

Профилактика трихинеллеза.

В сезон эпидемического подъема заболеваемости трихинеллезом (октябрь - апрель) 2015 года среди населения республики было зарегистрировано 56 случаев заболевания (в 2014г. – 51 сл.), в т.ч. зарегистрированы 4 вспышки с числом пострадавших 37 человек: в городе Минске – заболело 8 человек, **в Глуском районе Могилевской области – 7 чел.**, в Гродненской области – 22 чел. Причиной вспышечной заболеваемости в 2-х случаях стало употребление в пищу мяса кабанов. Это наиболее частая причина, но человек может заболеть при употреблении мяса, не прошедшего ветсанэкспертизу домашней свиньи, медведя и других диких животных, которые заражаются при поедании трупов диких животных и грызунов, в мышцах которых паразитируют трихинеллы.

Трихинеллез - заболевание человека, вызываемое мелкими глистами – трихинеллами, которые паразитируют в мышечной ткани.

Зараженное мясо трихинеллами по внешнему виду, запаху и вкусу ничем не отличается от здорового мяса. От употребления зараженной свинины до появления первых признаков болезни проходит от 5 до 24 и более дней. Появляется общее недомогание, головная боль, озноб, температура, сильные мышечные боли, сыпь типа крапивницы, отечность лица (народное название – «одутловатка»), в тяжелых случаях поражаются системы и органы.

Основным мероприятием профилактики трихинеллеза является употребление в пищу мяса, прошедшего ветсанэкспертизу. В городе Могилеве мясо можно проверить в ветсанлаборатории Центрального рынка (ул. Тимирязевская, 25), Гребеневского рынка (Симонова, 2а) и торгового центра «Престон» (проспект Пушкина, 12). Для исследования необходимо до 300 гр. мяса, изъятого из таких участков, как ножки диафрагмы, межреберные, шейные, жевательные или икроножные мышцы. Если обнаружены личинки трихинелл, мясо в пищу не пригодно, даже после тщательной термической обработки, и должно утилизироваться.

Чтобы не заболеть трихинеллезом:

- не покупать у неизвестных лиц мясо, не имеющего клейма, не проверенное на мясо-контрольной станции;
- не пробовать на вкус сырой фарш при приготовлении мясных блюд;
- мясо диких животных не должно делиться между бригадой охотников до проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;
- вести борьбу с грызунами (крысами и мышами), бродячими кошками и собаками – переносчиками трихинеллеза;
- не скармливать свиньям отходы охотничьего промысла.