**Об опасности приобретения рыбы**

**в местах несанкционированной торговли**

Роспотребнадзор информирует об опасности приобретения рыбы в местах несанкционированной торговли.

Подавляющее большинство заболеваний рыб не представляет непосредственной опасности для здоровья человека. Однако у рыб могут находиться и паразитические организмы, вызывающие отравления и тяжелые заболевания у людей и животных.

Главной опасностью для здоровья человека является глистная инвазия, которая может вызывать серьезные заболевания, такие как дифиллоботриоз, анизакидоз и описторхоз.

Дифиллоботриоз – заболевание хронического течения, вызванное ленточным червем. Когда человек употребляет в пищу необеззараженную рыбу, ленточные черви присасываются к стенкам кишечника и, паразитируя, растут, достигая внушительной длины до десятка метров.

Для жизнедеятельности гельминта необходимо большое количество питательных веществ и витаминов, которые он «отнимает» у человека, паразитируя в тонкой кишке. Следствием этого является нарушение питания больного, развитие дифиллоботриозной анемии в результате поглощения гельминтом витамина В12 (цианокобаламина), фолиевой кислоты. Все эти процессы сопровождаются угнетением иммунной системы, снижением реактивности организма, нарушением функций жизненно важных органов и систем. Длительное (до 10 лет и более) паразитирование гельминта сопровождается развитием у больного гиперплазии костного мозга, мегалобластной анемией, дистрофией печени и миокарда, кровоизлияниями в органы, повреждениями ЦНС.

В 2018 году в Нижневартовске и Нижневартовском районе зарегистрировано 7 случаев дифиллоботриоза. На долю взрослого населения приходится 6 случаев (85,7%) и 1 случай среди детского населения – 14,3% (в возрастной группе 7-17 лет).

Анизакидоз – зоонозный гельминтоз, вызванный паразитированием в желудочно-кишечном тракте человека личиночных стадий круглых червей. Личинки анизакид попадают в человеческий организм благодаря присутствию в рационе некачественно обработанных морепродуктов и морской рыбы. Анизакидоз представляет угрозу для любителей блюд из сырой рыбы, малосольной сельди, рыбы холодного копчения и других недостаточно обработанных даров моря.

В 2018 году в городе Нижневартовске и Нижневартовском районе случаев анизакидоза не зарегистрировано.

Описторхоз – паразитарное заболевание из группы трематодозов, вызываемое плоскими червями из рода описторхов.

Заражение происходит при приеме в пищу сырой, недостаточно термически обработанной или слабосоленой речной рыбы карповых пород: язь, елец, линь, красноперка, плотва, лещ.

В 2018 году в Нижневартовске и Нижневартовском районе зарегистрировано 440 случаев описторхоза. Произошел рост уровня заболеваемости в сравнении с 2017 годом. Из числа заболевших 97,1% - взрослые, 2,9% - дети. В 2018 году зарегистрировано 17 случаев острого описторхоза.

В целях профилактики названных заболеваний необходимо употреблять в пищу только хорошо проваренную, прожаренную или тщательно просоленную рыбу. Необходимо избегать употребления в пищу сырой рыбы, строганины, особенно в регионах, неблагополучных по описторхозу, к которым относится и Ханты-Мансийский автономный округ – Югра.

Чтобы избежать заболевания, необходимо неукоснительно соблюдать гигиенические меры предосторожности, правила обработки и приготовления рыбы.

Для разделки рыбы желательно иметь отдельную доску либо тщательно промывать ее с горячей водой и мылом после завершения работы с рыбой. Руки и кухонные инструменты нужно тщательно мыть перед контактом с другими продуктами.

Во время приготовления рыбы должен соблюдаться температурный режим. Тонкие пластованные куски рыбы необходимо готовить в течение 20 минут, крупные – в течение 30-40 минут.

При посоле свежая рыба должна выдерживаться строго определенный период времени. Мелкую рыбу необходимо выдерживать в рассоле в течение 14 дней, крупную (свыше 25 см) – в течение 40 суток. Расчет соли – 2 кг на 10 кг рыбы.

В процессе холодного или горячего копчения паразиты в рыбе погибают к моменту завершения приготовления.

Обеззараживание рыбы и рыбной продукции осуществляется также посредством замораживания: при температуре минус 40° – 7 часов, минус 35° – 14 часов, минус 28° – 32 часа.

**Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора предупреждает, что продукты, приобретенные в неустановленных для торговли местах, могут быть опасными для здоровья!**