**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 2019 году в Серовском ГО зарегистрировано 36 случаев хронического описторхоза. Показатель заболеваемости хроническим описторхозом составил 34,1 случаев на 100 тысяч населения, что по сравнению с показателем 2018 года выше в 1,6 раза, выше в 1,6 раза показателя среднемноголетнего уровня, выше в 1,9 раза областного показателя**.**

В 2019 году в Сосьвинском ГО зарегистрировано 13 случаев описторхоза. В 2018 году зарегистрировано 8 случаев описторхоза. Все случаи - описторхоз хронический, показатель 93,6 случаев на 100 тысяч населения.Заболеваемость описторхозом 2019 году выше в 1,6 раза показателей предыдущего года, выше 3,2 раза показателя среднемноголетнего уровня , выше в 5,3 раза областных показателей.

В 2019 году в Гаринском ГО зарегистрировано 9 случаев хронического описторхоза-. Показатель заболеваемости хроническим описторхозом составил 225,8 случаев на 100 тысяч населения, что в 13,2 раза выше областных показателей. В 2018 году случаев описторхоза не зарегистрировано. хронический

В 2019 годув Верхотурском ГОзарегистрировано 4 случая хронического описторхоза,показатель заболеваемости описторхозом -25,1 случаев на 100 тысяч населения, что на уровне показателя 2018 года, выше в 1,3 раза среднемноголетнего показателя и в 1,4 раза выше областных показателей.

Основной причиной заболеваемости описторхозом 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 16гр. С 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. С в течении 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»