

ПАМЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ.

ТРИХИНЕЛЛЕЗ

Трихинеллез – это остро протекающее паразитарное заболевание человека и млекопитающих животных.

Возбудитель – трихинеллы, или, как их называли раньше, трихины, очень мелкие паразиты. Их особи раздельнополые. Самцы, достигают длины 1,2 – 2 мм, самки до оплодотворения 1,5-1,8 мм и после него – 4,4 мм. Личинки трихинелл обладают высокой устойчивостью, переносят длительное охлаждение, прогревание, соление и копчение мяса и гибнут лишь при варке кусков мяса толщиной не более 3 см в течение не менее 3,5 ч.

Трихинеллез распространен повсеместно. В естественных условиях трихинеллез встречается у свиней, собак, кошек, бурых медведей, диких кабанов, лисиц, грызунов и др. плотоядных и всеядных животных. Свиньи заражаются при поедании трупов зараженных крыс, кошек, диких животных, а также в результате поедания сырых боенских конфискатов. Человек заражается трихинеллезом при поедании сырого непрожаренного свиного мяса, иивазированного личинками трихинелл; собака и кошка — при поедании грызунов, остатков непроверенных мясных продуктов; пушные звери на звероводческих фермах — при кормлении их боенскими отходами и тушками зверей, мясом морских млекопитающих.

Взрослые трихинеллы, попадая в кишечник человека (или животного), живут около 5-6 недель. Каждая самка за этот срок выделяет несколько тысяч живых личинок, которые проникают в общий ток крови, разносятся по всему организму и внедряются в поперечнополосатые мышцы, кроме мышцы сердце. **Наиболее интенсивно поражаются мышцы диафрагмы, пищевода, языка, жевательные, межреберные, мышцы сгибателей конечностей, мышцы глазного яблока.** Там личинки развиваются, увеличиваются, покрываются капсулой и пропитываются солями. В таком состоянии они способны сохраняться до 10 и более лет, сохраняя при этом свою жизнеспособность. Инкубационный

(скрытый) период при заболеваемости трихинеллезом составляет от 1-го до 40 дней и более.

Первые признаки заболевания могут проявиться в виде повышения температуры, отека лица (особенно век), тошноты, болей в животе. В последующем развиваются сильные боли в мышцах. Иногда может появиться мелко зернистая сыпь на теле. Трихинеллез дает осложнения на дыхательные пути, центральную нервную и сердечно – сосудистую системы. При очень тяжелом течении развиваются иммунопатологические реакции, приводящие к диффузно – очаговому миокардиту, пневмонии, менингоэнцефалиту. **При наличии тяжелых форм заболевания возможны случаи летального исхода.** Курс лечения паразитов лекарственными препаратами имеет тяжелые побочные эффекты: синдром интоксикации, тошноту, рвоту, диарею, боли в животе, аллергические реакции, нарушения состава крови, неврологические расстройства.

Для профилактики трихинеллеза необходимо соблюдать нескольких обязательных правил:

- приобретайте и употребляйте в пищу только то мясо, которое прошло ветеринарно-санитарную экспертизу. По действующему ветеринарному законодательству все туши свиней, диких кабанов и других диких животных – естественных носителей трихинеллеза до выпуска в реализацию должны обязательно подвергаться ветеринарно-санитарной экспертизе и исследованию на трихинеллез;
- не следует приобретать мясные изделия в неустановленных местах торговли, а также мясопродукты, не имеющие клейма или ветеринарные свидетельства о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы;
- приобретая мясо на рынке, требуйте предоставления справки о проведенной ветеринарно-санитарной экспертизе мяса на трихинеллез;
- охотничье-промысловым хозяйствам, обществам охотников и рыболовов, а также охотникам – любителям, которые занимаются

отстрелом диких животных сдавать пробы мяса на ветеринарно-санитарную экспертизу перед употреблением или реализацией;

– следует помнить, что даже после тщательной термической обработки, при замораживании, посоле и копчении личинки трихинелл не погибают;

– при обнаружении хотя бы одной трихинеллы, мясо и внутренние органы животных подлежат утилизации. Утилизация проводится специалистами государственной ветеринарной службы.

В целях исключения пищевых отравлений и употребления безопасной в ветеринарно-санитарном отношении продукции животного происхождения, рекомендуем приобретать мясо и мясные продукты только в установленных для торговли местах (в специализированных магазинах, на рынках и ярмарках выходного дня), где реализуется продукция, прошедшая ветеринарно – санитарную экспертизу.