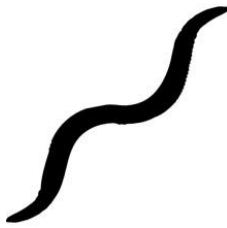




ПАМЯТКА по профилактике описторхоза

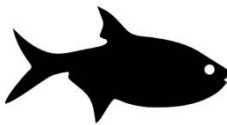
Одна из главных задач ФГБУ «Иркутская межобластная ветеринарная лаборатория» — контроль распространения заболеваний, относящихся к группе зоонозных, то есть общих для человека и животных. В числе опасных — **описторхоз**.

Что такое описторхоз?



Описторхоз – гельминтозоонозное заболевание, с тяжело протекающим патогенезом. Возбудителем данного гельминтоза является личиночная стадия плоского паразитического червя - метацеркарий *Opisthorchis felinus*. При высокой интенсивности инвазии указанные личинки могут вызывать гибель рыбы.

Как происходит заражение?



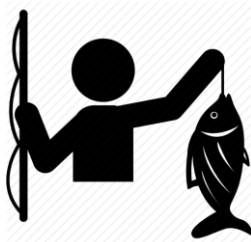
Заражение происходит при употреблении в пищу рыбы инвазированной личинками, которые имеют микроскопические размеры и не видны невооружённым глазом.

Клиническая картина



Инкубационный период болезни – до трех недель. На ранней стадии возможно бессимптомное протекание болезни, симптомы проявляются при резком снижении иммунитета. Может появиться сильная аллергическая реакция. Средняя продолжительность жизни возбудителя (яйца описторхов) в организме – 20 лет. Симптомы ранней стадии болезни: слабость в организме, общее недомогание, субфебрилитет, резкие непродолжительные скачки температуры организма, сильное потоотделение.

На территории Иркутской области описторхоз регистрируется только в р.Бирюса Тайшетского района, в других водоемах – паразит не зарегистрирован.



Если рассмотреть динамику экстенсивности инвазии по описторхозу ельца за последнее время, то можно обнаружить тенденцию к снижению данного показателя (в 2015-2017 гг. на 2,6%), но ситуация обостряется тем, что в реке Бирюса созданы благоприятные условия для биологического цикла развития возбудителя.



ФГБУ «Иркутская межобластная ветеринарная лаборатория» предоставляет обширный спектр диагностических услуг и проводит всесторонний анализ качества исследуемых проб, в том числе и по выявлению инвазионных болезней рыб.

Несколько простых советов, чтобы уберечь себя от заражения описторхозом:



проморозка рыбы (при $t -40^{\circ}\text{C}$ - не менее 7 часов, при $t -35^{\circ}\text{C}$ - 14 часов, при $t -28^{\circ}\text{C}$ - 32 часа);



обеззараживание рыб с применением смешанного крепкого и среднего посола (плотность тузлука с первого дня посола 1,20 при температуре $1 - 2^{\circ}\text{C}$) при достижении массовой доли в мясе рыбы 14%. При этом продолжительность посола должна быть не менее 21 дня. Допускается менее слабый или менее длительный посол, если рыба предварительно была заморожена вышеуказанным способом;



варка рыбы порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания, рыбных пельменей не менее 5 минут с момента закипания;



жарка рыбы (рыбных котлет) порционными кусками в жире не менее 25 минут. Крупные куски рыбы весом до 100 грамм следует жарить в распластанном виде не менее 20 минут. Мелкую рыбу можно жарить целиком в течение 15 – 20 минут.

Обращаем внимание, что в зоне риска – любители малосоленной рыбы. Также не стоит покупать рыбу в несанкционированных местах, а только на рынках и в магазинах, где продукцию перед продажей проверяют сотрудники ветеринарной службы.

