Государственное учреждение

Профилактика трихинеллëза

 **Трихинеллез –** это заболевание, которое вызывается паразитированием в мышечной ткани плотоядных животных и человека, невидимых невооруженным глазом личинок мелкого гельминта – трихинеллы.

 **Заражение человека** происходит при употреблении в пищу заражен-

ного мяса и мясных продуктов (сырого фарша, сыровяленых домашней

колбасы и окорока, шашлыков, жареного мяса и др.). Заражение животных

происходит при поедании убоя, пищевых отходов, трупов павших животных,

мышей, крыс. В трупах животных трихинеллы сохраняют жизнеспособность

4-10 месяцев.

Личинки трихинелл отличаются особой устойчивостью к неблаго-

приятным факторам воздействия. Они хорошо переносят копчение,

жарение, варку, засолку, обработку в микроволновой печи и замораживание. Гибнут при варке в течение 2,5 часов кусков мяса толщиной не более 8 см.

 Через 2-4 недели с момента заражения (может и через 3-4 дня!) у пострадавших появляются высокая температура (до 39º С и выше), слабость, боли в мышцах (чаще в икроножной области), отек век, лица, кожные высыпания, кишечные расстройства. Все это может протекать в легких и стертых формах, а может и в очень тяжелых, заканчивающихся смертельным исходом. Быстрота развития и тяжесть клинической картины трихинеллеза определяется интенсивностью инвазии личинок трихинелл, уровнем неспецифической устойчивости организма и наличием иммунитета у зараженного. Необходимо помнить, что лишь своевременное лечение может до определенного уровня уменьшить проявления некоторых симптомов и повысить эффективность лечения посредством лишения самки возможности производить молодых личинок в кишечнике.

 **Чтобы избежать заражения трихинеллезом и вышеперечисленных негативных последствий необходимо постоянно помнить и соблюдать следующие меры личной профилактики:**

 **Обеспечивать защиту помещений для скота от проникновения мышей и крыс, периодически их отлавливать; не скармливать домашним свиньям неисследованные отходы охотничьего промысла.**

 **Не покупать мясные изделия у неизвестных лиц вне установленных точек торговли, а также мясопродукты, не имеющие клейма или свидетельства о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.**

 **В процессе приготовления мясных блюд не пробовать на вкус сырой фарш.**

 **Проводить послеубойную трихинеллоскопическую экспертизу туш домашних свиней и диких кабанов и только после этого употреблять их в пищу.** Причем для проведения такой экспертизы не требуется предъявления каких-либо документов о правах собственника на исследуемое мясо или мясопродукты, а также везти в ветеринарное учреждение всю тушу – достаточно **отобрать пробу мышечной ткани** (из ножек диафрагмы, межреберных, шейных, жевательных или икроножных мышц) **весом чуть более 60 грамм.**

**Следует помнить, что исследовать мясо не поздно и через неделю** после употребления свеженины – если и обнаружатся личинки трихинелл, заболевание можно будет предупредить, своевременно будет назначено профилактическое лечение, - **главное не торопиться распространять мясопродукты среди родственников и знакомых!**

**Трихинеллоскопическое исследование проводятся в лаборатории Зельвенской районной ветеринарной станции по адресу: г.п. Зельва, ул. 17 Сентября, 53. Исследование проводится бесплатно.**

К административной ответственности охотпользователей и руководителей охоты привлекают организации, осуществляющие контроль за ведением охотничьего хозяйства и охоты, на основании статьи 15.37 **Кодекса Республики Беларусь об административных правонарушениях от 21 апреля 2003 г. № 194-З.**

2015 год

Тираж 200 экз.

«Зельвенский районный центр гигиены и эпидемиологии»