

Описторхоз



Описторхоз — это биогельминтоз, вызываемый трематодой *Opisthorchis felineus*. Он характеризуется преимущественным поражением гепатобилиарной системы и поджелудочной железы, длительным течением с частыми обострениями.

Кто может заболеть?

Любой человек, независимо от возраста, употреблявший в пищу сырую или недостаточно термически обработанную рыбу семейства карповых.

Потенциально опасны такие виды рыб, как язь, елец, плотва, линь, лещ, пескарь, голянь, красноперка, жерех, подуст, усач, голавль, верховка, уклея, густера, чехонь и др.

Описторхоз — один из наиболее распространенных гельминтозов. На территории нашей страны расположен крупный очаг в Обь-Иртышском бассейне. Также заболевание встречается на территории речных бассейнов Волги, Камы, Днепра, Дона, Северной Двины, Урала, Енисея.

Как проявляется описторхоз?

Симптомы появляются через 2-3 недели после употребления в пищу пораженной рыбы.

- Острая стадия: длительное повышение температуры тела, боли в животе, сыпь на коже, тошнота, рвота и диарея.
- Хроническая стадия: боль и тяжесть в правом подреберье, тошнота и снижение аппетита.

Для заражения достаточно однократного употребления необработанной рыбы или случайно попавших в пищу мелких кусочков, оставшихся на руках повара или кухонной утвари.

Заболевание нередко приводит к развитию выраженного фиброза и цирроза печени с вероятностью возникновения рака печени.



Как обрабатывать рыбу семейства карповых, чтобы избежать заражения?

- жарить — мелкими кусками в течение 15-20 минут,
- варить — не менее 15-20 минут с момента закипания воды,
- рыбные пироги выпекать не менее часа,
- солить, выдерживая в течение 14 суток, из расчета на 10 кг рыбы 2 кг соли,
- вялить 3 недели с предварительным трехсуточным посолом (на 10 кг рыбы 2 кг соли).

Важно!

- Не пробовать сырой рыбный фарш, а также рыбу во время посола, вяления.
- Использовать отдельный инвентарь для сырой рыбы. Разделочные доски и ножи после обработки рыбы обязательно вымыть с мылом и ошпарить кипятком.
- Исключить из употребления «строганину», «патанку».

*Памятка подготовлена на основании материалов, представленных ФБУН "Тюменский научно-исследовательский институт краевой инфекционной патологии" Роспотребнадзора

cgona.rospotrebnadzor.ru