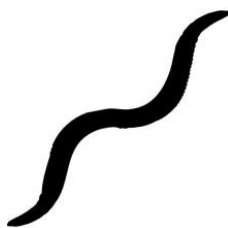




## ПАМЯТКА по профилактике трихинеллеза

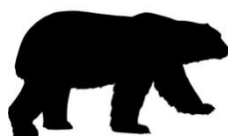
Одна из главных задач ФГБУ «Иркутская межобластная ветеринарная лаборатория» — контроль распространения заболеваний, относящихся к группе зоонозных, то есть общих для человека и животных. В числе опасных — **трихинеллез**.

### Что такое трихинеллез?



**Трихинеллёз** – остро и хронически протекающее антропозоонозное паразитарное заболевание с ярко выраженными аллергическими явлениями, вызываемое нематодой семейства Trichinellidae. Взрослые трихинеллы паразитируют в тонком кишечнике плотоядных животных и человека, а личинки в поперечнополосатых мышцах этих же организмов.

### Как происходит заражение?



Заражение происходит при употреблении в пищу мяса инвазированного личинками трихинелл, которые имеют микроскопические размеры и не видны невооружённым глазом. При высокой степени интенсивности инвазии достаточно 10–15 граммов мяса, чтобы заболеть трихинеллезом. Заражённое мясо из-за микроскопических размеров личинок трихинелл не отличишь от мяса здорового животного.

### Клиническая картина



Протекает трихинеллез у человека тяжело. Спустя 5 (в некоторых случаях — 45) дней после употребления пораженного трихинеллами мяса у человека повышается температура тела, появляются: отек лица, мышечные и суставные боли, боли в животе, понос, могут быть высыпания на коже и кровоизлияния в конъюнктиву глаз. Заболевание может осложняться миокардитом, пневмонией, менингоэнцефалитом, гепатитом, нефритом. Возможен и летальный исход.

В Иркутской области трихинеллез имеет природно-очаговый характер и регистрируется во всех районах нашего региона у диких животных – медведей, барсуков, рыси, волков, лисы и пушных зверей.

**Трихинеллёз – реальная угроза для любителей дичи!**



Нередко охотничий трофей может обернуться серьезными проблемами для здоровья. Немногие охотники задаются вопросом безопасности и качества добытого мяса, рискуя заразиться трихинеллезом. Употреблять в пищу мясо, не исследованное на трихинеллез – большой риск, поскольку личинки трихинеллы очень сложно уничтожить путем заморозки или термообработки.



## **Главная задача всех охотников – проверить мясо в ветеринарной лаборатории, и только после этого употреблять в пищу и угощать друзей!**

Владельцам хозяйств следует знать, что переносчиками трихинеллеза являются, в частности, крысы и мыши, которыми не брезгают домашние свиньи. Таким образом, им можно дать тот же совет, что и охотникам – проверить мясо перед употреблением в пищу.



Специалисты ФГБУ «Иркутская МВЛ» проводят исследование мяса на наличие личинок трихинелл преимущественно методом переваривания мяса в искусственном желудочном соке, так как он, по сравнению с методом компрессорной трихинеллоскопии, обладает более высокой диагностической эффективностью. Так, за час работы специалисты могут точно найти возбудителя.

### **Несколько простых советов, чтобы уберечь себя от заражения трихинеллезом:**



не употреблять в пищу и не угощать других мясом диких плотоядных животных (медведя, рыси, барсука, кабана), не прошедшим ветеринарно - санитарную экспертизу, включающую в себя исследования мяса на трихинеллезную инвазию;



не надеяться на то, что кулинарная обработка мяса обеззаразит его от личинок трихинелл. Мышечные трихинеллы очень устойчивы к неблагоприятным воздействиям внешних факторов: в гниющем мясе они сохраняют свои инвазионные свойства в течение 4 месяцев, длительное время сохраняются при температуре – 10 С. При слабом солении и обычном копчении личинки не погибают. Для мяса, пораженного данной инвазией, в нашей стране разработана очень жесткая ветеринарно-санитарная оценка, которая гласит: «При обнаружении хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямую кишку), а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию.

Наружный жир (шпик) снимают и перетапливают. Внутренний жир выпускают без ограничения.

Шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани, которую направляют на утилизацию»;

**Обращаем внимание, что если вы проигнорировали вышеуказанные правила и рискнули поесть непроверенное мясо, и у вас появились симптомы трихинеллеза – сразу же обращайтесь к врачу!**

