

## Бактерии в креветках | Des bactéries dans des crevettes

Автор: Лейла Бабаева, [Берн-Женева](#) , 14.02.2019.



Микроорганизмы опасны тем, что их не видно... (@ Andrés Medina, unsplash)  
Невеселая новость для любителей морепродуктов: около 40% импортируемых в Швейцарию сырых креветок, включая продукцию с отметкой bio, заражены бактериями, устойчивыми к антибиотикам, информирует телерадиокомпания RTS.

|  
Triste nouvelle pour les amateurs des crustacés: en Suisse, environ 40% des crevettes crues sont contaminées par des bactéries multirésistantes aux antibiotiques, y compris des crevettes labellisées bio, informe la RTS.

Des bactéries dans des crevettes

Желая больше узнать о качестве ракообразных, ввозимых в Конфедерацию из Индии, Таиланда, Вьетнама и других стран, журналисты отдали продукцию на анализ в одну из бернских лабораторий. Глава службы предупреждения и контроля инфекционных заболеваний Университетского госпиталя Женевы (HUG) Стефан Арбарт отметил, что покупатель не обязательно заболевает, если съест таких креветок. Однако опасность всегда присутствует, и не стоит рисковать своим здоровьем. Тем, кто любит баловать себя нежным бело-розовым мясом, необходимо соблюдать правила гигиены на кухне, а также тщательно мыть руки и посуду.

На вопросы журналистов представители крупных супермаркетов, где продаются креветки, ответили, что выполняют требования законодательства, добавив, что бактерии могут находиться в воде, в которой разводят этих ракообразных. Также они подчеркнули, что микроорганизмы гибнут во время приготовления креветок.

Если говорить о странах-производителях, то один из крупнейших на сегодня – Вьетнам. В то же время, вьетнамский эксперт по болезням креветок, основатель лаборатории Shrimpveter laboratory Лок Тран отметил, что в его стране недостаточно возможностей для проведения исследований в этой области, а также нет специализированных служб для фермеров-производителей креветок. Желая восполнить пробел, он открыл две лаборатории, которые анализируют продукцию на наличие патогенов и проводят различные исследования, связанные с десятиногими ракообразными.

Интересный факт: во Вьетнаме и других странах производители нередко удаляют один глаз креветкам, после чего они дают более многочисленное потомство. В лаборатории Лок Трана животным сохраняют оба глаза. Эксперт пояснил, что иначе их потомство будет слабее, а сами креветки-матери быстрее состарятся.

Стратегия Лок Трана – лучше предупредить, чем лечить. Его сотрудники успешно применяют пробиотики для укрепления здоровья креветок и очищения водоемов для их разведения. Если во Вьетнаме появится достаточно таких лабораторий, то, возможно, швейцарские эксперты будут находить меньше бактерий в импортных креветках.

Что касается швейцарских креветок, то в качестве примера производителей можно назвать семью Кунц, которая разводит ракообразных на своей ферме в Бургдорфе (кантон Берн). Раньше они разводили свиней, однако в 2015 году из-за возросшей конкуренции решили перепрофилироваться. Придуманная ими система очень проста: десятиногие растут в соленой воде, температура которой поддерживается на одном уровне благодаря солнечным панелям, установленным на крыше.

Ирэн и Фриц Кунц не используют антибиотики и гормоны роста и ежегодно продают 700 кг креветок ресторанам и местным жителям. В настоящее время они планируют увеличить производство до 2,5 тонны в год.

## [Женева](#)

Статьи по теме

[Бернский госпиталь борется с мультирезистентными бактериями](#)

[Резиновые уточки – желтые монстры?](#)

[Швейцария передаст производство молочнокислых бактерий в частные руки](#)

[Бактерии против антибиотиков: борьба за выживание](#)

---

**Source URL:** <https://nashgazeta.ch/news/sante/bakterii-v-krevetkah>