



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**
Управление Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека
по Тюменской области
(Управление Роспотребнадзора по
Тюменской области)
Рижская ул., д.45а, Тюмень, 625026
Тел. (3452) 20-88-24; факс (3452) 20-64-92
E-mail: nadzor72@tyumen-service.ru
<http://www.72.rosпотреbnadzor.ru>
ОКПО 76823968, ОГРН 1057200990593,
ИНН/КПП 7203158490 / 720301001

Директору
Департамента образования и науки
Тюменской области
А.В. Райдеру

625000, г. Тюмень,
ул. Володарского, д. 49

E-mail: dep_obraz@72to.ru

25 АПР 2019 № 03-7626

Уважаемый Алексей Владимирович!

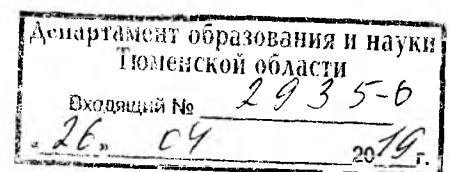
Направляем в Ваш адрес информацию Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О распространении паразитов, передающихся через рыбу и рыбную продукцию в Российской Федерации» для использования в работе.

Приложение: на 2-х листах в одном экземпляре.

Руководитель,
главный государственный санитарный
врач по Тюменской области

 Г. В. Шарухо

Сафеева Х.Г., 20-34-47



О рисках, связанных с употреблением рыбы и рыбной продукции

18.04.2019 г.

Рыба и рыбная продукция могут быть заражены паразитами.

Наиболее распространенными являются описторхоз, клонорхоз, дифиллоботриозы, анизакидозы.

Описторхоз является одним из самых опасных и распространенных паразитарных заболеваний, передающихся через рыбу. Распространен в Европе и Азии.

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

Меры личной профилактики просты: варить рыбу в течение 15 мин с момента закипания; жарить в распластанном 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 анизакиид 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 анизакидозом регистрируются во многих странах Европы, Южной и Северной Америки, Юго-Восточной Азии.

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

Дифиллоботриозы

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

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 обращает внимание на важность соблюдения правил обработки рыбы и рыбной продукции в целях снижения рисков заболевания паразитами.

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.