



**تنیازیس، یک بیماری گرمسیری
فراموش شده، از سیستان و بلوچستان،
ایران**

یکی از بیماریهای زئونوزیس، تنیازیس انسانی می باشد سازمان بهداشت جهانی (WHO) گزارش می دهد که تنیازیس انسانی یک بیماری گرمسیری نادیده گرفته شده است. این بیماری حتی در کشورهای توسعه یافته نیز شیوع جهانی دارد. سه گونه تنیا (تایا ساژیناتا، تنیا سولیوم و تنیا آسیاتیکا) می توانند انسان را آلوده کنند. میزبان قطعی انسان هستند، در حالی که میزبان واسطه گاو یا خوک هستند. مصرف گوشت گاو خام یا نیم پز می تواند منجر به تنیا ساژیناتا (تنیازیس) شود. تنیا ساژیناتا تنیازیس در کشورهای اسلامی مانند ایران که مصرف گوشت خوک در آنها بسیار کم است، شایع ترین بیماری است. گزارش شده است که تنیازیس انسانی در ایران شیوعی بین ۰.۰۰۲۸٪ تا ۰.۳٪ دارد. اطلاعات کمی در مورد توصیف مولکولی تنیا ساژیناتا در ایران وجود دارد. در این مطالعه، گونه *T. saginata* بر اساس ویژگی های مورفولوژیکی و مولکولی آن تشخیص داده شد. این اولین گزارش انسانی در مورد تعریف مولکولی *Taenia saginata* از شهرستان زابل واقع در استان سیستان و بلوچستان، ایران است.

روش بررسی

این مطالعه از تکنیک های تغلیظ و مورفولوژی و مولکولی برای شناسایی گونه تنیا در نمونه مدفوع انسانی از زابل، استفاده شد.

این مطالعه که در سال ۲۰۲۴ - ۲۰۲۳ انجام گردید یک از یافته های مثبت که کرم تنیا گزارش گردید مردی ۴۶ ساله سیستانی با شکایت از درد مزمن شکم، نفخ، به پزشک و سپس به آزمایشگاه مراجعه کرد. او گزارش داد که پروگلوتیدهای تنیا را

در مدفوع خود دفع می کند. او به عنوان کارمند دولت کار می کرد و گاهی اوقات گوساله ای را برای مصارف شخصی ذبح می کرد. با این حال، او اظهار داشت که هرگز گوشت گاو خام نخورده است. این احتمال وجود دارد که او هنگام دست زدن به لاشه و لمس دهانش، مواد آلوده را بلعیده باشد. مهمترین عامل پیشگیرانه، پختن کامل گوشت گاو در دمای حداقل ۵۶ درجه سانتیگراد یا بالاتر است تا کیستهای لاروی موجود در بافت ماهیچه ای گاو به طور قطعی نابود شوند.

توصیه میشود گوشت تا حدی پخته شود که هیچ بخش صورتی یا خونی در آن مشاهده نشود و حتی الامکان از مصرف گوشت های خشک شده، دودی، یا نمک سود که فرآیند پخت کافی ندارند، خودداری گردد. همچنین، انجماد گوشت در دمای منفی ۵ درجه سانتیگراد به مدت حداقل ۴ روز می تواند لاروها را غیرفعال کند. اجتناب از استفاده از کود انسانی در کشاورزی (به ویژه در زمینهای مربوط به پرورش دام) از جمله این اقدامات است.

پیشنهاد می شود در سطح جامعه، نظارت دامپزشکی بر سلامت گاوها، جلوگیری از چرای دام در مناطق آلوده به فاضلاب انسانی، و آموزش دامداران درباره خطرات تغذیه دام با علوفه یا آب آلوده ضروری است.

علاوه بر این، بازرسی گوشت در کشتارگاهها توسط مراجع بهداشتی برای شناسایی و معدوم سازی لاشه های آلوده به کیستهای لاروی، از ورود گوشت های خطرناک به بازار مصرف جلوگیری گردد. آگاهی عمومی درباره خطرات مصرف گوشت نیم پز، به ویژه در مناطق اندمیک یا جوامعی که عادات غذایی خاصی (مانند مصرف استیکهای خونی یا غذاهای محلی حاوی گوشت خام) دارند، نیز در کاهش شیوع این عفونت انگلی مؤثر است.