**О профилактике дифиллоботриоза**

Дифиллоботриоз – это паразитарная инфекция, возбудителем которой является широкий лентец (Diphyllobotrium latum).  Паразит в длину может достигать 10 метров и даже более, состоит из головки, шейки и длинного членистовидного тела.

Заражение человека дифиллоботриозом происходит при употреблении в пищу недостаточно провяленной, прожаренной, проваренной, свежезамороженной (строганины), а иногда и сырой рыбы, сырой или свежепросоленной икры, содержащих личинки широкого лентеца. Возможно заражение в случаях разделки зараженной рыбы через руки, ножи, посуду, на которые попали паразиты. Естественная восприимчивость людей высокая.

Инкубационный период продолжается от 3 до 6 недель. Заболевание начинается постепенно. Возникают тошнота, рвота, боли в эпигастрии или по всему животу, стул становится неустойчивым. Параллельно появляются и нарастают признаки астено-невротического синдрома (слабость, утомляемость, головокружение). Паразит находится в желудочно-кишечном тракте, преимущественно в тонком кишечнике. Диагноз устанавливается при обнаружении в кале яиц гельминта или выделенных при дефекации фрагментов члеников лентеца или их обрывков. Больной подлежит обязательной дегельментизации (освобождению от паразита) путем приема специальных лечебных препаратов.

Территория Костромской области является эндемичной по заболеванию дифиллоботриозом. За последние 10 лет зарегистрировано 92 случая, в текущем году за 5 месяцев – 3 случая. Случаи заболеваний связаны с употреблением речной рыбы (икры), выловленной в основном в реке Волга.

Чтобы избежать заболевания необходимо соблюдать меры профилактики:

- варить рыбу в течение 15 минут с момента закипания;

- жарить в распластанном виде и обязательно в жире до 20 минут;

- солить мелкую рыбу в течение 14дней, крупную (свыше 25см) в течение 40 суток с добавлением 2 кг соли на 10 кг рыбы;

- обеззараживание рыбы и рыбной продукции осуществляется посредством замораживания; щука, налим, ерш, окунь обеззараживаются при температуре минус 12 гр. С в теле рыбы в течение 72 часов, при температуре минус 16 гр. С- в течении 36 часов.