

## **Опасность под чешуей: как избежать описторхоза и других заболеваний при употреблении рыбы**

Всемирный день безопасности пищевых продуктов отмечается ежегодно 7 июня.

Роспотребнадзор обращает внимание на важность соблюдения правил обработки рыбы и рыбной продукции в целях снижения рисков заболевания паразитозами. Следует помнить, что рыба и рыбная продукция могут быть заражены паразитами. Наиболее распространенными являются описторхоз, клонорхоз, дифиллоботриозы, анизакидозы.

Наиболее распространенными паразитозами среди населения Российской Федерации являются описторхоз, клонорхоз, дифиллоботриозы, кроме того, существует риск заражения другими менее распространенными видами паразитозов.

Описторхоз является самым распространенным гельминтозом, передающимся через зараженную рыбу.

Высокие показатели заболеваемости населения описторхозом и дифиллоботриозом усугубляются социальными факторами, в т. ч. увеличением в рационе питания населения прибрежных городов и поселков количества рыбы и рыбопродуктов домашнего приготовления, увеличением числа рыбаков-любителей и браконьеров, неконтролируемым вывозом рыбы и рыбопродуктов из очагов описторхоза и дифиллоботриоза, реализацией рыбы и рыбопродуктов на несанкционированных рынках.

Заражение человека происходит при употреблении в пищу рыбы семейства карповых: язь, елец, плотва, лещ, линь, красноперка, укляя, голянь, жерех, подуст и других в необеззараженном виде.

Меры личной профилактики просты: варить рыбу в течение 15 мин с момента закипания; жарить в распластанном виде и обязательно в масле до 20 мин; солить: мелкую рыбу в течение 14 дней, крупную (свыше 25 см.) в течение 40 суток с добавлением 2 кг соли на 10 кг рыбы.

Личинки описторхисов погибают и при низкой температуре (минус 40 градусов в толще рыбы) в течение 7 часов.

**Берегите себя и будьте здоровы!**