

ВЕТЕРИНАРНО- САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРИ ТРИХИНЕЛЛЕЗЕ

Данилова Е. В., Файрушин Р. Н., Ганиева Р. Ф.

ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет», г. Уфа,
Республика Башкортостан, Российская Федерация

*Проведена ветеринарно- санитарная экспертиза свиного мяса, полученного из Гафурийского района Республики Башкортостан. **Ключевые слова:** Республика Башкортостан, мясо, трихинеллез.*

VETERINARY AND SANITARY EXAMINATION FOR TRICHINOSIS

Danilova E. V., Fayrushin R. N., Ganieva R. F.

Bashkir State Agrarian University, Ufa, Republic of Bashkortostan

*Veterinary and sanitary examination of pork meat obtained from the Gafuriysky district of the Republic of Bashkortostan was carried out. **Keywords:** Republic of Bashkortostan, meat, trichinosis.*

Введение. Паразитарные заболевания, в т. ч. трихинеллез, наносят огромный экономический ущерб, а нередко являются фатальными. Следует учитывать, что ряд мелких фабрик по производству мясных деликатесов использует только сырое мясо, которое не подвергается термической обработке [1]. Поэтому во многих странах ведутся комплексные ветеринарно- медико-биологические исследования по профилактике трихинеллеза, но, несмотря на это актуальность проблем не ослабевает, а в последнее время даже возрастает [3].

Трихинеллез у животных распространен повсеместно. Большое практическое и медико- санитарное значение имеет трихинеллез свиней. Свиньи заражаются трихинеллезом при вольном содержании их во дворах, когда они бродят по территории населенного пункта и поедают грызунов, отбросы после обработки шкур зверей, собак и кошек, а также отходы убоя свиней, когда допускается их подворный убой [2].

Личинки трихинелл необходимо отличать от цистицерков, саркоспоридий и др. Форма капсул трихинелл у свиней, крыс и человека лимonoобразная или яйцевидная, у других плотоядных она круглая [2].

1. Провести ВСЭ туш свиней в лаборатории ГБУ Гафурийская районная ветеринарная станция в соответствии с нормативными документами действующими правилами, ГОСТами и техническими условиями

2. Органолептические исследования туш и внутренних органов при убое

3. Дать ветеринарно- санитарную оценку тушам и внутренним органам на основании проведенных органолептических и лабораторных исследований

Материалы и методы исследований. Материал для исследования: пробы из ножек диафрагмы, частей межреберных, шейных, жевательных, икроножных мышц. Масса пробы от каждой группы мышц составила 5 г, а общая масса пробы от одного животного составила 25 г; изогнутые ножницы; компрессориум; трихинеллоскоп.

Из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон сделала 24 среза величиной с овсяное зерно (1,5-2х6-10 мм), при этом ножницы держала вогнутой стороной к мясу, и срез остался на их выпуклой стороне. Срезы поместила в середину клеточек компрессориума, накрыла вторым стеклом и завинтила винты, раздавливая срезы так, что они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра. Через приготовленные срезы легко просматривался газетный текст.

Срезы исследовала под малым увеличением (8х10) с помощью трихинеллоскопов.

Раздавленные в компрессориуме срезы просматривала под трихинеллоскопом под малым увеличением (8х10).

Результаты исследований. При просмотре срезов не было обнаружено капсул с личинками трихинелл.

1. Проведение ВСЭ туш свиней в лаборатории ГБУ «Гафурийская районная ветеринарная станция» проводится в соответствии с действующими правилами, ГОСТами и техническими условиями.

2. Проведение органолептических исследований туш и внутренних органов при убое в соответствии с правилами и порядками.

3. Дали ветеринарно- санитарную оценку тушам и внутренним органам на основании проведенных органолептических и лабораторных исследований, туши свиней пригодны к употреблению.

Заключение. Человек заражается трихинеллезом только при поедании инвазированного мяса свиней, дикого кабана и медведя. Охрана здоровья людей от трихинеллеза обеспечивается главным образом ветеринарно-санитарным контролем свинины [2].

В целях обеспечения надежной защиты потребителя от трихинеллеза и выпуска мясной продукции высокого качества, в частности, по паразитологическим показателям, ветеринарная служба РФ регламентирует осуществление экспертизы на трихинеллез туш и мясопродуктов, выработанных как в условиях отечественного производства, так и в рамках проведения мониторинга за качеством продукции, поступившей по импорту из стран, где это заболевание периодически регистрируется. Мясная продукция из этих регионов поступает, главным образом, на промпереработку [4].

Литература. 1. Распространенность *T. spiralis* и некоторые особенности профилактики трихинеллеза в Кировской области / О. Б. Жданова [и др.] // *Здоровье населения и среда обитания*. - 2017. - № 1 (286). - С. 46-49. 2. Латыпов, Д. Г. Гельминтозы животных, опасное для человека : учебное пособие для вузов / Д. Г. Латыпов. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 440 с. 3. Сравнение эффективности технологий диагностики трихинеллеза у свиней / Л. А. Написанова, О. Б. Жданова, А. В. Успенский, А. К. Мартусевич // *Актуальные проблемы интенсивного развития животноводства*. - 2021. - № 2. - С. 328-334. 4. Успенский, А. В. Формирование и функционирование природных очагов трихинеллеза / А. В. Успенский // *Российский паразитологический журнал*. - 2007. - № 1. - С. 41-45.