

РЫБЫ
ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ
ХОЗЯЕВА ПАРАЗИТОВ

ДИФИЛЛОБОТРИОЗ

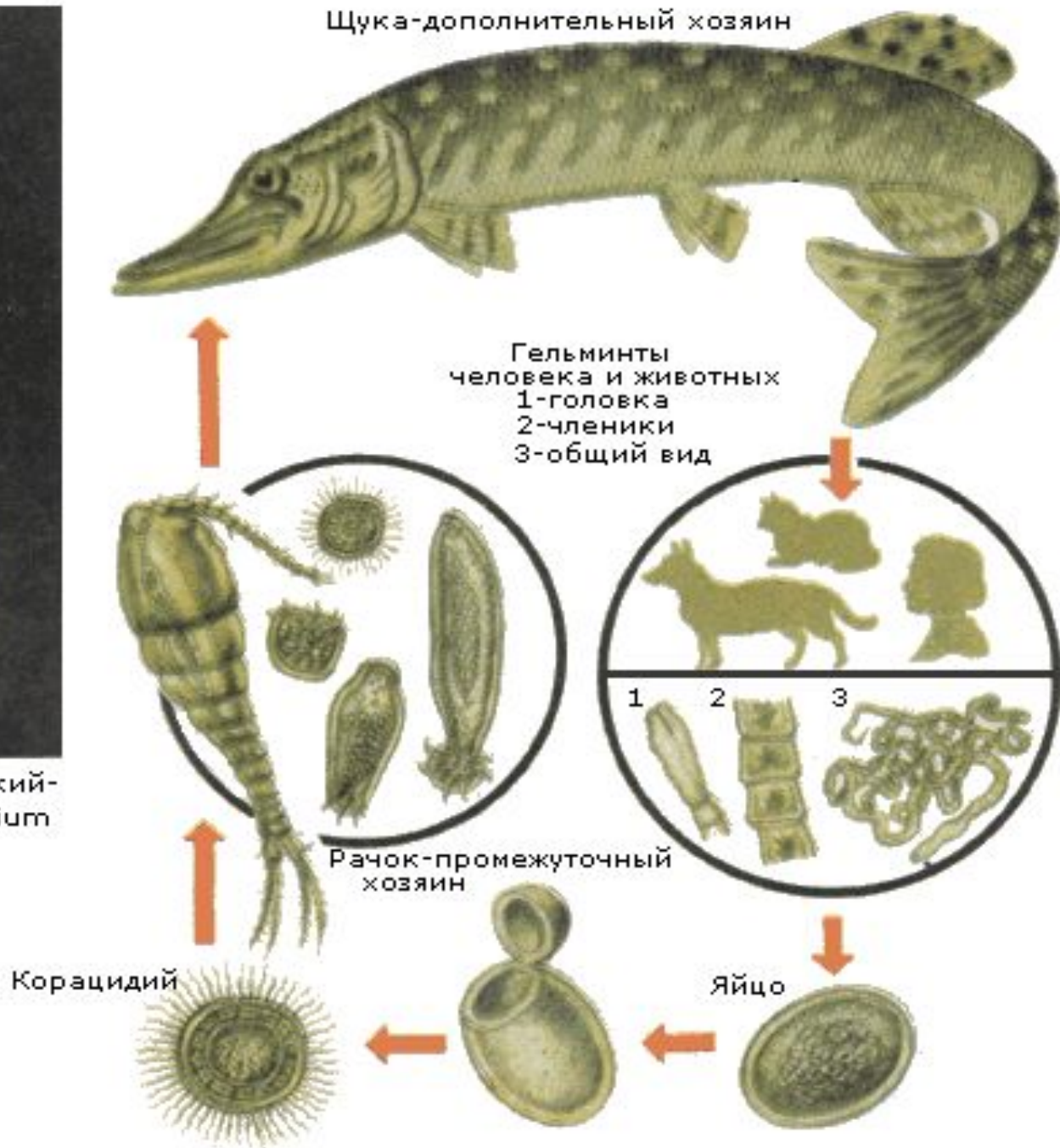
Дифиллоботриоз. Возбудитель - широкий лентец. В кишечнике человека из личинки вырастает червь длиной 8–12 м и более. Обычно у человека обитает один, реже несколько лентецов, но описаны случаи паразитирования 100 и более особей. Продолжительность жизни паразита исчисляется годами: 10, 20 и более лет. При этом периодически часть концевого отдела стробилы отторгается и в виде ленты выделяется с испражнениями при дефекации.

Источник заражения: окунь, ёрш, щука, налим, дальневосточные лососёвые, пойманные в Волге, реках Сибири, Дальнего Востока и севера европейской части России.

Проявления болезни: изменение аппетита, слабость, тошнота (особенно натощак), реже рвота, слюнотечение, отрыжка, изжога, урчание в животе, давление в животе, неустойчивый стул, головная боль, раздражительность, иногда зудящая сыпь.



Лентец широкий-
Diphyllobothrium latum



ЛИГУЛЁЗ

Лигулез. Возбудитель - неполовозрелые формы ленточных червей-ремнецов длиной до 120 см.

Половозрелые особи живут в кишечнике, рыбоядных птиц: чаек, поганок, бакланов, цапель. Это так называемые окончательные их хозяева. Кроме них в развитии ремнецов участвуют 2 промежуточных хозяина - циклопы и рыбы, в основном карповые (лещ, густера, плотва, красноперка, вобла). Попадая в кишечник вместе с пищей, а затем, в полость тела рыбы, паразиты растут, питаются за счет хозяина, сдавливают внутренние органы, вызывают нарушение их функций.

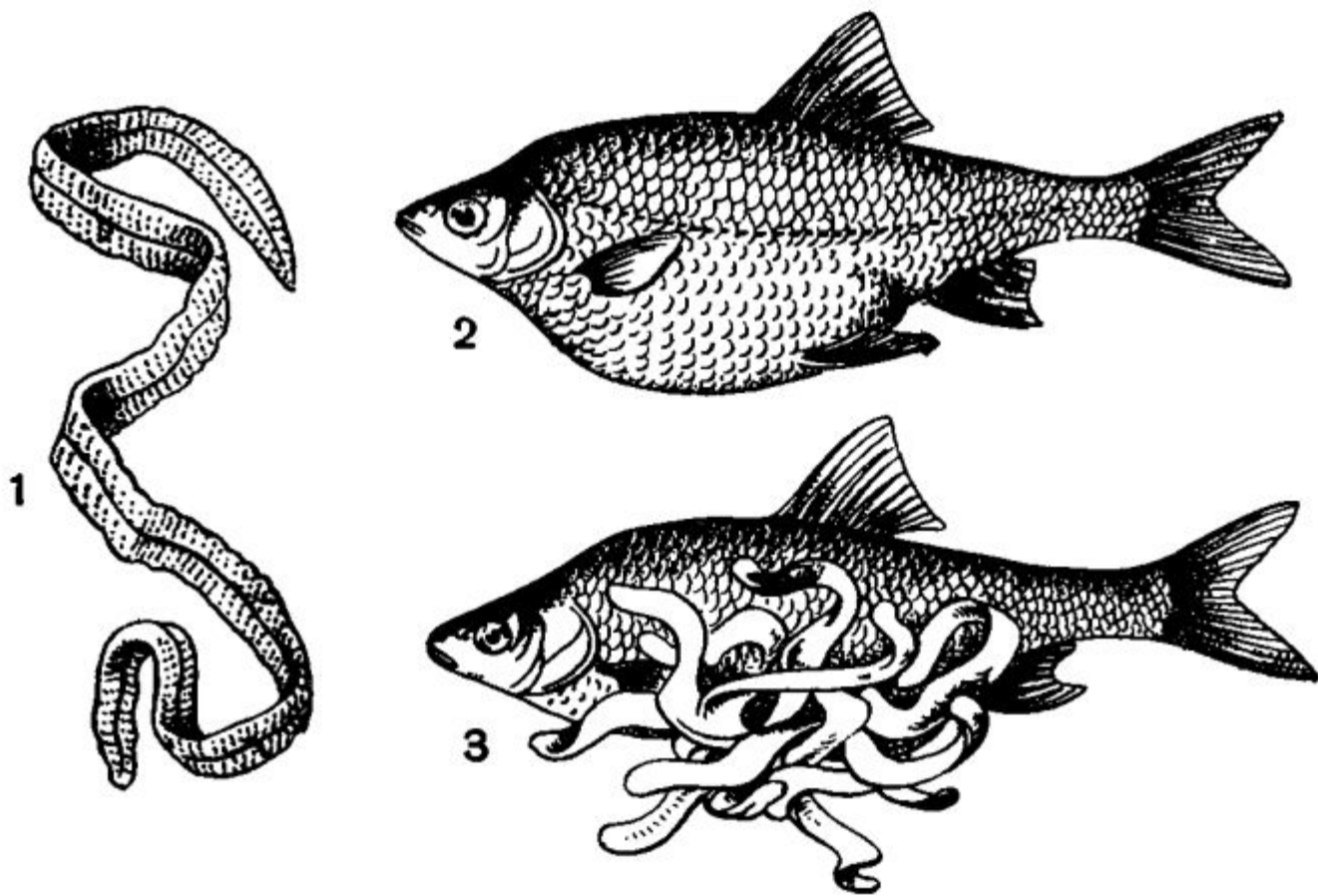


Рис. 215. Ремнец (*Ligula intestinalis*):

1 — личинка-плероцеркоид, извлеченная из полости тела рыбы; 2 — рыба, зараженная личинкой ремнеца; 3 — личинки ремнеца, вышедшие из тела рыбы через разрыв.

Не допустить заражения рыбными гельминтами просто при правильной готовки и хранении рыбы. А блюда из сырой рыбы можно употреблять в пищу только при определённых условиях:

- это должна быть рыба искусственно выращенная, которую кормили искусственными кормами, лечили и контролировали на отсутствие паразитов;
- если это морская, выловленная в океане, то она должна быть немедленно на рыболовном судне заморожена и разморожена непосредственно перед употреблением в пищу; или её надо съесть немедленно после вылова;
- в речной рыбе практически во всех видах могут быть паразиты, опасные для человека (за исключением осетровых). Поэтому, например, стерлядь можно есть в сыром виде. А остальные виды рыб надо солить, мариновать или коптить в соответствии с разработанными рекомендациями.