

## Профилактика трихинеллеза

УЗ «Могилевский зональный центр гигиены и эпидемиологии» информирует, что по информации Министерства здравоохранения Республики Беларусь за 9 месяцев текущего года в Республике Беларусь зарегистрировано 29 случаев трихинеллеза. Заболеваемость в течение года формировалась за счет семейно-групповых случаев, последний из которых зарегистрирован на территории Брестской области. Так, в октябрь-ноябре 2016 года в Барановичском районе Брестской области, зарегистрированы случаи с первичным диагнозом «Трихинеллез» у 33 человек, включая 6 случаев у детей. Все пациенты госпитализированы в состоянии легкой и средней степени тяжести в инфекционное отделение УЗ «Барановичская городская больница». В ходе эпидрасследования было установлено, что фактором передачи инвазии послужила колбаса, переработанная из мяса дикого кабана, добытого двумя заболевшими. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на трихинеллез не проводилась.

**Трихинеллез** - паразитарная болезнь, которая вызывается паразитированием в мышечной ткани плотоядных животных и человека личинок гельминта – трихинелл. Причиной заболеваемости является употребление в пищу мяса домашнего и дикого кабана. Это наиболее частая причина, но заболеть можно и при употреблении в пищу мяса медведя и других диких животных, которые заражаются при поедании трупов диких животных и грызунов, в мышцах которых паразитируют трихинеллы.

Трихинеллез опасен осложнениями: миокардитом, пневмонией, поражением печени, почек. При тяжелой форме болезнь может закончиться смертельным исходом. Заболевший человек эпидемиологической опасности не представляет.

В настоящее время наступает сезон массового убоя свиней частными владельцами, а также продолжается сезон охоты на диких копытных животных. Необходимо помнить, что мясо без проведения ветсанэкспертизы нельзя употреблять в пищу, распространять среди родственников. Зараженное мясо трихинеллами по внешнему виду, запаху и вкусу ничем не отличается от здорового мяса. Личинки устойчивы к солению, копчению, замораживанию. Трихинеллы можно выявить только после проведения лабораторных исследований. Мясо можно проверить в ветсанлабораториях Центрального рынка (ул. Тимирязевская, 25), Гребеневского рынка (Симонова, 2а) и торгового центра «Престон» (проспект Пушкина, 12). Для этого нужно принести на исследование до 300 гр. мяса, изъятого из таких участков, как ножки диафрагмы, межреберные, шейные, жевательные или икроножные мышцы. При обнаружении личинок трихинелл в пищу оно не пригодно, даже после тщательной термической обработки, и должно утилизироваться.

В целях профилактики заболеваемости трихинеллезом также необходимо:

- не приобретать мясопродукты у неизвестных лиц вне установленных мест торговли;
- не пробовать на вкус сырой фарш при приготовлении мясных блюд;
- вести борьбу с грызунами (крысами и мышами), бродячими кошками и собаками – переносчиками трихинеллеза;
- не скармливать свиньям отходы охотничьего промысла.
- не вывозить туши добытых отстрелянных туш диких кабанов с охотничьих угодий и не употреблять мясо в пищу.