

Trichineloza – informatii utile

Trichineloza este o boala raspandita in intreaga lume fiind determinata de un nematod

(*Trichinella spiralis*), care ajunge in organismul uman in urma consumului de carne

infestata.

Omul se infesteaza prin consum de carne de porc, in principal, dar si de cal, nutrie sau

vanat (mistret, urs), ce contine larve vii sau chisturi viabile.

La om majoritatea infectiilor sunt asimptomatice, insa exista si forme clinice de boala cu

evolutie severa care pot cauza moartea prin complicatiile pe care le produc.

Manifestarea clinica a bolii depinde de cantitatea de carne ingerata, de masivitatea

infestarii ei si de rezistenta organismului.

Urmatoarele semne clinice sunt sugestive pentru diagnostic: febra, edeme palpebrale si

faciale insotite de conjunctivita, dureri musculare si adinamie, precedate sau nu de

tulburari digestive (dureri abdominale, diaree, greturi varsaturi), care apar la 1-2 zile dupa

consumul de carne infestata.

Boala nu se transmite interuman.

Factorii favorizanti ai imbolnavirii la om sunt reprezentati de:

1. Consumul carni de porc sau vanat neexaminata trichineloscopic

2. Unele obiceiuri culinare: prepararea termica "in sange", sau consumul de preparate

crude sau insuficient prelucrate termic: pastrama, carnat uscat sau afumat, sunca.

3. Achizitionarea de catre populatie a carnilor din alte locuri decat centrele comerciale

specializate .

4. Taierea clandestina a animalelor

In vederea prevenirii imbolnavirii recomandam populatiei:

1. sa achizitioneze animale de la unitati avizate sanitar;

2. a) sa achizitioneze carne numai din centre comerciale specializate care pun in

vanzare numai produse avizate sanitar-veterinar,

b) sa trimita la examen trichineloscopic probe din carnea de porc sacrificat in

gospodaria proprie sau din carnea de vanat, in centrele autorizate ale autoritatilor

sanitar-veterinare si sa respecte recomandarile acestora;

3. la tocare a carni de porc/vanat sa foloseasca o masina de tocat, destinata acestei

activitati, si curatarea acesteia inainte si dupa folosire, cat si curatarea tuturor

suprafetelor si a instrumentelor folosite;

4. sa pregateasca carnea in bucati optime pentru refrigerat (15 cm grosime) si pentru

gatit;

5. In timpul gatirii atingerea de 71 grade Celsius in toata masa de carne pentru o

perioada indelungata de timp sau pana cand se modifica culoarea carni din roz in

gri;

6. prelucrarea termica a resturilor/maruntaielor/sangelui, provenite de la vanat/porc,

care urmeaza sa fie hrana pentru animale.

Attentionam populatia ca procedeele de sarare, afumare sau uscare a carni nu distrug larvele.

Recomandam persoanelor care au consumat carne neexaminata trichineloscopic si care

prezinta simptomele mentionate sa se prezinte la medic.