

# Паразитарные болезни при употреблении в пищу сырой рыбы

ПУТИ ЗАРАЖЕНИЯ	ДИФИЛЛОБОТРИОЗ	ОПИСТОРХОС	ПРОФИЛАКТИКА
<p>Заражение человека живыми личинками дифиллоботриид и описторхиса может происходить при употреблении в пищу сырой, слабосоленой или недостаточно обработанной каким-либо термическим способом рыбы, что связано с относительно высокой устойчивостью этих паразитов к воздействию температуры и солевых растворов.</p> 	<p>Встречаются у рыб в капсулах на поверхности пищевода, желудка, пилорических придатков кишечника, печени, гонад и в мускулатуре. В цикле их развития участвуют: мелкие ракообразные и рыбы, а также наземные плотоядные животные: медведи, свиньи, собаки, кошки и многие другие и птицы: чайки, гагары, бакланы. В рыбе плероцеркоиды находятся в плотной или тонкой полупрозрачной капсуле, похожей на рисовое зернышко, из которой при разрушении выходит личинка белого или кремового цвета, в расслабленном состоянии имеющая длину 50–55 мм и ширину 1–3 мм. Наиболее высокая зараженность плероцеркоидами рыбы (семейство сиговые), в частности омуля регистрируется в озере <b>Байкал</b>, также встречается в реке <b>Ангара, Братском и Усть-Илимском</b> водохранилищах. Дифиллоботриоз человека характеризуется <b>расстройством кишечника, тошнотой, головокружением, слабостью, анемией</b>. В кишечнике человека лентец может вырастать до <b>5–7 м</b> длиной. Удаляется из организма с помощью медикаментозных средств в стационарном лечебном учреждении.</p>	<p>Возбудитель болезни — описторхис — листовидный червь длиной до 1,2 см. В развитии паразита участвуют два промежуточных, первый из которых — мелкий пресноводный моллюск битиния, а второй — какая-либо рыба из семейства карповых (язь, лещ, елец, плотва, линь, красноперка, густера, подуст, жерех, сазан). Если по истечении 5–6 недель пораженная рыба будет съедена человеком или плотоядным животным, то через 10 —12 дней проникая <b>в желчные протоки печени или в желчный пузырь</b> личинки описторхиса достигнет половой зрелости и начнет <b>откладывать яйца</b>. Описторхисы могут жить в организме основного хозяина длительное время, при этом они наносят ему значительный вред. Возникает <b>цирроз печени, холецистит, нарушается пищеварение</b>. Обычно заболевание описторхозом начинается остро - температура достигает <b>39-40 °С</b>.</p>	<p>Чтобы обезопасить себя от заболевания дифиллоботриозом или описторхозом, населению надо помнить, что ни в коем случае нельзя употреблять в пищу сырую рыбу. Жарить ее необходимо с пропариванием под крышкой или в духовке, варить не менее 10–15 мин. с момента закипания. Промышленные способы переработки рыбы (консервирование, засолка, копчение) полностью уничтожают личинок. Кроме того, личинки гибнут в условиях <b>заморозки при –20° С</b> в течение <b>1–2 суток</b>; в морозильной камере бытового холодильника при <b>–4° С</b> — через <b>25–30 дней</b>; при домашнем способе посола в холодильнике — не раньше, чем через <b>15 дней</b>. Готовить любые блюда из «условно годной» рыбы, а также скармливать ее домашним животным в сыром виде можно только после промораживания.</p> 