

В последние годы в Республике Алтай отмечен рост заболеваемости трихинеллезом. Трихинеллез - это паразитарное заболевание, возбудитель инфекции мелкий круглый червь – трихинелла, который широко распространен в природе среди хищников и всеядных млекопитающих, грызунов. В окружении человека возникают так называемые синантропные очаги инвазии, где поражены свиньи, собаки, кошки, домовые грызуны. В природе источником заражения являются дикие кабаны, барсуки, енотовидные собаки, бурые и белые медведи. Передача инвазии в синантропном очаге происходит между свиньями, собаками и кошками при съедании ими мяса больных животных. В природе циркуляция инвазии поддерживается за счет хищничества, при поедании мяса больных животных.

Личинки паразита, окруженные плотной капсулой, обитают в мышцах животных, где сохраняют жизнеспособность в течение 40 лет. Они обладают высокой устойчивостью, переносят длительное охлаждение, прогревание, соление, копчение мяса и гибнут лишь при варке кусков мяса толщиной не более 8см в течение 2,5 часов.

В Республике Алтай основной путь заражения людей – через мясо бурого медведя, реже через мясо собак и барсука, употребляемых в копченом виде, в виде пельменей, котлет, шашлыков.

Инкубационный или скрытый период - от 3 до 45 дней, чаще от 10-20 дней, после которого проявляются симптомы болезни: лихорадка, которая может длиться от 1 до 6 недель, отек век, одутловатость лица, боли в мышцах, различные высыпания на коже. При тяжелом течении заболевания возможны поражения миокарда, легких, центральной нервной системы. В простонародье болезнь называется «одутловатка» - из-за выраженных отеков лица.

Для трихинеллеза характерны групповые заболевания и вспышки. В 1985 году в Республике Алтай через мясо бурого медведя, которое употребляли 94 человека, заразились и заболели трихинеллезом 26 человек. Не заболели те люди, кто ел мясо после длительной проварки (2,5-3 часа). При микроскопии остатков медвежатины было видно, что мясо было буквально «нафаршировано» личинками трихинелл. Кстати,

опасные личинки видны только под микроскопом.

Профилактика заключается в предупреждении употребления в пищу мяса, не прошедшего санитарно-ветеринарную экспертизу. Нельзя приобретать мясные продукты у частных лиц, торгующих в неустановленных местах. Продажа мяса и мясных продуктов разрешается только в местах, специально оборудованных для этих целей с соблюдением санитарных правил. Длительная проварка мяса – тоже залог его безопасности.