**Трихинеллез. Профилактика.**

**Трихинелле́з** — гельминтоз из группы нематодозов, характеризующийся лихорадкой, миалгиями, отеком лица, кожными сыпями, эозинофилией крови, а при тяжелом течении — поражением внутренних органов и центральной нервной системы.



**Возбудитель** — трихинелла *Trichinella spiralis*. Половозрелые самки и самцы паразитируют в тонкой кишке. После оплодотворения самцы погибают, самки через 2 суток после инвазии начинают производить личинок, которые через ткани слизистой оболочки кишки проникают в кровеносные и лимфатические сосуды и разносятся по всему организму, оседая в поперечнополосатой мускулатуре. В зависимости от интенсивности инвазии выделение самками личинок продолжается от 4-х до 6 недель, после чего паразиты погибают.

Юная личинка через клеточную мембрану мышечной клетки проникает в мышечное волокно, частично его разрушая. Вокруг личинки развивается клеточный инфильтрат, а через 3—4 нед. после инвазии формируется фиброзная капсула с сетью кровеносных сосудов. Стенки капсулы постепенно утолщаютсяпропитываются солями кальция. Личинки могут оставаться жизнеспособными много лет.

При прогревании сырого мяса до 62,2 ° погибают все личинки. Человек заражается чаще всего при употреблении инвазированного личинками трихинелл мяса (главным образом мясо свиньи) или сала (жирового слоя) с прослойками мышечной ткани.

**Клиника**

Обычно заражение протекает без особых симптомов или осложнений. Трихинеллы первоначально располагаются в кишечнике. В течение 1-2 дней после заражения начинаются такие симптомы, как тошнота, изжога, диспепсия и диарея; тяжесть этих симптомов зависит от степени заражения. Позднее, в зависимости от расположения паразита в различных частях тела, могут появиться головная боль, лихорадка, озноб, кашель, отеки, боль в суставах и мышцах, зуд.

Большинство симптомов может наблюдаться в течение нескольких лет. В самом опасном случае паразит проникает в центральную нервную систему. Он не может там выжить, но причиняет ущерб, достаточный для получения серьёзного неврологического расстройства (например, атаксии или паралича дыхательных путей), и даже смерти.

Трихинеллезное поражение глаз сопровождается экзофтальмом, отеком лица, односторонним птозом; наблюдаются двоение в глазах, слабость, движение глаз друг к другу, боли при движениях глаз, внутриглазные кровоизлияния и др. После этого трихинеллы внедряются в мышцы, где образуют вокруг себя оболочку, после этого симптомы проявляются редко. Иногда наблюдается боль в мышцах.

**Для профилактики трихинелле́за на предприятиях, вырабатывающих мясные продукты должны проводиться мероприятия по профилактике гельминтозов, передающихся через мясо и мясные продукты в соответствии с требованиями СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»**

**Требования к методам обеззараживания мясной продукции.**

**Требования к замораживанию мяса:**

**-** туши крупного рогатого скота замораживаются до достижения в толще мяса температуры минус 12°С (температура измеряется в толще тазобедренных мышц на глубине 7 - 10 см специальным термометром). При этом последующего выдерживания не требуется. При температуре в толще мяса минус 6 - 9 °С туша выдерживается в холодильной камере не менее 24 часов;

**-** свиные туши замораживаются до достижения в толще мяса температуры минус 10 °С и выдерживаются при температуре воздуха в камере минус 12 °С в течение 10 суток. При температуре в толще мяса минус 12 °С туша выдерживается при температуре воздуха в холодильной камере минус 13 °С в течение 4 суток (температура измеряется в толще тазобедренных мышц на глубине 7 - 10 см специальным термометром).

**Требования к прогреванию мяса:**

**-** части туши крупного рогатого скота или свиные туши делятся на куски массой до 2 кг и толщиной до 8 см и варятся в течение 3 часов в открытых или 2,5 часа в закрытых котлах при избыточном давлении пара - 0,5 МПа.

**Требования к посолу мяса:**

**-** части туши крупного рогатого скота или свиные туши делятся на куски массой не более 2,5 кг, натираются и засыпаются поваренной солью из расчета 10 % по отношению к массе мяса, затем заливаются рассолом концентрацией не менее 24 % поваренной соли и выдерживаются 20 дней.

Обеззараженная мясная продукция допускается к использованию в качестве продовольственного сырья после лабораторных испытаний (исследований) на паразитологические показатели от живых цистицерков бычьего и свиного цепней.

Мясо и продукты его переработки, полученные от убоя частного скота, в организациях мясной промышленности и у индивидуальных предпринимателей выдаются (возвращаются) владельцу в обеззараженном виде.

Боенские и кухонные отходы, предназначенные для скармливания домашним животным, подлежат обязательной термической обработке.

**Для профилактики трихинелле́за в бытовых условиях:**

**-** ни в коем случае нельзя употреблять неисследованное мясо диких животных в плохо проваренном виде;

**-** приобретать и употреблять в пищу только мясо, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу;

**-** не допускать скармливания термически не обработанных тушек животных свиньям и другим домашним животным;

**-** следует помнить, что при замораживании, посоле и копчении личинки трихинелл не погибают;

**-** не осуществлять покупку мяса и мясных изделий в местах несанкционированной торговли;

**-** длительно варить мясо (не менее 2,5 ч.) небольшими кусками (толщиной не более 8 см.).