



## Схема цикла развития описторха

В тело карповых рыб (дополнительные хозяева) церкарий проникает через кожу в подкожную клетчатку и мышцы, где перемещается, покрываясь плотной оболочкой (инкапсулируется).

### ОПИСТОРХОЗ

Человек заражается при употреблении в пищу термически неправильно обработанной, сырой (строганины), малосольной или плохо промаринованной рыбы. Под действием желудочного сока оболочка, окружающая метацеркарий, растворяется, и молодой паразит проникает в печень, где достигает половозрелого состояния.



Окончательные хозяева (кошки, собаки, свиньи) заражаются при поедании зараженной рыбы. Из кишечника окончательного хозяина личинки мигрируют в печень, желчный пузырь и поджелудочную железу, где превращаются во взрослых паразитов.



Личинки — церкарии развиваются в организме брэнтологических моллюсков (промежуточные хозяева), заплотившие яйца паразитов.



Яйцо, выходящее вместе с фекальными массами, содержит сформированный зародок — мирацидий.



Пресноводный моллюск (*Bithyna leachi*)



Церкарии

Редии

Спороциста

Мирацидий



**Описторх (*Opisthorchis felineus*)**. Длина тела — до 1 см. В передней части тела имеет две присоски, в задней — два крупных членика и пятилопастных семенника. Яйца длиной 26-30 мкм. Паразитирует в желчных ходах печени, желчном пузыре и поджелудочной железе человека, собак, кошек, свиней и некоторых диких животных. Вызывает у человека заболевание — описторхоз, для которого характерна общая аллергическая реакция: повышение температуры тела, головная, мышечная и суставная боли, зудящая кожная сыпь, астмалитический бронхит, увеличение лимфатических узлов. Диагностируется заболевание при обнаружении в фекальных массах яиц паразитов. Встречается описторхоз главным образом в бассейнах рек Западной Сибири, Казахстана и европейской части Евразии. Профилактика описторхоза должна быть направлена на предотвращение заражения через неправильно приготовленные рыбные продукты. Большое значение имеют мероприятия, направленные на предотвращение фекальных загрязнений водоемов.

# 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** (свыше 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 **-35С°** в течение 14 часов, при **-28С°** в течение 32 часов. При **хранении рыбы в морозильной камере бытового холодильника личинки остаются жизнеспособными в течение месяца.**
7. **Нельзя употреблять малосоленую 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.