



ВЕТЕРИНАРИЯ И ЖИЗНЬ
ИНФОРМАЦИОННЫЙ ПОРТАЛ И ГАЗЕТА

EN

[Главное](#) [Законодательство](#) [Эпизоотическая ситуация](#) [Животноводство](#) [Птицеводство](#) [Рыбохозяйствен](#)

Охота и рыбалка, 4 июля 2023, 11:23

У заболевших после употребления медвежатины в Забайкалье выявили трихинеллез

Автор: Юлия Макеева

У четырех заболевших, которые ели мясо медведя, диагностировали трихинеллез, сообщили в краевом Роспотребнадзоре. Всего известно об 11 пострадавших в Забайкальском крае после употребления медвежатины. Среди заболевших – двое детей.



Фото: Александр Плонский / ВиЖ

«В период с 29.06.2023 по 03.07.2023 в Каларском районе зарегистрирована групповая заболеваемость трихинеллезом. Лабораторно (методом ИФА) диагноз «трихинеллез» подтвержден у четырех заболевших жителей ст. Куанда Каларского района», – говорится в [сообщении](#) ведомства.

Всего за медицинской помощью после употребления медвежатины обратилось 11 человек, в том числе двое детей. У всех подозревают трихинеллез. Проводятся лабораторные исследования по выявлению диагностических антител класса IgM и IgG к антигенам трихинелл. «Заболевшие и лица с подозрением на заболевание госпитализированы», – уточнили в Роспотребнадзоре.

По информации ведомства, пострадавшие ели мясо медведя в начале июня. Мясо не прошло ветеринарную экспертизу и необходимую термическую обработку.

Представители службы сообщили, что данное мясо нашли 3 июля у одного из заболевших. Медвежатину изъяли и отправили на ветеринарную экспертизу.

Сейчас в поселке Куанда, где проживают пострадавшие, ветеринарные специалисты опрашивают местных жителей – возможно, кто-то из них также употреблял медвежатину или скрывает остатки мяса дикого зверя.

«В настоящее время основная задача – выявить как можно скорее всех людей, которые употребляли в пищу возможно зараженное мясо медведя, провести их осмотр для выявления симптомов заболевания, назначения необходимого лечения», – пояснили специалисты ведомства.

Справка «ВиЖ»

Трихинеллез – опасное заболевание человека и животных, вызываемое круглыми мелкими червями (трихинеллами). Оно характеризуется лихорадкой, выраженными проявлениями аллергии и симптомами поражения поперечно-полосатой мускулатуры личинками паразита.

В природе трихинеллез распространен среди хищников и всеядных млекопитающих (дикие кабаны, барсуки, енотовидные собаки, бурые и белые медведи), грызунов.

Передача болезни возможна между свиньями, собаками и кошками при съедании ими мяса больных животных; в природе – за счет хищничества при поедании трупов животных.

Трихинеллы отличаются большой устойчивостью к различным методам их обеззараживания. Не убивает их копчение и засолка. Остаются они 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.

Человек чаще всего заражается трихинеллезом при употреблении в пищу термически недостаточно обработанного мяса зараженного дикого кабана, медведя, барсука и свинины.

Инкубационный, или скрытый, период заболевания составляет 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.

Чтобы не заразиться трихинеллезом, необходим ветеринарно-санитарный контроль мясных продуктов из индивидуальных хозяйств, мяса диких животных, добытых на охоте (кабанов, бурых и белых медведей, барсуков и других). То есть такое мясо надо отнести для исследования в лабораторию. Если выявлено заражение, тушу необходимо сжечь.

Специалисты также предупреждают, что нельзя скармливать собакам, кошкам термически не обработанные мясные отходы, отходы охотничьего промысла в связи с возможностью их заражения трихинеллезом.

Эксперты настаивают, что ни в коем случае нельзя употреблять неисследованное мясо диких животных в плохо проваренном виде. Также нельзя приобретать у частных лиц, торгующих в неустановленных местах, мясо и мясные продукты.

Категорически запрещается продажа свиного мяса, сала, мяса диких животных, не прошедших ветеринарно-санитарной экспертизы.

При употреблении мяса диких животных специалисты рекомендуют варить его не менее 2,5–3 часов, при толщине куска, не превышающей 8 см.

[Охота и рыбалка](#), 4 июля 2023, 11:23



Какие новости интересны читателям «Ветеринарии и жизни»? [Пройти опрос](#)

Свежие отраслевые новости на нашем канале в **TELEGRAM**

Добавьте «Ветеринарию и жизнь» в избранное в **ЯНДЕКС.НОВОСТИ**

Подписывайтесь на канал «ВиЖ» в **ЯНДЕКС.ДЗЕН**

ЕЩЕ ПО ТЕМЕ

**Количество отравившихся
медвежатиной в Забайкалье
выросло до 11 человек**

**Девять человек в Забайкалье
отравились мясом медведя**