**Трихинеллёз** - Заболевание известно более чем у 60 видов животных (свиней, собак, кошек, лисиц, куниц, хорей, рысей, медведей, кабанов, кротов и др.), а также у человека. Вызывается мелким паразитическим червем – трихинеллой. Размер его 3-4 мм. Жизненный цикл трихинеллы проходит в организме одного хозяина, который выполняет роль окончательного и промежуточного хозяина.

Заражение человека и животных происходит при поедании мясо, в котором находятся личинки паразита. Основной носитель трихинелл – кабан и медведь.

Клинические признаки - Ранние признаки заражения трихинеллезом человека отмечаются уже в первые часы после поедания зараженного мяса: расстраивается деятельность пищеварительного тракта, появляется тошнота, отрыжка, рвота, боль в области кишечника, головная боль и чувство тяжести в конечностях. У заболевшего трихинеллезом развивается слабость, возникает лихорадка, к 9-11-му дню температура достигает 40-41°С. Через 7-10 дней лицо и веки отекают. На 9-10-й день течения болезни мышцы становятся твердыми и болезненными. При заражении большим количеством личинок может наступить смерть из-за паралича дыхания или пневмонии. Однако в большинстве случаев трихинеллез человека течет хронически.

Важную роль в системе профилактических мероприятий, имеет обязательное проведение ветеринарно-санитарной экспертизы всех туш свиней, диких кабанов и медведей с целью обнаружения трихинелл и недопущения к употреблению зараженного мяса. Трихинеллоскопическое исследование следует проводить непосредственно после убоя животных, предъявления в ветеринарных лабораториях каких-либо документов о правах собственности на тушу или охотничьих лицензий на отстрел животных для этого не требуется. Исследования проводятся бесплатно специалистами ветеринарной лаборатории в г. Урай микрорайон «Д» дом 65 и пгт. Междуреченский, ул. Кедровая, 14.

Соление, копчение, жарение, обработке в микроволновой печи и замораживанию мяса не приводят к гибели трихинелл, и они могут сохраняться в нем очень длительное время. На практике трихинеллезное мясо подвергают технической утилизации или сжиганию;

В процессе приготовления пищи не рекомендуется пробовать сырой мясной фарш;

Запрещается реализация мяса и мясопродуктов без ветеринарного свидетельства (справки) об исследовании туши. Убой должен производится строго после пред, - послеубойного осмотра, клеймения мяса с выдачей соответствующей ветеринарной справки.

Подготовлено Кондинским отделом госветнадзора

20.09.2018 г.