**Профилактика Трихинеллеза!**



**Что такое Трихинеллез?**

Трихинеллез – опасное заболевание, вызываемое круглыми мелкими червями – трихинеллами. Трихинеллы - мелкие живородящие гельминты размером от 1 до 4 мм. Широкому распространению трихинеллеза способствует жизненный цикл трихинелл. Они адаптированы к широкому кругу хозяев – установлено их паразитирование, по крайней мере, у 70 видов плотоядных млекопитающих.

**Как происходит заражение?**

Передача трихинелл в природных условиях происходит при поедании одного хозяина паразита другим хозяином. Человек заражается при употреблении в пищу мяса и мясных изделий, зараженных трихинеллами. В процессе пищеварения в желудке разрушаются капсулы, содержащие личинки трихинелл. В двенадцатиперстной кишке юные трихинеллы созревают в течение 3-4 суток, после чего самки отрождают личинок и погибают. Молодые личинки проникают в лимфатические сосуды, разносятся по всему организму, оседают в поперечно-полосатой мускулатуре, свиваются в спираль, образуя вокруг себя капсулу, в которой сохраняют жизнеспособность годами.

Трихинеллы в мясе весьма устойчивы к внешним воздействиям. При температуре выше +500С личинки выживают в течение нескольких минут, но нужно помнить, что при приготовлении многих мясных блюд (шашлык, котлеты, стейк с кровью и т.д.) такая температура в глубине куска достигается далеко не всегда. При посоле личинки могут сохраняться в глубине куска до 1 года, в гниющем мясе живут до 9 месяцев. При глубокой заморозке -350С трихинеллы постепенно отмирают, но в условиях хранения в бытовом холодильнике мясо прежде сделается несъедобным, чем погибнут личинки.

**В современных условиях человек заражается в основном при употреблении мяса кабана, медведя, собак, свиньи, барсука, моржа в различных видах: вареное и жареное мясо, шашлык, окорок, сало с прослойками мяса, колбаса (сырокопченая), сырой фарш, пельмени, беляши. Вероятность и тяжесть заболевания зависит от числа поступивших в организм паразитов, что в свою очередь зависит от количества съеденного мяса, его обсемененности и жизнеспособности личинок.**

Основными клиническими проявлениями трихинеллеза являются лихорадка, отечный синдром, боли в мышцах, особенно групп мышц обильно снабжающихся кровью (жевательных, глазодвигательных, языка, диафрагмы, межреберных, верхних и нижних конечностей), эозинофилия. **Отеки лица и век, иногда шеи, в сочетании с конъюнктивитом являются постоянным клиническим признаком, поэтому в начале ХХ века трихинеллез называли «одутловаткой»**. Выделяют легкую, среднетяжелую и тяжелую формы заболевания. При тяжелом трихинеллезе развиваются осложнения органов пищеварения, сердечно-сосудистой и дыхательной систем, центральной нервной системы, приводящие к инвалидизации и/или смерти.

Диагностика проводится на основании клинических признаков, эпидемиологического анамнеза (указание на употребление в пищу свинины, мяса кабана, медведя и др. диких животных) и серологического исследовании крови больного для определения специфических антител к трихинеллам. Важным диагностическим доказательством является обнаружение трихинелл в сохранившемся мясе. Лечение больных комплексное, проводится в условиях стационара, наблюдение за переболевшими устанавливает врач-инфекционист по месту жительства в течение 6 месяцев после выписки из стационара с обязательным исследованием крови.

Наиболее опасно употреблять мясо животных, добытых на охоте, мясо от бродячих собак, мясо, приобретенное в местах несанкционированной продажи, на объектах общественного питания, из личного подворья. Опасность мясопродуктов домашнего приготовления обычно выше, чем продуктов индустриальной выработки, так как на производстве смешивается мясо из многих источников, и при случайном попадании зараженной туши среди многих, концентрация личинок в конечном продукте становится очень низкой.

Из способов кулинарной обработки мясных блюд наиболее часто способствуют заражению трихинеллезом следующие: шашлык, мясо копченое, строганина, мясо вяленое, жареное, соленое, котлеты, сырой фарш.

**Профилактика трихинеллеза.**

**Чтобы избежать заболевания** **трихинеллезом необходимо**:

- исключить из пищи сырое, недоваренное или непрожаренное мясо;

- исключить дегустацию сырого мясного фарша;

- мясо домашней свиньи и дикого кабана можно употреблять в пищу только после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы;

- не приобретать сырое мясо и готовые мясные изделия у неизвестных лиц в местах несанкционированной торговли, а также мясопродукты, не имеющие клейма или свидетельства о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

**Чтобы предупредить заражение трихинеллезом домашних свиней** необходимо:

 - максимально защитить помещения для содержания скота от проникновения грызунов (засетчить окна, закрыть щели);

- регулярно проводить уничтожение грызунов с использованием механических средств лова и ядоприманок);

- не допускать свободного выгула животных на территории и за пределами подворий;

- не допускать скармливания термически необработанных тушек животных свиньям и другим домашним животным.

Основным методом профилактики трихинеллеза и других паразитарных болезней, передающихся через мясо и мясные продукты, является предупреждение заражения сельскохозяйственных животных, контроль качества мясной продукции на производстве и при обороте пищевой продукции. Граждане, юридические лица и индивидуальные предприниматели, занимающиеся производством и реализацией мяса, обязаны обеспечить безопасность мясной продукции, изъять из торговой сети мясо не прошедшее ветеринарную экспертизу, и утилизировать «непригодное» и «условно годное» мясо согласно требованиям нормативных документов. Граждане, юридические лица и индивидуальные предприниматели, виновные