

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 infestază prin consum de carne de porc, în principal, dar și de cal, nutrie sau vanat (mistret, 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 infestării 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.

Boala nu se transmite interuman.

Factorii favorizanti ai îmbolnăvirii la om sunt reprezentați de:

1. **Consumul carnii** de porc sau vanat neexaminată trichineloscopic
2. **Unele obiceiuri culinare:** prepararea termică "în sânge", sau consumul de preparate crude sau insuficient prelucrate termic: pastrama, carnat uscat sau afumat, sunca.
3. **Achiziționarea** de către populație a carnii din alte locuri decât centrele comerciale specializate.
4. **Tăierea clandestină** a animalelor

În vederea prevenirii îmbolnăvirii recomandăm populației (vezi Figura 1):

1. să achiziționeze animale de la unități avizate sanitar;
2. a) să achiziționeze carne numai din centre comerciale specializate care pun în vânzare numai produse avizate sanitar-veterinar,
b) să trimită la examen trichineloscopic probe din carnea de porc sacrificat în gospodăria proprie sau din carnea de vanat, în centrele autorizate ale autorităților sanitar-veterinare și să respecte recomandările acestora;
3. la tocarea carnii de porc/vanat să folosească o mașină de tocat, destinată acestei activități, și curățarea acesteia înainte și după folosire, cât și curățarea tuturor suprafețelor și a instrumentelor folosite;
4. să pregătească carnea în bucăți optime pentru refrigerat (15 cm grosime) și pentru gătit;
5. în timpul gătitului atingerea de 71 grade Celsius în toată masa de carne pentru o perioadă îndelungată de timp sau până când se modifică culoarea carnii din roz în gri;
6. prelucrarea termică a resturilor/marunțurilor/sangelui, provenite de la vanat/porc, care urmează să fie hrană pentru animale.

Atentionăm populația ca procedeele de sare, afumare sau uscare a carnii nu distrug larvele.