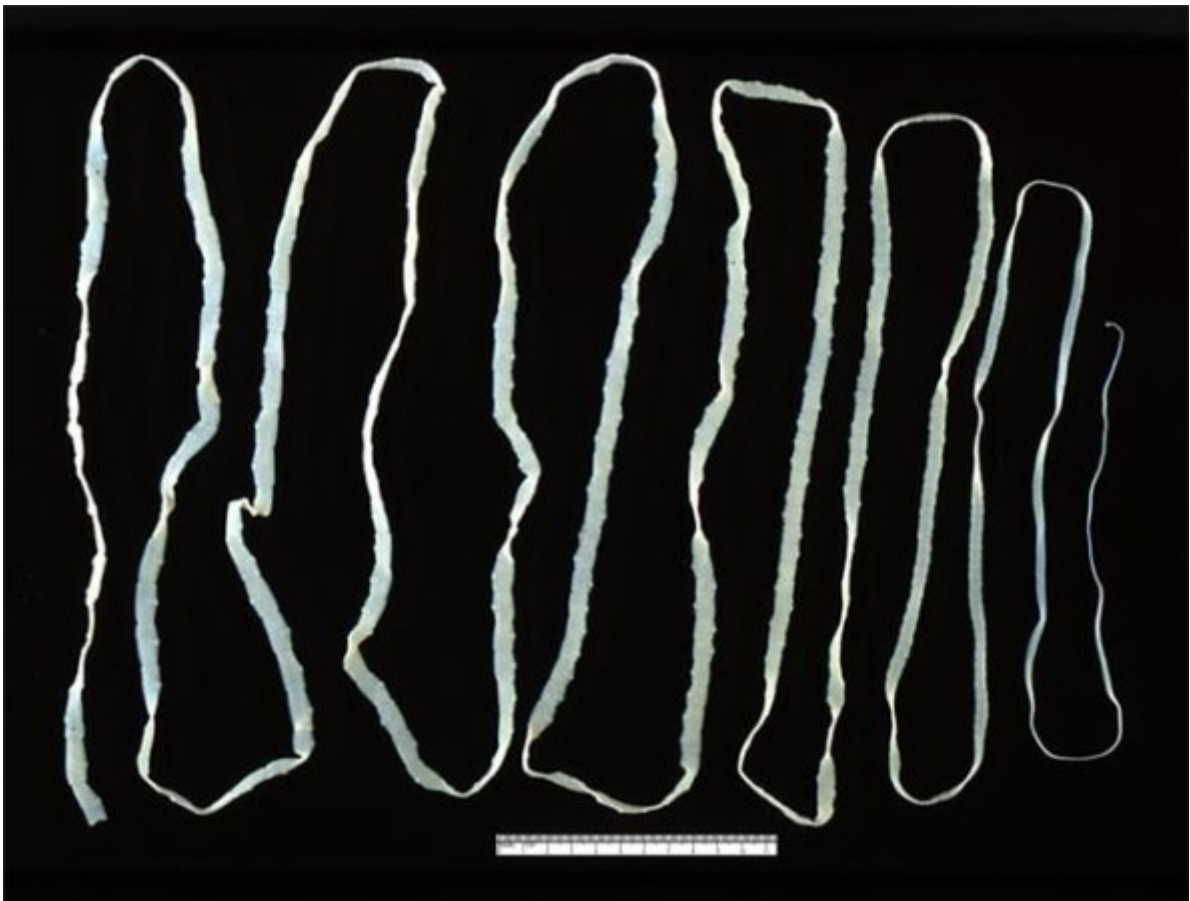


Гельминтозы рыб опасные для человека.

Есть много путей заражения человека паразитами. Один из основных – употребление в пищу рыбы, не прошедшей достаточную термическую обработку. Паразиты в рыбе встречаются часто: статистика утверждает, что примерно 90% всех особей, обитающих в пресной и морской воде, поражены глистами. Об этом должны знать любители вяленой, соленой, копчёной рыбы, а также суши и сашими. Рассмотрим, насколько опасны рыбные глисты для людей и что предпринять, если рыба оказалась заражённой. Не все червячки, поражающие организм рыб, могут заразить людей. Но важно осознавать, какие именно паразиты опасны для человека, в каких разновидностях рыбы они живут. Это позволит минимизировать риск инвазии.

Какие глисты в рыбе несут опасность людям?

Лентец (солитёр) – провоцирует развитие заболевания дифиллоботриоз. Он вырастает до 12 м и в организме людей живёт десятилетиями. Этот вид ленточных червей поражает щуку, ерша, окуня, налима, судака, иногда встречается в лососе. Его личинки довольно крупные, окрашены в белый цвет. В длину достигают 5 мм, в ширину – 3 мм. Они встречаются в мускулатуре рыбы, а также во внутренних органах. Количество личинок очень большое, поэтому их несложно заметить в сырой рыбе во время её разделки.



Двуустка (кошачья, а также сибирская) – провоцирует развитие описторхоза. Этот паразит относительно небольших размеров – 8–13 мм, у человека поражает печень, жёлчный пузырь, его протоки, поджелудочную железу. Заразиться можно, употребляя рыбу, относящуюся к семейству карповых. К данной группе относятся краснопёрка и сазан, лещ и плотва, язь и елец, жерех и линь. Опасность в том, что личинки двуустки очень мелкие. Рыба может выглядеть здоровой, а в её плоти при этом находятся тысячи яиц паразитов.



Перечисленные болезни приводят к тяжёлым последствиям. В первую очередь страдает желудочно-кишечный тракт, а также иммунная система. Гельминты разрушают внутренние органы, выделяют токсины, отравляющие организм. Также паразиты поглощают основную массу питательных веществ, что приводит к истощению. Особенно опасно это для детей. Если они систематически недополучают витамины, минералы и другие полезные вещества, может начаться отставание в физическом и психическом развитии. Учитывая столь пагубные последствия, важно избегать употребления в пищу рыбы, поражённой гельминтами. Бывают случаи, когда червячков в рыбе обнаружить легко. Во время разделки половозрелые особи или крупные личинки заметны невооружённым глазом. В подобных ситуациях сомнений в том, что рыба заражена, не остаётся. Важно уметь отличать нормальную рыбу от заражённой. О поражении гельминтами может свидетельствовать внешний вид рыбы. Если на её поверхности есть черные пятна, то это явный признак

заражения. Чтобы отличить заражённую рыбу, перед приготовлением и употреблением важно провести её тщательный осмотр. Необходимо убедиться, что внутренние органы и жабры чистые, в них нет глистов. Также обращайте внимание на ткани. Заподозрить, что в рыбе живут паразиты, могут и рыбаки во время ловли. У таких особей особое поведение – они держатся на поверхности воды, отличаются вялостью, также у них раздуто брюхо. При нажатии на живот такой рыбы глист может показаться. Рыбу с паразитами часто можно определить ещё во время ловли. Если вы поймали заражённую рыбу в водоёме, не стоит отпускать её обратно. Такую особь лучше закопать в месте, куда не доберутся животные. Что делать, если в рыбе черви? Глисты бывают в речной и морской рыбе, в частности в красной рыбе. Если вы их обнаружите, такой продукт лучше не употреблять. Особенно опасно есть рыбу с солитёром.

Если же есть подозрения на то, что рыба заражена, и вы планируете употреблять её в пищу, следует соблюдать следующие правила: глисты и их личинки погибают при высоких температурах, поэтому её необходимо варить и жарить минимум 20 минут, а выпекать в духовке – минимум 30 минут; в солёной рыбе паразиты гибнут на протяжении 14–16 суток; в замороженной рыбе паразиты также погибают – при заморозке при температуре $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ она обеззараживается за 6 часов, $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ – за 36 часов, а $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ – за 60 часов. Специалисты утверждают, что мелкие красные черви, которые часто встречаются в рыбе, для людей безопасны. Но её также следует подвергать тщательной термической обработке. В какой рыбе нет паразитов? Паразиты встречаются во всех видах рыбы, которая выросла в природных водоёмах, кроме осетровых. Также чистой от гельминтов считается рыба, выращенная в искусственных водоёмах, если её кормили искусственными кормами и регулярно лечили от паразитов. Если после употребления рыбы, особенно не прошедшей достаточную термическую обработку, у вас ухудшится состояние здоровья – поднимется температура, будут расстройства пищеварения, рвота, боли в области живота, лихорадка, упадок сил – стоит обратиться к доктору. Он назначит диагностику, позволяющую подтвердить либо исключить диагноз.

Чтобы минимизировать риск заражения глистами при употреблении рыбы, следует покупать этот продукт в магазинах, куда он поступает после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и с ветеринарными сопроводительными документами, подтверждающими его безопасность для покупателей. Также рыбу нужно готовить, соблюдая технологию. От употребления сырой и малосолёной рыбы лучше отказаться.

Границы Всеволожского района проходит по берегу Ладожского озера, реке Неве и значительное количество реализуемой на территории

района рыбной продукции изготовлено из выловленной в указанных водоемах рыбы.

В настоящее время ГБУ ЛО «СББЖ Всеволожского района» создан и оснащен современным оборудованием рыбоконтрольный пункт в поселке Ладожское озеро для осуществления ветеринарно-санитарного контроля выловленной в этих водоемах рыбы, чтобы исключить попадание недоброкачественной и опасной для здоровья людей рыбы на столы жителям нашего района.

По всем вопросам связанным с несанкционированной торговлей рыбой и продукцией изготовленной из нее следует обращаться в ЛО «СББЖ Всеволожского района» по телефонам 8-813-70-38-003, 8-800-350-29-03 или по телефону горячей линии 8-921-855-94-85.

Ветврач эпизоотолог Аршаница Д.Н.