



РЫБА И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ. РИСКИ

РЫБА И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ МОГУТ БЫТЬ ЗАРАЖЕНЫ ПАРАЗИТАМИ

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: юз, елец, плотва, лещ, линь, красноперка, уклей, гольян, жерех, подуст и других в необеззараженном виде.



МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ просты:

Варить рыбу в течение 15 мин с момента закипания
Жарить до 20 мин. в распластанном виде и обязательно в масле
Солить: мелкую рыбу в течение 14 дней, крупную (свыше 25 см.) в течение 40 суток с добавлением 2 кг соли на 10 кг рыбы

АНИЗАКИДОЗ

Это заболевание человека, вызываемое личинками гельминтов, характеризующееся развитием патологического процесса в желудочно-кишечном тракте. Потенциальными носителями личинок анизакид являются представители более 20 семейств промысловых морских рыб, ракообразных и моллюсков, в том числе нототения, скумбрия, тунцы, сардины, кета, горбуша, сельда, треска, салака, ставрида, пищца, морские окунь, камбала, рыба-сабля, кальмары и другие.

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



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

ДИФИЛЛОБОТРИОЗЫ

Это гельминтоз, протекающий с признаками преимущественного поражения желудочно-кишечного тракта и часто сопровождающейся 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.

[Подробнее на сайте rospotrebnadzor.ru](#)

