

ПРОФИЛАКТИКА ТРИХИНЕЛЛЕЗА

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

КАК МОЖНО ЗАРАЗИТЬСЯ ТРИХИНЕЛЛЕЗОМ?

При употреблении в пищу сырого или плохо термически обработанного мяса диких животных (медведь, дикий кабан и др.) и свинины. Домашние и дикие свиньи заражаются трихинеллами при поедании трупов диких животных и грызунов, в мышцах которых паразитируют трихинеллы. Свиньи не проявляют признаков болезни, прибавляют в весе, однако сохраняют в своем организме возбудителя.

Признаки заболевания ТРИХИНЕЛЛЕЗОМ:

Заболевание людей развивается не сразу. 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»). Болезнь может закончиться смертельным исходом.

Как 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.

Мясо можно проверить в ветсанлаборатории на Центральном рынке города. Для этого нужно принести на исследование до 300 гр. мяса, изъятого из таких участков, как ножки диафрагмы, межреберные, шейные, жевательные или икроножные мышцы. Зараженное мясо трихинеллами по внешнему виду, запаху и вкусу ничем не отличается от здорового мяса. При обнаружении личинок трихинелл, в пищу оно не пригодно даже после тщательной термической обработки и должно утилизироваться.

ПОМНИТЕ!

Выполняя перечисленные меры предосторожности, Вы оградите не только себя, но и других от заражения ТРИХИНЕЛЛЕЗОМ.

