



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ A JUDEȚULUI CLUJ
Cluj-Napoca, 400158, Str. Constanța nr. 5, etaj I;
Telefon: 0040 - 264-433645; Fax: 0040 - 264-530388;
Web : www.dspcluj.ro; E-mail : dspj.cluj@dspcluj.ro

Nr. înreg. 10753 / 15.12.2017

Către mass media locală,

Alăturat vă trimitem un material referitor la trichineloză, pe care vă rugăm să-l publicați în ziarul Dumneavoastră sau să-l difuzați în emisiunile Dumneavoastră, având în vedere importanța informării populației cu privire la aceasta temă.

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 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 tulburări digestive (dureri abdominale, diaree, grețuri, vărsături), 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 cărnii** de porc sau vânat **neexaminată trichineloscopic**
2. **Unele obiceiuri culinare:** prepararea termică "în sânge" sau consumul de preparate crude sau insuficient prelucrate termic: pastramă, carnat uscat sau afumat, șuncă.
3. **Achiziționarea** de către populație a **cărnii din alte locuri** decât centrele comerciale specializate.
4. **Taierea clandestină** a animalelor.

În vederea prevenirii îmbolnăvirii recomandăm populației:

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 vânat în centrele autorizate ale autorităților sanitar-veterinare și să respecte recomandările acestora;

3. la tocare a cărnii de porc/vanat sa folosească o mașină de tocat destinată acestei activități și să o curățe înainte și după folosire, să se curețe toate suprafețele și instrumentele folosite;
 4. să pregătească carnea în bucăți optime pentru refrigerat (15 cm grosime) și pentru gătit;
 5. în timpul gătirii este recomandată 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;
 6. prelucrarea termică a resturilor/măruntaielor/sângelui, provenite de la vânat/porc, care urmează să fie hrană pentru animale.
- Recomandăm persoanelor care au consumat carne neexaminată trichineloscopic și care prezintă simptomele menționate să se prezinte la medic.

Cu considerație,

DIRECTOR EXECUTIV
Dr. MIHAI MOISESCU-GOIA

