

Профилактика описторхоза

- Употребление в пищу только хорошо проваренной, прожаренной и тщательно просоленной рыбы. Все возбудители описторхоза должны быть уничтожены.
- Обеззараживание рыбы достигается:
 - замораживанием в течение 7 часов при -40°C или в течение 32 часов при -28°C ;
 - солением в растворе соли плотностью 1,2 г/л при 2°C в течение 10-40 суток (в зависимости от массы тела рыбы);
 - варкой не менее 20 минут с момента закипания;
 - прожариванием под закрытой крышкой также не менее 20 минут.

