je nutné takto zmražené ryby udržovat při teplotě  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  po dobu nejméně 24 hodin.

Viz evropský předpis č. 1276/2011 ze dne 8. prosince 2011.

**Je velmi důležitější si uvědomit, že nepomůže ryby pouze zmrazit. Je třeba použít výkonný šoker a kvalitní mrazicí skříň, abychom bezpečně zlikvidovali larvy parazita a přitom neporušili strukturu masa a zachovali původní kvalitu ryb.**

Po tomto tepelném ošetření může být ryba skladována při teplotě  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  a jako bezpečný syrový produkt!

**Šokery BOOSTER a HiCHEF mají zabudovaný speciální program pro ošetření čerstvých ryb, aby byly bezpečné a přitom se neporušila jejich nutriční hodnota.**

**friulinox**  
refrigeration excellence

