

О заболеваемости Описторхозом в 2022 году населения Серовского, Сосьвинского, Гаринского, Новолялинского и Верхотурского городских округов.

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 2022 году в Серовском ГО заболеваемость хроническим описторхозом снизилась по сравнению с заболеваемостью аналогичного периода 2021 года в 2,31 раза. В 2022 году зарегистрировано 3 случая заболевания хроническим описторхозом, показатель заболеваемости хроническим описторхозом составил 2,91 случаев на 100 тысяч населения.

В Сосьвинском ГО в 2022 году зарегистрирован 1 случай заболевания хроническим описторхозом, показатель заболеваемости хроническим описторхозом составил 7,38 случаев на 100 тысяч населения. В прошлом году, в сравнении с аналогичным периодом случаи заболевания описторхозом зарегистрированы не были.

В Гаринском ГО в 2022 году зарегистрирован 1 случай заболевания хроническим описторхозом, показатель заболеваемости хроническим описторхозом составил 26,60 случаев на 100 тысяч населения. В прошлом году, в сравнении с аналогичным периодом случаи заболевания описторхозом зарегистрированы не были.

В 2022 году в Новолялинском ГО заболеваемость хроническим описторхозом не зарегистрирована.

В 2022 году в Верхотурском ГО заболеваемость хроническим описторхозом снизилась по сравнению с заболеваемостью за аналогичный период 2021 года в 1,98 раза. В 2022 году зарегистрировано 1 случай заболевания хроническим описторхозом, показатель заболеваемости хроническим описторхозом составил 6,48 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. °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 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»