**Тениоз. Профилактика.**

**Тениоз** — гельминтоз из группы цестодозов, характеризующийся поражением тонкого кишечника.



**Возбудитель тениоза** — свиной цепень. Длина паразита — 1,5—2 м, число члеников от 800 до 1000. Развитие цепня свиного происходит со сменой хозяев. Окончательным хозяином является человек, промежуточными — свинья, реже другие млекопитающие, в том числе человек. Они заражаются при поедании члеников или яиц гельминта. Источником заражения человека тениозом служит непроваренное, или недостаточно прожаренное мясо свиней и реже других животных.

**Клиника**

Свиной цепень обитает в верхней части тонкой кишки. Фиксируясь к слизистой оболочке присосками и крючьями, он раздражает кишечные стенки. Выражены и другие механизмы патогенного действия, такие как токсико-аллергическое влияние продуктов жизнедеятельности, поглощение питательных веществ цепочкой члеников гельминта и др.

У больных наблюдаются расстройства функции кишечника: тошнота, рвота, иногда понос, схваткообразные боли в животе, потеря веса; возможно развитие холецистита, панкреатита. Больных беспокоит слабость, головокружение, периодические головные боли, нарушения сна.

Изменения со стороны крови не характерны, у некоторых больных отмечается эозинофилия и гипохромная анемия.

**Симптомы тениоза и цистицеркоза**

Тениоз может протекать со слабо выраженными неспецифическими симптомами или с их практически полным отсутствием. В клинически выраженных случаях развиваются диспепсический, абдоминальный и астено-невротический синдромы. Симптоматика возникает примерно через 6-8 недель после проглатывания цистицерков. Ранние жалобы больных тениозом включают тошноту, рвоту, расстройство стула (диарею или запоры), отсутствие аппетита, потерю массы тела. Боли в животе могут быть несильными, ноющими, либо интенсивными, схваткообразными. Нередко пациентов, страдающих тениозом, беспокоит анальный зуд. Признаки астено-невротического синдрома представлены головокружением, головными болями, раздражительностью, нарушением сна, обмороками. Изменения периферической крови характеризуются эозинофилией и железодефицитной анемией. Осложнения тениоза возникают редко, однако могут включать такие серьезные патологические состояния, как острый аппендицит, кишечную непроходимость, панкреатит, холангит.

**Во время рвоты в желудок больного тениозом могут забрасываться членики свиного цепня, содержащие инвазионные яйца. Освободившиеся из яиц онкосферы с кровотоком мигрируют по организму, оседая в мышцах и внутренних органах. Так происходит эндогенное заражение цистицеркозом – внекишечной формой тениоза, вызываемой цистицерками - личинками свиного цепня. По месту паразитирования цистицерков выделяют цистицеркоз головного мозга, глаз, кожи, сердца, легких.**  
**Для профилактики тениоза на предприятиях, вырабатывающих мясные продукты должны проводиться мероприятия по профилактике гельминтозов, передающихся через мясо и мясные продукты в соответствии с требованиями СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».**

***Требования к методам обеззараживания мясной продукции.***

**Требования к замораживанию мяса:**

**-** туши крупного рогатого скота замораживаются до достижения в толще мяса температуры минус 12°С (температура измеряется в толще тазобедренных мышц на глубине 7 - 10 см специальным термометром). При этом последующего выдерживания не требуется. При температуре в толще мяса минус 6 - 9 °С туша выдерживается в холодильной камере не менее 24 часов;

**-** свиные туши замораживаются до достижения в толще мяса температуры минус 10 °С и выдерживаются при температуре воздуха в камере минус 12 °С в течение 10 суток. При температуре в толще мяса минус 12 °С туша выдерживается при температуре воздуха в холодильной камере минус 13 °С в течение 4 суток (температура измеряется в толще тазобедренных мышц на глубине 7 - 10 см специальным термометром).

**Требования к прогреванию мяса:**

**-** части туши крупного рогатого скота или свиные туши делятся на куски массой до 2 кг и толщиной до 8 см и варятся в течение 3 часов в открытых или 2,5 часа в закрытых котлах при избыточном давлении пара - 0,5 МПа.

**Требования к посолу мяса:**

**-** части туши крупного рогатого скота или свиные туши делятся на куски массой не более 2,5 кг, натираются и засыпаются поваренной солью из расчета 10 % по отношению к массе мяса, затем заливаются рассолом концентрацией не менее 24 % поваренной соли и выдерживаются 20 дней.

Обеззараженная мясная продукция допускается к использованию в качестве продовольственного сырья после лабораторных испытаний (исследований) на паразитологические показатели от живых цистицерков бычьего и свиного цепней.

Мясо и продукты его переработки, полученные от убоя частного скота, в организациях мясной промышленности и у индивидуальных предпринимателей выдаются (возвращаются) владельцу в обеззараженном виде.

Боенские и кухонные отходы, предназначенные для скармливания домашним и пушным животным, подлежат обязательной термической обработке.

**Для профилактики тениоза в бытовых условиях:**

**-** ни в коем случае нельзя употреблять неисследованное мясо диких животных в плохо проваренном виде;

**-** приобретать и употреблять в пищу только мясо, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу;

**-** не допускать скармливания термически не обработанных тушек животных свиньям и другим домашним животным ( следует помнить, что при замораживании, посоле и копчении личинки трихинелл не погибают);

**-** не осуществлять покупку мяса и мясных изделий в местах несанкционированной торговли;

**-** длительно варить мясо (не менее 2,5 ч.) небольшими кусками (толщиной не более 8 см.).