

Вниманию охотников и граждан!

Филиал БУ «Ветеринарный центр» в городе Нефтеюганске информирует Вас о том, что имеется случай выявления трихинеллеза диких плотоядных животных в Октябрьском районе Ханты-Мансийского автономного округа-Югры и в связи с сезоном охоты повышается риск заболеваемости трихинеллезом населения, а также напоминает о мерах профилактики этого опасного паразитарного заболевания.

Трихинеллез - остро или хронически протекающая опасная инвазионная болезнь человека и всеядных животных, в том числе свиней, плотоядных животных, лошадей, а также грызунов, характеризуется лихорадкой, выраженными проявлениями аллергии и симптомами поражения поперечно-полосатой мускулатуры личинками паразита.

В природе трихинеллез распространен среди хищников и всеядных млекопитающих (дикие кабаны, барсуки, енотовидные собаки, бурые и белые медведи), грызунов.

В окружении человека поражены свиньи, собаки, кошки, грызуны. Передача инвазии в домашних очагах происходит между свиньями, собаками и кошками при съедании ими мяса больных животных; в природе – за счет хищничества при поедании трупов животных.

Возбудителем трихинеллеза являются нематоды (круглые черви) семейства Trichinellidae рода Trichinella.

На личиночной стадии развития возбудитель находится в мышцах. Половозрелая форма возбудителя паразитирует в тонком отделе кишечника.

Попадают в организм человека с мясом животных, зараженных мышечными трихинеллами (это личиночная стадия). Личинки освобождаются от капсулы и за 1-1,5 суток достигают стадии кишечной трихинеллы (непосредственно на слизистой оболочке кишечной стенки).

За период паразитирования в кишечнике человека (около 42 - 56 дней) одна самка откладывает около 1500 личинок. Через слизистую оболочку кишечника они проникают в лимфатическую систему, затем в кровь и разносятся по всему организму, через 5-8 дней после инвазии (заражения) личинки попадают в скелетную поперечно-полосатую мускулатуру (практически всех органов, кроме сердца) - чаще языка, предплечья, диафрагмы, межреберных, дельтовидных, икроножных мышц. Там личинки развиваются, увеличиваются, покрываются капсулой и пропитываются солями. В таком состоянии они способны сохраняться до 10 и более лет, сохраняя при этом свою жизнеспособность.

Личинки возбудителя погибают во внешней среде при обработке дезинфицирующими средствами, а также при температуре 70 °С и выше, сохраняются при температуре от 0 °С до минус 18 °С.

Передача возбудителя осуществляется алиментарным путем. Человек заражается при употреблении в пищу необследованного в ветеринарном отношении в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы и недоваренного, недопеченного или недожаренного мяса домашних (особенно: свинина) и диких (медведь, кабан) животных.

Сама по себе трихинелла не заметна, чтобы обнаружить паразита необходима диагностика с использованием современных приборов. Чаще всего она обитает в тонком кишечнике, редко перебираясь в толстую кишку, поэтому самостоятельно обнаружение трихинеллеза затруднительно.

С целью исключения заражения людей трихинеллезом необходимо соблюдать несколько обязательных правил:

- перед употреблением или реализацией предъявлять к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мясо из хозяйств (ЛПХ, КФХ и др.), мясо диких животных, добытых на охоте (кабанов, бурых медведей и др.). В соответствии с Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утвержденными Минсельхозом СССР 27.12.1983 туши свиней (кроме поросят до 3-недельного возраста), кабанов, барсуков, медведей и других всеядных и плотоядных животных, а также нутрий подлежат обязательному исследованию на трихинеллез. При обнаружении хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию. Утилизация проводится под контролем специалистов государственной ветеринарной службы;

- не приобретать сырье и мясную продукцию в неустановленных местах торговли, а также мясопродукты, не имеющие клейма;

- приобретая мясо на рынке, требовать предоставления подтверждения проведенной ветеринарно-санитарной экспертизе мяса на трихинеллез.

- следует правильно готовить мясо восприимчивых животных (чтобы трихинеллы погибли, температура внутри мяса при приготовлении пищи должна быть не менее 70 °С, варка в течение не менее двух с половиной часов при толщине кусков не более 8 см.);

- хранить сырое мясо и изделия из него в замороженном виде (при обычной температуре замороженное мясо (-10 °С) личинки «*Trichinella spiralis*» выживает долго, при – 18 °С до 21 часа);

- не скармливать свиньям и другим домашним животным (собакам, кошкам) термически не обработанные мясные отходы, отходы охотничьего промысла в связи с возможностью их заражения трихинеллезом;

- следует помнить, что при замораживании, посоле и копчении личинки трихинелл не погибают.

Берегите себя! Ваше здоровье в Ваших руках.

По вопросам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы обращаться в филиал БУ «Ветеринарный центр» в городе Нефтеюганске, лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы по адресу: г.Пыть-Ях, мкр. 2 «Нефтяников», д. 17, тел. (3463) 42-23-17.