



Трихинеллез – 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.

Трихинеллы отличаются большой устойчивостью к различным методам их обеззараживания. Не убивает их копчение и засолка. Остаются они живыми даже в жареном или вареном мясе.

Известны случаи заражения людей при употреблении сала (с прожилками мяса), ветчины, вареной 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 в мышцах в течении 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 мясоедных животных, предназначенных для употребления в пищу людям и 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 скармливание 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 санэпид службы.