

◆

Trichineloză ◆ informații utile

Trichineloză este o boală răspândită în întreaga lume fiind determinată de un nematod

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

infestată.

Omul se infestă prin consum de carne de porc, în principal, dar și de cal, nutrie sau

vanat (mistreț, urs), ce conține larve vii sau chisturi viabile.

La om majoritatea infecțiilor sunt asimptomatice, însă există și forme clinice de boală cu

evoluție severă care pot cauza moartea prin complicațiile pe care le produc.

Manifestarea clinică a bolii depinde de cantitatea de carne ingerată, de masivitatea

infestației ei și de rezistența organismului.

Următoarele semne clinice sunt sugestive pentru diagnostic: febră, edeme palpebrale și

faciale însoțite de conjunctivită, dureri musculare și adinamie, precedate sau nu de

tulburări digestive (dureri abdominale, diaree, greturi, varsături), care apar la 1-2 zile după

consumul de carne infestată.

font-size: small;"></p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">Boala nu se transmite interuman.</p>
 <p>
 </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">Factorii favorizanti ai imbolnavirii la om sunt reprezentati de:</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">1. Consumul carnii de porc sau vanat neexaminata trichineloscopic</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">2. Unele obiceiuri culinare: prepararea termica ♦in sange♦, sau consumul de preparate</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">crude sau insuficient prelucrate termic: pastrama, carnat uscat sau afumat, sunca.</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">3. Achizitionarea de catre populatie a carnii din alte locuri decat centrele comerciale</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">specializate .</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">4. Taierea clandestina a animalelor</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">In vederea prevenirii imbolnavirii recomandam populatiei:</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">1. sa achizitioneze animale de la unitati avizate sanitar;</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">2. a) sa achizitioneze carne numai din centre comerciale specializate care pun in</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">vanzare numai produse avizate sanitar-veterinar,</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">b) sa trimita la examen trichineloscopic probe din carnea de porc sacrificat in</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">gospodaria proprie sau din carnea de vanat, in centrele autorizate ale autoritatilor</p> <p> </p> <p style="margin: 0cm 0cm 0pt;">sanitar-veterinare si sa respecte

recomandarile acestora;

3. la tocare a carnii 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 intrumentelor folosite;

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

gatit;

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

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

gri;

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

care urmeaza sa fie hrana pentru animale.

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

Recomandam persoanelor care au consumat carne neexaminata trichineloscopic si care

prezinta simptomele mentionate sa se prezinte la medic.