**Описторхоз**

**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.

В 2021 году в Серовском ГО заболеваемость хроническим описторхозом выросла по сравнению с заболеваемостью за аналогичный период 2020 года в 1,3 раза. В 2021 году зарегистрировано 9 случаев заболевания хроническим описторхозом, показатель заболеваемости хроническим описторхозом составил 8,66 случаев на 100 тысяч населения.

В 2021 году в Сосьвинском ГО заболеваемость хроническим описторхозом осталась на уровне аналогичного периода 2020 года. В 2021 году зарегистрирован 1 случай заболевания хроническим описторхозом, показатель заболеваемости хроническим описторхозом составил 7,32 случаев на 100 тысяч населения.

В 2021 году в Гаринском ГО заболеваемость хроническим описторхозом не зарегистрирована.

В 2021 году в Новолялинском ГО заболеваемость хроническим описторхозом не зарегистрирована.

В 2021 году в Верхотурском ГО заболеваемость хроническим описторхозом снизилась по сравнению с заболеваемостью за аналогичный период 2021 года в 1,49 раза. В 2021 году зарегистрировано 2 случая заболевания хроническим описторхозом, показатель заболеваемости хроническим описторхозом составил 12,83 случаев на 100 тысяч населения.

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

Личная профилактика**:  
-** 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.

# 

# Филюшина Л.П. заведующий отделом эпидемиологических

# экспертиз Серовского филиала ФБУЗ «Центр гигиены

# и эпидемиологии в Свердловской области»