

Рекомендации Роспотребнадзора по выбору корюшки

В Ленинградской области началась корюшковая путина. С начала сезона добыты первые 30 тонн рыбы. В партии корюшки охлажденной, выловленной в акватории Финского залива (Выборгский залив г. Приморск) на территории Выборгского района Ленинградской области, в 50% экземпляров корюшки охлажденной выявлены жизнеспособные личинки нематоды семейства Anisakis, вызывающие паразитарное заболевание у человека – Анизакидоз.

При вскрытии рыбы, зараженной нематодами семейства Anisakis, в первую очередь обнаруживают личинок, свободно лежащих или инкапсулированных в полости тела, а затем - на внутренних органах и в мышцах. Личинки анизакид у рыб могут быть в свернутом состоянии (в виде спирали) или вытянутыми в полупрозрачных капсулах (цисты) или без них. Размеры цист, как правило, 3-5 мм, извлеченной из них личинки до 4 см. Личинки анизакид локализуются в полости тела рыб, на поверхности или во внутренних органах и мускулатуре рыб следующих пород: трески, скумбрии, сайры, сельдей, нототении, салаки, корюшки и др.

Анизакиды, попав в кишечник человека с недостаточно термически обработанной рыбой, проникают в стенки кишечника или желудка, травмируя слизистую оболочку, вызывают гастрит и энтерит, а также действуют как аллергены.

Обеззараживание рыбопродуктов от личинок анизакид возможно только замораживанием или нагреванием. В солевых и уксусных растворах, используемых для приготовления соленой и маринованной рыбы, личинки анизакид могут сохранять жизнеспособность в течение многих дней и даже месяцев. Только при слабом посоле (6-8 % соли) и в маринованной продукции личинки остаются живыми около двух месяцев. Копчение свежевывловленной рыбы в температурном интервале +45-60°C не гарантирует ее обеззараживание от личинок анизакид. Замораживание рыбы при температуре минус 20 °C приводит к гибели всех личинок анизакид уже через 24 часа; при температуре минус 35 °C через 15 часов.

Инкубационный период при заражении анизакидозом составляет от нескольких часов до 7-14 суток. Во многом, клиническая картина заболевания обусловлена местом локализации паразитов в организме человека. При нахождении личинок в просвете кишечника симптоматика может быть маловыраженной. При желудочной локализации (наиболее частая форма заболевания) больного беспокоит сильная боль в эпигастрии, тошнота, рвота, иногда с кровью. Отмечается лихорадка, аллергические реакции. При кишечном анизакидозе отмечаются боли в области пупка и в правой подвздошной области, урчание в животе, метеоризм. Возможно возникновение симптомов, характерных для аппендицита или непроходимости кишечника.

К серьезным осложнениям кишечного анизакидоза относится прободение кишечной стенки и попадание кишечного содержимого в брюшную полость с развитием перитонита.

Для профилактики анизакидоза, следуйте простым правилам:

- употребляйте в пищу только термически обработанную рыбу и морепродукты, не допускайте употребления сырой или малосоленой рыбы;
- приобретайте рыбу и морепродукты только в предприятиях торговли и на продовольственных рынках, убедившись в наличии у продавца ветеринарно-сопроводительных документов;
- соблюдайте правила разделки рыбы (отдельный нож, доска и посуда);
- соблюдайте правила обработки рыбы и морепродуктов: замораживание рыбы при температуре -20° в течение не менее 120 часов (5 суток), а при -18° – в течение 14 суток; термическая обработка рыбы (при температуре $+80^{\circ}$ и более не менее 20 минут) или посол рыбы при концентрации соли 14% в течение 10-12 дней.

Берегите своё здоровье, помните, что профилактика, лучше, чем борьба с развившимся заболеванием!

Завершение корюшковой путины в Ленинградской области традиционно отмечается в столице рыбного промысла – городе Новая Ладога фестивалем «Корюшка идет», который в этом году встретит гостей 14 мая.