

# ОПАСНА ЛИ БОЛЬНАЯ РЫБА?

Многие читатели спрашивают, как отличить больную рыбу от здоровой и можно ли употреблять в пищу больную рыбу?

На эти вопросы отвечает ветврач-ихтиопатолог Л. ГРЕЧАНИЧЕНКО.

Нередко на водоеме рыболовы обращают внимание на необычное поведение рыб и изменение их внешнего вида. Это свидетельствует о том, что рыба больна.

Что способствует распространению болезней рыб? Чаще всего — выпуск в водоем молоди, не прошедшей ветеринарно-ихтиопатологического осмотра, а также использование живцов, пойманных в «неблагополучных» водоемах.

Каждый рыболов должен знать основные признаки наиболее распространенных болезней, чтобы уберечь себя от заболевания, а водоемы — от заражения.

В заросших или замкнутых прудах, реже в реках и водохранилищах встречаются сазан, карп, карась, плотва, красноперка, лещ, линь и даже осетровые, пораженные краснухой (аэромоноз). Это инфекционное заболевание рыб. Больная рыба плавает на поверхности водоема, не реагируя на внешние раздражители. Ее легко можно поймать руками. Она похожа на водянистого, вздутого урода: чешуя взъерошена, глаза выпучены, на теле часто заметны круглые красные ранки и рубцы.

Такую рыбу на сковородку не положишь, да и в руки ее взять не захочется. И все же надо по возможности выловить ее и закопать подальше от водоема, а снасти продезинфицировать известковым молоком.

В жаркое время года карась, линь, щука, налим, карп, толстолобик могут быть поражены паразитическим рачком из рода *Legnaea*. Заболевание, вызываемое им, называется лернеоз. На теле рыбы появляются бугорки-абсцессы, из центра которых выходит наружу упругий зеленовато-коричневый стержень, длиной чуть больше сантиметра. Если выдернуть этот стержень, на скрытом конце его можно заметить четыре стекловидных

отростка, напоминающие рога оленя. Это и есть паразитический рачок, который внедряется в тело рыбы.

Порой рыболов, поймав леща или плотвичку, обращает внимание на черные пятна, разбросанные по всему телу рыбы. Это широко распространенная болезнь, и называется она постодиплостоматозом, или чернопятнистым заболеванием. Вызывается гельминтами, переносчиками которых являются цапли.

Осенью довольно часто встречаются карп, сазан или линь, у которых в области головы и передней части тела обнаруживают массу мелких, тонких пиявок с веретенообразным телом, покрытым темными и белыми полосками. Один конец пиявки-писциколы имеет маленькую круглую присоску, второй — большую шарообразную. Заболевание, вызываемое ими, называется писциколез.

Рыбы беспокойно плавают по водоему, трутся о сваи, камыши, лодки, выбрасываются из воды, худеют и слабо реагируют на внешние раздражители. На теле рыбы, после отпадения пиявки, остаются круглые ранки, которые часто кровоточат. В местах поражения кожи поселяются различные бактерии и грибки.

Сапролегниоз — грибковое заболевание рыб, вызываемое плесневым грибом сапролегнией. Грибки обитают в любой воде, являются сапрофитами и моментально поселяются на травмированных участках тела рыб и рыбьей икре. Развиваются в любое время года и даже при низкой температуре.

На теле рыбы, плавниках, жабрах, в носовых отверстиях появляется ватообразный налет. Проникая в ткани, грибок разрушает их. Нередко, выловив больную рыбу, можно обнаружить, что у нее нет хвостового или грудного плавника.

Со временем сапролегния проникает в мышцы и внутренние органы. Сильно пораженная рыба слабеет и погибает. Если вы поймали такую рыбу, не спешите выбросить ее в водоем, лучше отдайте на корм птицам или другим животным.

В зарослях тростника, камыша, рогоза, рдеста, элодеи и водной гречихи, в слабо проточных водоемах иногда попадает карп, окунь, на поверхности тела которых заметны небольшие (от 5 до 12 миллиметров) подвижные рачки зеленоватого цвета. Этот паразит из рода *Argulus* имеет колючий хоботок, которым прокалывает кожу рыб, питаясь их кровью. В месте повреждения образуются мелкие ранки. Заболевание, которое вызывает паразит, называется аргулез. Рачки свободно плавают в воде, поэтому легко переносятся из водоема в водоем; переносчиком может быть также зараженный живец.

Лернеоз, постодиплостоматоз, писциколез, сапролегниоз, аргулез поражают лишь поверхность тела рыбы. Поэтому после тщательной чистки такую рыбу можно употреблять в пищу без ограничений.

На озере Иссык-Куль в Киргизии на блесну спиннинга иногда попадаются крупные судаки, больные фибросаркомой — вирусным заболеванием, опасным, в основном, для судаков. Редко оно встречается у маринки в реках Туркмении. Болезнь усиливается в осенний период. На теле рыбы заметны мелкие и крупные опухоли (бугры) овальной и удлиненной формы, беловато-серого или светло-бурого цвета, а также язвы. Аппетит у такой рыбы повышен, она хватает и блесну, и мертвую рыбку. Гибель больных рыб незначительная. Такую рыбу есть не рекомендуется, так как она может вызвать пищевое отравление.

Наиболее часто рыболовы встречаются с рыбой, зараженной личинками ленточного глиста из рода *Ligula*, которую многие неверно называют солитером. Личинки глиста находятся в брюшной полости рыб, поэтому брюшко у них вздуто. Заражаются этим паразитом плотва, лещ, тарань, вобла, густера, красноперка, пескарь, подуст, верховка, щиповка и другие карповые рыбы, а от них — рыбаодные птицы. Заболевание называется лигулезом.

Для человека такая рыба не опасна. После удаления жабр

и внутренних органов можно употреблять ее в пищу, засолив сухим способом. (Засыпать солью на три дня, затем часа 3—4 отмачивать в воде, меняя ее каждые полчаса. Положить в нижнюю часть холодильника, через сутки рыба готова).

В средней полосе и на юге страны нередко попадаются молодые карпы с плотными парафинообразными наростами на теле. Это оспа карпов, вирусное заболевание, опасное только для карпов.

Осенью, во время предзимнего жора хищных рыб, у выловленной щуки рыло бывает как бы вымазано ярко-красной губной помадой. Это подкожные кровоизлияния. Они видны и на теле у грудных плавников. Нередко на теле появляются серповидные ранки. Здесь мы имеем дело с чумой. Кроме щуки, чумой болеют окунь, налим, лещ и плотва.

Впервые заболевание было зарегистрировано в Германии еще до второй мировой войны. После войны из-за бесконтрольных перевозок щуки в целях рыбо-разведения больная рыба попала в водоемы Подмосковья и других районов. Теперь чума щук отмечается в водохранилищах Северного Казахстана и средней полосы страны. Для человека она не опасна. Однако плохая термическая обработка больных рыб может вызвать пищевое отравление.

Может ли человек заразиться

от рыбы? Да, может. Следует помнить, что плохо проваренная или непрожаренная рыба не только вызывает отравление, но и может быть источником заражения человека и домашних животных гельминтами.

Еле заметные глазу личинки глистов, находящиеся во внешне здоровой рыбе, попав в организм человека и рыбоядных животных, вызывают тяжелые заболевания — описторхоз и дифиллоботриоз. Чаще заражаются женщины, которые сами обрабатывают рыбу и пробуют ее сырой.

Личинками описторхиса заражаются плотва, язь, сазан, лещ, елец, линь, густера, красноперка, пескарь, жерех, подуст, голянь. Не бывает их у лососевых, осетровых, а также морских рыб.

Возбудитель дифиллоботриоза встречается только у хищников — щуки, окуня, ерша, налима, лососей, хариуса, форели, сига.

Находятся личинки в мышцах рыб у спинного и анального плавников. Они очень мелкие, поэтому увидеть их трудно.

Рыба заражается, поедая улиток и рачков (циклопов), в которых паразиты попадают из фекальных стоков, поэтому туалеты надо строить подальше от водоемов.

В организме человека глисты быстро развиваются, и уже через 2—3 недели появляются признаки заболевания. При описторхо-

зе — головная боль, ноющая боль под ложечкой, кратковременное повышение температуры. Боли под ложечкой усиливаются с каждым днем и не зависят от приема пищи. В конце концов человек теряет трудоспособность. При дифиллоботриозе начинаются тошнота, боли в животе, нарушение аппетита, запоры или поносы, быстрая утомляемость и раздражительность. Оба заболевания успешно излечиваются, если своевременно обратиться к врачу.

Рыбу, зараженную личинками этих паразитов, можно употреблять в пищу, только предварительно хорошо ее проварив или прожарив. Соленую и вяленую рыбу выдерживают в тузлуке не менее 12 дней, так же солят и икру. При замораживании рыбу необходимо выдержать не менее 14—16 дней при постоянной температуре минус 15 °С.

Борьба с этими болезнями в водоемах трудна, поэтому важно не допустить их заражения. Если вы увидели, что в реку попадают стоки от животноводческих ферм, об этом нужно незамедлительно сообщить в Комитет по охране природы.

Санитарно-бактериологический анализ пойманной рыбы можно провести в областных, районных, межрайонных ветеринарных лабораториях и лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы при городских рынках.