

## 10- الأمراض الطفيلية بين الإنسان والحيوان (1997/12/15) :

حاضر فى هذه الندوة ثلاثة محاضرين من المتخصصين فى مجال الأمراض المشتركة بكليتى الطب والطب البيطرى. والمحاضرون هم :

1- الدكتورة/ كوثر عبد المتجلى فاضل - قسم الصحة العامة - كلية الطب - جامعة أسيوط. وعنوان محاضرتها : " الأمراض الطفيلية بين الإنسان والحيوان " .

2- الدكتورة/ أسماء عبد الناصر حسين - مدرس الأمراض المشتركة - كلية الطب البيطرى - جامعة أسيوط. وعنوان محاضرتها : " الأمراض الطفيلية المشتركة بين الإنسان والحيوان " .

3- الدكتور/ سامح جمعة الرشىدى - قسم طب الحيوان - كلية الطب البيطرى - جامعة أسيوط. وعنوان محاضرتة : " دور الحيوانات المائية فى نقل الأمراض الطفيلية المشتركة " .

### تم التوصل إلى هذه التوصيات :-

1- التتقيف الصحى المستمر مع أخذ الاحتياطات الكافية لمنع وصول مسببات الطفيلية إلى الجسم، وذلك بعقد الندوات وتوزيع النشرات التثقيفية بالمراكز المهمة بالبيئة وصحة الإنسان .

2- القضاء على مسببات الأمراض الطفيلية قدر الإمكان من خلال :

أ - القضاء على الحيوانات الضالة أو تقليل تعدادها بالقضاء التدريجى عليها كلما أمكن مع الأخذ فى الاعتبار بفحص الكلاب والقطط المملوكة للأفراد فى أقرب مركز بيطرى لهم مع تحصين هذه الحيوانات باللقاحات الواقية لبعض الأمراض، والتي تصرف مجاناً من هذه المراكز .

ب - العمل على القضاء على القوارض مثل الفئران، والحشرات مثل الذباب والبعوض والبراغيث والقراد ، وذلك بتضافر جهود الأجهزة المختلفة التابعة لوزارتى الصحة والزراعة، ولن يتأتى ذلك إلا بتعاون المواطنين فى المحافظة على نظافة الشارع والمنزل ومنع تراكم مياه المجارى فى الشوارع لإحداث برك أو مستنقعات بالإضافة إلى التخلص من أكوام القمامة والقاذورات حيث أنها المرتع الوحيد لتكاثر هذه الكائنات .

ج- القضاء على القواقع فى مياه الأنهار والقنوات والمصارف حيث أنها تعتبر أحد العوامل الوسيطة لإتمام دورة العديد من هذه الطفيليات وبدون هذه القواقع لن تستطيع هذه الطفيليات إتمام دورة حياتها، وبالتالي لن تستطيع إحداث إصابة الإنسان.

د - عمل مسح شامل لدراسة تلوث المياه وعمل خريطة توضيحية لأهم مسببات الأمراض وخاصة الطفيلية وأماكن تواجدها.

هـ- عمل رش دورى ومنظم بالمطهرات لجميع الحيوانات فى وقت واحد على المستوى القومى .

3- أهمية الرقابة الصحية على الأغذية بمختلف أنواعها والعمل على نشر طرق الوقاية من مخاطر الأغذية وتوعية المسئولين عن التغذية فى المدارس والمستشفيات والمدن الجامعية والفنادق والمطاعم العامة والخاصة ومحلات بيع الأغذية ذات الأصل الحيوانى عن أفضل الطرق لحفظ ومنع تلوث هذه الأغذية .

4- عدم تناول الكائنات المائية والأطعمة البحرية الغير مطهية جيداً ويجب تعريضها لدرجة حرارة لا تقل عن 65° م، وتقطع فى صورة شرائح سمكها لا يزيد عن 5 سم حتى تتخللها الحرارة أو التليح بتركيز 10% بملح الطعام لمدة أسبوعين على الأقل ، وهذا يكفى لقتل الأطوار المعديّة فى كل أنواع الطفيليات . كما أن التجميد لمدة 24-72 ساعة كافي لقتل الأطوار المعديّة فى (الرنجة والماكريل والسردين والتونه) .

5- المطالبة بعمل حجر بيطرى للأسماك واللحوم المستوردة من الخارج عند دخولها الأسواق المحلية .