

Сырая рыба может стать причиной серьезного заболевания

Сотрудники ветеринарной службы проводят ежедневные проверки рыбы местного улова. Задача – профилактика дифиллоботриоза.

На первый взгляд - Луна. На самом деле на экране мышца омуля, которую лаборант ветеринарной службы рассматривает под микроскопом. Ежедневно проверяет все партии, что поступают на рынок, ведь практически весь омуль в Байкале заражен паразитами.

Просмотрев дополнительно внутренности, специалист констатирует - паразиты были в рыбешке, но для человека они уже не опасны, при сильной заморозке превратились в кашицу. Но такой хорошо обработанный омуль встречается не всегда. В прошлом году опасных для здоровья человека личинок и червей нашли в 450 партиях рыбы общим весом 24 тонны.

- Бывает, что мы находим живых дифиллоботрий, - говорит Тамара Лапоха, зав. лабораторией, заслуженный ветеринарный врач России, - но в таком случае мы эту партию рыбы закрываем в холодильнике. Он у нас с очень низкой температурой - 20 градусов. Промораживаем и отдаем владельцу, чтобы он принимал меры.

А меры две: переработать или уничтожить. На прилавок вход закрыт. Человеку зараженный дифиллоботрией продукт грозит страшными мучениями. Червь вырастает до семи сантиметров. Удалить его можно только в стационаре. А вот листовидные черви, которые водятся в рыбе речной, размножаться предпочитают в протоках печени, причем в геометрической прогрессии.

На себе заражение паразитами только в прошлом году почувствовали более 300 жителей области. Они ели плохо прожаренную, проваренную или замороженную рыбу. Кроме того, переносчиками могут быть ещё и обычные кошки, поэтому врачи запрещают кормить животных сырой рыбой.

А также не советуют покупать хвосты у частных торговцев. В регионе существует 48 лабораторий, но проконтролировать все места продажи рыбы ветеринары не в состоянии.

- Ежедневно рыба на территории Иркутской области уничтожается, потому что озеро Байкал является стационарно неблагополучным водоемом, - говорит Борис Балыбердин, руководитель ветеринарной службы Иркутской области.

Тем же туристам, что готовы покупать рыбу на обочинах дорог, и рыбакам, что любят есть малосолёную рыбу, стоит посетить выставку в музее природы. Все черви в банках когда-то жили в организмах людей.

[👍 Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- Джем
- ВКонтакте
- Одноклассники

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:

irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)