

АКТУАЛЬНО

# Варись рыбка, большая и маленькая

Следуй правилам – избежишь опасности!

**С детства мы знаем, как вкусна и полезна рыба, вареная, жареная, запеченная в духовке. Нам говорят про фосфор, йод и омега-3, однако часто забывают предостеречь, что именно рыба может стать серьезной причиной возникновения не самого приятного заболевания, которое называется описторхоз. Эту «неуправляемую» паразитарную болезнь трудно диагностировать, ее симптомы многообразны и неспецифичны, она вызывает ряд серьезных осложнений, а ее исход бывает самым неблагоприятным. Рассказать о том, как попадают паразиты в организм человека и домашних животных, и как предупредить болезнь, мы попросили главного специалиста Управления ветеринарии Ленинградской области, ихтиопатолога Виталия ЖДАМИРОВА.**



Виталий Ждамиров исследует партию мальков форели



Лещ вкусен и полезен, главное – хорошо прожарить!

## Как можно заразиться?

Рыба – это живой организм, и это вполне нормально, что в ней могут находиться различные виды паразитов. Часть из них абсолютно безопасна для здоровья людей и животных, но есть и те, которых стоит опасаться. Они называются антропо-зоонозы. Описторхоз и как разновидность его – псевдамфиломоз – заболевание, вызываемое плоскими червями класса сосальщиков. Это совсем мелкие паразиты ланцетовидной формы длиной от 8 до 18 мм. Развиваются они при помощи двух промежуточных хозяев, после чего попадают к человеку или любому плотоядному животному, тем самым заражая его и вызывая заболевание.

Основным источником заражения является больной человек или животное, естественные отправления которого вместе с яйцами паразита попадают в воду. В дальнейшем яйца могут заглотить улитки (первый про-

межуточный хозяин), в теле которых и будут размножаться личинки паразита, затем они выйдут в воду в виде церкарий. Далее личинки попадают в рыбу (второй промежуточный хозяин). В основном, речь идет о пресноводной рыбе семейства карповых. Для Выборгского района и Ленинградской области это плотва, язь, лещ, карась, красноперка и некоторые другие. Личинка внедряется в тело рыбы, там покрывается оболочкой и спокойно ждет, когда ее съест окончательный хозяин – либо человек, либо рыба-птица, кошка или собака, другие плотоядные животные. Таким образом происходит распространение инфекции.

Заражение человека и животных происходит при употреблении плохо обработанной или сырой рыбы. В желудочно-кишечном тракте капсула и оболочки личинок растворяются, в результате чего метацеркарии мигрируют в общий желчный проток, внутрипеченочные желчные протоки, а также в протоки поджелудочной железы.

## Каковы же симптомы заболевания?

После заражения описторхозом симптомы у взрослых могут не проявляться довольно длительное время, однако после начала активности гельминтов обнаружить их не составит труда. Прежде всего, беспокойство должны вызвать ломота в суставах и мышцах, озноб,

резкое увеличение или падение температуры, возможна тошнота или рвота, плохой аппетит, понижение массы тела. Может возникнуть болезненность в правом подреберье, пототделение, кожный зуд в виде так называемой крапивницы. Клиническая картина острого описторхоза характерна для многих инфекционных заболеваний. Поэтому диагностика его затруднена.

Что касается животных, они тоже могут стать вялыми, часто пить и терять массу тела. Поэтому кормить их сырой рыбой все-таки не стоит.

Что касается лекарств от заболевания, они есть. Однако, проходить лечение необходимо под строгим контролем медиков. Кстати, и диета тогда тоже предписывается (отварные и паровые блюда, исключение из меню сладкого и сдобы, а также соленого и острого). И лечиться вы будете примерно полгода.

## Достаточно просто НЕ заразиться...

Соблюдая правила термической обработки рыбы, неприятностей можно избежать. Итак, варить рыбу следует порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания, рыбные пельмени — не менее 5 минут с момента закипания. Рыбу (рыбные котлеты) необходимо жарить порционными кусками в жире 15 минут. Крупные куски рыбы весом до 100 г следует жарить в распластанном виде не менее 20 минут. Мелкую

рыбу можно жарить целиком в течение 15—20 минут. Рыбные пироги необходимо выпекать не менее 60 минут.

При копчении паразиты тоже погибают, а вот с вяленой рыбой стоит быть осторожным. Ее стоит сначала крепко просолить. Для примера, на 10 кг рыбы потребуется 2 кг соли. Если это мелкая рыба, выдерживать в соляном растворе необходимо в течение 21 дня. А потом не менее трех недель вывешивать и высушивать. Если речь идет о крупной плотве, ее в соли стоит подержать не менее 40 дней!

И еще. Ни при каких обстоятельствах не употреблять сырую воду, будь то вода из ручьев, колодцев или водопровода. При этом, чтобы знать наверняка, что все паразиты, могущие находиться в загрязненной воде, погибли, кипятить ее лучше не менее десяти минут.

## Как ветеринары исследуют рыбу?

Исследованию подлежат все партии рыбы, предназначенной для реализации. Сразу отбирается проба, и проводится ветеринарно-санитарная экспертиза тех органов рыбы, в которых могут быть опасные паразиты. Как правило, это мышцы (потому что люди едят именно мускулатуру), район спинного плавника. Кроме того, у товарной рыбы исследуется икра и полости тела. Обращают внимание ветеринары и на внешний вид рыбы. Методик исследований много, но это уже профессиональные моменты.

Если паразиты обнаружены, естественно информируется хозяин партии, при не критичной ситуации предлагается обеззаразить рыбу в виде заморозки. Если же возбудителей слишком много – она уничтожается.

## Эффективен ли контроль за рыбой в Выборгском районе?

В Управлении ветеринарии Ленинградской области отмечают высокий уровень эффективности работы выборгских специалистов. В настоящее время в регионе действуют несколько центров эпизоотического и экологического мониторинга акваторий, один из которых находится в Приморске. И сегодня это самый эффективно работающий центр. Здесь и специалисты, и опыт, и оборудование – все подчинено одной цели – повысить контроль за состоянием рыбных ресурсов. Кроме того, сегодня на выборгской станции по борьбе с болезнями животных оборудована мощная вирусологическая лаборатория с современным диагностическим оборудованием, которое позволяет в короткие сроки обнаружить вирусные заболевания рыбы. И это будет первая такая лаборатория в Ленинградской области! К слову, сегодня рыбоводам, к примеру, приходится отвозить посадочный материал (мальков) для исследования на вирусологические заболевания в Москву или Владимир. Это долго и накладно. Теперь же эту проблему удалось решить, тем самым закрыв большое «пятно» в сфере безвредной рыбы. Если учесть, что в Выборгском районе действует 9 рыбоводных предприятий – они, несомненно, получат настоящий подарок.

А чтобы рыбка все-таки радовала вас, просто будьте бдительны!

Записала  
Наталья БЕРЕЗОВСКАЯ

ВЕСТИ ИЗ ВЫСОЦКА

## Под шорох листьев

В Высоцком детском саду прошел праздник, посвященный осени. Каждую осень дети и воспитатели вместе с родителями заранее готовятся к празднику. Шьют костюмы, разучивают роли, учат стихи и песни, пекут пироги.

Нынешний праздник удался на славу! В роли осени выступила Ева ГРИГОРЬЕВА. Осень принесла в корзину щедрые дары: урожай овощей. Она загадывала ребятам загадки, и они дружно отвечали.

Дети танцевали, играли, читали стихи, пели частушки и песни. В разгар праздника в детском саду внезапно появилась Баба Яга вместе со своими помощниками. Роли сказочных персонажей исполнили воспитатели детского сада Светлана КЫЗЬЮРОВА, Надежда КОТОВА, Елена ЛАЛАКОВА. Гуси-лебеди подхватили осень и унесли далеко – далеко. Но воспитатели детского сада не растерялись. Зная волшебные слова, они смогли вернуть осень на праздник. Ребятам помогли воспитатель Ольга РЕДЬКИНА и музыкальный руководитель Татьяна ЕЗОВИТОВА. А потом всех ждали аппетитные пироги!

Вера ПЕШКИЧЕВА

НАЦПРОЕКТЫ

## УЗИ – прямо в школе

Для проведения выездных профосмотров детей в учебных заведениях и детских садах комитет по здравоохранению Ленинградской области закупил во все детские поликлиники портативные диагностические УЗИ-аппараты.

Теперь медики смогут проводить углубленный осмотр юных жителей региона, что позволит улучшить качество первичной медико-санитарной помощи и приведет к снижению длительности ожидания осмотров врачами-специалистами. В Ленинградской области, как и в целом в Российской Федерации, проводятся профилактические осмотры несовершеннолетних в возрасте от 0 до 17 лет. Диспансеризация помогает выявлению заболеваний на ранней стадии или предрасположенности к ним для своевременного назначения лечения и социальной адаптации.

При отсутствии в районах необходимых специалистов для проведения диспансеризации привлекаются врачи-специалисты из Детской областной клинической больницы, где сформирована специальная выездная бригада.

Добавим, в нынешнем году в Ленинградской области в рамках нацпроекта «Здравоохранение» начата реализация регионального подпроекта «Развитие детского здравоохранения», предусматривающего создание современной инфраструктуры в поликлиниках и больницах.

Публикация подготовлена  
пресс-службой  
губернатора и правительства  
Ленинградской области