

◆

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.

◆

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 pentru

gatit;

5. In timpul gatirii 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/maruntaielor/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.