

# Паразитарные инфекции- профилактика.

Подкалюк Денис Сергеевич

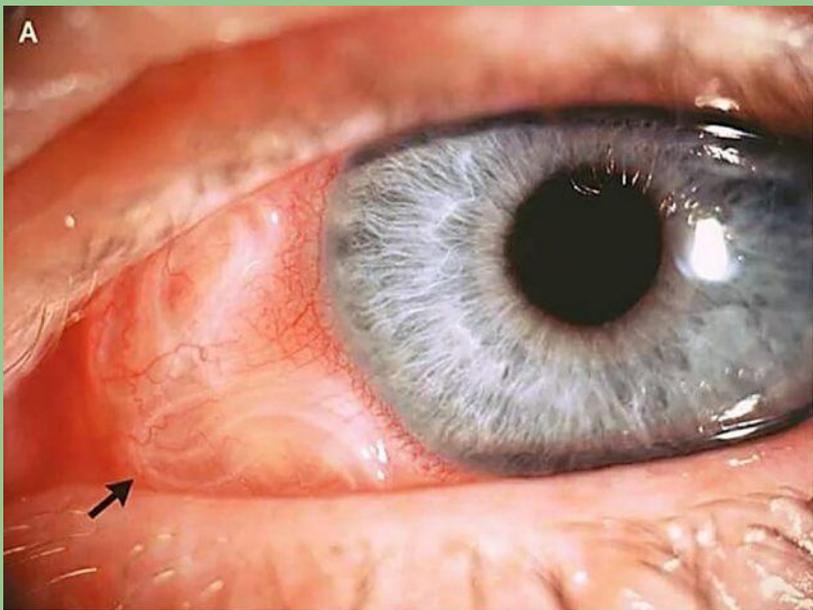
Группа 209(1)

Руководитель практики: Миклин О.П.

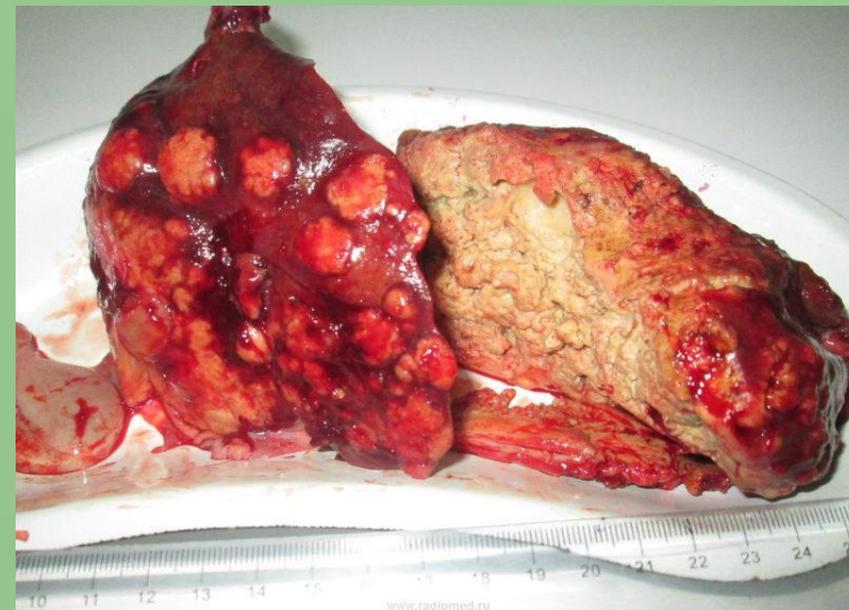
Паразитарные болезни (от греч. parasitos - нахлебник; синоним - инвазионные болезни) — это группа заболеваний, вызываемых животными паразитами. Чаще эти заболевания имеют циклическое и длительное течение, иммунитет после перенесенного заболевания непродолжительный.

# Основные заболевания органов человека:

- Глаза: демодекоз, миазы, онхоцеркоз, теллязиоз, цистицеркоз.
- Головной мозг: альвеококкоз, миазы (редко), цистицеркоз, эхинококкоз, токсоплазмоз, первичный амёбный менингоэнцефалит.
- Желудочно-кишечный тракт: анкилостомоз, аскаридоз, кишечные миазы, лингватулидозы, метагонимоз, скарабиаз, стронгилоидоз, трихинеллёз, трихостронгилоидоз, трихоцефалёз, энтеробиоз.



Цистицеркоз



Альвеококкоз

- Кожа: зерновая чесотка, *Larva migrans*, крысиный клещевой дерматит, миазы, педикулёз, пуликоз, саркопсиллёз, тромбидиоз, фтириоз, хемиптероз, чесотка.
- Кровеносные сосуды: филяриатозы, шистосомоз.
- Лёгкие: акариоз легочный, аскаридоз, метастронгилёз, парагонимоз, стронгилоидоз, томинксоз, эхинококкоз.

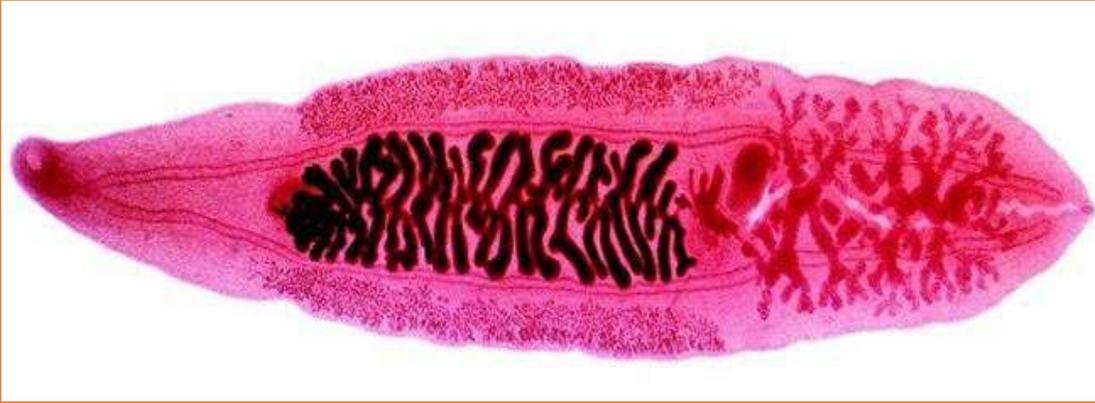


Зерновая чесотка



Парагонимоз

- Молочная железа: альвеококкоз, эхинококкоз.
- Мочевой пузырь, половые органы: уринарный миаз, альвеококкоз, эхинококкоз.
- Носовая полость: миаз.
- Печень: альвеококкоз, клонорхоз, описторхоз, фасциолёз, эхинококкоз.



Клонорхоз



Уринарный миаз

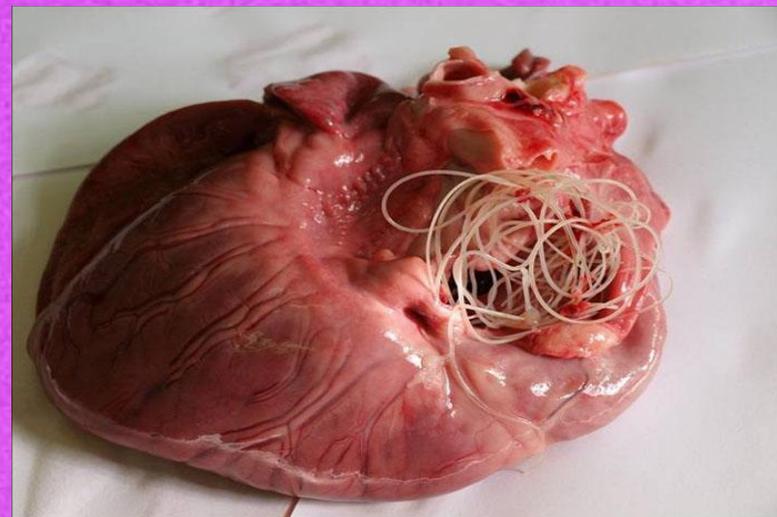
- Рот: миаз.

- Сердце: дирофиляриоз, эхинококкоз.

- Уши: миаз.



Миаз ротовой  
полости



Дирофиляриоз

## Мероприятия по профилактике паразитарных инфекций:

Соблюдение правил личной гигиены: тщательное мытье рук после прогулки, туалета, перед едой и т. д. Ежегодно обследовать себя и своих детей на контактные гельминтозы и кишечные протозозы. Осуществлять покупку мяса и мясных изделий в местах санкционированной торговли. Длительно варить мясо (не менее 2,5 ч.) небольшими кусками (не более 8 см.). Овощи, зелень и ягоды, употребляемые в пищу в сыром виде необходимо тщательно мыть и ошпаривать кипятком. Проводить тщательную кулинарную обработку рыбы.

Спасибо за внимание

