Мясные продукты не безопасны!

Трихинеллез - это паразитарная болезнь вызываемая паразитированием в мышечной ткани плотоядных животных и человека, не видимых вооруженным глазом личинок гельминта - трихинелл.

Заражение человека происходит при употреблении в пищу зараженной свинины домашнего откорма, а также неучтенного и не прошедшего ветеринарный контроль мяса дикого кабана, бурого медведя, барсука и др. Трихинеллы невидимы невооруженным глазом. Пораженное ими мясо по цвету, запаху, вкусу и внешнему виду ничем не отличается от обычного. Характерно, что ни засолка, ни копчение, ни даже замораживание не убивают всех трихинелл. Сохраняются они и в колбасах домашнего приготовления. Личинки трихинелл весьма устойчивы к высокой температуре и освободится от них при обычной термической обработке мясопродуктов практически невозможно.

Заболевание развивается через 3-4 недели с момента заражения, но может проявится через несколько дней. Характерна высокая температура (иногда до 39 и выше), мышечные боли (чаще в икроножной области), отеки век и лица; иногда присоединяются кожные высыпания и кишечные расстройства. Степень тяжести варьирует от легких и стертых форм до тяжелых осложнений, иногда заканчивающихся летальным исходом.

Чтобы избежать заражения и заболевания трихинеллезом следует помнить и соблюдать следующие правила:

• в соответствии с Временным положением об особом режиме изъятия, захоронения и (или) уничтожения ресурсов дикого кабана на территории Республики Беларусь (пункт 3), утвержденным постановлением Совета Министров РБ от 29 августа 2013г. №758 « О дополнительных мерах по ликвидации и недопущению распространения африканской чумы свиней и других заболеваний животных» (в редакции постановления Совета Министров РБ от 25 июля 2014 № 729) в настоящее время **запрещен вывоз с территории охотничьих угодий и употребление в пищу мяса дикого кабана**. На основании данного документа принято решение Гродненского областного исполнительного комитета от 7 августа 2014 №419 «О координации работы по изъятию и использованию ресурсов дикого кабана»

• в обязательном порядке проводить послеубойную ветеринарную экспертизу туш свиней из частного сектора (в соответствии с Санитарными нормами и правилами «Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения трихинеллеза» утвержденных постановлением МЗ РБ от 22.12.2012 №204 п.6.1, владельцы домашних свиней несут административную ответственность за распространяющие и употребляющие мяса свиней без предварительной ветеринарно-санитарной экспертизы);

• не приобретать мясопродукты у неизвестных лиц вне установленных мест торговли;

* **защищать помещения** для содержания скота от проникновения грызунов и проводить сезонную (весной, осенью) дератизацию (уничтожение крыс, мышей) в жилых и приусадебных постройках;
* не скармливать свиньям трупы павших животных, отходы охотничьего промысла.

Послеубойную ветеринарную экспертизу туш диких кабанов и свиней из частного сектора в Кореличском районе можно провести в ветеринарных лабораториях:

- Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы г.п. Кореличи, ул. Октябрьская, 11 А, тел. 7-07-55;

- Ветеринарная лечебница г/п Мир, ул. Красноармейская,18 тел. 3-04-74.

**Важно знать:** исследовать мясо в ветеринарной лаборатории после убоя или отстрела можно в любое время. Если вы употребили в пищу не проверенное мясо и при исследовании обнаружены личинки трихинелл, заболевание можно будет предотвратить, своевременно обратившись в медицинское учреждение по месту жительства, где вам будет назначено лечение.