

Что можно съесть вместе с рыбой? Часть вторая.

Насколько же заболевание рыбы может быть опасным для здоровья человека и домашних животных? Это серьезная тема, немного жутковатая, но отнеситесь к этому с пониманием: предупрежден – значит вооружен!

Сегодня в статье речь пойдет о парочке неприятных паразитов, таких, как скребень и кошачья двуустка.

Скребни или, по-другому, колючеголовые – это небольшие черви, длина которых может достигать двух сантиметров, имеют немного плоское удлинненное тело, где широкая его часть является головой, а сами они сплошь покрыты шипами. По цвету могут быть красно-оранжевыми, белыми или коричневыми, поэтому их нетрудно обнаружить при разделке рыбы.

Встретить их можно только в кишечнике. Так как скребни не имеют своей пищеварительной системы, то они паразитируют на внутренних стенках кишечника, всасывая пищу всем своим телом. Голова скребня снабжена хитиновыми крючками, которыми он и прикрепляется к стенкам кишечника, и эти крючки порой бывают такие острые, что скребень может даже прокусить кишечник, и таким образом попасть в полость тела рыбы (животного).

Замечено, что довольно часто скребни паразитируют в кишечнике налимов, щук, окуней, угрей, карпов, лососей, сигов. Встречаются и у других рыб. Как они к ним попадают? Довольно просто. Самка скребня откладывает яйца в кишечнике рыбы. Оттуда яйца попадают в водоем, где подбираются водяными осликами, бокоплавами и прочими рачками. В их теле они развиваются до личинок. Рачков с личинками поедает рыба, в кишечнике которой и развивается уже половозрелый паразит. Далее цикл повторяется.

Рыба, пораженная скребнем, худеет, плохо развивается и зачастую погибает. Нередко случается так, что рыба для скребня является лишь временным пристанищем, а основным – рыбоядные млекопитающие, включая, естественно, и человека.

В некоторой степени, скребни могут представлять опасность для здоровья человека. Не смертельную, но все же... Заболевание такое называется акантоцефалез, а лечение приблизительно такое же, как при глистах.

Чтобы избежать этой неприятной участи, рыбу, пораженную скребнем, необходимо хорошенько выпотрошить, промыть, а перед употреблением хорошо прожарить или проварить.

Кошачья двуустка – это тоже червь, и довольно опасный паразит. Заразиться им можно только через рыбу.

По внешнему виду это плоский червь длиной до полутора сантиметров, с ярко-желтой или оранжевой окраской, потому хорошо заметный. Паразитирует он в кишечнике и печени человека, кошек, собак, других плотоядных животных, употребляющих рыбу в пищу.

Опасность подхватить вышеуказанного паразита существует при употреблении в пищу сырой, а также недостаточно прожаренной или проваренной рыбы, пораженной кошачьей двуусткой. При попадании в организм человека, паразит стремится в желчные протоки и печень, где может жить до двадцати (!) лет. Болезнь называется описторхоз...

Симптомы заболевания проявляются у разных людей по-разному, но чаще всего – это тошнота, слабость, головные боли, повышенная раздражительность, боли в правом подреберье. Увеличивается печень, человек может часто температурить, возможно развитие желтухи, часто возникает рвота. Определяют заболевание человека кошачьей двуусткой по наличию в его кале или желчи яиц паразита. Лечение долгое, и приятного в этом мало.

Что нужно знать, чтобы не заразиться кошачьей двуусткой?

Во-первых, если рыба слабосоленая (при засоле от двенадцати до двадцати четырех

Что можно съесть вместе с рыбой

Автор: admin

02.03.2011 22:30 -

часов), то личинки кошачьей двуустки не погибают.

Во-вторых, даже при замораживании пораженной рыбы до минус двенадцати градусов, личинки паразита погибнут только через три недели, а при замораживании крупной рыбы до минус двадцати пяти градусов – только через месяц.

В-третьих, необходимо соблюдать правила личной гигиены – после работы с рыбой тщательно мыть руки с мылом.

И в-четвертых, употреблять в пищу только хорошо проваренную, прожаренную, прокопченую, просоленную рыбу.

Бояться не надо! Нужно просто знать причины и способы борьбы. Читаем дальше?

Автор - **Владимир Мао**

[Источник](#)