



Comunicat de Presă
INFORMARE DESPRE TRICHINELOZĂ

Trichineloza (cunoscută și ca trichinoza) este o boală infecțioasă determinată de larve ale unor viermi paraziți. Oamenii se îmbolnăvesc de trichineloză prin consumul de carne crudă sau insuficient gătită sau produse din carne care conțin larve ale acestor viermi paraziți. Cel mai frecvent, carnea infestată cu larve de *Trichinella spp* provine de la animale precum: porc, cal, nutrie sau vânăt (misteț, urs). Trichineloza nu se transmite de la om la om. O persoană bolnavă nu transmite boala și nu te poți infecta de la o persoană bolnavă.

Riscul de îmbolnăvire

La nivel mondial, se înregistrează aproximativ 10.000 de cazuri noi de trichineloză pe an.ⁱ La noi în țară, în anul 2023, s-au înregistrat 31 de cazuri noi, în creștere față de anul anterior, cele mai multe cazuri fiind înregistrate în luna ianuarie, după consumul de alimente (infestate) din perioada sărbătorilor de iarnă.ⁱⁱ În țara noastră, cel mai mare risc de infectare este prin consumul de carne de la porcii crescuți în gospodărie, deoarece aceștia, nefiind vânduți prin comerț cu amănuntul, nu sunt supuși inspecției veterinare, respectiv nu se trimit probe pentru testare de la animalele sacrificiate. Persoanele care consumă carne crudă sau gătită insuficient sunt la risc de trichineloză. Chiar și consumul unei cantități mici de carne crudă, cum ar fi gustatul preparatelor din carne pe parcursul prelucrării, poate să pună persoanele la risc. Cârnații, șunca de casă care conțin carne infestată pot determina cazuri de trichineloză. Procedeele de sărare, afumare sau uscare a cărnii nu distrug larvele de *Trichinella spp*.

Prevenirea îmbolnăvirii

- achiziționați animale de la unități avizate sanitar-veterinar;
- aprovizionați-vă cu carne și preparate din carne din unități comerciale specializate care pun în vânzare doar produse avizate sanitar-veterinar;
- trimiteți probe de carne din porcul sacrificat în gospodărie în centre autorizate ale autorităților sanită-veterinare, pentru a se efectua examen microscopic și consumați carnea doar după rezultatul negativ al examenului trichineloscopic;
- trimiteți probe din carnea de vânăt în centre autorizate ale autorităților sanită-veterinare, pentru a se efectua examen microscopic și consumați carnea doar după rezultatul negativ al examenului trichineloscopic;
- nu gustați carne, până când nu este complet gătită; procedeele de sărare, afumare sau uscare a cărnii nu distrug larvele de *Trichinella spp*;
- înaintea gătirii, congelați carnea la o temperatură între (-)15°C și (-)25°C, timp de 20-30 de zile, grosimea feliei de carne să nu depășească 15 cm;
- gătiți carne, carnea tocată și vânătul sălbatic, astfel încât să se atingă temperatura de peste 71°C în toată masa de carne (până carnea își schimbă culoarea din roz în gri);
- curățați bine toate ustensilele care ating carne;
- curățați bine mașinile de tocăt carne înainte și după folosirea acestora la tocarea cărnii de porc/vânăt și curățați toate suprafețele și a instrumentelor folosite în această activitate;
- spălați-vă bine mâinile după manipularea cărnii crude;
- evitați hrănirea animalelor cu resturi/măruntaie/sânge, provenite de la vânăt/porc crudă, prelucrați termic aceste produse din carne care urmează să fie hrănă pentru animale (de companie/ din gospodărie/porci).

- preveniți apariția rozătoarelor în gospodăria în care se cresc porci.
- **Decembrie** este luna în care se sacrifică porci în gospodării, iar apoi se consumă carne sub diferite forme.
- metodele de sărare, uscare, afumare sau procesare cu microunde a cărnii nu asigură distrugerea larvelor. Acestea pot fi distruse în cazul înghețării cărnii de porc, timp de aproape trei săptămâni, la o temperatură de minim minus 15 grade Celsius. Larvele se distrug și în cazul prelucrării termice a cărnii la o temperatură de peste plus 70 de grade Celsius.
- înainte de a prepara toba, caltaboșul, săngeretele, cârneații sau alte produse, este necesară realizarea unui examen trichineloscopic pentru a vedea dacă nu cumva carne este infestată cu *Trichinella spp.*

Diagnosticul bolii

Manifestarea clinică a bolii depinde de cantitatea de carne ingerată, de gradul de infestare a cărnii și de rezistența organismului, variind de la forme clinice de boală ușoare la cele cu evoluție gravă spre deces, din cauza complicațiilor cardiovasculare sau neurologice.

Odată ce paraziții sunt ingerați, sucul gastric acid dizolvă capsula protectoare care înconjoară larvele, iar acestea sunt eliberate și tranzitează în intestin, unde se maturizează în viermi adulți și se reproduc. Odată ce pătrund în mușchi, viermii se încapsulează în țesuturile musculare (striațe), unde pot trăi o perioadă îndelungată, până la 40 de ani.

Se recomandă prezentarea de urgență la medic/unitate sanitară în cazul în care o persoană, după ce a consumat/gustat carne de porc/vânat insuficient preparată termic, manifestă cel puțin trei dintre următoarele simptome:

- febră;
- sensibilitate și dureri musculare;
- diaree;
- edem facial;
- hemoragii subconjunctivale, subunghiale și retiniene.

Tratamentul trichinelozei

Tratamentul pentru această boală se face la recomandarea medicului care va urmări evoluția clinică după administarea medicamentelor.

Receptivitatea față de boală este generală, iar imunitatea este de scurtă durată, reîmbolnăvirile fiind posibile.

Recomandarea fermă este de testare a cărnii de porc sau de mistreț.

**DIRECTOR EXECUTIV
DR. IRIMIE CECILIA GABRIELA**



Întocmit, Dr. Avram Carmen-medic, compartimentul Evaluarea și Promovarea Sănătății

i World Health Organization, Foodborne parasitic infections: trichinellosis (trichinosis)(WHO/UCN/NTD/VVE/2021.7)

ii Institutul Național de Sănătate Publică, Centrul Național de Control al Bolilor Neterminabile, Analiza evoluției bolilor transmisibile aflate în supraveghere -2023, 2024