**О распространении паразитозов, передающихся через рыбу и рыбную продукцию, в Красноярском крае**

Красноярский край относится к территориям с высокими уровнями за­болеваемости природно-очаговыми биогельминтозами, из  которых  дифиллоботриоз и описторхоз остаются актуальной и социально значимой проблемой на эндемичных территориях края.

В структуре гельминтозов описторхоз по распространенности занимает второе место (11,8 %),  дифиллоботриоз – третье место (8,8 %) после контагиозных гельминтозов (энтеробиоза).

Дифиллоботриоз – кишечный гельминтоз,  преимущественно поражает тонкий кишечник,  желудочно-кишечного тракт, часто сопровождается развитием анемии.

Описторхоз,  возбудителем которого является кошачий или сибирский сосальщик, протекает с поражением печени и желчного пузыря.

Природные очаги дифиллоботриоза  в крае связаны с Красноярским водохранилищем (г. Красноярск, г. Дивногорск, г. Минусинск, Минусинский район, Балахтинский, Новоселовский, Краснотуранский, Шушенский районы), рекой Енисей и ее притоками (Туруханский район, Таймырский (Долгано-Ненецкий) муниципальный район, Эвенкийский муниципальный район, Енисейский район), озерно-речной системой рек Казыр, Тубы (Каратузский, Курагинский, Идринский районы).

Природные очаги описторхоза связаны с  р. Чулым и ее притоками, входящими в Объ-Иртышский водный бассейн: Тюхтетский район, Бирилюсский район, г. Ачинск, Ачинский район, г. Боготол, Боготольский район.

Заражение населения дифиллоботриозом происходит при употреблении  в пищу недостаточно термически обработанной и малосоленой речной рыбы –  щуки и икры щуки, окуня, налима, ерша, судака; описторхозом – при употреблении в пищу малосоленой рыбы карповых пород: плотвы, сороги, леща, язя, ельца, линя.

В целях личной профилактики дифиллоботриоза и описторхоза  в домашних условиях населению необходимо выполнять следующие рекомендации:

- употреблять в пищу только хорошо проваренную и прожаренную, тщательно просоленную рыбу – варить рыбу в течение 15 минут с момента закипания; жарить в распластанном виде  и обязательно в масле до 20 минут;  солить мелкую рыбу  в течение 14 дней, крупную (свыше 25 см)  в течение 40 суток  с добавлением 2 кг соли на 10 кг рыбы;

- промораживать рыбу в течение 3-4 недель.

Необходимо помнить, что нельзя  покупать рыбу у частных лиц и в местах несанкционированной торговли. Приобретать рыбу и рыбную продукцию нужно в санкционированных торговых точках при наличии документов, удостоверяющих проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, сертификатов пищевого сырья и пищевых продуктов.

Для предотвращения дальнейшего распространения паразитов не следует сбрасывать в водоёмы и на мусорные свалки отходы переработки рыбной продукции, а также скармливать животным без предварительного обеззараживания.