

# **Любителям речной рыбы**



## **ПРОФИЛАКТИКА ОПИСТОРХОЗА**

**Описторхоз** – это глистное заболевание с преимущественным поражением желчевыводящих протоков, поджелудочной железы. Возбудителем является описторх (кошачья сибирская двуустка) плоской формы, похожий на огуречное семечко, ротовая полость которого снабжена присосками. Размер тела гельминта 1,0-1,2 см.

У человека, домашних и диких животных описторхисы паразитируют во внутренних желчных ходах печени, реже – в протоках поджелудочной железы. Количество паразитов может достигать до 40 тысяч экземпляров. Продолжительность жизни паразита в организме у человека десятки лет. Территория Ханты-Мансийского автономного округа – Югры эндемична по описторхозу, так как здесь сформировался природный очаг, в котором присутствуют три «хозяина», необходимые для развития описторхоза.

**Окончательным хозяином** является человек, домашние животные (собаки, свиньи, кошки) и дикие (лисицы, выдры, песцы). Все выделяют яйца, которые с талыми водами попадают в водоёмы.

**Промежуточным хозяином** являются моллюски. Яйца заглатываются моллюсками, и в их теле развиваются личинки. Из моллюсков выходят тысячи личинок, которые свободно плавают в воде, но не являются опасными для человека, поэтому через воду описторхозом заразиться нельзя.

**Дополнительным хозяином** является рыба карловых пород: язь, елец, плотва, линь, краснопёрка, уклейка, гольян, жерех, подуст. Сырок относится к виду сиговых, поэтому не опасен в отношении описторхоза!

Личинки описторхисов внедряются в подкожно-мышечный слой только рыбы карловых пород и становятся инвазивными, т.е. способны вызвать заражение человека.

**Заражение человека происходит** при употреблении в пищу рыбы карловых пород без надлежащей кулинарной обработки. Паразитируя в желчных ходах, описторхи своими присосками повреждают слизистую оболочку, и впоследствии возникают язвочки.

**Начальная (острая) фаза характеризуется** повышением температуры тела, головной болью, недомоганием, отёками, сыпью, болями в мышцах, суставах. Эти симптомы возникают через 18-45 дней после заражения. При тяжёлом течении

возможно развитие аллергического миокарда, эозинофильной мелкоочаговой пневмонии. Острая фаза может напомнить течение брюшного тифа, вирусных гепатитов, бронхита.

**Для хронической стадии характерны** явления холецистита с периодическими обострениями и ремиссиями. Больных беспокоят тяжесть и периодически возникающие боли в правом подреберье, эпигастрини, снижение аппетита, тошнота, вздутие живота, запор либо жидкий стул с развитием дисбактериоза.

**Речная рыба** – вкусный и ценный продукт, к тому же для многих самый доступный. Однако отсутствие вакцинопрофилактики и лекарств, предупреждающих заражение, делает особенно важным знание правил кулинарной обработки рыбы из семейства карловых. Тем более, что невооруженным глазом заметить личинку паразита в ней невозможно.

**Для лечения описторхоза необходимо обратиться к врачу-инфекционисту по месту жительства.** Препараты применяются строго по назначению врача. Необходимо соблюдать все врачебные рекомендации. И после лечения лучше не употреблять рыбу карловых пород для исключения повторного заражения. Если для Вас это сделать сложно, то обязательно соблюдайте

### **ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ПРОФИЛАКТИКИ:**

- ≤ **Варить** рыбу в течение 15-20 минут с момента закипания воды.
- ≤ **Жарить** рыбу необходимо 15-20 минут, порезав её небольшими кусочками и распластав в достаточном количестве жира, лучше под крышкой.
- ≤ **Рыбный пирог** запекайте не менее 1 часа в духовке.
- ≤ **Солить:** мелкую рыбу в течение 14 дней, крупную (свыше 25 см) в течение 40 суток с добавлением 2 кг соли на 10 кг рыбы.
- ≤ **Замораживание:** 1-й способ – держите рыбу в морозильнике или на морозе при температуре -28°C в течение трёх суток. 2-й способ – при температуре -35°C замораживайте рыбу не менее 24 часов.
- ≤ **Рыбу семейства карловых** нельзя употреблять в малосоленом виде и как строганину.
- ≤ **Разделочные доски и ножи** после обработки рыбы нужно обязательно вымыть с мылом и ошпарить кипятком. А для продуктов, употребляемых без обработки (овощи, хлеб и т.д.), следует использовать отдельные разделочные доски и ножи.

## **ОПИСТОРХОЗ ЛЕГЧЕ ПРЕДУПРЕДИТЬ, ЧЕМ ЛЕЧИТЬ!**

---

Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры  
«Центр медицинской профилактики»  
[www.ctphmao.ru](http://www.ctphmao.ru)