

## Памятка для населения

### «мероприятия по профилактике трихинеллеза»

**Трихинеллез** — опасное заболевание человека и животных, 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.

Заражение людей происходит при употреблении в пищу сырого и недостаточно термически обработанного мяса домашней свиньи, диких животных (кабана, медведя, нутрии и т.д.), зараженного личинками трихинелл. Домашние свиньи заражаются трихинеллами при поедании не обезвреженных мясных отходов, тушек диких животных, грызунов, дикие животные — при хищничестве и через падаль.

Трихинеллы отличаются большой устойчивостью к различным методам их обеззараживания. Не убивает их копчение и засолка. Остаются они живыми даже в жареном или вареном мясе. Известны случаи заражения людей при употреблении сала (с прожилками мяса), ветчины, вареной колбасы, сосисок, пельменей, шашлыков. Первыми признаками болезни является внезапный подъем температуры, сопровождающийся отеком лица, болями в мышцах и суставах, в животе, поносом, нередко — высыпаниями на коже и кровоизлиянием в конъюнктиву глаз, изменениями в крови. Тяжесть клинических проявлений болезни зависит от количества попавших в организм личинок.

Меры профилактики:

- в целях профилактики трихинеллеза необходимо тушки убитых мясоедных животных, предназначенных для употребления в пищу людям и животным, исследовать на трихинеллез в государственных ветеринарных учреждениях;
- ни в коем случае нельзя употреблять неисследованное мясо диких животных в плохо проваренном виде;
- приобретать и употреблять в пищу только мясо, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу;
- не допускать скармливание термически не обработанных тушек животных свиньям и другим домашним животным;
- следует помнить, что при замораживании, посоле и копчении личинки трихинелл не погибают.

В целях предупреждения заражения человека данным заболеванием Государственная Ветеринарная служба обращает внимание на необходимость обязательного проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса добытых диких животных в государственных учреждениях ветеринарии. Только ветеринарный врач, используя специальное оборудование и профессиональные навыки, может исключить наличие трихинелл в мясе добытых диких животных.

Филиал БУ ХМАО-Югры «Ветеринарный центр в г. Нижневартовске

ул. Интернациональная д.24, г. Нижневартовск  
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра  
(Тюменской области)628624

Телефон.: (3466) 45-28-09  
Факс: (3466) 45-28-09  
адрес элект.почты [gorvednv@mail.ru](mailto:gorvednv@mail.ru)