

Создано: 03.03.2016 21:44

Опубликовано: 03.03.2016 21:44

Автор: Super User

Просмотров: 965

Появились сообщения, что в Тульской области зарегистрированы случаи заболевания трихинеллезом.

В ходе проведенного расследования установлено, что заболевшие лица приобретали свинину в неустановленных местах без проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

По словам исполняющей обязанности заведующей инфекционным отделением АРБ №1 Ольги Гремяковой, в Алексине случаев заболевания трихинеллезом не зарегистрировано. Однако данная информация должна насторожить тех, кто покупает мясо и мясные деликатесы у неизвестных лиц. Ведь перед тем, как мясо попадает на прилавки магазинов, оно проходит тщательный ветеринарный контроль.

Трихинеллез – опасное заболевание человека и животных, вызываемое круглыми мелкими червями – трихинеллами. Они адаптированы к широкому кругу хозяев – установлено их паразитирование, по крайней мере, у 70 видов плотоядных млекопитающих.

Трихинеллы отличаются большой устойчивостью к различным методам их обеззараживания. Не убивает их копчение и засолка. Остаются живыми даже в жареном и вареном мясе. Известны случаи заражения людей при употреблении сала (с прожилками мяса), ветчины, вареной колбасы, сосисок, пельменей, шашлыков.

Заражение людей происходит при употреблении в пищу сырого или недостаточно проваренного мяса пораженных трихинеллезом животных. Длительность инкубационного периода (с момента попадания в организм зараженного мяса до первых признаков заболевания) – от 3 до 40 дней.

Первые признаки болезни – внезапный подъем температуры, сопровождающийся отеком лица, болями в мышцах и суставах, в животе, нередко – высыпаниями на коже и кровоизлиянием в конъюнктиву глаз, изменениями в крови. Тяжесть клинических проявлений болезни зависит от количества попавших в организм личинок.

Заболеваемость трихинеллезом обычно носит групповой характер. Заболевают члены одной семьи, лица, участвующие в одном праздничном застолье, охотничьей трапезе, использовавшие в питание мясо одного и того же трихинеллезного животного, не прошедшего предварительного ветеринарного контроля.

ПОМНИТЕ! Нельзя употреблять в пищу мясо домашних (свинина) и диких

Создано: 03.03.2016 21:44

Опубликовано: 03.03.2016 21:44

Автор: Super User

Просмотров: 965

животных (медведь, кабан, барсук, нутрия), не прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу.

Не следует приобретать мясные изделия у неизвестных лиц в неустановленных местах торговли, а также мясопродукты, не имеющие клейма или свидетельства о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы.

Источник: <http://vesti-aleksin.ru/>