

Как уже сообщалось на сайте Роспотребнадзора по Республике Алтай, в июле этого года зарегистрирован случай трихинеллеза, вызванный употреблением плохо проваренного мяса медведя. Проведено эпидемиологическое расследование, в ходе которого установлен круг лиц, употреблявших зараженную медвежатину, изъяты и утилизированы под контролем ветеринарных специалистов остатки зараженного мяса (40,5 кг сырого и 8,5 кг копченого), пролечен и уже готовится к выписке молодой человек, переболевший трихинеллезом, заканчивается срок медицинского наблюдения за остальными контактными лицами, проведена санитарно-просветительная работа с населением. К работе по купированию заболеваемости трихинеллезом привлекались специалисты из Алтайского края и Новосибирской области, так как зараженное мясо попало и за пределы Республики Алтай.

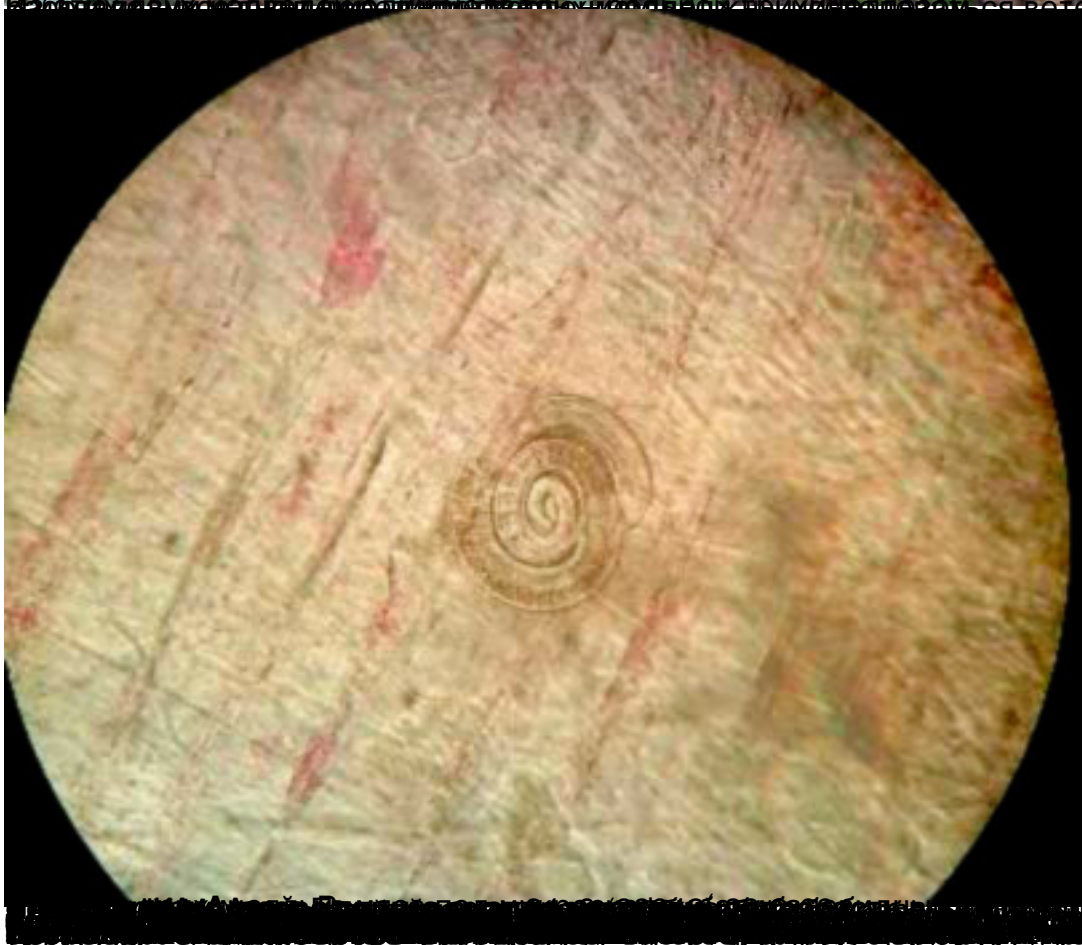
Казалось бы, можно вздохнуть с облегчением: никто, слава Богу, не умер (а от трихинеллеза умирают!), все контактные чувствуют себя хорошо, заразное мясо уничтожено, в полицию Алтайского края написано письмо о недоброкачественно проведенной экспертизе мяса бурого медведя в ветлаборатории Центрального рынка г.Бийска, при которой в зараженном мясе ветеринары не нашли личинки трихинелл (хотя в последствии мясо исследовалось в 3 лабораториях, и везде эксперты обнаружили возбудителей трихинеллеза). Однако опасность повторения подобных случаев сохраняется.

### **Охотникам на заметку**

В августе начинается новый сезон охоты и на сайте «Новости Горного Алтая» опубликованы квоты по охотничьим ресурсам. **В частности, предполагается добыча 170 особей бурого медведя и 265 особей барсука (среди которых зараженность трихинеллами очень высока – от 50 до 70%)**. А это значит, высок и риск заражения трихинеллезом!



Борис Бурдуков с трофеем охоты на медведей и своим питомцем, охотничьим собаками и ветеринарными



Детальное изображение среза древесины, полученное с помощью микроскопа



Мясо перед варкой надо нарезать на мелкие кусочки (3-4 см)!