****

**Трихинеллоскопическое исследование проводится в лаборатории Зельвенской районной ветеринарной станции по адресу: г.п. Зельва, ул. 17 Сентября, 53, телефон 2-57-17.**

**Дополнительную информацию Вы можете получить в государственном учреждении «Зельвенский районный центр гигиены и эпидемиологии» по телефону 7 17 17.**

**Подготовила помощник врача-эпидемиолога**

**Смирнова Т.Б.**

**Тираж 200 экз.**

**Государственное учреждение**

**«Зельвенский районный центр гигиены и эпидемиологии»**

Профилактика трихинеллеза



 ***(памятка для населения)***

 **2018 год**

**Чтобы избежать заражения трихинеллезом и вышеперечисленных негативных последствий необходимо постоянно помнить и соблюдать следующие меры личной профилактики:**

*  **Обеспечивать защиту помещений для скота от проникновения мышей и крыс, периодически их отлавливать; не скармливать домашним свиньям неисследованные отходы охотничьего промысла.**
* **Не покупать мясные изделия у неизвестных лиц вне установленных точек торговли, а также мясопродукты, не имеющие клейма или свидетельства о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.**
* **В процессе приготовления мясных блюд не пробовать на вкус сырой фарш.**
* **Проводить послеубойную трихинеллоскопическую экспертизу туш домашних свиней и диких кабанов и только после этого употреблять их в пищу.**

Причем для проведения такой экспертизы не требуется предъявления каких-либо документов о правах собственника на исследуемое мясо или мясопродукты, а также везти в ветеринарное учреждение всю тушу – достаточно **отобрать пробу мышечной ткани** (из ножек диафрагмы, межреберных, шейных, жевательных или икроножных мышц) **весом чуть более 60 грамм.**

 **Следует помнить, что исследовать мясо не поздно и через неделю** после употребления свеженины – если и обнаружатся личинки трихинелл, заболевание можно будет предупредить, своевременно будет назначено профилактическое лечение, - **главное не торопиться распространять мясопродукты среди родственников и знакомых!**

 **Трихинеллез –** это заболевание, которое вызывается паразитированием в мышечной ткани плотоядных животных и человека, невидимых невооруженным глазом личинок мелкого гельминта – трихинеллы.

 **Заражение человека** происходит при употреблении в пищу **зараженного мяса и мясных продуктов** (*сырого фарша, сыровяленых домашней колбасы и окорока, шашлыков, жареного мяса и др.).* Заражение животных происходит при поедании убоя, пищевых отходов, трупов павших животных, мышей, крыс. ***В трупах животных трихинеллы сохраняют жизнеспособность 4-10 месяцев***.

 Личинки трихинелл отличаются особой устойчивостью к неблагоприятным факторам воздействия. Они хорошо переносят копчение, жарение, варку, засолку, обработку в микроволновой печи и замораживание. Гибнут при варке в течение **2,5** часов кусков мяса толщиной не более 8 см.

 Через **2-4** недели с момента заражения (может и через **3-4** дня!) у пострадавших появляются высокая температура (**до 39ºС и выше**), слабость, боли в мышцах (чаще в икроножной области), отек век, лица, кожные высыпания, кишечные расстройства. Все это может протекать в легких и стертых формах, а может и в очень тяжелых, заканчивающихся смертельным исходом.

 ****