Автор: А. Ганюк, врач-эпидемиолог

Описторхоз - паразитарное заболевание с поражением желчных протоков печени, желчного пузыря и протоков поджелудочной железы. Протекает с частыми обострениями и способствует возникновению рака печени и поджелудочной железы.

Заражение человека и млекопитающих животных происходит при употреблении в пищу сырой (талой, мороженой), недостаточно прожаренной или проваренной и слабо просоленной рыбы из семейства карповых: язь, елец, чебак, плотва европейская, вобла, линь, красноперка, сазан, лещ.

Личинки паразита попадают со съеденной рыбой в кишечник человека, и проникают в печень, желчный пузырь и поджелудочную железу.

От момента заражения до проявления первых клинических симптомов проходит 2-4 недели. В раннем периоде могут быть: повышение температуры тела, боли в мышцах и суставах, рвота, понос, аллергические высыпания на коже. В поздней стадии наиболее частые жалобы на боль в подложечной области и правом подреберье, отдающую в спину и иногда в левое подреберье. Часто возникают головокружения, головные боли, тошнота, снижение аппетита, непереносимость жирной пищи. Могут быть бессонница, частая смена настроения, повышенная раздражительность. Описторхоз может протекать в стертой форме.

Для того, чтобы обезопасить себя заражением описторхозом необходимо соблюдать

ряд правил:

- не употреблять в пищу сырую рыбу, слабого и кратковременного посола и сырой рыбный фарш;
- варить рыбу 15-20 минут с момента закипания мелкими кусками;
- жарить 20-25 минут мелкими кусками в распластанном виде в слое жира, накрыв крышкой;
- выпекать рыбные пироги 50-55 минут, рыбу выкладывать в один слой, в распластанном виде, кожицей вверх;
- солить непотрашеную мелкую рыбу (вес одного экземпляра до 50-65 гр) не менее 14 суток, крупную (вес – 150-170 гр) – 21 сутки. Количество соли берется из расчета 2 кг соли на 10 кг рыбы. После отмачивания соленую рыбу можно вялить (само по себе вяление способом обезвреживания не является);
- вымораживать рыбу необходимо при температуре -30С и ниже в течение 48 часов;
- не забывать после разделки рыбы использованный разделочный инвентарь ошпарить кипятком и вымыть моющим средством.