

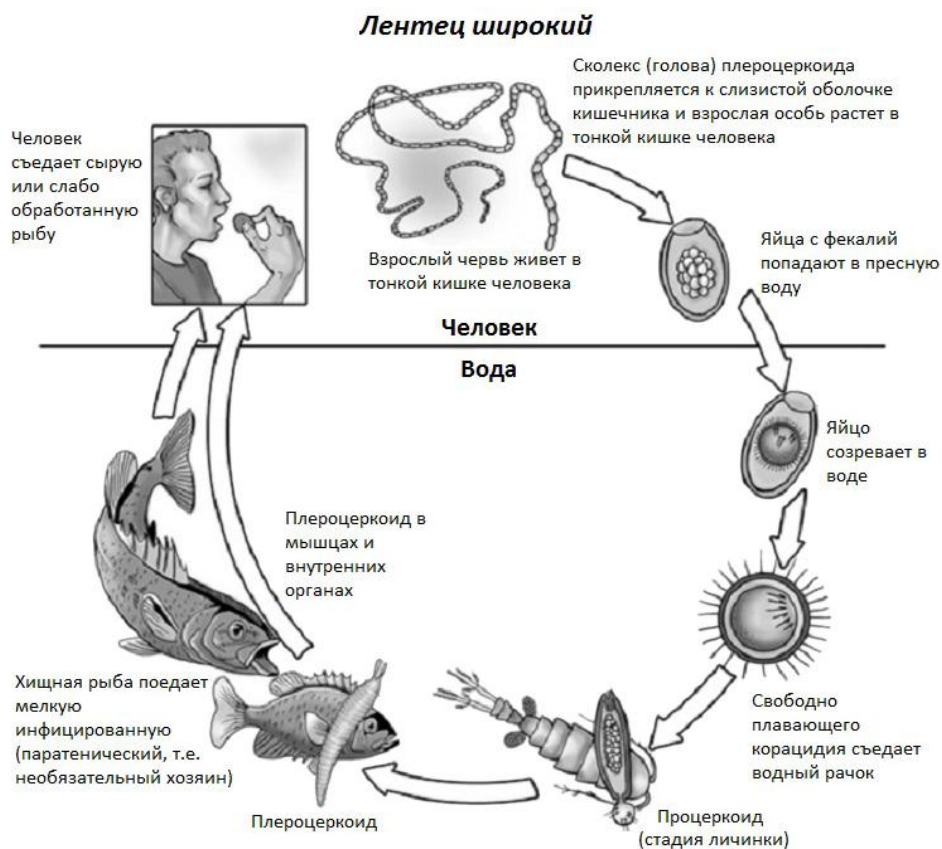
# Профилактика гельминтозов, передающихся через рыбу и рыбную продукцию

На территории Тамбовской области ежегодно регистрируются случаи паразитозов, передающихся через рыбу и рыбную продукцию, распространены дифиллоботриоз и описторхоз.

Дифиллоботриоз – это кишечный биогельминтоз с хроническим течением, характеризующийся нарушением функций верхнего отдела пищеварительного тракта, а при тяжелом течении – развитием анемии. Возбудителем – лентец широкий, *Diphyllobotrium latum*, наиболее крупный из гельминтов, паразитирующих в организме человека.

Диагноз дифиллоботриоза устанавливается на основании обнаружения в фекалиях больного человека яиц гельминта и фрагментов его стробилы (тела). В 70-80% случаев пациенты сами замечают отхождение фрагментов паразита с каловыми массами.

Заражение человека происходит при употреблении в пищу недостаточно термически обработанной зараженной рыбы («строганина», быстрое поджаривание рыбы на углях, за жаривание на костре сырой рыбы, посаженной на вертел) и икры, не прошедшей достаточный посол.



Самыми пораженными дифиллоботриями являются следующие виды рыб: щука, ерш, налим и окунь.

Основные признаки заболевания: непостоянные боли в животе, метеоризм, тошнота, неустойчивость стула, снижение, а иногда и повышение аппетита, аллергические кожные высыпания, вздутие живота, при более выраженных клинических проявлениях – слабость, головная боль, снижение работоспособности, одышка, головокружение, субиктеричность склер, нарушение обмена витаминов, в тяжелых случаях – развитие В<sub>12</sub>-дефицитной анемии.

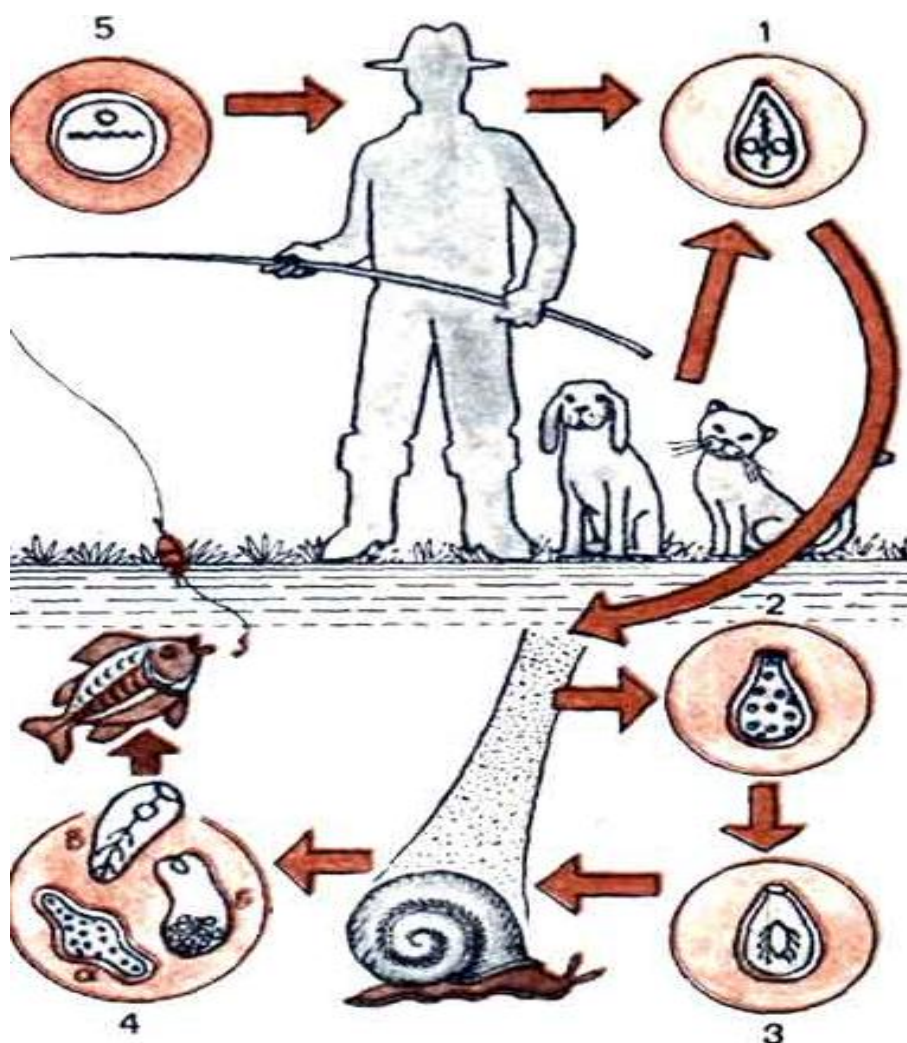
Продолжительность жизни широкого лентеца может достигать 20 и более лет. В кишечнике человека обычно обитает одна, иногда и несколько особей паразита, длина достигает 2-10 м, в редких случаях – 15-20 м.

Лечение дифиллоботриоза проводится специальными препаратами под наблюдением инфекциониста или участкового врача, в тяжелых случаях – в стационаре.

Другой распространенный паразитоз, передающийся через рыбу – это описторхоз, биогельминтоз, характеризующийся поражением гепатобилирной системы и поджелудочной железы.

Возбудитель – кошачья двуустка *Opistorchis felineus*. Фактор передачи такой же, как и при дифиллоботриозе.

### Кошачья двуустка



Признаки заболевания описторхозом:

- при легких формах – внезапное повышение температуры тела до 38°C, которая держится на субфебрильном уровне в течение 1-2 недель, слабость, утомляемость, в крови определяются умеренно выраженные лейкоцитоз и эозинофилия. (10-20%), боль в животе неопределенной локализации, послабление стула;
- среднетяжелые формы характеризуются лихорадкой различного типа длительностью до 3-х недель с подъемом температуры до 39°C и выше, более выраженными лейкоцитозом и эозинофилией (20-40%), высыпаниями на коже, болями в мышцах и суставах, увеличением печени и селезенки, иногда рвотой и диареей;
- при тяжелом течении ярко выражены высокая температура тела, полиморфные высыпания, головная боль, заторможенность сознания или возбуждение, бессонница, боли в области правого подреберья, желтуха, повышенное содержание печеночных ферментов.

Острая форма заболевания продолжается до 2-х месяцев, после чего клинические симптомы постепенно исчезают и болезнь переходит в хроническую форму. Длительное течение инвазии приводит к формированию синдрома хронического гепатита, а в последующем – к развитию цирроза печени и даже карцином печени.

Диагноз описторхоза устанавливается на основании клинических проявлений и лабораторных исследований, обязательным является обнаружение в дуоденальном содержимом или фекалиях яиц кошачьей двуустки.

Лечение проводится специальными препаратами в амбулаторных условиях под наблюдением врача-инфекциониста, в тяжелых случаях – в стационаре.

После проведенного лечения описторхоза и дифиллоботриоза обязательным условием является диспансерное наблюдение со сдачей повторных анализов.

### **Профилактика и меры борьбы.**

Ведущую роль в борьбе с дифиллоботриозом и описторхозом играет выявление и лечение инвазированных людей, в первую очередь работников рыбодобывающих и рыбоперерабатывающих предприятий, плавсостава речных судов и других групп повышенного риска. Эти группы рекомендуется обследовать 2 раза в год: перед началом сезона навигации, ловли и переработки рыбы и после окончания этого сезона.

В очагах дифиллоботриоза и описторхоза необходимо дегельминтизировать также собак и кошек, как возможных промежуточных хозяев паразита.

Существенное значение в профилактике дифиллоботриоза и описторхоза имеет тщательная кулинарная обработка рыбы и икры.

1. Обеззараживание рыбы от личинок лентецов достигается:

- при определенных режимах замораживания от  $-12^{\circ}\text{C}$  до  $-30^{\circ}\text{C}$  в теле рыбы в течение 50-72 час. в зависимости от вида рыбы;
  - при определенных режимах посола рыбы при достижении массовой доли соли в мясе спинки рыбы от 8 до 14% и выше и продолжительности посола не менее 14 сут. при температуре  $2-4^{\circ}\text{C}$ .
  - посол икры рыб осуществляется при температуре  $15-16^{\circ}\text{C}$  при количестве соли от 12% до 6% к весу икры в течение 30 мин. – 12 час. (теплый посол); при температуре  $5-6^{\circ}\text{C}$  и количестве соли от 12% до 6% к весу икры в течение 1 – 12 час. (охлажденный посол).
2. Обеззараживание рыбы от личинок описторхисов достигается:
- при определенных режимах замораживания от  $-28^{\circ}\text{C}$  до  $-40^{\circ}\text{C}$  в теле рыбы в течение 32-7 час соответственно;
  - при определенных режимах посола рыбы при достижении массовой доли соли в мясе спинки рыбы 14% и выше и продолжительности посола не менее 10 сут. (пескарь, уклейка, голянь); не менее 21 сут. – плотва, красноперка, чехонь, жерех, мелких (до 25 см) язей, лещей, линей; не менее 40 сут. – крупных (свыше 25 см) язей, лещей, линей.

При невозможности обеспечить режимы замораживания или посола, её следует использовать для пищевых целей только после горячей термической обработки или стерилизации (консервы) в соответствии с действующими технологическим инструкциями.

В домашних условиях варить рыбу следует порционными кусками не менее 20 минут с момента закипания, рыбные пельмени - не менее 5 минут с момента закипания.

Рыбу и рыбные котлеты необходимо жарить порционными кусками в большом количестве жире не менее 15 минут. Крупные куски рыбы весом до 100 г следует жарить в распластанном виде не менее 20 минут. Мелкую рыбу можно жарить полностью в течение 15-20 минут.

Выпекать рыбные пироги следует не менее – 45-60 мин.

Солить рыбу нужно из расчета 2 кг соли на 10 кг рыбы. Сроки посола указаны выше.

Нельзя употреблять в пищу сырую рыбу, слабого и кратковременного посола и сырой рыбный фарш.

Комплекс мер профилактики включает также недопущение скармливания собакам и кошкам необеззараженной рыбы, защиту водоемов от загрязнения фекалиями.