**ПАМЯТКА**

**по профилактике трихинеллеза**

Одна из главных задач ГБУ «Мосветобъединение» — обеспечение эпизоотического благополучия территории города Москвы и защита людей от болезней, общих для человека и животных. В числе опасных болезней - трихинеллез.

**Что такое трихинеллез?**

Трихинеллёз – остро и хронически протекающее антропозоонозное паразитарное заболевание с ярко выраженными аллергическими явлениями, вызываемое нематодой семейства Trichinellidae. Взрослые трихинеллы паразитируют в тонком кишечнике плотоядных животных и человека, а личинки в поперечнополосатых мышцах.

**Как происходит заражение?**

Заражение происходит при употреблении в пищу мяса зараженного личинками трихинелл, которые имеют микроскопические размеры и не видны невооружённым глазом. Человеку достаточно 10–15 граммов мяса, чтобы заболеть трихинеллезом. Заражённое мясо из-за микроскопических размеров личинок трихинелл визуально не отличается от мяса здорового животного.

**Клиническая картина**

Протекает трихинеллез у человека тяжело. Спустя 5 (в некоторых случаях — 45) дней после употребления пораженного трихинеллами мяса у человека повышается температура тела, появляются: отек лица, мышечные и суставные боли, боли в животе, понос, могут быть высыпания на коже и кровоизлияния в конъюнктиву глаз. Заболевание может осложняться миокардитом, пневмонией, менингоэнцефалитом, гепатитом, нефритом. Возможен и летальный исход.

Трихинеллез имеет природно-очаговый характер и регистрируется во всех регионах нашей страны у диких животных – медведей, барсуков, рыси, волков, лисы и пушных зверей, а также нутрий и ондатр.

**Трихинеллёз – реальная угроза для любителей дичи!**

Нередко охотничий трофей может обернуться серьезными проблемами для здоровья. Немногие охотники задаются вопросом безопасности и качества добытого мяса, рискуя заразиться трихинеллезом. Употреблять в пищу мясо, не исследованное на трихинеллез – большой риск, поскольку личинки трихинеллы очень сложно уничтожить путем заморозки или термообработки.

Главная задача всех охотников – проверить мясо в ветеринарной лаборатории, и только после этого употреблять в пищу и угощать друзей!

Владельцам хозяйств следует знать, что переносчиками трихинеллеза являются, в частности, крысы и мыши, которыми не брезгуют домашние свиньи. Таким образом, им можно дать тот же совет, что и охотникам – проверить мясо перед употреблением в пищу.

**Советы, чтобы уберечь себя от заражения трихинеллезом:**

- не употреблять в пищу и не угощать других мясом диких плотоядных животных (медведя, рыси, барсука, кабана), не прошедших ветеринарно – санитарную экспертизу, включающую в себя обязательное исследование мяса на трихинеллёз;

- не надеяться на то, что кулинарная обработка мяса обеззаразит его от личинок трихинелл. При обнаружении хотя бы одной трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) тушу и субпродукты, имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямую кишку), направляют на утилизацию.

Специалисты **Городской ветеринарной лаборатории** города Москвы проводят исследование мяса на наличие личинок трихинелл от физических лиц бесплатно. Исследования проводятся в максимально короткие сроки. Так, за час работы специалисты могут точно найти возбудителя.

Позаботьтесь о себе и близких! Перед употреблением мяса, полученного в результате охоты, направьте его на исследование.

**Наши контакты:**

Телефон контактного центра: **8-495-612-04-25** – круглосуточно

Электронная почта: **mosobvet@vet.mos.ru**

Телефон Горветлаборатории: **8-495-612-04-15**

Прием проб **с 8.00 до 17.00** с понедельника по пятницу**.**