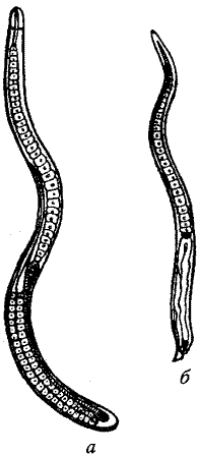
Памятка по профилактике трихинеллеза

Инкапсулированная личинка трихинеллы в мышцах (под микроскопом).

Трихинеллёз - опасное заболевание человека и животных, вызываемое круглыми мелкими червями – трихинеллами.

Трихинеллы - мелкие живородящие гельминты размером от 1 до 4 мм. Широкому распространению трихинеллеза способствует жизненный цикл трихинелл. Они адаптированы к широкому кругу хозяев - установлено их паразитирование, по крайней мере, у 70 видов плотоядных млекопитающих.

Трихинелла: а — самка
б — самец



Заражение людей происходит при употреблении в пищу сырого и недостаточно термически обработанного мяса домашней свиньи, диких животных (кабана, медведя, нутрии и т.д.), зараженного личинками трихинелл. Домашние свиньи заражаются трихинеллами при поедании не обезвреженных мясных отходов, тушек диких животных, грызунов, дикие животные - при хищничестве и через падаль.

Трихинеллы отличаются большой устойчивостью к различным методам их обеззараживания. Не убивает их копчение и засолка. Остаются они живыми даже в жаренном и варёном мясе. Известны случаи заражения людей при употреблении сала (с прожилками мяса), ветчины, варёной колбасы, сосисок, пельменей, шашлыков. В кишечнике человека или животных личинки трихинелл превращаются в половозрелых самцов и самок, а те в свою очередь производят личинки, которые мигрируют через лимфатическую систему в кровь и попадают в мышцы. Взрослые трихинеллы в кишечнике живут 45-60 дней, а в мышцах – в течение многих лет. Длительность инкубационного периода (с момента попадания в организм мяса до первых признаков заболевания) – от 3 до 40 дней. Первыми признаками болезни является внезапный подъем температуры, сопровождающийся отеком лица, болями в мышцах и суставах, в животе, поносом, нередко - высыпаниями на коже и кровоизлиянием в конъюнктиву глаз, изменениями в крови. Тяжесть клинических проявлений болезни зависит от количества попавших в организм личинок.

Меры профилактики:

в целях профилактики трихинеллеза необходимо тушки убитых мясоядных животных, предназначенных для употребления в пищу людям или животным, исследовать на трихинеллез в государственных ветеринарных учреждениях;

ни в коем случае нельзя употреблять неисследованное мясо диких животных в плохо проваренном виде;

приобретать и употреблять в пищу только мясо, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу;

не допускать скармливания термически не обработанных тушек животных свиньям и другим домашним животным;

следует помнить, что при замораживании, посоле и копчении личинки трихинелл не погибают.

Утилизация мяса животных, зараженных личинками трихинелл, проводится силами ветеринарной службы под контролем специалистов санэпидслужбы.

Итак, если вы употребляли в пищу медвежатину или свинину, не прошедшую ветеринарно-санитарную экспертизу, и обнаружили у себя вышеописанные симптомы, немедленно обратитесь к врачу!

ОГБУ «Нерехтская рай СББЖ»