**ОСТОРОЖНО! ТРИХИНЕЛЛЁЗ!**

**ТРИХИНЕЛЛЁЗ** – это заболевание, вызываемое паразитированием в мышечной ткани животных и человека невидимых невооруженным глазом личинок мелкого гельминта – трихинеллы.

Заражение человека трихинеллёзом происходит употреблении в пищу заражённого личинками трихинеллы диких плотоядных или всеядных животных, домашних свиней.

При попадании в организм личинки током крови заносятся в мышцы, где они сначала растут, а потом сворачиваются в спираль и образуют обызыстелённую капсулу. В капсулах личинки могут сохранять жизнеспособность в течение 25 лет.

Групповые заболевания трихинеллёзом в основном связаны с употреблением шашлыков, сыровяленой домашней колбасы, окорока, жареного мяса и котлет из мяса диких плотоядных или всеядных животных, а также при употреблении бутербродов из сырого свиного фарша.

Заболевание обычно проявляется через 2 – 4 недели с момента заражения, но может и через несколько дней, в зависимости от полученной дозы возбудителя. Для трихинеллёза характерно повышение температуры, боли в мышцах (чаще в икроножной области), отеки век лица, кожные высыпания, кишечные расстройства.

Заболевание может протекать в лёгкой форме, но может сопровождаться тяжёлыми осложнениями со смертельным исходом. Лечение трихинеллёза проводится в условиях стационара.

В соответствии с правилами обязательной является послеубойная экспертиза туш свиней, кабанов, нутрий и других животных, являющихся объектом охотничьего промысла.

Экспертиза диких плотоядных и всеядных животных не требует каких – либо документов о правах собственника на исследуемое мясо. Не надо везти в ветеринарное учреждение всю тушу – достаточно отобрать пробу мышечной ткани из ножек диафрагмы, межреберных, шейных, жевательных и икроножных мышц весом чуть более 60 граммов.

**ВНИМАНИЕ!** Личинки трихинелл очень устойчивы к воздействию внешних факторов. Они сохраняют жизнеспособность при проварке, прожарке, копчении, солении заражённого мяса.

**Чтобы не заболеть трихинеллёзом:**

- обеспечьте защиту помещений для скота от проникновения крыс;

- не скармливайте домашним свиньям не исследованные отходы охотничьего промысла;

- не оставляйте в лесу тушки хищников после снятия с них шкурок (их нужно сжечь или закопать на глубину не менее 2-х м.);

- проводите послеубойную ветеринарную экспертизу туш домашних свиней, особенно часто болевших;

- не покупайте мясные продукты у неизвестных лиц вне установленных точек торговли, и не имеющие клейма или свидетельства о проведении ветеринарно – санитарной экспертизы;

- приобретая мясо на рынке, спрашивайте справку о ветеринарном исследовании;

- не пробуйте на вкус сырой фарш и тем более не готовьте из него бутерброды.

**ПОМНИТЕ!** Поражённая трихинеллами мясная туша подлежит уничтожению. Попытка сбыть заражённое мясо влечёт за собой серьёзную ответственность и грозит наказанием.

**В 2018 году при исследовании барсука, добытого на территории Колыванского района, был установлен диагноз – трихинеллёз.** Усильте бдительность, не употребляйте мясо не прошедшее ветеринарно – санитарную экспертизу.