



ROMÂNIA
MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ VASLUI
Strada Republicii, Bl 367, sc. E & F, Vaslui
☎ Telefon 0235312455; 0371332599 ☎ Fax 0235317351
e-mail: secretariat@dspvs.ro;

17.12.2018

COMUNICAT DE PRESĂ
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 infestă 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 sange", 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. **Taierea clandestină** a animalelor

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

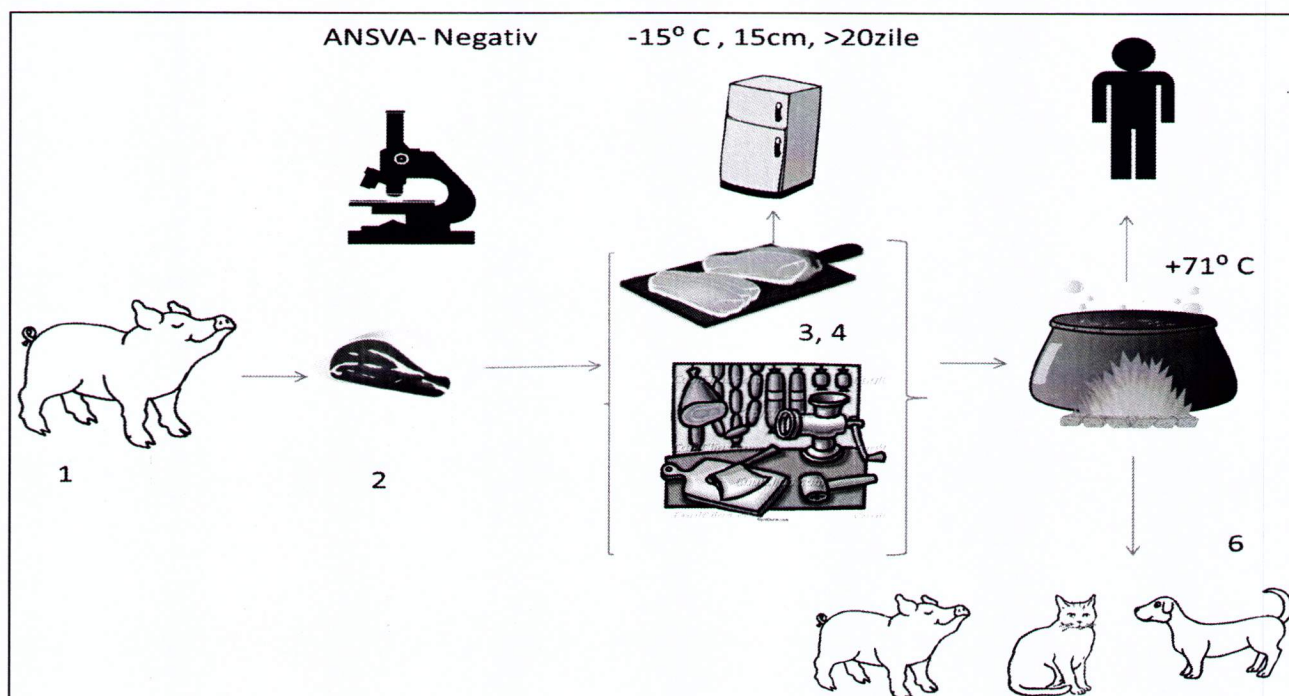
1. să achiziționeze animale de la unități avizate sanitar;
2. a) să achiziționeze carne numai din centre comerciale specializate care pun în vânzare numai produse avizate sanitar-veterinar,
b) să trimită la examen trichineloscopic probe din carnea de porc sacrificat în gospodăria proprie sau din carnea de vanat, în centrele autorizate ale autorităților sanitar-veterinare și să respecte recomandările acestora;

3. la tocare a 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 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 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.

Recomandăm persoanelor care au consumat carne neexaminată trichineloscopic și care prezintă simptomele menționate să se prezinte la medic.

Figura I



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

Cu stimă,

DIRECTOR EXECUTIV,

MIHAELA VLADA

