**Описторхоз. Ситуация за 10 месяцев 2019 года в** Серовском, Гаринском, Сосьвинском, Новолялинском и Верхотурском Г.О.

**Описторхоз -** природно-очаговое заболевание человека и животных , хронический гельминтоз с поражением желчевыводящих путей и поджелудочной железы. Это заболевание вызывается сибирской (кошачьей) двуусткой, паразитирующей в желчных протоках печени, желчном пузыре и поджелудочной железе человека.

За 10 месяцев 2019 года

На территории Серовского Г.О. заболеваемость хроническим описторхозом выросла по сравнению с заболеваемостью за аналогичный период 2018 года в 1,8 раза. В 2019 году зарегистрировано 28 случаев заболевания хроническим описторхозом, за 10 мес. 2018 года – было зарегистрировано 15 случаев.

На территории Сосьвинского Г.О. заболеваемость хроническим описторхозом осталась на уровне по сравнению с заболеваемостью за аналогичный период 2018 года. В 2019 году зарегистрировано 6 случаев заболевания хроническим описторхозом за 10 мес. 2018 года – было зарегистрировано 6 случаев.

На территории Гаринского Г.О. заболеваемость хроническим описторхозом за 10 месяцев 2018 года – не была зарегистрирована В 2019 году зарегистрировано 9 случаев заболевания хроническим описторхозом.

На территории Новолялинского Г.О. заболеваемость хроническим описторхозом за 10 месяцев 2018 года – не была зарегистрирована В 2019 году зарегистрировано 2 случая заболевания хроническим описторхозом.

На территории Верхотурского Г.О. заболеваемость хроническим описторхозом выросла по сравнению с заболеваемостью за аналогичный период 2018 года в 1,3 раза. В 2019 году зарегистрировано 4 случая заболевания хроническим описторхозом, за 10 мес. 2018 года – было зарегистрировано 3 случая.

Стоит отметить, что на всех 5 территориях – не наблюдается снижения заболеваемости описторхозом. Это связано с тем, что рыба местных водоёмов в большинстве поражена личинками описторха.

Основной причиной заболеваемости описторхозом является употребление в пищу речной рыбы без достаточной кулинарной обработки

Личная профилактика для населения**:
-** отказ от употребления сырой и плохо обработанной рыбы

- жарить речную рыбу в пластированном виде не менее 20 минут

- варить рыбу мелкими кусками не менее-20 минут

- фрикадельки и пельмени из рыбы готовить не менее-10 минут от момента закипания

- посол рыбы проводить при температуре 16 гр. ºС, при использовании 14% соли к весу рыбы

- вяление рыбы размером не более 25 см и не менее 3 недель после 3-х дневного посола в 14% соли к весу рыбы
- выдерживание рыбы при Т -8-10гр. ºС, в течение 3-4 недель, при -20 гр. С -72 часа;

- использование отдельной посуды и разделочных досок при разделке рыбы; **-** не пробовать рыбный фарш на степень засолки; **-** мытье рук после контакта с сырой рыбой.

Обращаем внимание местных производителей и продавцов рыбы на данную ситуацию.

Отметим, что далеко не многие юридические лица и ИП следят за безопасностью производимого или продаваемого населению товара, в связи с этим – напоминаем:

Юридическое лицо или индивидуальный предприниматель до начала осуществления деятельности, составляет программу производственного контроля (своими силами). Программа составляется в произвольной форме и должна соответствовать санитарным правилам а именно: разделу 2 п 2,5, 2,6 СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». При подготовке программы производственного контроля необходимо уделить особое внимание выявлению потенциально опасного фактора, который может оказать наиболее неблагоприятное влияние на здоровье сотрудников, а так же, в зависимости от деятельности, на посетителей, клиентов и окружающую среду. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

Следует учесть, что лабораторные исследования и испытания должны осуществляться в аккредитованной лаборатории.

Важно, что лица, осуществляющие производственный контроль, несут ответственность за своевременность, полноту и достоверность его осуществления.

Если выполнение производственного контроля всё ещё не налажено, то юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям можно обратиться в Серовский филиал «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», расположенный по адресу: г. Серов ул. Фрунзе д. 5.

**Граждане, помните, что ваше здоровье в ваших руках!**

*Шаманаев Алексей Владимирович*

*врач- эпидемиолог Серовского филиала ФБУЗ*

*«Центра гигиены и эпидемиологии*

 *в Свердловской области»*