

ОПИСТОРХОЗ

Описторхоз — паразитарное заболевание с поражением желчных протоков печени, желчного пузыря и протоков поджелудочной железы. Отличается длительным течением, протекает с частыми обострениями и способствует возникновению рака печени и поджелудочной железы.



Источниками заражения являются зараженные люди, домашние и дикие плотоядные животные. Заражение человека и млекопитающих животных происходит при употреблении в пищу сырой (талой, мороженой), недостаточно прожаренной/проваренной и слабо просоленной рыбы (семейства карповых: язь, елец, чебак, плотва европейская, вобла, линь, красноперка, сазан, лещ).

Личинки паразита, попадают со съеденной рыбой в кишечник человека, и проникают в печень, желчный пузырь и поджелудочную железу.

Симптомы и течение: инкубационный период продолжается 2—4 недели. В раннем периоде могут быть: повышение температуры тела, боли в мышцах и суставах, рвота, понос, аллергические высыпания на коже. В поздней стадии наиболее частые жалобы на боль в подложечной области и правом подреберье, отдающую в спину и иногда в левое подреберье. Часто возникают головокружения, головные боли, тошнота, снижение аппетита, непереносимость жирной пищи. Могут быть бессонница, частая смена настроения, повышенная раздражительность. Описторхоз может протекать в стертой форме.

Осложнения: воспаление желчевыводящих путей, желчный перитонит, острый панкреатит (воспаление поджелудочной железы), рак печени.

Профилактика описторхоза:

Употребление в пищу рыбы, подвергнутой воздействию холода, высоких температур или посола:

1. Варить рыбу (крупную разрезать на кусочки) 15 - 20 мин. с момента закипания.
2. Жарить небольшими кусками в распластанном виде и котлеты из рыбы в течение 20 мин. в большом количестве жира.
3. Выпекать рыбные пироги не менее 45 - 60 мин.
4. Солить из расчета 2 кг соли на 10 кг рыбы сроком:

а) пескаря, уклейки, гольяна, верховки - 10 суток;

б) плотвы, ельца, красноперки, голавля, синца, белоглазки, подуста, чехони, жереха, щиповки, мелких (до 25 см) язей, лещей, линей - 21 сутки;

в) крупных (свыше 25 см) язей, лещей, линей - 40 суток.

5. Вялить только мелкую рыбу в течение трех недель после предварительного посола.

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