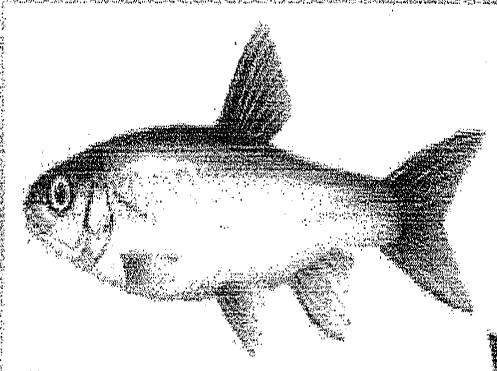
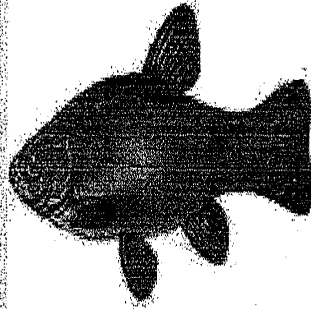


Описторхоз – факторы передачи

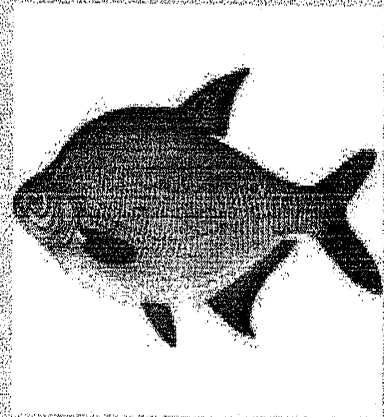
❖ сырая, недостаточно термически обработанная, малосольная, вяленая рыба семейства карповых, в тканях которых метацеркарии описторхов живут до 2 лет.



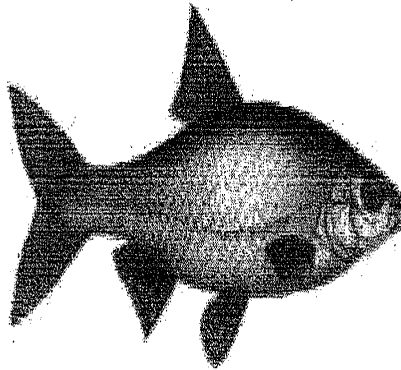
Елец (*Leuciscus leuciscus*)



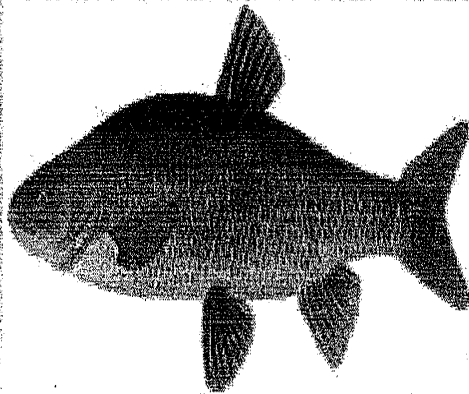
Линь (*Linca linca*).



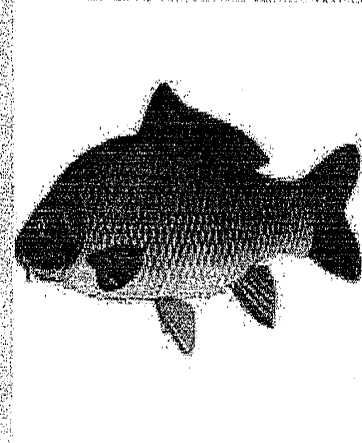
Лещ (*Abramis brama*).



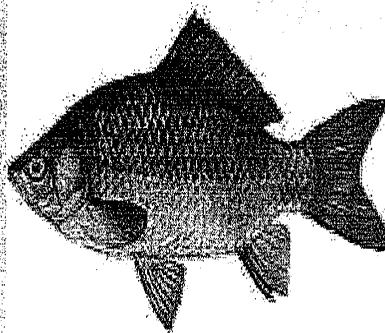
Плотва (*Rutilus rutilus*.)



Язь (*Leuciscus idus*)



Сазан (*Cyprinus carpio*).



Серебряный карась
(*Carassius auratus gibelio*).

Описторхоз

- Описторхоз – это глистное заболевание с преимущественным поражением желчевыводящих протоков, поджелудочной железы, желчного пузыря. Характеризуется длительным течением, протекает с частыми обострениями и способствует возникновению рака печени и поджелудочной железы.



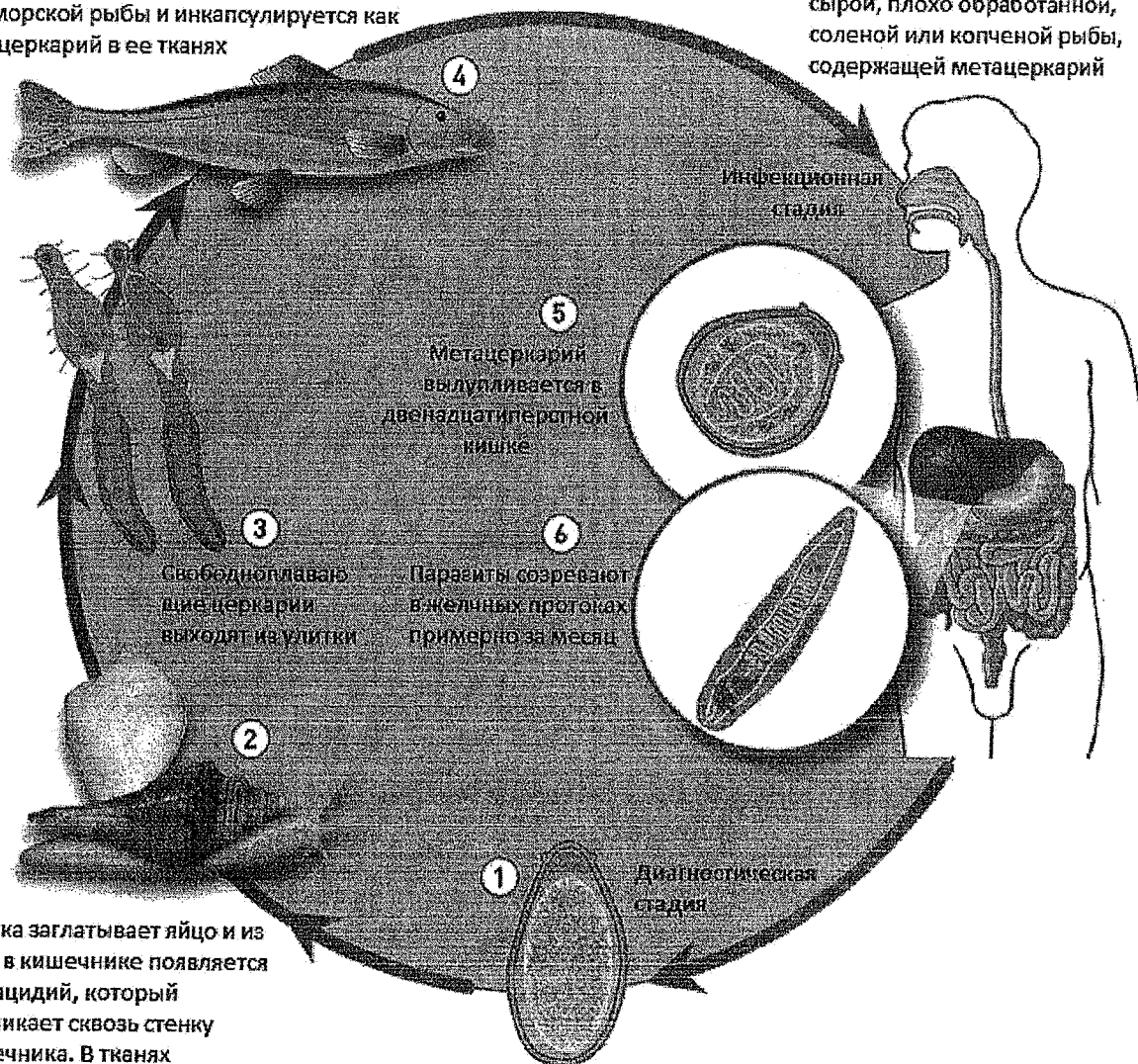
10 правил профилактики описторхоза при употреблении рыбы семейства карповых

1. Варить рыбу следует 15-20 минут с момента закипания (крупную резать на куски).
2. Жарить рыбу необходимо 20-25 минут, порезав ее небольшими кусочками и распластав в достаточном количестве жира, обязательно под крышкой.
3. Рыбный пирог запекайте не менее часа в духовке.
4. Для соления рыбы используйте 2 кг соли на 10 кг рыбы, посол мелкой рыбы проводите 10-21 суток, а крупной - 40 суток (выше 25 см): язей, лещей, линей.
5. Вяление: рекомендуется вялить только мелкую рыбу после выдержки в растворе соли в течение трех дней из расчета 2 кг соли на 10 кг рыбы. Само по себе вяление способом обезвреживания не является.
6. Замораживание при температуре в теле рыбы -35°C в течение 14 часов, при -28°C в течение 32 часов. При хранении рыбы в морозильной камере бытового холодильника личинки остаются жизнеспособными в течение месяца.
7. Нельзя употреблять малосоленную рыбу, кратковременного посола, сырой рыбный фарш и строганину.
8. Не забывайте, что при разделке рыбы и резке других продуктов, следует использовать разные разделочные доски.
9. Использованный разделочный инвентарь следует ошпарить кипятком и тщательно вымыть моющими средствами.
10. Не рекомендуется заниматься самолечением. По вопросам диагностики, лечения, профилактики описторхоза, Вы можете обратиться к участковым врачам и врачам-инфекционистам по месту жительства.

Описторхоз

Церкарий проникает в кожу пресноводной или морской рыбы и инкапсулируется как метацеркарий в ее тканях

Окончательный хозяин заражается при проглатывании сырой, плохо обработанной, соленой или копченой рыбы, содержащей метацеркарий



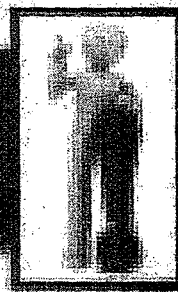
Улитка заглатывает яйцо и из него в кишечнике появляется мирацидий, который проникает сквозь стенку кишечника. В тканях начинается развитие в другие формы: спороциста - редия - церкарий

Яйца выходят с калом

Цикл развития описторхоза

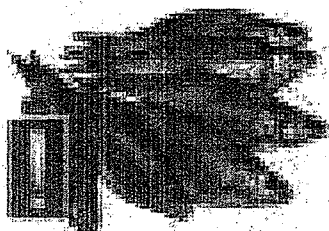
- Яйцо с фекалиями человека или животных попадает в воду. Его заглатывает улитка битиния. В кишечнике битинии из яйца вылупляется личинка, которая пробуравливает стенку кишечника и попадает в полость тела, где происходит несколько стадий развития. Личинка сбрасывает реснички, растет, вытягиваясь в мешковидную спороцисту. В спороцисте образуется большое количество (более 100) новых личинок редий. Редии передвигаются в печень битинии, где дают новое поколение личинок - церкарий. Церкарии через два месяца после проглатывания улиткой яиц описторхоза выходят из ее тела. Свободно плавая в воде, они нападают на проплывающую мимо рыбу, прилипают к ней, вбуравливаются в ее толщу, где окружаются толстостенной оболочкой (цистой). Личинка через 1-1,5 месяца становится зрелой, способной вызывать заражение человека или млекопитающих животных.
- Заражение человека и животных описторхозом происходит через рыбу, содержащую личинки гельминта.

ОСТОРОЖНО ОПИСТОРХОЗ

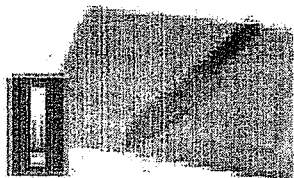


ОПИСТОРХОЗ - это паразитарно-аллергическое заболевание с поражением желчевыводящих протоков, желчного пузыря, протоков поджелудочной железы.

ПУТИ ЗАРАЖЕНИЯ ОПИСТОРХОЗОМ:



При употреблении в пищу сырой (паташка, строганина), недостаточно термически обработанной, слабосоленой и вяленой рыбы семейства карповых (язь, елец, плотва (чебак), лещ, линь, пескарь, красноперка, гольян, верховка, шитовка).



При использовании необработанного после разделки рыбы инвентаря (ножи, посуда, разделочные доски, оборудование).



При несоблюдении правил личной гигиены во время разделки (обработки) сырой рыбы (прием пищи) или после ее окончания (плохо вымытые руки).



При снятии пробы во время приготовления рыбных блюд.



Департамент здравоохранения
Администрации города Тюмени

Будьте здоровы!