

Трихинеллез и его профилактика.

Территориальный отдел Роспотребнадзора в Шарьинском районе информирует о выявлении трихинеллёза у медведей, добытых в общедоступных охотничьих угодьях Головинского сельского поселения Пыщугского муниципального района, в урочище Юркино Палкинского сельского поселения Антроповского муниципального района Костромской области.

Покупка мяса населением нередко осуществляется «с рук» в местах несанкционированной торговли, с личного подворья, где отсутствует государственный контроль за качеством мяса и мясной продукции. При употреблении мяса и мясной продукции (сырого фарша, сыровяленых домашней колбасы и окорока, шашлыков, жареного мяса и других) содержащей возбудителей паразитарных заболеваний, можно заразиться такими паразитарными болезнями, как трихинеллез, тениаринхоз, тениоз и др. Наиболее опасное паразитарное заболевание, передающееся через мясо - трихинеллез, которое может привести к инвалидизации и даже летальному исходу.

Трихинеллез - это острое заболевание, вызываемое паразитированием в организме гельминта трихинеллы, характеризующееся органными поражениями аллергического характера. 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.

Как правило, сезон подъема заболеваемости трихинеллезом приходится на период с октября по апрель, когда проводится забой домашних свиней и открывается сезон охоты на диких животных (медведя, кабана, барсука, лисицу, нутрию и т.д.).

Источником инфекции являются: свиньи, кабаны, медведи, барсуки и др. животные.

Факторами заражения человека трихинеллезом является мясо домашних и диких животных или мясные продукты с живыми (инвазионными) личинками трихинелл. Попадая в организм человека, трихинеллы выходят из капсул, мигрируют по организму, проходя все стадии развития. Их миграция заканчивается в различных тканях организма хозяина, главным образом в поперечно-полосатой мускулатуре, причем выбирают такие, которые наиболее хорошо снабжаются кровью: мышцы языка, жевательные, межреберные, диафрагмы, рук и ног. Со временем личинки покрываются капсулой и могут сохраняться в таком виде годами.

Человек, больной трихинеллезом, не представляет опасности для окружающих, так как возбудитель заболевания не выделяется из его организма во внешнюю среду.

Человек заражается при употреблении в пищу недостаточно термически обработанного мяса и мясных изделий, зараженных личинками трихинелл. Заболевание может быть вызвано поеданием даже небольшого куса мяса (15-20 г.), пораженного трихинеллами. Трихинеллы в мясе весьма устойчивы к внешним воздействиям. При температуре выше +50°C личинки выживают в течение нескольких минут, но нужно помнить, что при приготовлении мясных блюд (шашлык, котлеты, стейк с кровью и т.д.) такая температура в глубине куска достигается далеко не всегда. **Гибель трихинелл наступает при варке кусков мяса толщиной не более 8 см в течение не менее 2,5 часов.** Соление убивает трихинелл только в поверхностных слоях мяса, в глубине они сохраняют жизнеспособность более года. Копчения недостаточно для полного их уничтожения.

Клиника трихинеллеза характеризуется лихорадкой, отеком лица (при тяжелом течении болезни – распространенными отеками), интенсивными болями в мышцах, особенно обильно кровоснабжающихся (язык, жевательные, глазодвигательные, диафрагма, межреберные, мышцы верхних и нижних конечностей), нередко кожными

высыпаниями. Отеки лица и век, иногда шеи, в сочетании с конъюнктивитом, являются постоянными клиническими признаками, поэтому в начале XX века трихинеллез называли «одутловаткой».

Диагноз трихинеллеза у человека обычно ставится по характерной картине течения болезни, эпидемиологическому анамнезу (употребление в пищу мяса животных из неблагополучных хозяйств, отсутствие ветсанэкспертизы мяса и др.), результатам лабораторного исследования сыворотки крови на антитела к трихинеллам и санитарно-ветеринарной экспертизе мяса на наличие личинок трихинелл.

Профилактика трихинеллеза:

1. Осуществлять приобретение мяса и мясных изделий в местах санкционированной торговли.
2. Употреблять в пищу мясо домашних свиней, а также кабанов и других плотоядных животных, являющихся объектами охоты, без предварительной ветеринарно-санитарной экспертизы на наличие личинок трихинелл категорически запрещается!
3. Мясо, особенно диких животных, подвергать длительной кулинарной обработке: проварить кусками не более 8 см не менее 2,5 ч или тщательно прожаривать.
4. При возникновении симптомов заболевания и наличия предрасполагающих к нему условий (употребление мяса) обращаться за медицинской помощью.

Будьте здоровы!