

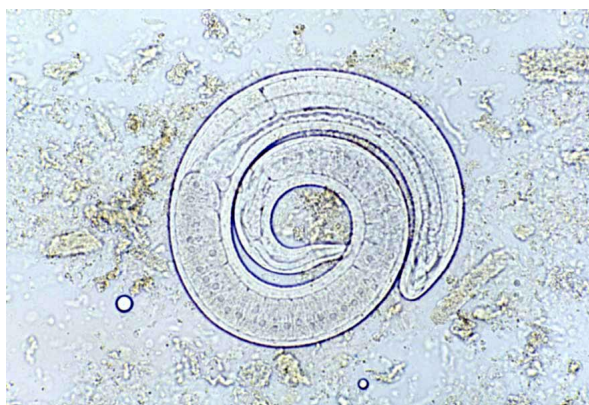
Несколько дней назад в Республике Алтай зарегистрирован случай трихинеллеза. Больной, житель одного из районов, связал свое заболевание с употреблением шашлыка из свинины, признаваясь, что покупает шашлык часто в местах уличной торговли. Такой путь заражения возможен, ведь мясо свиней, как и других плотоядных животных, может быть заражено микроскопичными личинками трихинелл. У ветеринарной службы на этот счет очень строгая инструкция – всё мясо плотоядных животных должно подвергаться микроскопии (трихинеллоскопии). Если этого не происходит – заболевают люди.

В Республике Алтай трихинеллез обычно связан с употреблением мяса диких животных, и чаще всего – мяса медведей. По каждому подобному случаю специалистами Управления проводится эпидемиологическое расследование с изъятием остатков мяса или мясных продуктов, так как очень важно, чтобы заражённый продукт никто не употреблял. Трихинеллёз у людей протекает тяжело и длительно, а в отдельных случаях может привести к смерти. Не случайно ветеринарные специалисты при обнаружении личинок трихинелл (даже одной личинки!) мясо утилизируют или сжигают. В этот раз изъять мясо и даже найти шашлычную точку не получилось – она была временной. Поэтому **уважаемые – любители шашлыка – покупайте продукт только в местах постоянной торговли, где можно проверить документы на мясо и, в случае заражения людей, изъять его.**

Вспомним, что такое трихинеллёз. Болезнь связана с употреблением зараженного мяса, в котором только под микроскопом видны свернутые спиралью червячки – личинки паразитических червей (трихинелл). Если такое мясо съесть, то примерно через 2 недели у людей повышается температура тела (до 39-40 градусов), появляются боли в мышцах, отекает лицо в области глаз. Аллергические отеки лица настолько характерны для трихинеллеза, что раньше заболевание в народе звали «одутловаткой». Заболевание без лечения длится довольно долго – до 3-5 недель, осложняясь кардиологическими проблемами (личинки оседают у человека в мышцах, в том числе и мышцах сердца).

Людей часто вводит в заблуждение то, что мясо выглядит здоровым (ведь личинки трихинелл видны только под микроскопом). Трихинеллы очень устойчивы к факторам внешней среды: их не уничтожить заморозкой, СВЧ-излучением, они прекрасно сохраняются при приготовлении котлет, пельменей, копченого мяса. Все крупные вспышки трихинеллеза (а их за 30 последних лет было 5!) были связаны с употреблением именно копченой медвежатины. А вот случаев, связанных с употреблением копченого мяса не медведей было мало – при расследовании выяснялось, что это мясо ... собак.

В природе трихинеллез среди хищных (плотоядных) животных распространен очень широко. В частности, в каждой 2-3 туше кабана, барсука или бурого медведя, добытых на территории республики, обнаруживаются личинки трихинелл. Растительноядные животные (лоси, маралы, косули и т.п.) трихинеллезом не болеют. Из домашних животных, как мы уже сказали чаще всего заражено бывает мясо свиней и собак. В идеале всё мясо, которое идет в пищу, перед употреблением должно исследоваться ветеринарными работниками на наличие личинок трихинелл.



Личинка трихинеллы в мясе под микроскопом (спиралевидный червячок)

Есть только один способ обезвредить мясо – длительно варить, желательно в скороварке. Следовательно, если по какой-то причине мясо диких животных исследовать в ветлаборатории невозможно, его надо варить 3-4 часа, предварительно разрезав на небольшие кусочки.



Такими кусками варить нельзя!