

КГБПОУ «БАРНАУЛЬСКИЙ БАЗОВЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

Презентация на тему: «Дифиллоботриоз»

Выполнила: студентка 211(3) гр.
Райченко Анна

Преподаватель: Елесева Н.В.

Барнаул 2016г.



Широкий лентец-возбудитель дифиллоботриоза

Дифиллоботриоз (Diphyllobothriosis, Bothriocephalosis) - гельминтоз, протекающий с признаками преимущественного поражения желудочно-кишечного тракта и часто сопровождающийся развитием мегалобластной анемии.

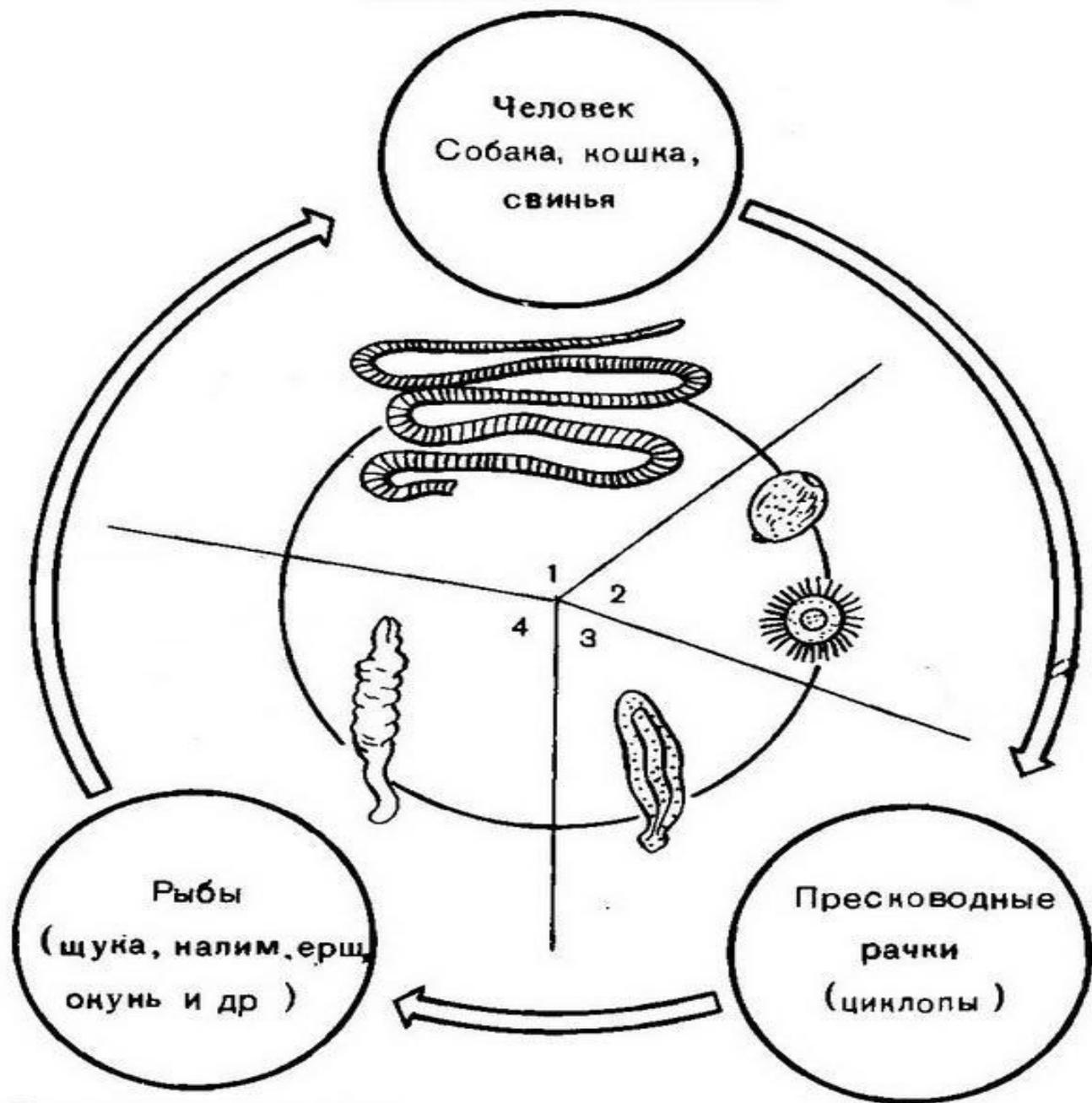
Как можно определить зараженную рыбу?

Рыба, зараженная дифиллоботриозом, может выглядеть совершенно нормальной. Личинки этих паразитов имеют очень маленькие размеры, поэтому их невозможно рассмотреть невооруженным глазом.

Можно ли заразиться дифиллоботриозом от домашних животных?

Некоторые дикие и домашние животные, включая кошек и собак, могут заразиться дифиллоботриозом при поедании зараженной рыбы. Однако человек не может заразиться дифиллоботриозом непосредственно от этих животных. Как уже было показано выше, для того чтобы личинки дифиллоботриоза стали заразными для человека, они должны сначала пройти несколько этапов развития в организме промежуточных хозяев (рачков и рыб).

Окончательный хозяин



Человек
Собака, кошка,
свинья

Рыбы
(щука, налим, ерш,
окунь и др.)

Пресноводные
рачки
(циклопы)

Дополнительный хозяин

Промежуточный хозяин

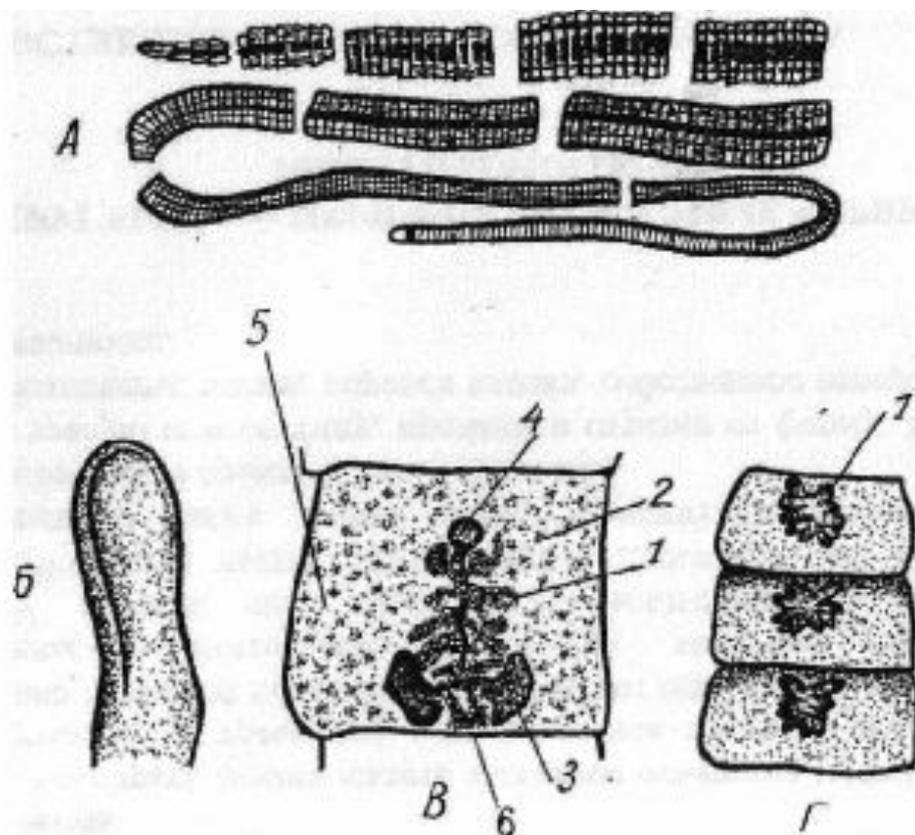


Рис. 41. Широкий лентец: А - стробила; Б - сколекс; В - гермафродитный членик; Г - зрелые членики; 1 - матка; 2 - семенники; 3 - яичник; 4 - половая клоака; 5 - желточники; б

- тельце Мелиса

СИМПТОМЫ И ПРИЗНАКИ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА



У большинства людей заражение дифиллоботриозом не вызывает никаких симптомов. Однако у некоторых людей инфекция может вызвать симптомы, которые могут быть похожи на симптомы других заболеваний. Симптомы могут появиться в виде «желтых лент»

ПРОФИЛАКТИКА

При ловле и употреблении речной и озерной рыбы не допускать ее сыроедения, тщательно следить за термической ее обработкой. Плероцеркоиды достаточно устойчивы. Погибают при минус 15° в течение суток (24 часов), при минус 10° в течение 3х суток, при минус 4-6° в течение 9-10 суток. Высокие температуры более губительны на плероцеркоид – они гибнут при температуре плюс 55-60°, иными словами: рекомендуется прожаривать рыбу не менее 20 минут, а крупные куски рыбы – не менее 30-40 минут. Солевые продукты допускаются к употреблению при содержании соли в конечном продукте не менее 9%, в этом случае плероцеркоиды гибнут.



Дифиллоботриоз, плероцеркоиды в рыбном мясе

Своевременное выявление симптомов и лечение дифиллоботриоза. Регулярное обследование на гельминтоз рыбаков перед и после навигации, работников рыбоперерабатывающих предприятий.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!!!