

ТРИХИНЕЛЛЕЗ

*Управление Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Тюменской области*

В 2008 году в Российской Федерации увеличились случаи заболевания трихинеллезом среди населения на 48%. Причем удельный вес местных случаев заражения составил 88%.

Трихинеллез – опасное паразитарное заболевание, вызываемое круглыми мелкими червями – трихинеллами. При отсутствии адекватного лечения заболевания трихинеллезом могут стать причиной летального исхода вследствие его поражающего действия на сердечно-сосудистую систему, легкие, центральную нервную систему.

Заражение происходит при употреблении в пищу сырого или недостаточно термически обработанного мяса домашней свиньи и диких животных (кабана, медведя, нутрии, барсуков и т.д.), зараженного личинками трихинелл. Трихинеллы отличаются устойчивостью к различным методам обеззараживания. Их не убивает копчение и засолка. Они остаются живыми даже в жареном и вареном мясе. Известны случаи заражения людей при употреблении сала (с прожилками мяса), ветчины, вареной колбасы, сосисок, пельменей, шашлыков.

По данным Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в 2008 году в 43% случаев заражения трихинеллами произошло при употреблении медвежатины, в 11% - мяса бродячих собак, 10% - барсуков, 8% - кабана, 4% - мяса моржей. В основном мясо добывалось на охоте, либо приобреталось в местах несанкционированной торговли.

С момента попадания личинок в организм человека до первых признаков заболевания проходит от 3 до 40 дней. Первыми признаками болезни является внезапный подъем температуры, сопровождающийся отеком лица, болями в мышцах и суставах, в животе, поносом, нередко – высыпаниями на коже и кровоизлияниями в конъюнктиву глаз. Тяжесть клинических проявлений болезни зависит от количества попавших в организм личинок.

Осложнениями трихинеллеза могут стать – миокардит, пневмония, отек легких, менингоэнцефалит, локальные парезы и параличи, нарушение свертываемости крови и другие поражения.

Основной метод профилактики трихинеллеза – ветеринарно-санитарный контроль мяса. Недопустимо кормление свиней тушками диких животных и необработанными мясными отходами с боен.

Рекомендуется покупать мясо в магазинах и на рынках, где продукция подвергается экспертизе не только на трихинеллез, но и исследованию на финноз (бычий и свиной цепень). Приобретая мясо, требуйте у продавца наличие документа о проведенной ветеринарно-санитарной экспертизе и проверяйте, имеется ли клеймо на туше.

Не употребляйте в пищу сырое мясо (строганина), не следует пробовать мясной фарш на вкус при приготовлении блюд, необходимо хорошо проваривать и прожаривать мясные продукты – мясо считается проваренным, если оно на разрезе имеет бело-серый цвет, а сок, вытекающий с поверхности разреза куска – бесцветный.

Профилактика паразитозов, передающихся через мясо и мясные продукты, проста и не требует никаких затрат, тогда как лечение – длительное и проводится только под наблюдением врача.