



В июне текущего года 9 человек в Турочакском районе обратились за медицинской помощью в связи с признаками трихинеллеза. Эпидемиологическое расследование установило, что заболевшие употребляли в пищу мясо медведя.

В Турочакском районе, а также на территории других муниципальных образований практически ежегодно регистрируются случаи заболевания трихинеллезом, связанные с употреблением мяса бурого медведя.

Заражение людей практически всегда связано с употреблением в пищу мяса не прошедшего санитарно-ветеринарную экспертизу, содержащего капсулированные личинки трихинелл.

Трихинеллы – один из наиболее мелких из известных нематод (круглых червей), имеющих типичное для круглых гельминтов строение, длиной от одного до четырех мм. В процессе пищеварения капсулы разрушаются, личинки выходят в просвет кишечника и после нескольких линек достигают половой зрелости. Самки активно внедряются в слизистую оболочку кишечника, начинают отраждать живых личинок в просвет кровеносных сосудов кишечника на четвертые - седьмые сутки после заражения. Длительность отрождения личинок может продолжаться в течение десяти - сорока пяти дней. Одна самка производит от 1000 до 2000 личинок. Человек может съесть с мясом несколько личинок и в его организме будут десятки тысяч молодых личинок продолжать свое развитие. Миграция личинки начинается примерно на шестой день от момента заражения. Молодые личинки обязательно попадают в кровь, а с ней в поперечно-полосатые мышцы лица, шеи, туловища. Часть личинок задерживается в микро-сосудах сердца, легких, печени, головного мозга, где они погибают, вызывая клеточные воспалительные реакции. Осев в мышцах, личинки увеличиваются в размерах примерно в десять раз, затем вокруг личинок формируются капсулы, в которых те сохраняют жизнеспособность годами.

Основными клиническими проявлениями трихинеллеза являются: подъем температуры тела, отеки, мышечные боли, тошнота, жидкий стул, изменения в крови (эозинофилия).

Отек век и всего лица настолько характерен для трихинеллёза, что в народе получила название «одутловатки». Отек может распространяться на шею, туловище, конечности. Мышечные боли возникают через один - три дня после появления отеков. При тяжелых случаях отмечается сильная головная боль, бессонница, отеки крупных суставов. Больных беспокоят боли в глазных, затылочных, межреберных мышцах, мышцах конечностей. Боли возникают при движении, глубоком вдохе, жевании, движении глазных яблок.

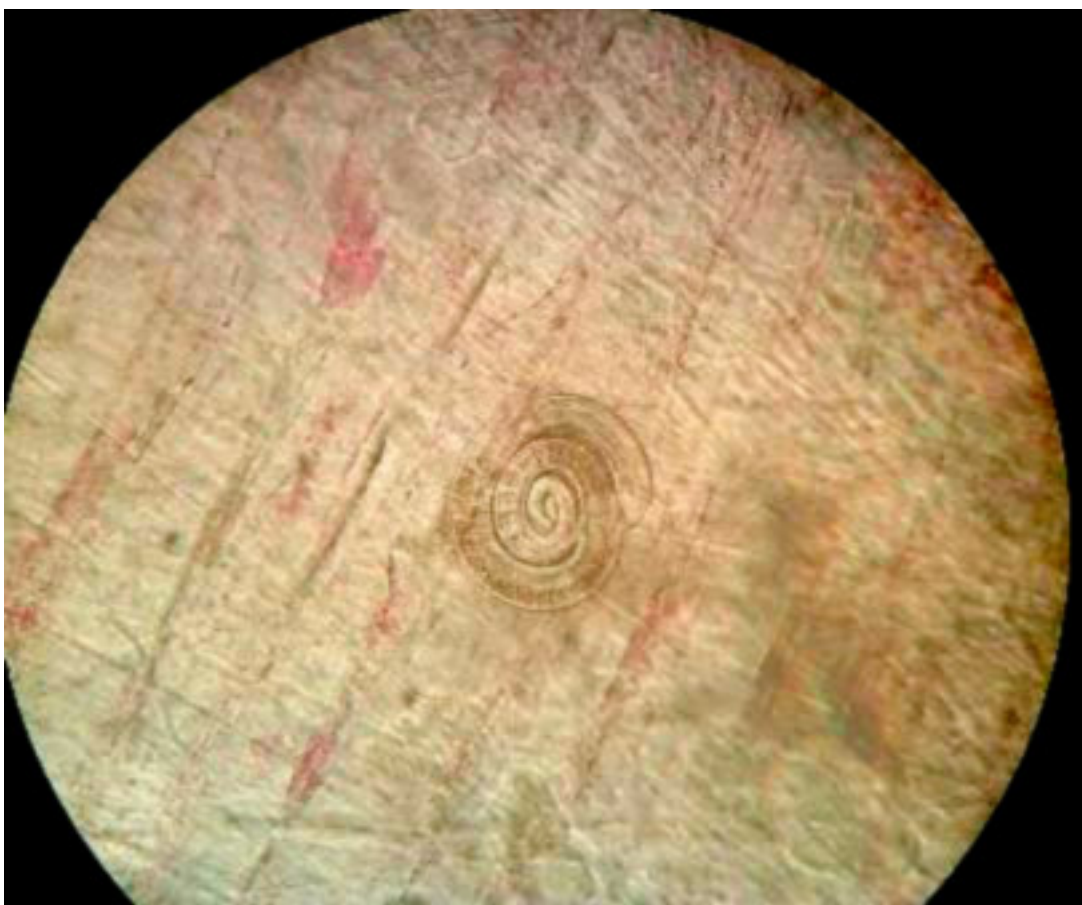


Диагноз ставится на основании клинических симптомов и эпидемиологическом анамнезе, т.е. указание на употребление в пищу мяса медведя, кабана, барсука, собаки, свинины (выращенную на вольном выпасе) важным косвенным доказательством является находка трихинелл в оставшемся мясе.

В профилактике трихинеллёза большую роль играет правильное содержание свиней, кроме того в неблагополучном населенном пункте необходима дератизация (уничтожение грызунов), уничтожение бродячих животных, санитарная очистка. Категорически запрещается убой на дому без ветеринарной экспертизы и трихинеллоскопии. Согласно действующим у нас правилам, каждая зараженная туша, вне зависимости от интенсивности инвазии, подлежит уничтожению. Пораженное мясо к реализации не допускается даже после обеззараживания.

Трихинеллёз излечивается, если вовремя приняты меры. Больные подлежат госпитализации и специфическому лечению. За лицами, употреблявшими зараженное мясо устанавливается медицинское наблюдение на 6 недель от момента предполагаемого заражения с еженедельным клиническим обследованием и термометрией. Проводят и серологические исследования на трихинеллёз.

Мясо, добытое разными путями должно обязательно подвергаться ветеринарной экспертизе и трихинеллоскопии.



Людей часто вводит в заблуждение то, что мясо выглядит здоровым (ведь личинки трихинелл видны только под микроскопом). Но охотники и их семьи должны знать это и также помнить, что трихинеллы очень устойчивы к факторам внешней среды: их не уничтожит заморозкой, СВЧ-излучением, они прекрасно сохраняются при приготовлении котлет, пельменей, копченого мяса. Кстати все крупные вспышки трихинеллеза (а их за 30 последних лет было 5!) были связаны с употреблением именно

копченой медвежатины.

Есть только один способ обезвредить мясо – длительно варить, желательно в скороварке. Следовательно, если по какой-то причине мясо диких животных исследовать в ветлаборатории невозможно, его надо варить 3-4 часа, предварительно разрезав на небольшие кусочки.

Для того, чтобы обезопасить себя от заболевания трихинеллезом, не употребляйте в пищу мясо, приобретенное в местах не установленной уличной торговли, а также сомнительное вяленое и копчёное мясо, шашлыки.