

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Пермском крае»,
г.Пермь, ул.Куйбышева, 50а**

Гигиеническое обучение

- гигиеническое обучение (сантехминимум) для работников общепита, торговли, коммунального и бытового обслуживания, туристических фирм, фармации, воспитателей и преподавателей, водителей автотранспортных средств и др.
- личные медицинские книжки (представить фото 3x4).
- санитарные правила, информационные материалы на электронном носителе по желанию заказчика.
- памятки для населения на безвозмездной основе.

**Консультационный центр
для потребителей**

- Разрешение конфликтных ситуаций, связанных с покупкой некачественного товара или оказанием некачественной услуги.
- Санитарно-эпидемиологическая и товароведческая экспертиза некачественного товара или услуги.

Режим работы с населением

Пн-Пт 9.00-16.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 236-48-04

Пн-Пт 9.00-17.00
обед 12.00-13.00
Сб, Вс выходной
Тел. 236-48-77

**ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»**

г. Пермь, ул. Куйбышева, 50 а
www. 59fbuz.ru

Телефон: 236-48-04
Эл. почта: go-fgu@mail.ru



Отдел гигиенической подготовки

Федеральное бюджетное
учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии
в Пермском крае»

**Гельминтозы,
передающиеся
через мясо
животных**



**ПАМЯТКА
ДЛЯ
НАСЕЛЕНИЯ**

Среди паразитарных болезней самую большую группу составляют гельминтозы. Это заболевания, которые вызываются паразитическими червями (гельминтами).

Наибольшую роль в распространении гельминтозов при этом играют продукты питания, которые содержат в себе гельминты или загрязнены их яйцами.

В эту группу в частности входят гельминтозы, возбудители которых передаются через мясо и мясные продукты: трихинеллез, тениаринхоз, тениоз. Опасность для человека может представлять мясо как домашнего скота (коровы, овцы, свиньи), так и диких животных (кабаны, лоси, медведи). Человек заражается при употреблении недостаточно термически обработанного мяса, не прошедшего ветеринарную экспертизу.

В группу риска входят лица, которые занимаются разведением и убоем скота, уходом за животными, охотники, любители пробовать сырой мясной фарш.

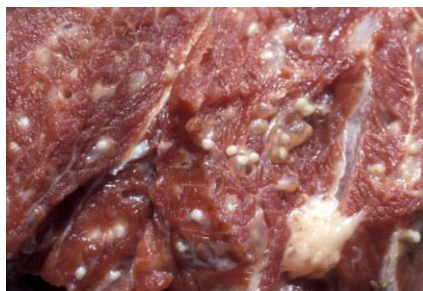
Трихинеллез. Это заболевание вызывается попаданием через рот трихинелл. Причина заболевания – употребление мяса инфицированных животных. Чем меньше варилось или жарилось мясо, тем выше риск заражения и тяжелее протекает заболевание, особенно опасно употребление шашлыков из медвежатины, так как практически все медведи больны трихинеллезом.

Не рекомендуется употреблять также плохо проваренную свинину, так как свиньи могут заразиться при поедании мяса грызунов или сырых мясных отходов. Факторами передачи служат домашний шпик, полусырое мясо, фарш, сало, бекон, окорок.

Особенностью паразита является гибель при высоких температурах и длительной термообработки в течение 3-4 часов.

Клинически заболевание проявляется отеками век и лица, болями в мышцах,

лихорадкой, увеличением в крови эозинофилов. При массивных инвазиях могут поражаться сердце, легкие, головной мозг, печень, почки.



Тениаринхоз. Вызывается бычьим цепнем, который паразитирует в кишечнике человека. Заражение может произойти при употреблении недостаточно проваренного мяса как домашних (быков, коров), так и диких животных (буйволов, яков, зебр, оленей, лосей). Заражение животных при этом происходит при употреблении травы, на которой находятся яйца паразита.

В теле человека паразит может достигать больших размеров (до 12 метров в длину). В группу риска входят работники скотобоев, животноводы, работники мясокомбинатов, любители сырого фарша и бифштексов.

К проявлениям заболевания относятся выделение члеников цепня во время дефекации и вне ее, дискомфорт, урчание и боли в кишечнике, тошнота, рвота, головные боли, головокружение, потеря в весе.

Тениоз относится к группе кишечных гельминтозов. Вызывается свиным цепнем, который живет в теле свиней и кабанов, реже – собак, кошек, обезьян в виде личинок. Фактором риска является приобретение мяса, не прошедшего ветеринарную экспертизу.

Финны свиного цепня погибают в течение 1 часа варки при температуре внутри куска мяса выше 80°C, большое значение также имеет толщина куска (рекомендуется нарезать

небольшими кусочками). Эффективна заморозка в течение 10 дней при температуре до -15°C.

К основным клиническим проявлениям относятся дискомфорт, слабость, головные боли, диспепсия, изменение аппетита, боль в животе, возможны расстройства стула.

Профилактика. Для предупреждения развития заболевания необходимо соблюдать несколько простых правил:

1. Приобретать мясо и субпродукты убойных животных, прошедшее ветеринарную экспертизу в крупных магазинах или мясных лавках.
2. Осматривать мясо, субпродукты на наличие посторонних включений (финны).
3. При обработке мяса, нарезать его небольшими кусками.
4. Тщательная термообработка мяса (варить, жарить, тушить в течение длительного времени).
5. Для разделки сырого и вареного мяса выделить отдельные разделочные доски и ножи.
6. Обязательно мыть руки перед приготовлением пищи.
7. Отказаться от употребления сырого фарша, слабо прожаренного мяса, шашлыков.
8. При разделке и обработке сырого мяса не касаться лица грязными руками.
9. Не есть мясо диких животных (медведей, кабанов, лосей и т.д.) без предшествующей ветеринарной экспертизы (обязательно проведение трихинеллоскопии).
10. Своевременно выявлять заболевших и проводить профилактическое лечение всех членов семьи.