

موضوع سخنرانی : انگلهای ماهی و قابلیت بیماری زائی آنها برای انسان (همه گیری ،
تشخیص و حذف)
سخنران : مینا احمدی

تاریخ ارائه سخنرانی : ۱۳۹۴/۴/۲

چکیده :

تعداد زیادی از گونه های ماهی منبع بالقوه ای به لحاظ انگلهای زئونوز می باشند. عفونت ناشی از این انگلها در انسان، در اثر تماس فیزیکی یا مصرف ماهی خام یا نیم پخته به وجود می آید در نتیجه آن را به طور کامل مرتبط به عادات تغذیه ای و مصرف غذاهایی که به صورت خام مصرف می شوند، می دانند. از آنجایی که برخی از این انگل ها از طریق زنجیره غذایی میتواند به انسان منتقل شود و سبب ایجاد بیماری باشد ،شناسایی آن ها اهمیت دارد. بیش از ۵۰ گونه انگل های کرمی بعنوان انگل های قابل انتقال به انسان از طریق تغذیه از ماهی، خرچنگ، حلزون و دو کفه ای پخته نشده شناسایی شده اند. این کرمها شامل نماتودها، ترماتودها، سستودها و آکانتوسفالها می باشند. منشا آلودگی با این انگلها عبارتند از : مصرف ماهی خام یا نیمه پخته ، ماهی درست عمل آوری نشده بصورت شور، ماریناد و کم دود داده شده و مصرف فرآورده های سنتی ماهی مثل شگ ماهی خام، آزاد ماهی بصورت لومی لومی(آزاد ماهی که بصورت خام یا ماریناد استفاده می شود)، سوشی(sushi)، ساشیمی(sashimi) ، ایسوشی(Isushi) ، سانومونو (sunomono) و سویک(Ceviche) که عمدتاً بصورت خام و بدون پخت کافی مصرف می شوند. در انسان بعد از تغذیه از ماهی حامل لارو انگل، لاروها از طریق بافتها مهاجرت کرده و وارد هر عضوی می شوند. در بافت تولید زخم و موجب نکروزیس و خونریزی می شوند.با تولید مواد سمی بر اثر واکنش های ایمنولوژیک بدن و صدمه مکانیکی توسط انگل باعث ایجاد دانه های ائوزینوفیلی، ورم و درد می شود . انگل ها با حمله به سیستم عصبی مرکزی منجر به آنسفالیت و خونریزی های مرتبط با عصب و نارسائی های مخچه ای می گردند. اقدام برای کاهش احتمال آلودگی انگلی یک فرآورده دریایی باید قبل از صید یا جمع آوری محصولات بعمل آید. پیشگیری از آلودگی انسان با انگل های بیماریزای ماهی به آسانی با عدم تغذیه از ماهی خام، نیمه پخته و یا فرآوری نشده امکان پذیر است همچنین باید مواد دفعی و آلوده را برای جلوگیری از آلودگی منابع آبها به میزبانهای واسط انگلی ازبین برد. در قانون نهائی نظام حصپ برای غذاهای دریایی ، تولیدکنندگان باید طراحی کنترلی برای انگل ها بکار گیرند با این فرض که فرآورده ممکن است بدون کنترل کافی برای ازبین بردن انگل تولید شده باشد، تا بدینوسیله فرآورده با حفظ کامل سلامتی مصرف کننده به مصرف برسد.