

Безопасна хорошо проваренная или прожаренная рыба. Правила распространяются на всю рыбу, так как отличить на глаз, есть ли в ней микроскопические личинки (которые, попав в организм человека, превратятся там во взрослых червей), невозможно.

Мероприятия по профилактике паразитарных болезней:

- Соблюдение правил личной гигиены: тщательное мытье рук после прогулки, туалета, перед едой и т.д.
- Ежегодно обследовать себя и своих детей на контактные гельминтозы и кишечные протозоозы.
- Осуществлять покупку рыбы и рыбных изделий в местах санкционированной торговли.
- Проводить тщательную кулинарную обработку рыбы: варить рыбу следует 15–20 мин. с момента закипания, жарить — не менее 15–20 мин. (крупную рыбу предварительно разрезают вдоль хребта на пласт), выпекать пироги с рыбой не менее 30 мин.

Профилактика гельминтозоонозов, связанных с рыбой и рыбной продукцией, основана на предотвращении употребления населения в пищу сырой, не обеззараженной посолом, низкой или высокой температурой, рыбы и морепродуктов.

Необходимо помнить:

- избегайте употребление потенциально опасных или неизвестных вам видов рыб;
- нельзя пробовать сырую рыбу, фарш, икру в процессе кулинарной обработки;
- разделочный инвентарь после приготовления рыбных изделий обязательно нужно вымыть и обдать кипятком.

Заместитель начальника

Территориального отдела Управления Роспотребнадзора

по городу Санкт-Петербургу

в приморском, Петроградском,

Курортном, Кронштадтском районах

Сталевская М.В.