

Что такое анизакидоз?

Справочная информация: Анизакидоз - гельминтоз, заражение которым происходит от морских рыб и характеризуется поражением желудочно-кишечного тракта. Личинки *Anisakis simplex* распространены среди лососевых рыб Дальнего Востока. В бассейне реки Амур рыба семейства лососевых заражена личинками *Anisakis simplex* в 100% .



бассейне реки Амур рыба семейства лососевых заражена личинками *Anisakis simplex* в 100% .

Личинки анизакид локализуются в полости тела рыбы, на поверхности или внутри различных внутренних органов, в мускулатуре рыб. Личинки анизакид могут быть в свернутом состоянии

(форма спирали или широкого кольца) или вытянутыми, внутри полупрозрачных капсул (цист) или без них. Личинка имеет длину до 4 см и толщину 0,4-0,9 мм.



Чем опасны анизакиды?

Живые личинки анизакид вызывают развитие острых язв с перфорацией и некрозом стенки желудка и кишечника.

При каких условиях происходит заражение человека?

Человек заражается при употреблении в пищу сырой рыбы, плохо замороженной, слабосоленой, недостаточно термически обработанной рыбы и водных беспозвоночных (кальмаров, осьминогов, креветок и других ракообразных и моллюсков), в которых содержатся **жизнеспособные личинки**.

Личинки анизакид очень стойки к воздействию различных факторов и могут долго жить в мертвой рыбе. При слабом посоле рыбы и охлаждении до -3°C остаются живыми около 1 месяца и прекрасно переносят высокие температуры вплоть до $+45$ градусов.

Инкубационный период составляет от нескольких часов до 7-14 суток. Анизакидоз проявляется болью в эпигастрии, метеоризмом, тошнотой, рвотой, повышением температуры тела, аллергическими реакциями. При миграции личинок возникает боль и раздражение в горле. Возможно возникновение симптомокомплекса острого живота, характерного для аппендицита или непроходимости кишечника.

Меры профилактики анизакидоза.

1. Приобретение рыбы только в установленных местах торговли, при наличии документов, подтверждающих качество и безопасность рыбы.
2. Хорошо проваривать и прожаривать рыбу, так как личинки погибают при температуре $+60$ градусов в течение 10 минут.
3. Соблюдение правильной технологической обработки рыбы: быстрое потрошение, выдерживание в морозильной камере при температуре минус 18°C – 11 суток; минус 20°C – 24 часа, с последующим хранением при температуре минус 18°C в течении 7 суток. Личинки анизакид погибают в кальмарах при температуре минус 20°C - за 24 часа.