

О распространении паразитов, передающихся через рыбу и рыбную продукцию

Наиболее распространенными являются описторхоз, клонорхоз, дифиллоботриозы, анизакидозы. Кроме того, существует риск заражения более 20 видами других паразитов через необеззараженную рыбную продукцию.

Описторхоз является одним из опасных и распространенных паразитарных заболеваний, передающихся через рыбу.

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

Одна из причин сложившейся ситуации по описторхозу в Российской Федерации – сброс необеззараженных сточных вод от возбудителей паразитозов в поверхностные водоемы, а также несоблюдение режима обеззараживания рыбы семейства карповых на рыбоперерабатывающих предприятиях. Заражение человека происходит также через рыбу, добытую путем любительского лова.

Меры личной профилактики просты: варить рыбу в течение 15 мин. с момента закипания; жарить в расплавленном 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.

Анизакидоз

Это заболевание человека, вызываемое личинками гельминтов, характеризующееся развитием патологического процесса в желудочно-кишечном тракте.

Потенциальными носителями личинок анизакIID являются представители более 20 семейств промысловых морских рыб, ракообразных и моллюсков, в том числе нототения, скумбрия, тунцы, сардины, кета, горбуша, сельдь, треска, салака, ставрида, пикша, морские окуни, камбала, рыба-сабля, кальмары и другие.

Случаи заболевания регистрируются во многих странах Европы, Южной и Северной Америки, Юго-Восточной Азии, реже – на территории России.

Зараженность рыбы личинками анизакIID морской рыбы может достигать до 100%. Личинки анизакIID погибают также путем воздействия низких температур и термической обработки.

Дифиллоботриозы

Это гельминтоз, протекающий с признаками преимущественного поражения желудочно-кишечного тракта и часто сопровождающийся анемией.

Основным источником заражения дифиллоботриозом для человека являются не только рыбы, обитающие в пресноводных водоемах: щука, окунь, налим, ерш, судак, а также морские рыбы, которые нерестятся в пресноводных реках: тихоокеанский лосось, горбуша, кета и другие.

В 2018 году 0,8% исследованных проб рыбы и продуктов ее переработки содержали живые личинки паразитов.

Роспотребнадзор **предупреждает**, что риск употребления населением необеззараженной рыбы, особенно в эндемичных по описторхозу, анизакидозу и дифиллоботриозу территориях, остается высоким.

Чтобы избежать заболевания, необходимо соблюдать меры профилактики

Паразиты в рыбе



Заболевания и факторы заражения

Описторхоз

Сырая, полусырая и недокопченая рыба семейства карповых.

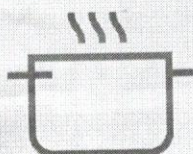
Анизакидоз

Морская рыба; ракообразные; икра; моллюски.

Дифиллоботриоз

Пресноводные хищные рыбы; щучья икра.

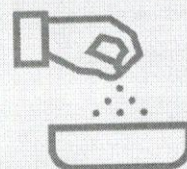
Как избежать заражения?



Тщательная термическая обработка — не менее 20 минут.



Замораживание согласно рекомендациям к конкретному виду продукта.



Засол из расчета два килограмма соли на десять килограммов рыбы.

Основные симптомы заражения:

- расстройство пищеварения;
- аллергические реакции;
- боль в желудочно-кишечном тракте;

- повышение температуры тела;
- высыпания;
- слабость.



При любом недомогании после употребления в пищу рыбы и морепродуктов обратитесь в медорганизацию.