

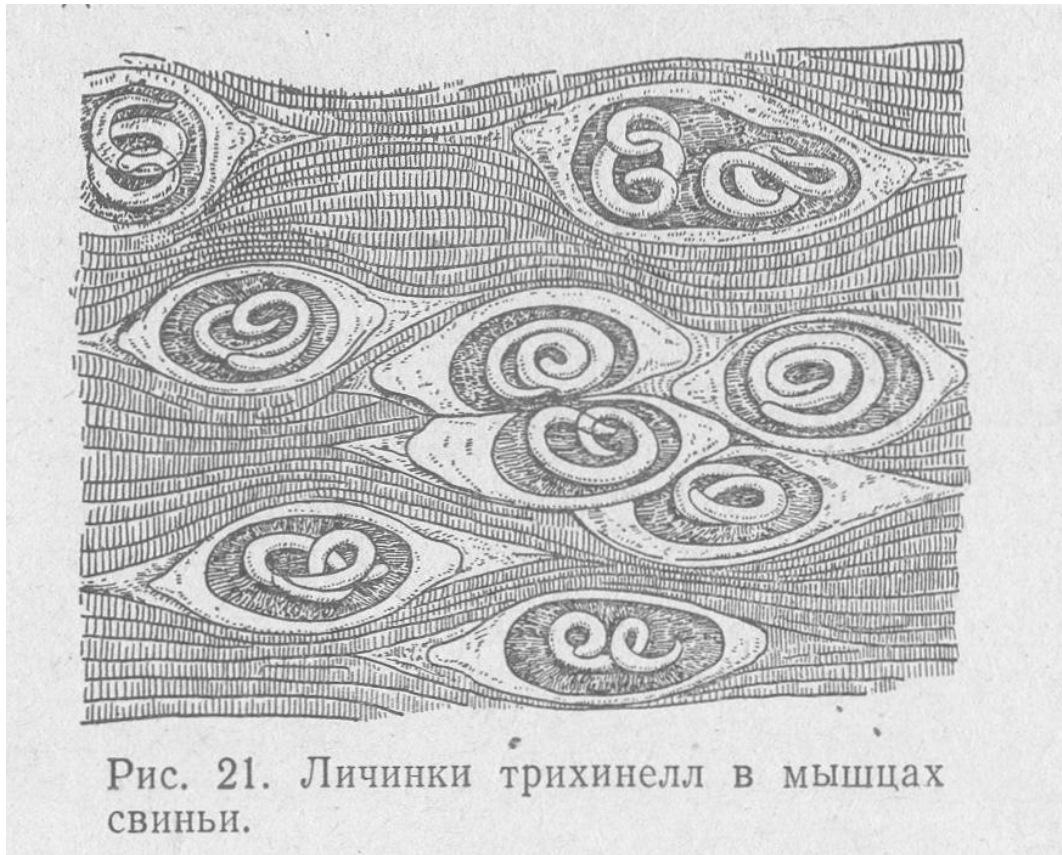
На днях знакомый охотник по лицензии охотился на кабанов. Удача сначала улыбнулась (добыл 2 животных), а потом отвернулась (при анализе мяса ветеринарные специалисты обнаружили личинки трихинелл – микроскопичных червячков).



Мясо пришлось уничтожить (сжечь). Почему даже нахождение одной личинки трихинеллы в туше – показатель для утилизации? Потому что мясо крайне опасно: можно заболеть трихинеллезом и даже умереть.

Трихинеллёз - это паразитарное заболевание, возбудитель инфекции мелкий круглый червь – трихинелла, который широко распространен в природе среди хищников и всеядных млекопитающих, грызунов. В природе источником заражения являются дикие кабаны, барсуки, енотовидные собаки, бурые и белые медведи. Но могут заразиться свиньи, собаки и кошки при съедании ими мяса больных животных.

Личинки паразита, окруженные плотной капсулой, обитают в мышцах животных, где сохраняют жизнеспособность в течение 40 лет. Они обладают высокой устойчивостью, переносят длительное охлаждение, прогревание, соление, копчение мяса и гибнут лишь при варке кусков мяса толщиной не более 8 см в течение 2,5 часов. Зараженное мясо от нормального не отличается: личинки микроскопичны.



Личинки трихинелл видны только под микроскопом!

В Республике Алтай основной путь заражения людей – через мясо бурого медведя, реже через мясо кабана, собаки, барсука, употребляемых в копченом виде, в виде пельменей, котлет, шашлыков.

Инкубационный или скрытый период - от 3 до 45 дней, чаще от 10-20 дней, после которого проявляются симптомы болезни: лихорадка, которая может длиться от 1 до 6 недель, отек век, одутловатость лица, боли в мышцах, различные высыпания на коже. При тяжелом течении заболевания возможны поражения миокарда, легких, центральной нервной системы. В простонародье болезнь называется «одутловатка» - из-за выраженных отеков лица.

Для трихинеллеза характерны групповые заболевания и вспышки. В 1985 году в Республике Алтай через мясо бурого медведя, которое употребляли 94 человека, заразились и заболели трихинеллезом 26 человек. Не заболели те люди, кто ел мясо после длительной проварки (2,5-3 часа). При микроскопии остатков медвежатины было видно, что мясо было буквально «нафаршировано» личинками трихинелл.

Риск заразиться трихинеллезом в Республике Алтай очень высок. О масштабах охотничьего промысла красноречиво свидетельствуют цифры: в республике официально зарегистрировано 9200 охотников, которым ежегодно выдается 120 лицензий на отстрел бурых медведей, 300 лицензий на отстрел барсуков, 550 лицензий на отстрел кабанов. Большинство населенных пунктов, где живут охотники, находятся далеко от ветеринарных лабораторий, поэтому важной мерой профилактики трихинеллеза остается употребление мяса плотоядных животных после длительной термической обработки. Управлением Роспотребнадзора по Республике Алтай выпущены листовки для охотников, через средства массовой информации регулярно рассказывается о профилактике трихинеллеза, что помогает снижать заболеваемость трихинеллезом и предотвращать смертельные случаи от этого заболевания.

Профилактика заключается в предупреждении употребления в пищу мяса, не прошедшего санитарно-ветеринарную экспертизу. Нельзя приобретать мясные продукты у частных лиц, торгующих в неустановленных местах. Продажа мяса и мясных продуктов разрешается только в местах, специально оборудованных для этих целей с соблюдением санитарных правил. Длительная проварка мяса – тоже залог его безопасности.