

Несмотря на постоянно проводимую работу среди населения по профилактике такого опасного паразитарного глистного заболевания, как трихинеллез, практически каждый год на территории Республики Беларусь регистрируются случаи заболевания данной инвазией. Так в Минской области за истекший период 2015 года зарегистрировано 6 случаев заболеваний. В целом подавляющее большинство заболеваний носит вспышечный характер, причем около 80% вспышек приурочены к «сезону холодов», т. е. охоты на диких зверей и массового убоя домашних свиней в частных владениях. Болеют чаще взрослые, которые больше едят мясо.



**Трихинеллез** - это паразитарное заболевание человека и животных, вызываемое мелким круглым гельминтом трихинеллой.

**Основные клинические признаки:** лихорадка, отек лица, припухлость век, мышечные боли (особенно в икроножных и скелетных мышцах), затруднение дыхания, припухлость языка, аллергические кожные высыпания. Как правило, они проявляются

через 5-40 дней и более после употребления в пищу мяса, сала и других мясопродуктов трихинеллезных свиней, кабанов (домашней колбасы и окорока, шашлыков и др.). Симптомы не специфические, поэтому больные часто не обращаются к врачу, а продолжают употреблять зараженное мясо и занимаются самолечением. Это и опасно, т.к. может привести к тяжелым последствиям с развитием инвалидности и даже летальному исходу.

На территории республики природные очаги трихинеллеза существуют в естественных условиях, независимо от заболевания людей, Трихинеллезом болеют чаще всего дикие животные - кабаны, волки, лисы, енотовидные собаки, барсуки, медведи, мелкие грызуны. Заражение диких животных происходит в результате хищничества, а также поедания трупов павших животных. Домашние животные (свиньи, нутрии, кошки, собаки, и мелкие грызуны) заражаются при поедании продуктов убоя, пищевых отходов от добытых на охоте зверей, трупов павших животных.

**Человек заражается трихинеллезом** при употреблении мяса,



обсемененного личинками трихинелл. Рискуют в первую очередь гурманы – любители сырого фарша, строганины из замороженной полдвигицы, сыровяленых домашней колбасы и окороков. Трихинеллы особенно часто встречаются в мясе или сале с прожилками.

**Пораженное трихинеллами мясо по цвету, запаху, вкусу и внешнему виду ничем не отличается от обычного и обнаружить личинки трихинелл визуальнo не возможно.** Ни засолка, ни копчение, ни обработка в микроволновой печи, ни даже замораживание не убивают всех трихинелл. При засолке мяса личинки в глубоких слоях сохраняют жизнеспособность в течение года! Лишь длительная термическая обработка мясных продуктов (варка в течении 3 часов куском толщиной не более 8 см) и глубокая заморозка в течении 35 дней при температуре 15-20 градусов) губительна для гельминтов. Поэтому зараженное трихинеллами мясо подлежит утилизации.

#### **Основные меры профилактики:**

- ✚ Обязательно проводить послеубойную ветеринарную экспертизу мяса диких животных и свиней из частного сектора на наличие трихинелл. Для проведения исследования не требуется каких-либо документов и достаточно отобрать пробу мышечной ткани весом не более 120 г (предпочтительнее межреберных, жевательных, икроножных или диафрагмальных). Не поздно исследовать оставшееся мясо и спустя 2-3 недели после употребления!
- ✚ Приобретать мясо и мясопродукты в государственных точках торговли, заранее проверенное и имеющее документы, удостоверяющие качество.
- ✚ Обеспечить правильное содержание домашних свиней: без свободного выпаса. Защищать помещения для скота от проникновения грызунов, периодически их отлавливать, используя механические ловушки; при этом своевременно убирать трупы, чтобы свиньи их не поедали.
- ✚ Не оставлять в лесу тушки и шкуры отловленных на охоте животных, павших и уничтоженных бродячих животных хоронить на скотомогильниках или сжигать.

**Не надейтесь на любимое "авось" и не поленитесь потратить немного своего времени, чтоб убедиться в безопасности своей добычи и домашней свежины для Вас и Вашей семьи.**

Подготовила врач-эпидемиолог отдела эпидемиологии Басолыго Марина Владимировна.