

Отсутствие вакцинопрофилактики и лекарств, предупреждающих заражение, делает особенно важным знание мер профилактики заражения описторхозом

СПРАВКА

Описторхоз – глистное паразитарное заболевание, возбудителем которого является плоский червь из рода *Opisthorchis*. Заболевание отличается длительным течением, частыми обострениями, отягощает течение многих сопутствующих заболеваний, способствует возникновению первичного рака печени и поджелудочной железы.

Территория Ханты-Мансийского автономного округа – Югры эндемична по описторхозу.

Заражение описторхозом происходит при употреблении в пищу рыбы семейства карповых, содержащей жизнеспособные личинки паразита. К ним относятся язь, елец, плотва (чебак), лещ, линь, пескарь, голянь, верховка, красноперка, карась.

Не может быть источником описторхоза мясо таких рыб, как окунь, судак, ерш, пелядь (сырок), хариус, чир, пыжьян, ряпушка, таймень, тугун, щекур, омуль, нельма, муксун, стерлядь, налим.

ПРЕДУПРЕЖДЕН – ЗНАЧИТ ВООРУЖЕН

1. Варка рыбы в течение 15-20 минут с момента закипания.
2. Жарение рыбы в течение 15-20 минут **небольшими** кусками, в распластанном виде, под крышкой, с добавлением достаточного количества жира.
3. Приготовление котлет, тефтелей из рыбы 15-20 минут.
4. Приготовление рыбного пирога в духовке не менее 60 минут.
5. Посол рыбы в течение двух и более недель из расчета **2 кг соли на 10 кг рыбы**.

Лечение необходимо

Среди населения бытует мнение, что лечить описторхоз, пока живешь на Севере, не обязательно. Это совершенно ошибочное мнение, так как при каждом повторном заражении количество гельминтов в организме человека возрастает, и вред они принесут гораздо больший. Существующие в настоящее время безопасные схемы лечения практически не имеют противопоказаний, побочных эффектов и даже могут проводиться повторно. Весь курс лечения в среднем составляет не более месяца.

Кроме этого:

- Нельзя употреблять малосоленую рыбу и строганину.
- Нельзя пробовать сырую рыбу и рыбный фарш на соленость и готовность.
- Соблюдать технику разделки рыбы: необходимо иметь для сырой рыбы отдельные нож, тарелку и разделочную доску.
- Разделочные доски и ножи после обработки рыбы нужно обязательно вымыть с мылом и ошпарить кипятком.

ПУТИ ЗАРАЖЕНИЯ

1. Употребление в пищу рыбы малосоленой, непрожаренной, свежемороженой («строганина», «патанка», блюдо «хе»), свежевывловленной («парная») и др.
2. Через кухонную утварь – доски, ножи, ветошь, которые используются для разделки сырой или плохо обработанной рыбы.

НЕЛЬЗЯ заразиться описторхозом, употребляя воду из открытых водоемов.
заразиться от больного человека и рыбадных млекопитающих.

Описторхоз легче предупредить, чем лечить!

