



## Comunicat de presă- Trichineloză

Având în vedere apropierea Sărbătorilor de iarnă și creșterea consumului de carne de porc și vânat, Direcția de Sănătate Publică a județului Arad informează populația cu următoarele recomandări:

- să achiziționeze carne și produse de carne doar de la surse autorizate,
- să testeze carnea provenită din gospodăria proprie și să nu o consume fără examen trichineloscopic
- la apariția de simptome caracteristice trichinozei (trichinelozei) să se adreseze celei mai apropiate unitati medicale în vederea diagnosticului și tratamentului.

Trichineloză este o boală raspândită 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 carne de cal, nutrie sau vânat (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 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 tulburari digestive (dureri abdominale, diaree, grețuri vărsături), care apar la 1-2 zile după consumul de carne infestată.

Prezentarea la medic este obligatorie odată cu apariția primelor semne de boală.

Boala durează în medie 3-6 săptămâni, dar există și forme severe cu o evoluție de 2-3 luni. Decesele sunt datorate complicațiilor cardio-vasculare (miocardită) și neurologice (encefalită, mielită).

Boala nu se transmite interuman.

Factorii favorizanți ai îmbolnăvirii la om sunt reprezentați de:

- consumul cărnii de porc sau vânat neexaminată trichineloscopic;
- unele obiceiuri culinare: prepararea termică "în sange", sau consumul de preparate crude sau insuficient prelucrate termic: pastramă, cârnat uscat sau afumat, suncă;
- achiziționarea de către populație a cărnii din alte locuri decât centrele comerciale specializate;
- tăierea clandestină a animalelor;

- In vederea prevenirii îmbolnavirii recomandăm populației :
1. să achiziționeze animale de la unități avizate sanitar;
    - 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 gospodaria proprie sau din carnea de vânat, în centrele autorizate ale autorităților sanitar-veterinare și să respecte recomandările acestora;
  2. la tocarea cărnii de porc/vânat 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;
  3. să pregătească carnea în bucăți optime pentru refrigerat (15 cm grosime) și pentru gătit;
  4. în timpul gătirii atingerea de 71 grade Celsius în toată masa de carne pentru o perioadă îndelungată de timp sau până când se modifică culoarea cărnii din roz în gri;
  5. prelucrarea termică a resturilor/măruntaielor/sângelui, provenite de la vânat/porc, care urmează să fie hrana pentru animale.

Atenționăm populația că procedeele de sărare, afumare sau uscare a cărnii, nu distrug larvele de *trichinella spiralis*.

**Director executiv  
Jr. Cătană Constantin**



Întocmit, Dr. Carmen Donici- Compartiment Evaluare și Promovarea Sănătății