

В Бурятии в последние четыре года заболевали дифиллоботриозом около тысячи человек

В период с 2013 по 2016 годы в республике 822 человека заболели дифиллоботриозом. В нынешнем году зарегистрировали 46 случаев. Специалисты в большинстве случаев считают, что источником болезни является употребление плохо обработанного омуля.

В связи с , управление Роспотребнадзора по Бурятии напоминает, какие профилактические меры следует принять в период нереста омуля. Они заключаются в качестве кулинарной обработки рыбы и икры.



- Тонкие куски рыбы, мелкую рыбу и изделия из рыбного фарша следует прожаривать не менее 15-20 минут, крупные куски – 30-40 минут;

- при солении рыбы и икры содержание соли должно быть не менее 9%. Посол должен проходить при температуре +2-4°C. Обеззараживание сиговых, лососевых и хариусовых рыб от личинок лентеца чаечного обеспечивается смешанным слабым посолом в течение 10 суток. При посоле охлажденного омуля рекомендуется солить потрошенную рыбу, т.к. личинки дифиллоботриид, находящиеся на внутренних органах, удаляются вместе с ними;

- личинки широкого лентеца погибают при замораживании рыбы до твердого стояния (рекомендуется держать рыбу в холоде при температуре не менее -15 градусов Цельсия в течение 24 часов);

- нельзя пробовать сырую рыбу и фарш до окончания кулинарной обработки;

- регулярное обследование лиц, входящих в группу риска (рыбаки, плавсостав речных судов, работники пищевой промышленности и кулинарии, работающие с рыбой);

- предупреждение загрязнения окружающей среды яйцами широкого лентеца (санитарный контроль водоемов, сточных вод) (Источник — www.infpol.ru)

Особенно на данные меры профилактики следует обратить внимание жителям Улан-Удэ, Кабанского, Северобайкальского, Тарбагатайского, Прибайкальского районов республики.

Предложить свою тему и связаться с редакцией Бабра в Бурятии можно по адресу bur.babr@gmail.com

[Читайте нас в Одноклассниках!](#)

[Читайте нас в Телеграме!](#)

Автор: stiz1705 © Babr24.com ОБЩЕСТВО, ЗДОРОВЬЕ, БУРЯТИЯ 👁 3747 07.09.2017, 21:53 📌 892

URL: <https://babr24.com/?ADE=164749> Bytes: 2383 / 1930 [Версия для печати](#)

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)