

Памятка по профилактике трихинеллеза

Трихинеллез – опасное заболевание человека и животных, вызываемое круглыми мелкими червями (трихинеллами), характеризуется лихорадкой, выраженными проявлениями аллергии и симптомами поражения поперечно-полосатой мускулатуры личинками паразита.

В природе трихинеллез распространен среди хищников и всеядных млекопитающих (дикые кабаны, барсуки, енотовидные собаки, бурые и белые медведи), грызунов. В окружении человека поражены свиньи, собаки, кошки, грызуны.

Передача инвазии в домашних очагах происходит между свиньями, собаками и кошками при съедании ими мяса больных животных; в природе – за счет хищничества при поедании трупов животных.

Личинки паразита, окруженные плотной соединительнотканной капсулой, обитают в мышцах животных, сохраняют заразительность в течение ряда лет, обладают высокой устойчивостью, переносят длительное охлаждение, прогревание, соление и копчение мяса.

Человек чаще всего заражается трихинеллезом при употреблении в пищу термически недостаточно обработанного мяса дикого кабана, медведя, барсука и свинины.

Инкубационный или скрытый период – от 3 до 45 дней, чаще 10-20 дней, после которого появляются характерные клинические симптомы болезни: лихорадка, отек век, одутловатость лица, боли в мышцах, различные высыпания на коже; при тяжелом течении заболевания возможны поражения миокарда, легких, центральной нервной системы.

Основа профилактики – ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов из индивидуальных хозяйств, мяса диких животных, добывших на охоте (кабанов, бурых и белых медведей, барсуков и др.).

Нельзя приобретать у частных лиц, торгующих в неустановленных местах, мясо и мясные продукты. Категорически запрещается убой свиней на дому без ветеринарно-санитарного контроля, а также продажа свиного мяса, сала, мяса диких животных, не прошедших ветеринарно-санитарной экспертизы. Продажа мяса и мясных продуктов разрешается только в местах, специально оборудованных для этих целей с соблюдением санитарных правил.

Каждая зараженная туша, вне зависимости от интенсивности инвазии, подлежит безусловному уничтожению (сжиганию). Пораженное мясо к реализации не допускается даже после обеззараживания. Не допускается скармливание домашним животным (собакам, кошкам) термически не обработанных мясных отходов, отходов охотничьего промысла в связи с возможностью их заражения трихинеллезом.

При употреблении мяса диких животных необходимо варить (кипятить) мясо не менее 2,5 – 3 часов, при толщине куска, не превышающей 8 см.

В населенных пунктах необходимо проведение дератизации, отлов бродячих животных, санитарной очистки.