

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 **carnii din alte locuri** decat centrele comerciale specializate .
4. **Taierea clandestina** a animalelor

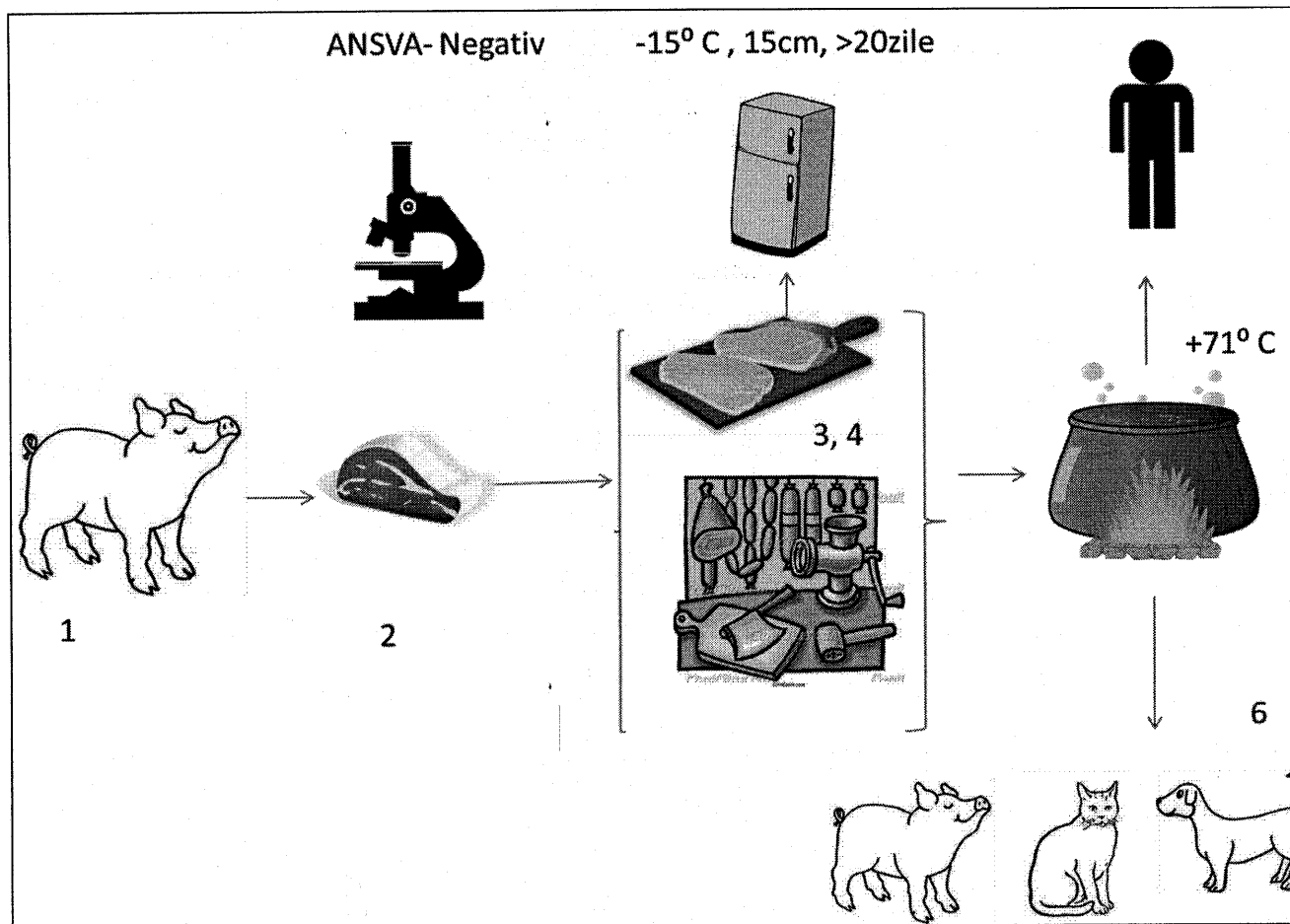
In vederea prevenirii imbolnavirii recomandam populatiei (vezi Figura I):

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 tocarea 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.

Figura I



Sursa Recomandari: CDC, Manual de management al bolilor transmisibile (ed 19, WHO-Heymann)

Sursa imagini din figura: internet, variante gratuite