

Описторхоз остается одной из актуальных паразитарных инфекций для Республики Алтай. По итогам 2025 года в структуре заболеваемости гельминтозами он занял второе место, на его долю пришлось 14,7 % всех зарегистрированных случаев.

Показатель заболеваемости описторхозом в регионе в 2025 году составил 55,51 на 100 тысяч населения. Большинство заболевших – взрослые люди, на их долю приходится 96 % случаев.

Неблагополучными по описторхозу остаются шесть административных территорий республики: г. Горно-Алтайск, где зарегистрировано 92 случая заболевания, Майминский район (15 случаев), Турочакский район (6 случаев), а также Усть-Коксинский, Чемальский и Чойский районы, где выявлено по одному случаю заболевания. На минувшей неделе в регионе зарегистрировано еще 3 случая описторхоза.

Возбудителем описторхоза является описторх (кошачья сибирская двуустка) плоской формы, ротовая полость, которого снабжена присосками.

У человека, домашних и диких животных описторхисы паразитируют в желчном пузыре, желчных протоках и печени хозяина, продуцируя токсичные и иммуногенные продукты жизнедеятельности, нарушая метаболизм клеток, являются одним из факторов, способствующих развитию рака желчных протоков. Число паразитов может достигать до 40 тысяч экземпляров. Продолжительность жизни в организме человека десятки лет.

В клиническом течении болезни различают острую и хроническую стадию.

В острой стадии описторхоз протекает как острый аллергоз. Выявляются следующие признаки: повышение температуры тела, боли в животе, чаще в правом подреберье,

различные кожные высыпания.

Для хронической стадии характерны явления холецистита с периодическими обострениями и ремиссиями. Больных беспокоят тяжесть и периодические возникающие боли в правом подреберье, эпигастрии, снижение аппетита, тошноту, вздутие живота, запор, либо жидкий стул с развитием дисбактериоза.

В качестве профилактики необходимо соблюдать населению следующие методы обеззараживания рыбы:

1. Варить рыбу (крупную разрезать на кусочки) 15—20 мин с момента закипания.
2. Жарить небольшими кусками в распластанном виде и котлеты из рыбы в течение 20 мин в большом количестве жира.
3. Выпекать рыбные пироги не менее 45— 60 мин.
4. Солить из расчета 2 кг соли на 10 кг рыбы сроком: а) пескаря, уклейки, гольяна, верховки - 10 суток; б) плотвы, ельца, красноперки, голавля, синца, белоглазки, подуста, чехони, жереха, щиповки, мелких (до 25 см) язей, лещей, линей - 21 сутки; в) крупных (свыше 25 см) язей, лещей, линей - 40 суток.
5. Вялить только мелкую рыбу в течение трех недель после предварительного посола.
6. Не употреблять в пищу сырую рыбу, слабого и кратковременного посола и сырой рыбный фарш.

При появлении болей в правом подреберье, тошноты, аллергических проявлений или

других признаков недомогания после употребления рыбы необходимо обратиться за медицинской помощью. Своевременная диагностика и лечение позволяют избежать развития хронических заболеваний печени, желчного пузыря и поджелудочной железы.