

# Новосибирцев предупредили о заражении описторхозом через суши с речной рыбой

28.07.2023



В Новосибирской области минздрав предупредил жителей о нередких случаях заражения описторхозом через суши и роллы. По словам Ларисы Поздняковой, недобросовестные кулинары японских блюд используют для суши не морскую рыбу, а речную, которую выловили в водоемах.

«Описторхоз вызывают плоские черви, живущие в речной рыбе. Переносчики описторхов или двуусток – карповые, такие как язь, елец, плотва и другие. Источником инфицирования могут стать даже роллы», – сообщает министерство.

Из года в год в регионе с описторхозом в больницу попадают 500-700 пациентов. Многие из госпитализированных уточняют врачам, что не едят рыбу, однако признаются, что часто едят роллы.

По словам Поздняковой, при выборе рыбы, стоит покупать особи, выловленные в море. А есть рыбу можно только после длительной термической обработки.

Ранее НДН.инфо писал, что [число заболеваний описторхозом в Новосибирской области выросло вдвое](#). В некоторых районах области есть наиболее высокий риск поймать паразита.

*Дмитрий Кузнецов*