

## Профилактика описторхоза

Заболеваемость описторхозом в городе Когалыме за 2016 год составила 119 случаев (показатель заболеваемости составил 190,92 на 100 тыс.), за период с 01.01.17г. по 30.06.2017г. было зарегистрировано 40 случаев заболевания (63,01 на 100 тыс.) случаев вновь выявленного паразитарного заболевания.

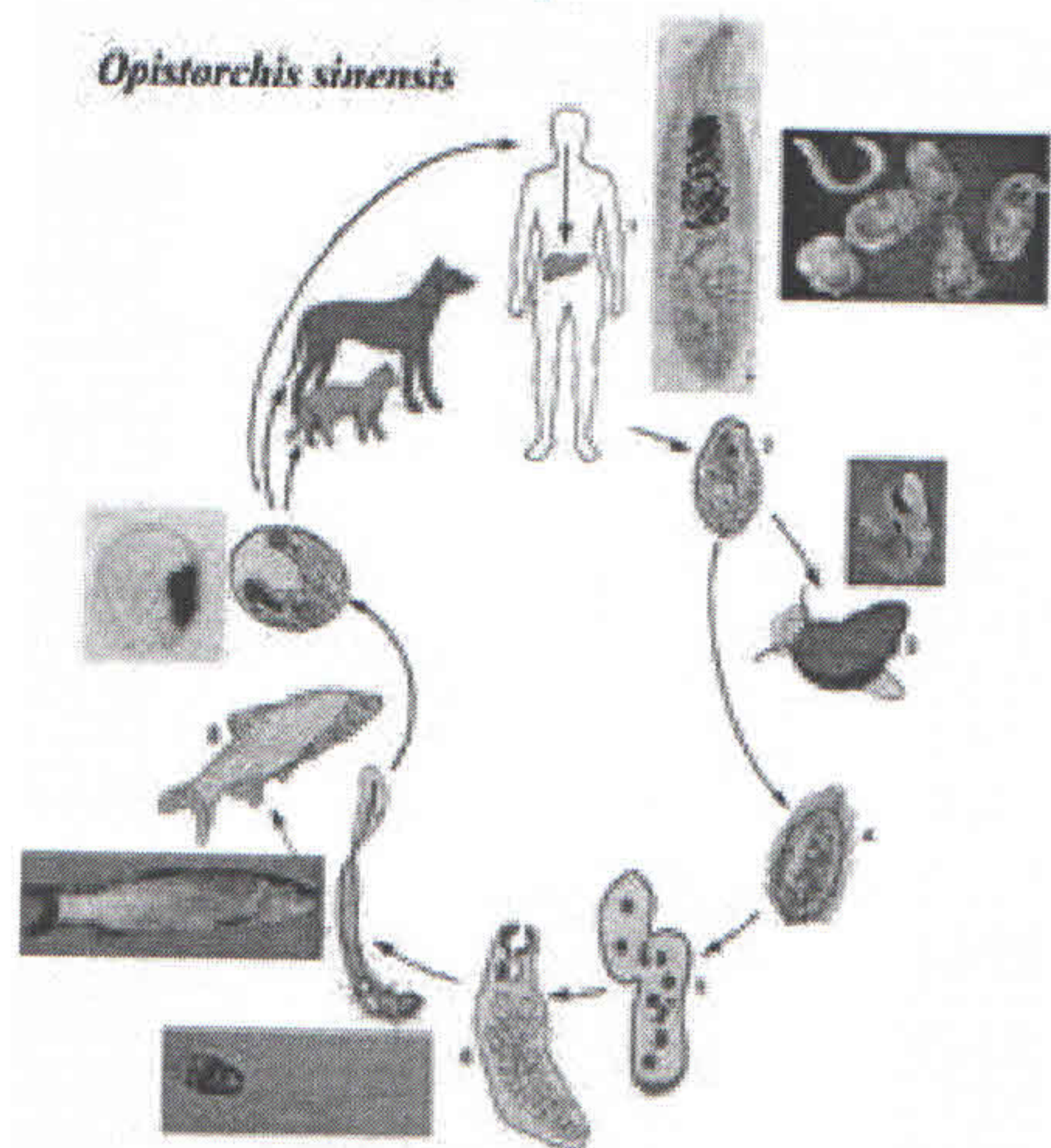
Для улучшения эпидемиологической ситуации по описторхозу территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в городе Когалыме совместно с Филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре в городе Сургуте и в Сургутском районе, в городе Когалыме» расследует каждый случай заболевания описторхоза и дифиллоботриоза, устанавливая причинно- следственную связь, проводит санитарно- просветительскую работу среди населения города. Проводятся совещания с участием представителей заинтересованных организации по профилактике описторхоза и дифиллоботриоза. Проводиться санитарно-эпидемиологический мониторинг за эффективностью дезинвазии сточных вод. В рамках эпидемиологического мониторинга в Ханты-Мансийском автономном округе-Югре в городе Когалыме на 2017 год ежеквартально отбирается рыбная продукция хищных пород- сырец 2 пробы, готовая- 2 пробы; карповые сырец- 3 пробы, готовая- 6 проб. Ни в одной пробе отобранной в рамках эпидемиологического мониторинга или внеплановых контрольно надзорных мероприятиях возбудитель описторхоза или дифиллоботриоза выявлен не был. Необходимо отметить, что не все заболевшие описторхозом соглашаются на лечение, подвергая тем самым заражению своих близких и родных.

Описторхоз вызывается *Opisthorchis felinus* - кошачьей (сибирской) двуусткой, паразитирующей в желчных протоках печени, желчном пузыре и поджелудочной железе человека и многих видов плотоядных животных и грызунов (кошка, собака, свинья, волк, лисица, соболь, медведь и др.). При длительном течении описторхоз ведет к хроническому заболеванию печени, поджелудочной железы, желчного пузыря, способствует возникновению рака печени и желчных протоков.

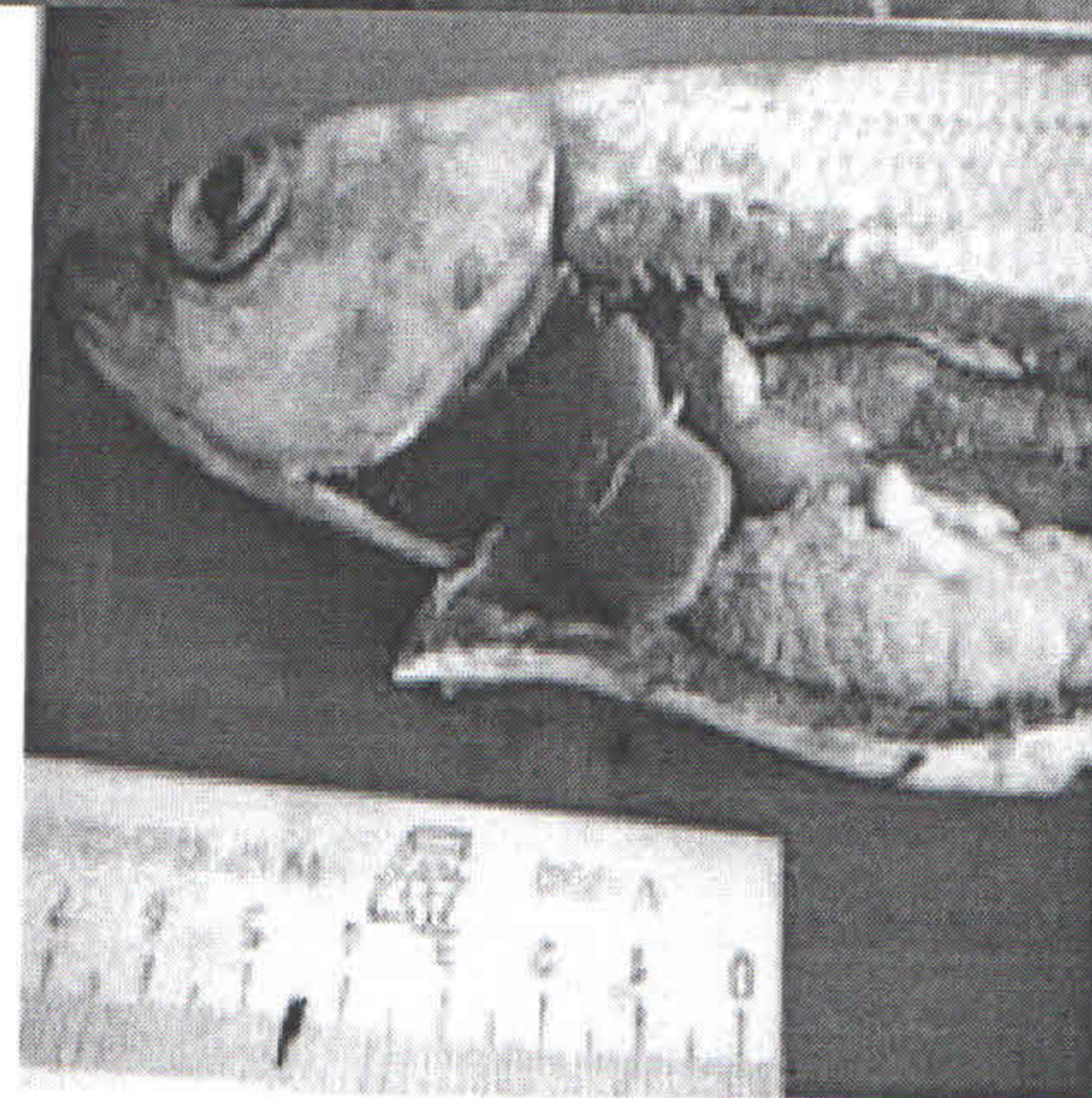
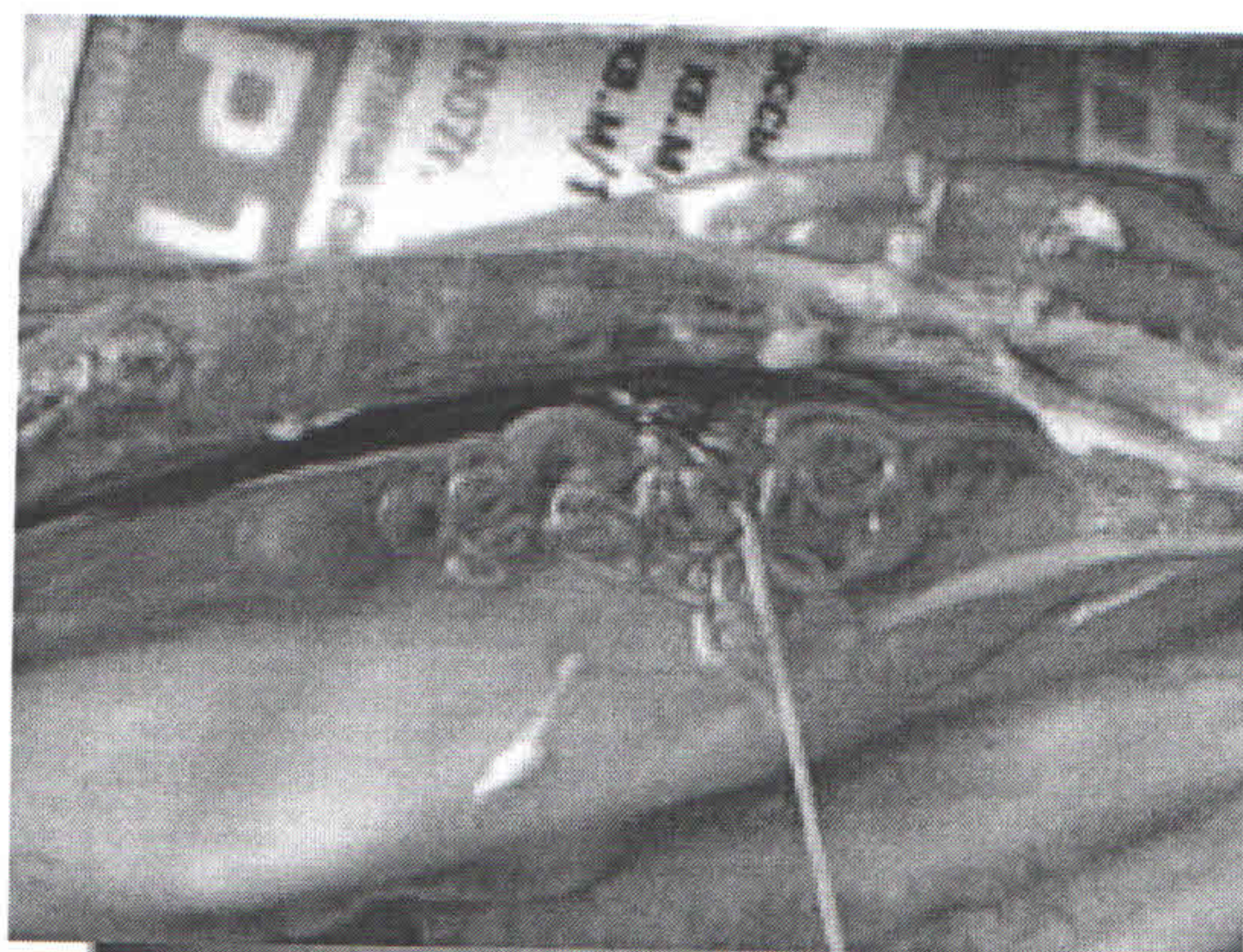
Жизненный цикл этого гельминта довольно сложный, складывается из ряда последовательных стадий развития, каждой из них соответствуют разные жизненные формы паразита, преобразование которых сопровождается сменой хозяев — промежуточных (переднежаберные моллюски семейства битинид), дополнительных (рыбы семейства карповых) и окончательных (млекопитающие — грызуны, ондатра, водная полевка, хищники — псовые, куницеобразные, кошачьи и человек — всего около 30 видов).

Описторхиды очень плодовиты и могут выделять в сутки около 1 000 яиц. Яйца, содержащие маленькие, покрытые ресничками личинки, выносятся во внешнюю среду с фекалиями человека и животных (кошки, собаки и др.) и попадают в воду. Установлено, что яйца описторхид сохраняют жизнеспособность в воде при температуре 4 — 70 градусов в течение 17 месяцев. В воде яйцо с находящейся в нем личинкой (мирацидией) заглатывает первый промежуточный хозяин — моллюск из семейства битинид. В кишечнике моллюска из яйца вылупляется личинка, которая проникает через стенку кишечника моллюска в полость его тела, где превращается в спороцисту. Через месяц спороциста отрождает более ста редиий, представляющих собой мешковидные образования с крупной глоткой и кишечником. Покидая спороцисту, редиии мигрируют в печень моллюска. При первичном заражении промежуточного хозяина паразиты, достигшие стадии редиий, впадают в состояние диапаузы вместе со своим хозяином с середины августа до мая следующего года. С наступлением весны они возобновляют свое развитие в связи с активизацией моллюска. При этом они дают новое поколение личинок — церкарий. Церкарии подвижны и имеют хвост. Примерно через два месяца с момента активации моллюска церкарии выходят из его тела в воду, где активно плавают (до 40 — 50 часов) близ дна водоема. Двигаясь в воде при помощи хвоста, они нападают на дополнительных хозяев — рыб семейства карповых. Сразу после прикрепления к телу рыбы церкарии отбрасывают хвост и быстро проникают через кожу в толщу ткани рыбы. Достаточно 15 минут, чтобы они оказались в подкожной клетчатке и мышцах рыбы, где

превращаются в метацеркариев. Форма цисты зрелой метацеркарии — шаровидная или овальная. В рыбе она примерно через 1,5 месяца становится зрелой, инвазионной, то есть способной вызвать заражение человека и других окончательных хозяев (кошек, собак, свиней, ондатр и т. д.). В кислом желудочном соке окончательного хозяина метацеркарии освобождаются от наружной оболочки, а в щелочном содержимом двенадцатиперстной кишки — от внутренней. Затем паразиты мигрируют в печень, проникая через фатеров сосок в желчный пузырь или поджелудочную железу, и через 20 — 28 дней достигают половой зрелости. Яйца описторхиса в кале окончательного хозяина появляются через 3 — 4 недели после заражения.



Человек заражается в результате употребления в пищу карповых рыб и продуктов их переработки, содержащих живых личинок (метацеркарий) паразита.



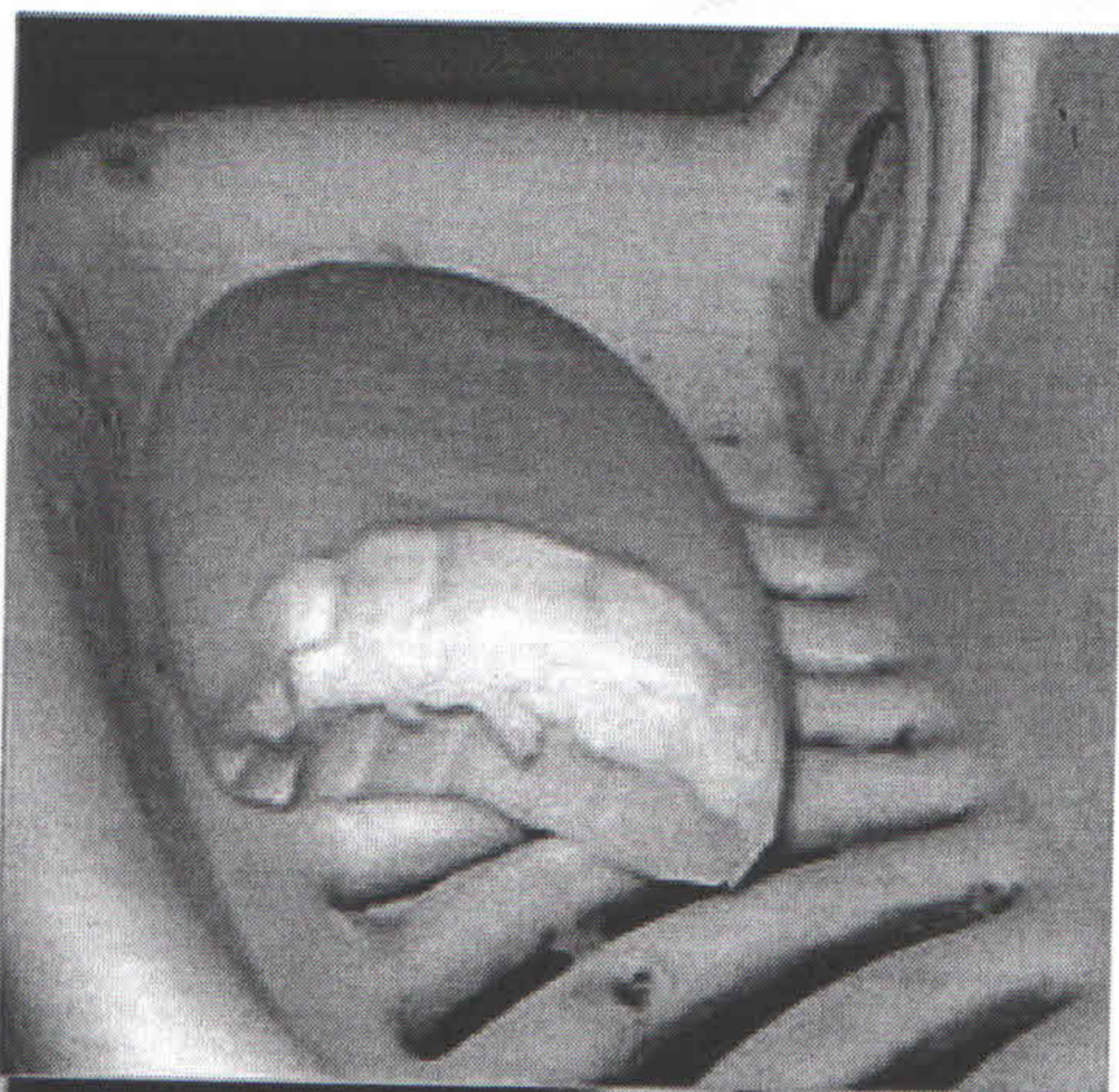
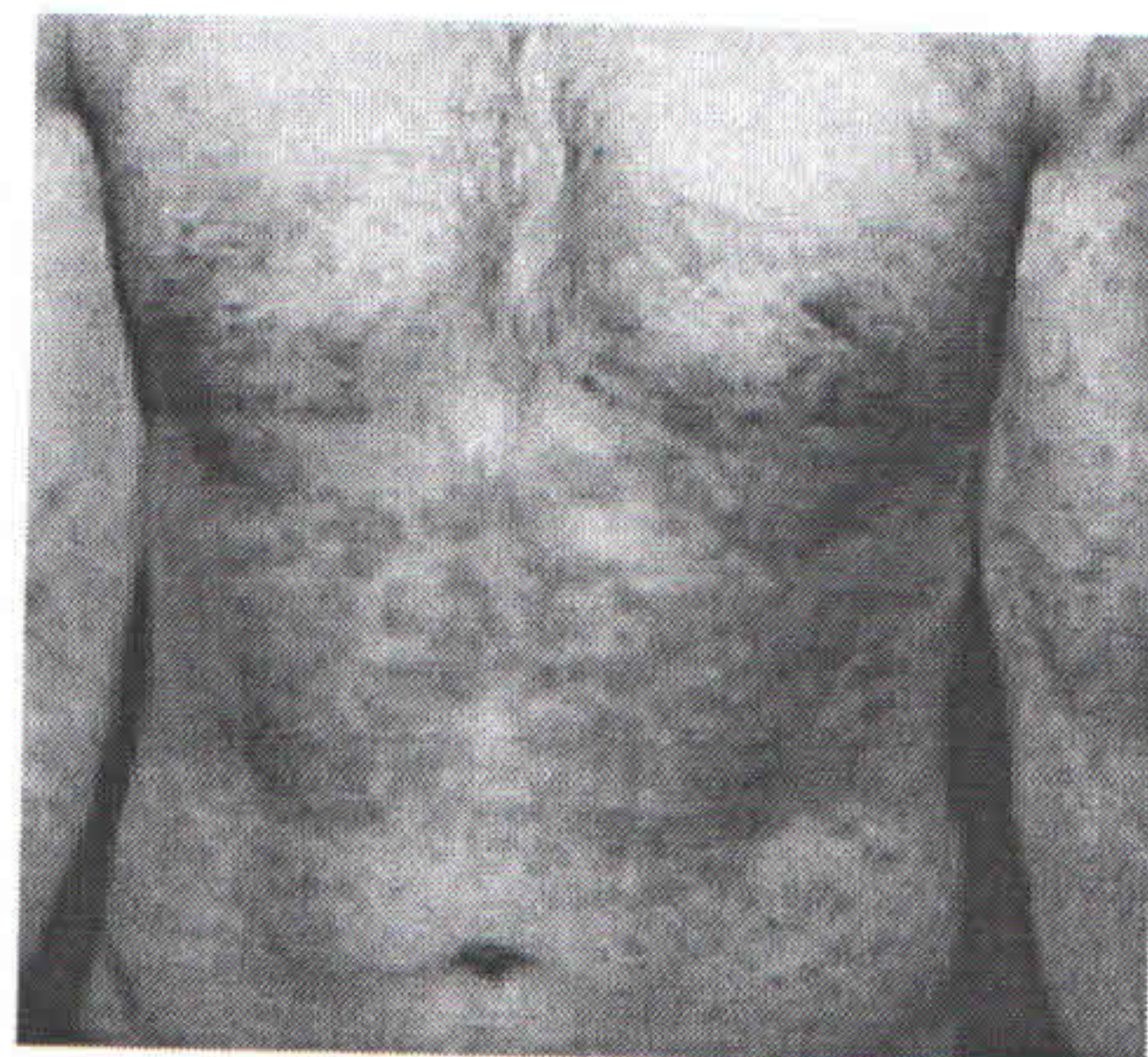
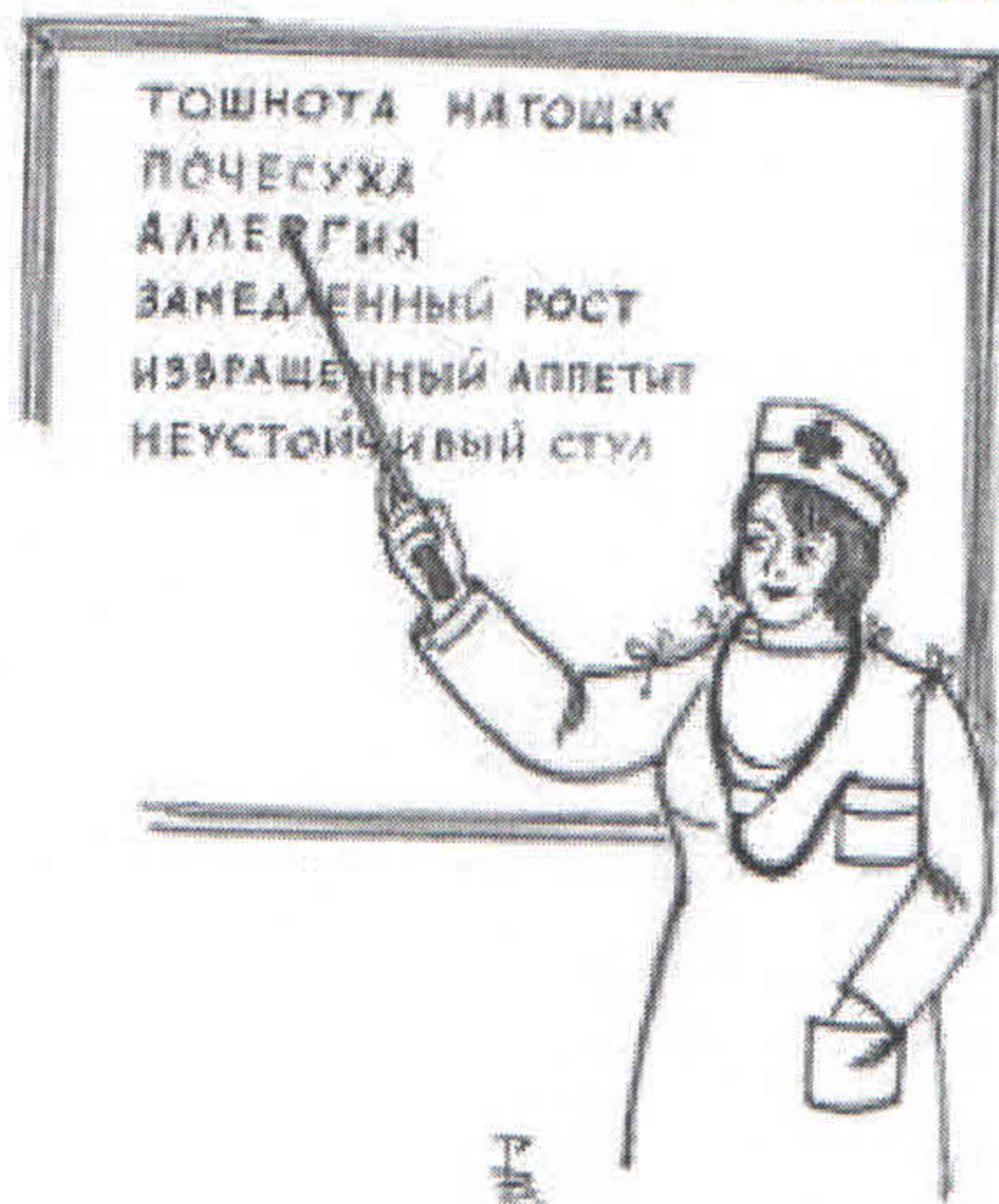
**Заражение описторхиями** приводит к нарушению функционирования нервной системы, о чем говорят жалобы заболевших на повышенную утомляемость, сильную раздражительность, потерю сна, головную боль и головокружение. Наблюдается чрезмерная потливость, иногда тремор век, языка и фаланг пальцев. Истощается иммунитет, страдает сердечно-сосудистая, мочеполовая и нервная системы, а также кровь. Кишечник и желудок также подвергаются заражению описторхиями, что характеризуется признаками гастродуоденита и нередко кишечной дисфункции, а также панкреатита.

Прогрессируют гастриты, язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки, возможны воспаления пищевода.

При неврологической симптоматике больным ставят ошибочный диагноз нейроциркуляторной дистонии и вегетативного невроза. Чрезмерное скопление паразитов и их яиц в печеночных протоках и протоках желчного пузыря блокирует отток желчи и панкреатического сока, тем самым вызывая их застой. Потом к ним присоединяются гнилостные бактерии, вызывающие развитие холангита, панкреатита, желчного перитонита.

Также при заболевании описторхозом создается дисбаланс в синтезе липидов и желчных кислот. Начинает развиваться желчекаменная болезнь, которая в дальнейшем требует хирургического вмешательства.

Для того, чтобы избежать всех этих ужасных последствий, сразу после выявления заражения нужно незамедлительно начинать лечение описторхоза.



Надежным способом обезвреживания рыбы является термическая обработка. Горячее и холодное копчение, вяление, сушка, а также изготовление консервов, выполненное надлежащим образом, обеззараживает от описторхов всю рыбу, за исключением язя. Производство вяленой и холодного копчения рыбной продукции из язя и плотвы допускается только из сырья, предварительно замороженного в нижеуказанных режимах.

Температура в теле рыбы

Время, необходимое для обеззараживания

минус 40 град. С	7 часов
минус 35 град. С	14 часов
минус 28 град. С	32 часа

Требования к горячей термической обработке: варить рыбу следует порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания, рыбные пельмени — не менее 5 минут с момента закипания. Жарить рыбу необходимо порционными кусками в жире 15 минут. Крупные куски рыбы весом до 100 грамм жарить в распластанном виде не менее 20 минут. Мелкую рыбу можно жарить целиком в течение 15 — 20 минут. Профилактика описторхоза сводится к соблюдению личной гигиены при разделке сырой рыбы. После разделки рыбы следует тщательно промыть дощечку и другие кухонные принадлежности, облить их кипятком и вымыть с мылом руки, так как при разделке сырой рыбы из ее органов и мышц вытекает жидкость, в которой могут плавать метацеркарии описторхид, освободившиеся из разрезанных ножом волокон мышц. Известны случаи, когда матери немывыми после разделки рыбы руками берут пустышку и дают младенцу, который заболевает описторхозом, хотя никогда еще не употреблял в пищу рыбы. Таким образом, профилактика заболевания заключается в правильном солении и вялении рыбы и соблюдении санитарных правил при разделке сырой рыбы.

Необходимо отказаться от употребления в пищу сырой рыбы и кормления ею домашних животных. Употреблять самовыловленную рыбу следует только после правильного посола или правильной термической обработки.