

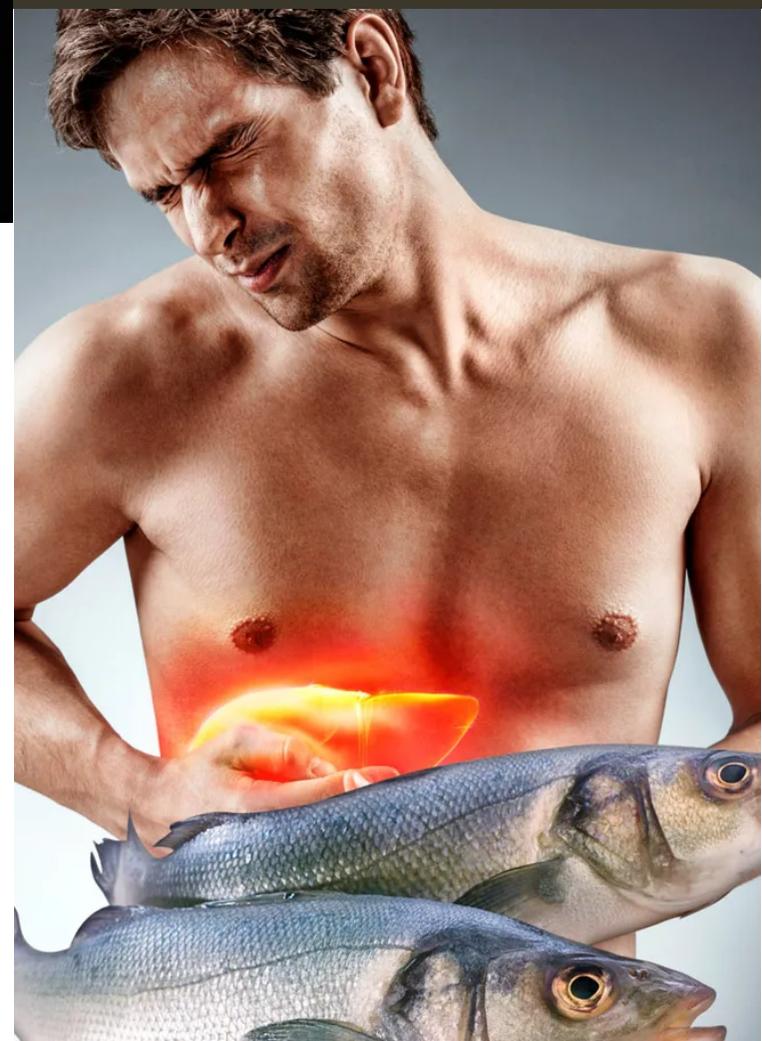
Описторхоз –
гельминтное
заболевание,
вызываемое плоскими
паразитическими
червями класса
сосальщиков

Эндемичными по
описторхозу
бассейны рек:

- Волга,
 - Кама,
 - Днепр,
 - Дон,
 - Енисей и др.
-



Профилактика описторхоза

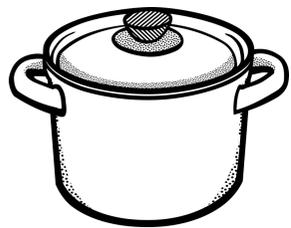


Выполнила
студентка 211
группы
Колосова Ю. С.

не употреблять в пищу сырую, недостаточно термически обработанную, недосолённую рыбу семейства карповых



варить



некрупные куски рыбы не менее 20 минут от момента закипания

прожаривать

небольшие куски распластанной рыбы под крышкой на сковороде на жиру не менее 20 минут



хорошо

обрабатывать кухонный инвентарь после разделки рыбы



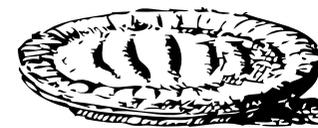
засаливать мелкую рыбу в течение 14 дней, крупную – в течение 40 дней с добавлением 2 кг соли на 10 кг рыбы



Заражение может произойти при:

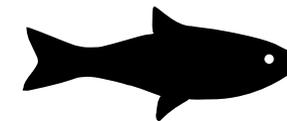
- употреблении в пищу сырой, недостаточно термически обработанной, слабосоленой рыбы семейства карповых
- использовании необеззараженного инвентаря (ножи, посуда, доска)
- несоблюдении правил личной гигиены во время разделки сырой рыбы
- снятии пробы во время приготовления рыбных блюд

СТРОГОЕ СОБЛЮДЕНИЕ МЕР ПРОФИЛАКТИКИ ПРЕДОХРАНИТ ВАС И ВАШИХ БЛИЗКИХ ОТ ЗАРАЖЕНИЯ!

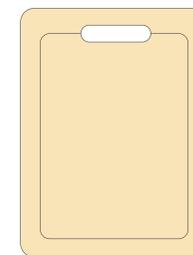


выпекать пироги с рыбой не менее 1 часа

проводить горячее копчение при температуре 80°C не менее 2 часов

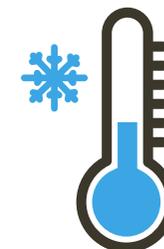


тщательно промывать



дезинфицирующим средством и не использовать для других нужд доски, на которых разделявали рыбу

тщательно мыть руки после разделки и приготовления рыбы.



замораживать рыбу до 1 кг при - 28°C не менее 41 часа, при - 35°C – не менее 10 часов, в бытовом холодильнике – не менее месяца

Не кормить кошек и собак сырой речной рыбой

