



В связи с наступлением новогодних праздников и актуальностью потребления мясных

Заболевание регистрируется практически повсеместно. Так, в России территориями неблагополучными по трихинеллезу являются Республики Хакасия, Северная Осетия, Саха (Якутия), Краснодарский, Красноярский, Хабаровский, Приморский, Алтайский края, Камчатская, Калининградская, Тульская, Иркутская, Амурская, Ростовская, Тюменского, Свердловская, Кемеровская области, Еврейская автономная область. К примеру в 2007 году заболеваемость в Краснодарском крае составила 23 человека, в 2008 г. трихинеллез регистрировался в Томской области - 40 человек, Забайкальском крае - 13 человек. В Ростовской области за неполный 2008 г. зарегистрировано 5 случаев трихинеллеза (1 - в Аксайском районе, по 2 - в г. Ростове-на-Дону и Зерноградском районе). Преобладает заражение человека в синантропных очагах вследствие употребления не достаточно термически обработанной свинины подворного убоя (более чем в 95% случаев).



Симптомы и течение Инкубационный период при трихинеллезе

более чем у 1/4 больных, поносы - редко. В начале болезни могут отсутствовать некоторые из отмеченных признаков. Полная клиническая картина разворачивается в течение 2 - 4 дней.

Осложнения.

При интенсивной инвазии трихи



Как предупредить заболевание?

Для предупреждения заболевания и возникновения вспышек трихинеллеза, необходимы:



- Термическая обработка мяса как домашних, так и диких животных.
- Правильное содержание свиней, в частности уничтожение грызунов на территории их содержания.
- При забое животных в домашних условиях необходимо ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ санитарно-ветеринарное освидетельствование.
- В торговой сети города и области все мясо допускается к реализации только после трихинеллеза.
- Пораженное мясо НЕ ДОПУСКАЕТСЯ к использованию даже после обеззараживания.

Помните!!!

- Покупка мяса в несанкционированных местах торговли и не прошедшее ветеринарного контроля может быть опасна своими последствиями, поэтому его необходимо приобретать только в магазинах и на организованных рынках.
- Любителям поохотиться и вкусить мясо диких животных необходимо подвергнуть его хорошей термической обработке, нарезав мелкими кусочками.

**Соблюдая все меры предосторожности,
вы сохраните свое здоровье и здоровье своих близких!!!**