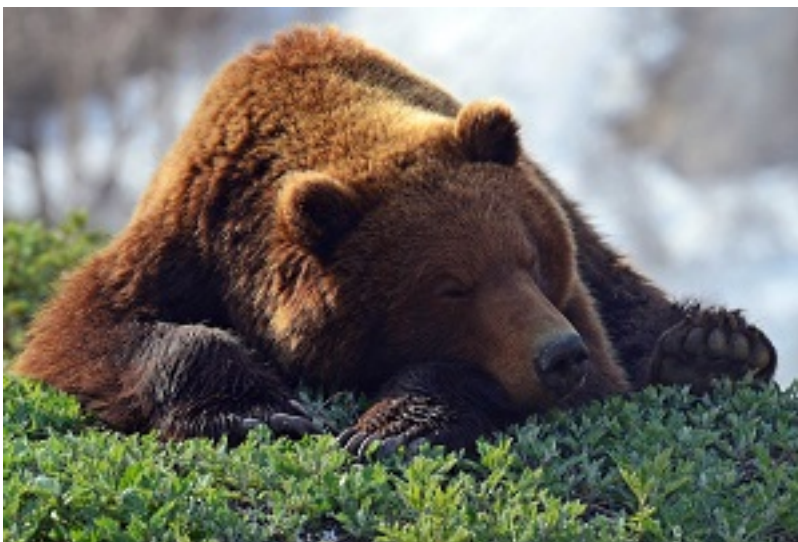


В Республике Алтай после долгого затишья зарегистрирован случай трихинеллеза. Молодой человек, поступивший в больницу, жаловался на высокую температуру, слабость, боли в мышцах и отеки на лице. Врач-инфекционист, консультировавшая пациента, сразу (уже по внешнему виду) заподозрила трихинеллез и стала спрашивать об употреблении мяса диких животных. Выяснилось, что месяц назад больной ел слабо проваренную медвежатину.

Медведь был добыт в конце мая **по лицензии** близ села Иогач Турчакского района. Но лицензия не гарантирует, что будет убито здоровое животное! Наоборот, легкой добычей для охотников становятся именно больные, не очень подвижные животные.

Вот только одна цифра: в республиканскую ветеринарную лабораторию в 2015 году охотники принесли для исследования фрагменты мяса от 5 медведей и 20 кабанов. Оказалось, что 3 медведя и 4 кабана были больными трихинеллезом: в их мясе при микроскопии были найдены личинки трихинелл.



А внешне мясо больных животных (медведей, кабанов, барсуков и др. плотоядных) выглядит нормальным, потому и вводит в заблуждение охотничью братию.

Между тем любой охотник знает: через мясо диких животных можно заразиться, поэтому трофей обязательно должен исследоваться ветеринарным специалистом. В нашем случае такое исследование было проведено в ветлаборатории... центрального рынка города Бийска, где на словах заверили: «Можете кушать – мясо чистое!». Справку при этом не выдали, в журнал не записали, хотя деньги за услугу по ветэкспертизе взяли.

Косвенно ошибка ветеринарного работника стала причиной заражения: медвежатину коптили, мало варили, делали котлеты, то есть употребляли мясо недостаточно термически обработанное.

На сегодняшний день зарегистрирован один больной (уже лабораторно подтвержденный) из 10 человек, употреблявших медведя. При проведении эпидемиологического расследования в семье охотника изъяли остатки медвежатины - и обнаружили личинки трихинелл при исследовании под микроскопом. Кстати, спорное мясо исследовалось в 2 лабораториях – Центра гигиены и эпидемиологии в Республике Алтай и республиканской ветеринарной лаборатории. В обоих случаях результат был положительным.



Так выглядит личинка трихинеллы при микроскопии

(червячок, свернутый спиралью, в овальной капсуле)

Личинки трихинелл исключительно устойчивы к воздействию внешней среды: они не умирают при длительном замораживании, выдерживают кипячение, не погибают при подогреве в микроволновке.

Человек заражается, если съедает мясо с такими «мини-червячками». Заболевание возникает не сразу. Скрытый (инкубационный) период составляет от 5-7 дней до 42-45 дней (чем длинее – тем лучше для больного: легче будет болеть).

Это заболевание в народе называют «одутловаткой», потому что оно сопровождается отеком век и лица, лихорадкой.



Лицо больной трихинеллезом с опухшими веками

Кроме высокой температуры возникают мышечные боли (в глазных, жевательных, икроножных, поясничных мышцах). В остром периоде наблюдается бессонница, головная боль, иногда депрессия.

При интенсивной инвазии трихинеллез протекает крайне тяжело, сопровождается осложнениями со стороны внутренних органов: отмечаются миокардиты, пневмонии, менингоэнцефалиты, гепатиты, нефриты, тромбозы. При легких и средней тяжести формах, как правило, исход благоприятный, в осложненных случаях прогноз болезни может быть плохим.

В Республике Алтай случаи трихинеллеза были во всех районах, кроме Кош-Агачского. Однако чаще всего отличается Турачакский район, где причиной заражения в 90% случаев бывает медвежатина. Фактором заражения может быть так же мясо собак, домашних свиней, барсуков и кабанов.

Если при ветеринарной проверке мясо оказалось зараженным, то надо утилизировать (сжечь)! Даже если в мясе найдена всего 1 личинка трихинелл.

В самых крайних случаях сомнительное мясо (не прошедшее ветэкспертизу) можно употреблять только после тщательной проварки: мясо надо нарезать небольшими кусочками и варить в скороварке под давлением не менее 3 часов.