

## Как я научился собирать моллюсков (начав с ознакомления с картой безопасных зон для добычи моллюсков!)

Хотя любительская добыча моллюсков является круглогодичным занятием, она особенно популярна летом, когда тёплая погода и дневные отливы облегчают их вылов. Однако более высокие температуры могут также создавать благоприятные условия для образования морских (солёноводных) биотоксинов. Морские биотоксины – это чистый яд, который накапливается в моллюсках при определенных условиях среды (таких, как: высокая температура, солнечный свет и богатая питательными веществами вода). Термическая обработка в процессе приготовления моллюсков не избавляет их от токсинов, а это значит, что употребление в пищу моллюсков, содержащих биотоксины, может привести к серьезному заболеванию или даже смерти.

С целью снижения этого риска, прежде чем приступить к сбору моллюсков, нужно свериться с [Картой безопасных зон для сбора моллюсков Департамента здравоохранения штата Вашингтон \(DOH\)](#) (данный веб-сайт доступен только на английском языке). Карта безопасных зон для сбора моллюсков обновляется ежедневно и является самым надёжным источником информации о закрытии пляжей. На ней указано, какие участки являются безопасными для любительского сбора моллюсков, а какие из них закрыты вследствие наличия здесь опасных токсинов или загрязнения окружающей среды.

По прибытии на место сбора моллюсков обратите внимание, нет ли на этом участке табличек с надписью о том, что пляж «Срочно закрыт». Они представляют собой предупредительные знаки ярко-красного цвета и выглядят так же, как на картинке ниже.



Подобные знаки будут установлены в местах сбора моллюсков на период закрытия этой пляжной зоны.

## Тестирование моллюсков на содержание токсинов

Каким образом Департамент DOH может определить, безопасны ли добываемые моллюски для употребления в пищу? Ответ на этот вопрос следующий: на основе регулярных многократных анализов моллюсков на наличие токсинов, которые местные органы здравоохранения (подобные нашему!) систематически проводят в партнерстве с Департаментом здравоохранения DOH. Мой коллега – специалист в сфере санитарно-гигиенического состояния окружающей среды по имени Леонард всё лето – с мая по октябрь – проводит на пляжах и пристанях округа Кинг. Он собирает голубых мидий и масляных моллюсков и доставляет их в лабораторию Департамента DOH. Затем Департамент DOH проверяет моллюсков, чтобы определить, следует ли закрыть какие-либо участки побережья для добычи моллюсков. Нужно, как говорится, чтобы «вся деревня» участвовала в таком важном деле, как обеспечение безопасности морепродуктов!

Недавно я увязался за ним, чтобы посмотреть, как это всё происходит. Наша первая остановка была на пристани, расположенной в южной части округа Кинг (South King County). На причале Леонард вытащил металлическую проволочную ловушку с мидиями, которая была покрыта вросшими в неё ракушками. Чтобы промыть мидии и очистить ловушку, он пересыпал мидии из ловушки в ведро, частично заполнив его (и выпустив при этом на волю пару угрей, случайно заплывших туда, очевидно, чтобы перекусить). И это очень важный шаг в нашем анализе, так как для того, чтобы мидии продолжали поглощать воду, нужно, чтобы вода могла беспрепятственно поступать в ловушку и вытекать из неё. Затем, когда исследователи Департамента DOH проведут анализ мидий, они получат хорошее представление о качестве этой воды. В общем и целом, это была довольно короткая остановка!



*Леонард собирает мидий на пристани в южной части округа Кинг*

Следующая наша остановка, которую мы сделали, продвинувшись дальше на юг, потребовала от нас несколько более активной работы. На этот раз мы пришли сюда, чтобы выкапывать моллюсков – а именно представителей такого их вида, как масляные моллюски. Нам не пришлось идти слишком далеко – имея за плечами двадцатилетний опыт работы, Леонард хорошо знает, где их искать. Должен признаться, что несмотря на то, что я вырос в этих краях, моллюсков я собирал впервые! К счастью, Леонард оказался отличным учителем. Он показал мне, что именно следует искать в песке, и где начинать копать. Он также показал мне, как распознать масляных

моллюсков, у которых по всей раковине проходят горизонтальные линии. Они крупнее, чем другие виды, которые здесь можно увидеть – такие, например, как молодь жесткой ракушки (с вертикальными линиями от основания до отверстия). Мы специально выбираем масляных моллюсков, так как они дольше, чем другие виды, сохраняют токсины и поэтому лучше подходят для анализа.



*Масляные моллюски (а не камни, как я ошибочно подумал, когда нашёл свой первый моллюск).*

После короткой остановки на обед мы посетили еще два участка – ещё один, где нужно было копать моллюсков, и ещё один – где нужно было собирать мидии. После этого наш день закончился поездкой в город Shoreline, где находится лаборатория Департамента общественного здравоохранения DOH. Там моллюски будут проанализированы на наличие биотоксинов. Полученные результаты помогут специалистам принять решение по поводу того, следует ли закрыть пляжи для любительского вылова моллюсков немедленно или можно ограничиться прогнозированием сроков возможного закрытия пляжей, которое может потребоваться в будущем.

**Собирайте урожай моллюсков безопасно и узнавайте больше**

Если вы собираетесь отправиться на пляж за добычей моллюсков, всегда [сначала сверяйтесь с картой, чтобы узнать, какие участки открыты и безопасны](#) (данный веб-сайт доступен только на английском языке). Прибыв на место, ищите знаки экстренного закрытия зоны, подобные тому, который изображен в начале этого блога. Сбор урожая моллюсков может быть отличным

круглогодичным занятием, однако, как всегда, прежде чем отправиться за добычей моллюсков, важно обо всём узнать заранее.

Вам также следует посетить [веб-страницу Департамента рыбного хозяйства и охраны дикой природы штата Вашингтон](#), посвященную сбору моллюсков (данный веб-сайт доступен только на английском языке), чтобы узнать о сроках начала сезона сбора урожая, ограничениях на размер моллюсков и о лимите на объёмы вылова. Вы можете узнать больше о биотоксинах, посетив [веб-страницу Департамента здравоохранения штата – «Морские биотоксины»](#) (данный веб-сайт доступен только на английском языке).