**09 октября 2024 года при исследовании ОГАУ «Томская областная ветеринарная лаборатория» мяса медведя, отстрелянного в Верхнекетском районе (Клюквинское участковое лесничество), выявлен трихинеллез.**

**ПАМЯТКА ДЛЯ НАСЕЛЕНИЯ: ВНИМАНИЕ ТРИХИНЕЛЛЕЗ!**

**Трихинеллез** – опасное заболевание человека и животных, вызываемое круглыми мелкими червями – трихинеллами.

Трихинеллы – мелкие живородящие гельминты размером от 1 до 4 мм. Широкому распространению трихинеллеза способствует жизненный цикл трихинелл. 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 или вареном мясе. Известны случаи заражения людей при употреблении сала (с прожилками мяса), ветчины, вареной колбасы, сосисок, пельменей, шашлыков. В кишечнике человека или животных личинки трихинелл превращаются в половозрелых самцов и самок, а те в свою очередь производят личинки, которые мигрируют через лимфатическую систему в кровь и попадают в мышцы. Взрослые трихинеллы в кишечнике живут 45-60 дней в мышцах в течении многих лет. Инкубационный или скрытый период – от 3 до 45 дней, чаще 10-20 дней, после которого появляются характерные клинические симптомы болезни: лихорадка, отек век, одутловатость лица, боли в мышцах, различные высыпания на коже; при тяжелом течении заболевания возможны поражения миокарда, легких, центральной нервной системы. Тяжесть клинических проявлений болезни зависит от количества попавших в организм личинок.

Меры профилактики:

В целях профилактики трихинеллеза необходимо:

-тушки убитых плотоядных и всеядных животных (свиньи, кабаны, медведи, барсуки, лошади и др.), предназначенных для употребления в пищу людям и животным, исследовать на трихинеллез в государственных ветеринарных учреждениях;

-ни в коем случае нельзя употреблять неисследованное мясо диких животных в плохо проваренном виде (необходимо варить (кипятить) мясо не менее 2,5 – 3 часов, при толщине куска, не превышающей 8 см.);

-приобретать и употреблять в пищу только мясо, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу, подтвержденную ветеринарными сопроводительными документами;

-не допускать скармливание термически не обработанного мяса животных свиньям и другим домашним животным;

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

Утилизация мяса животных, зараженных личинками трихинелл, проводиться их владельцами под контролем ветеринарной службы.