



MINISTERUL SĂNĂTĂȚII
DIRECȚIA DE SĂNĂTATE PUBLICĂ BIHOR

Oradea, Str. Libertății nr. 34, cod 410042

Telefon: 0259434565, Fax: 0259418654

e-mail: secretariat@dspbihor.gov.ro

e-mail: relatiipublice@dspbihor.gov.ro

Pagină web: <http://www.dspbihor.gov.ro>

29.11.2023

Comunicat de presă

Măsuri pentru prevenirea îmbolnăvirilor prin trichineloză

În această perioadă de iarnă, tradițional, în gospodăriile populației sunt sacrificați porcii în vederea consumului de carne care asigură un important aport nutritiv pentru sezonul friguros. Pentru ca întreaga populație să obțină avantajele consumului cărnii de porc și să evite îmbolnăvirile prin trichineloză, vă rugăm să faceți public conținutul acestui comunicat de presă.

Trichineloză este o boală răspândită în întreaga lume fiind determinată de un nematod (vierme microscopic) numit *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 boala 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* (ale pleoapelor) *și faciale însoțite de conjunctivită* (inflamație a conjunctivei care se manifestă prin roșeață, senzație de corp străin în ochi, secreție abundentă), *dureri musculare și adinamie* (scăderea forței musculare), *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 favorizanți ai îmbolnăvirii la om sunt reprezentați de:

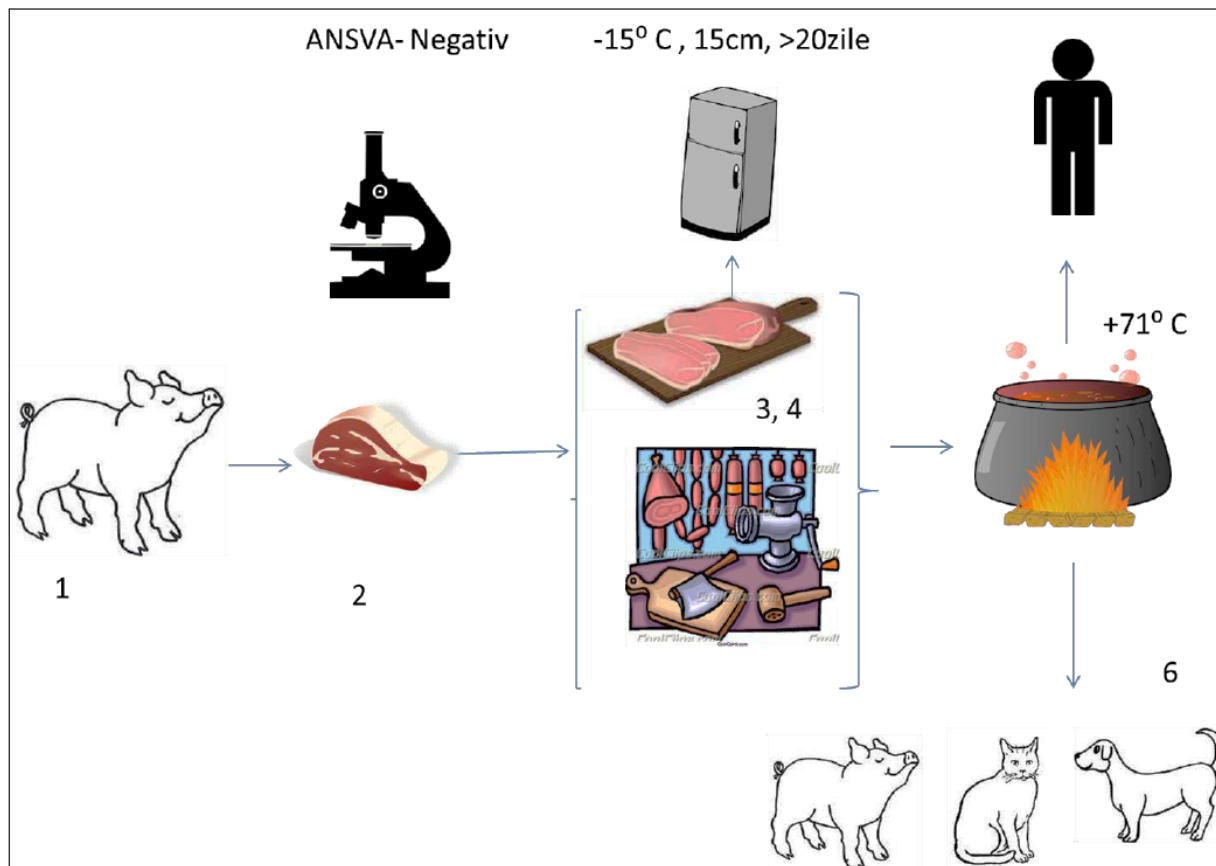
1. **Consumul cărnii** de porc sau vânat **neexaminată trichineloscopic**;
2. **Unele obiceiuri culinare**: prepararea termică “în sânge” sau consumul de preparate crude sau insuficient prelucrate termic: pastramă, cârnaț uscat sau afumat, șuncă;
3. **Achiziționarea** de către populație **a cărnii din alte locuri** decât centrele comerciale specializate;
4. **Tăierea clandestină** a animalelor.

În vederea prevenirii îmbolnăvirii prin trichineloză DSP Bihor recomandă populației să respecte următoarele măsuri (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,

Figura I



2.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 tocarea cărnii de porc/vânat sa folosească o mașina 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. In timpul gătirii să asigure 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. să prelucreze termic a resturile/măruntaiele/sângele, provenite de la vânat/porc, care urmează să fie hrană pentru animale.

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

Recomandăm persoanelor care au consumat carne neexaminată trichineloscopic și care prezintă simptomele menționate să se prezinte la medic în cel mai scurt timp posibil.

**DIRECTOR EXECUTIV,
DR. RAHOTĂ DANIELA**