

Анизакидоз



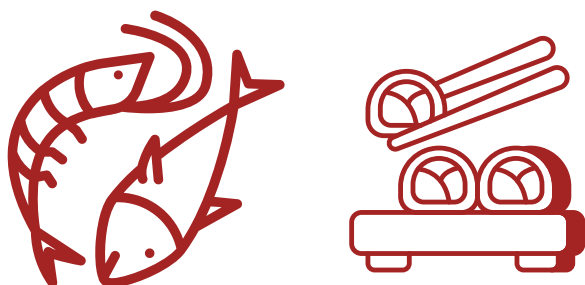
Анизакидоз – гельминтоз, которым человек заражается при употреблении **сырой морской рыбы и морепродуктов**, содержащих личинки анизакид. Характеризуется аллергическими симптомами и поражением желудочно-кишечного тракта.

Анизакиды обитают во всех морях и океанах.

Риск заражения анизакидозом увеличивается параллельно росту популярности экзотических блюд из сырых морепродуктов и рыбы – суши, сашими, хе, севиче и др.

Инкубационный период
от 1 часа до 2 недель

Основные проявления:
аллергические реакции, повышение температуры тела, тошнота, рвота, боль в животе, диарея; возможна бессимптомная инвазия.



Больной анизакидозом человек не представляет эпидемической опасности.

Профилактика:

1. Покупайте рыбу и морепродукты **только в местах санкционированной торговли.**
2. Соблюдайте правила технологической обработки рыбы:
 - максимально **быстрое потрошение;**
 - выдерживание **в морозильной камере** при температуре **-18°C** в течение **11 суток.**
3. Проводите полноценную **тепловую обработку** рыбы и морепродуктов:
 - варка рыбы не менее 20 минут после закипания, при этом крупная рыба должна быть порезана на порционные куски; рыбных пельменей – не менее 5 минут с момента закипания; ракообразных и моллюсков – в течение 15 минут;
 - жарка рыбы (рыбных котлет) порционными кусками в жире 15 минут, крупных кусков рыбы весом до 100 г – в распластанном виде не менее 20 минут; мелкой рыбы – целиком в течение 15-20 минут.
4. **Не пробуйте сырую рыбу и фарш** до окончания кулинарной обработки.
5. Проводите предварительную заморозку рыбы, предназначенной для холодного и горячего копчения, посола, маринования, в соответствии с режимами, представленными в п. 2.