

**БУ «Центр медицинской профилактики»  
г. Ханты-Мансийск, ул. Карла Маркса, 34  
Тел.: +7 (3467) 318-466;  
[www.cmphmao.ru](http://www.cmphmao.ru)  
2018 год**

# ПРОФИЛАКТИКА ГЕЛЬМИНТОЗОВ,

**передающихся  
через мясо  
и мясопродукты**



**Из гельминтозов, передающихся через мясо и мясопродукты в Ханты-Мансийском автономном округе встречаются три нозологические формы заболеваний: трихинеллёз, тениаринхоз и тениоз. Ханты-Мансийский округ расположен в природном очаге трихинеллёза.**

**За 5 лет в Югре зарегистрировано 33 случая гельминтозов, передающихся через мясо, в том числе 12 случаев трихинеллёза, 7 случаев тениоза и 14 случаев тениаринхоза.**

**Трихинеллёз** является самым тяжёлым заболеванием из данной группы гельминтозов. Вызывается трихинеллой - мелким гельминтом нитевидной формы (длина самки – несколько миллиметров, самца – до 1,2 мм). Болезнь проявляется лихорадкой, мышечными болями, отёком лица, кожными сыпями, а при тяжёлом течении могут развиваться осложнения, приводящие к инвалидности, а иногда и к летальному исходу.

Возбудители трихинеллёза (трихинеллы) попадают в организм человека при употреблении мяса заражённых животных: медведей, кабанов, свиней. Особенно опасно сырое, вяленое, не до конца проваренное мясо.

В кишечнике человека из личинок гельминта развиваются половозрелые особи, самки которых рожают от 200 до 2000 личинок, которые через стенку кишечника мигрируют в мышцы, инкапсулируются, вызывая лихорадку до 40 градусов и выраженные аллергические проявления. Характерными признаками заболевания являются мышечные боли, отёк лица и век. Опасны

осложнения трихинеллёза – трихинеллёзный миокардит, пневмонит, менингоэнцефалит или энцефаломиелит. Эти осложнения обычно и бывают причиной смерти.

Человек чаще всего заражается трихинеллёзом при употреблении в пищу термически недостаточно обработанного мяса: бифштексы, сырой фарш, шашлык, окорок, колбаса (особенно сырокопчённая, варёная и даже ливерная). Продуктом, опасным в отношении трихинеллёза, является сало, особенно с прожилками мяса, снятое с заражённой туши свиньи. Из-за высокой восприимчивости людей к данному



виду паразита для заражения достаточно съесть 10-15 граммов инфицированного продукта. Инвазия трихинеллы всегда носит массовый характер, если в семье один человек заболевает, то как правило заражаются и все остальные домочадцы.

Такие методы приготовления как:

- жарение над костром, углями;
- копчение и т.п.

не обеспечат безопасность продукта, приготовленного из мяса, поражённого трихинеллами. Каждая заражённая туша, вне зависимости от интенсивности инвазии, подлежит уничтожению (сжиганию). Поражённое мясо к реализации не допускается даже после обеззараживания.

**Тениаринхоз** – гельминтоз, связанный с паразитированием в организме человека «бычьего» цепня. Бычий цепень (в народе «солитёр» - ленточный гельминт длиной 4-10 метров, живёт в тонком кишечнике человека, имеет маленькую головку (сколекс) с четырьмя присосками, которыми прикрепляется к слизистой кишечника, и членистое тело.



Заражение происходит при употреблении в пищу недостаточно термически обработанного мяса говядины и мозга оленей, являющихся промежуточными хозяевами гельминта (ромштексы, шашлык, бифштексы, опробование на солёность мясного фарша, употребление строганины).

Инкубационный период от 8 до 14 недель, но может растягиваться на несколько лет.

Клинически заболевание проявляется:

- недомоганием,
- слабостью, головокружением,
- возможны тошнота, рвота, боли в животе.

Прогноз, обычно, благоприятный.

Продолжительность жизни цепня – до 20 лет и более. Зрелый гельминт, находясь в тонком кишечнике, отделяет концевые членики, наполненные зрелыми яйцами, которые попадают во внешнюю среду. Больной человек, ухаживающий за животными, загрязняет окружающую территорию своими фекалиями (двор, хлев, поле), а животные вместе с кормом (травой, сеном) или водой проглатывают членики или яйца.

Дальнейшее их развитие происходит в организме крупного рогатого скота. В мышцах животного развивается опасная для человека – финна или цистицерк, пузырёк величиной с горошину, наполненный прозрачной жидкостью. Внутри финны находится головка цепня. Через мясо такого животного и происходит заражение.

**Тениоз** – гельминтоз, связанный с паразитированием в организме человека «свиного» цепня. Длина свиного цепня 1,5-2 метра. Головка свиного цепня снабжена хоботком с крючьями, отсюда его название – «вооружённый цепень», в отличие от бычьего цепня - «невооружённого».





Человек заражается при употреблении в пищу свиного мяса с личинками (финнами). При этом, в тонком кишечнике развивается взрослый гельминт. Гельминт у человека может жить несколько десятков лет. Инкубационный период длится 6-12 недель.

Клинически заболевание проявляется:

- недомоганием;
- слабостью, головокружением;
- возможны тошнота, рвота, боли в животе.

Тяжёлой формой тениоза является цистицеркоз, развивающийся при заражении личинками. Это случается, если яйцо(а) свиного цепня попало в организм человека с загрязнённой пищей или через грязные руки. То есть человек может заразиться от другого человека или же сам от себя. В этом состоит отличие свиного от бычьего цепня. В этих случаях возможны тяжёлые поражения головного мозга, мышц, в том числе сердечной мышцы, глазного яблока.

**В целях личной профилактики гельминтозов, передающихся через мясо и мясопродукты необходимо:**

- *приобретать мясо и мясные изделия санкционированных торговых точках при наличии ветеринарных документов, удостоверяющих проведение ветеринарно-санитарной экспертизы;*
- *не покупать мясо и мясные продукты у частных лиц, торгующих в неустановленных местах без ветеринарно-санитарной экспертизы;*
- *исключить из пищи сырое, недоваренное или недожаренное мясо;*

- *исключить дегустацию сырого мясного фарша;*
- *соблюдать технологию приготовления мяса и мясных продуктов: с момента закипания мясо варить небольшими кусками не менее 2 часов под крышкой или тщательно прожаривать;*
- *при употреблении мяса диких животных, необходимо варить мясо не менее 2,5-3 часов, при толщине куска не более 8 см;*
- *не допускать скармливание домашним животным (собакам, кошкам) термически не обработанных мясных отходов, отходов охотничьего промысла в связи с возможностью их заражения трихинеллёзом;*
- *при первых признаках заболевания не-*

обходимо обратиться к врачу, т.к. своевременно начатое лечение поможет облегчить течение и исход заболевания;

- улучшить санитарное состояние населённых пунктов и животноводческих комплексов (отлов бродячих животных, санитарная очистка территорий, проведение дератизационных мероприятий, исключение бродяжничества свиней, предохранение почвы и водоёмов от загрязнения фекалиями человека и т.д);
- категорически запрещается убой свиней на дому без ветеринарно-санитарного контроля, а также продажа свиного мяса, сала, мяса диких животных, не прошедших ветеринарно-санитарной экспертизы.



## Мясо в кефирном маринаде в духовке

### Ингредиенты:

- телятина - 1 кг.;
- кефир - 240 мл.;
- оливковое масло - 20 мл.;
- розмарин - 2 веточки;
- чеснок - 3 зубчика;
- соль по вкусу.

*Мясо обмыть, удалить видимый жир и плёнки.*

*Разтереть чеснок с листиками розмарина в ароматную пасту. Развести пасту кефиром с оливковым маслом, добавить соль, а затем замариновать в полученной смеси мясо. Оставить в холодильнике на 6-12 часов.*

*Запекать в духовом шкафу при  $T=180^{\circ}\text{C}$  в рукаве для запекания до готовности.*

*Подавать готовое блюдо со свежими овощами.*

## Суп для гурмана

### Ингредиенты:

- телятина – 450-500 гр.;
- лук репчатый -1 шт.;
- чеснок -1-2 зубчика.;
- стебель сельдерея -1 шт.;
- морковь -1 шт.;
- красный болгарский перец- 1 шт.;
- помидоры -3-4 шт.;
- спаржа – 200 гр.;
- зелень (шпинат, петрушка или кинза);
- соль по вкусу.

Целый кусок мяса (450 г) опустить в кипящую воду и варить 45 минут. Затем положить в кастрюлю измельчённую луковицу, чеснок, стебель сельдерея, морковь, красный болгарский перец. Ошпарить кипятком 4 помидора, снять с них кожицу, мелко нарезать и переложить в кастрюлю с мясом. Варить суп ещё 20 минут, затем добавить 200 г спаржи и выдержать на огне ещё несколько минут. В конце высыпать 150 г. шпината, петрушку или кинзу, дать супу закипеть и убрать с плиты. Вкусное диетическое блюдо из мяса можно подавать к столу.

Приятного аппетита!