

Описторхоз

Описторхоз - паразитарное заболевание печени и желчевыводящих путей, вызываемое плоскими червями-сосальщиками.

Заражение происходит при употреблении в пищу зараженной рыбы.

Сосальщики или двуустки – плоские черви длиной 5–20 мм, шириной 1–4 мм. Яйца, выделяемые описторхисами, мелкие. Сосальщики паразитируют в желчных протоках печени и протоках поджелудочной железы человека, домашних животных (кошки, собаки) и некоторых диких млекопитающих (лисы, норки, ондатры и др.). Яйца гельминтов с уже сформировавшимися личинками выделяются во внешнюю среду, и дальнейшее развитие происходит в пресных водоемах в моллюсках и затем в рыбах семейства карповых – плотва (вобла, чебак), язь, елец, красноперка, лещ, карась, линь и др.

После употребления в пищу зараженной рыбы личинки сосальщиков освобождаются в двенадцатиперстной кишке, откуда проникают в желчные протоки, где они в течение 3–4 недель достигают половой зрелости и начинают откладывать яйца. У 20–40% зараженных паразиты также обнаруживаются в протоках поджелудочной железы и в желчном пузыре.

Период от заражения до первых клинических проявлений составляет 2–6 недель после употребления в пищу заражённой рыбы. Заболевание характеризуется разнообразием клинической картины. Протекает в виде острой и хронической формы заболевания.

Острая фаза выявляется у впервые заболевших людей. Характерные признаки: внезапное начало, температура до 38°C в течение 1—2 недель, жалобы на небольшую слабость и повышенную утомляемость. Среднетяжёлому течению присущи повышение температуры до 39°C и выше в течение 2—3 недель, высыпания на теле, боль в мышцах и суставах, иногда возникают рвота, диарея.

При тяжёлом течении проявляются признаки, характерные для поражения внутренних органов. При поражении печени — желтуха, **боли в правом подреберье** (области печени), возможно увеличение лимфатических узлов; пищеварительного тракта — упорная приступообразная боль в правом подреберье, тошнота, рвота, вздутие живота, расстройства стула.

Хронический описторхоз может протекать годами без выраженной острой стадии, возможно проявление клинических симптомов через 10—20 лет после заражения. Больные жалуются на чувство тяжести, снижение аппетита, рвоту, боль в правом подреберье. Постепенно формируется хронический **процесс** (гепатит). Хронический описторхоз может сопровождаться развитием цирроза печени, хронического гастрита, дуоденита, гастродуоденита, язвы желудка или двенадцатиперстной кишки.

Диагноз устанавливают на основании клиники и лабораторных данных, проводят курс лечения в стационаре.

Диспансеризация проводится в поликлинике в течение 1–2 лет. Кратность осмотров гастроэнтеролога и объём реабилитационных мероприятий определяют индивидуально.

Профилактика

В целях личной профилактики следует употреблять в пищу только хорошо проваренную и прожаренную, тщательно просоленную рыбу. Избегать сырой, слабо проваренной или прожаренной, малосоленной рыбы, строганины. Следует следить за тем, чтобы в водоёмы не попадали фекалии. Обеззараживание достигается тепловой обработкой, замораживанием, копчением, солением в соответствии с разработанными рекомендациями.

Комплекс мер по борьбе с описторхозом включает следующие направления:

- ◆ обнаружение очагов и лечение больных описторхозом;
- ◆ дегельминтизация домашних плотоядных животных;
- ◆ охрана окружающей среды от фекального загрязнения;
- ◆ качественная термическая обработка рыбы карповых пород перед употреблением её в пищу;

В домашних условиях обеззараживать рыбу рекомендуют следующими способами:

- ◆ прожаривать небольшие куски не менее 20 мин;
- ◆ варить 20 мин с момента закипания;
- ◆ выпекать рыбные пироги 40–60 мин;
- ◆ применять крепкий посол (20% соли к массе рыбы) с 10-дневной выдержкой;
- ◆ вялить мелкие карповые породы (плотва, елец) в течение 3 недель с 2–3-дневным

предварительным посолом;

Личинки описторха погибают при варке рыбы цельным куском через 20 мин, в рыбном фарше — через 10 мин после начала кипячения. При засолке рыбы личинки погибают через 4–7 сут. Горячее копчение губительно для возбудителя, а холодное не разрушает его, поэтому холодное копчение рыбы проводить после крепкого посола.

К.м.н, зав.отделением ГУЗ ЛОКИБ
Сафронова Татьяна Александровна