**Trichineloza**

**Trichineloza** este o boală determinată de Trichinella spp.

 Rezervorul de infecție este reprezentat de animalele domestice (porc), sălbatice sau comensale (șobolani).

 Larvele nematodului parazitează musculatura mamiferelor, iar omul se poate infecta prin ingestia de carne crudă sau insuficient preparată termic, în special carne de porc, dar și de cal, nutria sau vânat (mistreț, urs).

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

 Boala nu se transmite interuman.

 Factorii favorizanți ai îmbolnăvirii la om sunt reprezentați de:

- consumul cărnii de porc sau vânat neexaminată trichineloscopic;

- unele obiceiuri culinarecu prepararea termică insuficientă(prepararea “în sânge”,sărare, afumare și uscare);

- achiziționarea de către populație a cărnii din alte locuri decât centrele comerciale specializate;

- tăierea clandestină a animalelor.

La om, majoritatea infecțiilor sunt asimptomatice, însă există și forme clinice de boală cu evoluție severă,care pot evolua către deces din cauza complicațiilor.

Manifestarea clinică a bolii depinde de cantitatea de carne ingerată, de gradul de contaminare a cărnii și de rezistența organismului.

Evoluția bolii cuprinde:

* perioadă de incubaţie, cu durată între 2 și 28 zile;
* perioada asimptomatică corespunzătoare maturării larvelor ingerate în adulți, la nivelul intestinului subțire;
* Un stadiu intestinal,manifestat prin diaree,însoțită sau nu de febră, dureri abdominale, anorexie;
* Un stadiu de invazie musculară, corespunzător migrării larvelor nou-formate în sistemul circulator, către musculatura striată.

Este caracterizat prin: mialgii, tumefacţia maselor musculare, edeme periorbitare sau ale feţei, erupţii urticariene, febră 38-40°C, tulburări neuropsihice (cefalee, până la delir, comă), tulburări respiratorii, tulburări cardiace (miocardită cu tahicardie, tulburări de ritm);

O perioadă de convalescenţă, corespunzătoare închistării larvelor în muşchi.

Boala poate evolua sporadic sau în focare familiale / de colectivitate.

**Criterii clinice** ale trichinelozei:

Orice persoană care manifestă cel puțin trei dintre următoarele:-febră;

- sensibilitate și dureri musculare;

- diaree;

- edem facial;

 -hemoragii subconjunctivale, subunghiale și retiniene.

 **Măsuri față de expuși**:

- persoanele care au consumat din alimentul contaminat cu Trichinella spp vor fi supravegheate din punct de vedere clinic de către medicul de familie care va îndruma eventualele cazuri nou depistate către cel mai apropiat spital/secție de Boli Infecțioase;

- cazurile nou-depistate vor fi raportate imediat către DSP.

 **Măsuri față de izvorul/rezervorul de infecție animal**:

Autoritățile veterinare locale vor coordona aplicarea măsurilor față de sursa animală.

**Măsuri față de căile de transmitere la om, cât și la animal**:

- asigurarea condițiilor corespunzătoare de igienă în adăposturile de creștere a animalelor și asigurarea de furaje dintr-o sursă controlată sau prelucrate termic;

- măsuri de deratizare printr-o firmă specializată,măsuri de împiedicare a intrării rozătoarelor în crescătorii, gospodării proprii;

- curățarea ustensilelor folosite la manipularea cărnii și prelucrarea termică corespunzătoare a cărnii;

- iradierea cu raze gama a alimentelorde către unități autorizate conform Directivei 1999/2/CE.E.

**Măsuri față de receptivi**:

***Educația pentru sănătate a populației***:

- achiziționarea de animale de la unități avizate sanitar;-achiziționarea cărnii numai din centre comerciale specializate care pun în vânzare doar produse avizate sanitar-veterinar;

- trimiterea probelor din carnea de porc sacrificat în gospodăria proprie sau din carnea de vânat în centrele autorizate ale autorităților sanitar-veterinare, pentru examen trichineloscopic și respectarea recomandarilor acestora;

- la tocarea cărnii de porc/vânat, folosirea unei mașini de tocat destinată acestei activități și curățarea acesteia înainte și după folosire, precum și curățarea tuturor suprafețelor și a intrumentelor folosite;

- înaintea gătirii, în vederea distrugerii chisturilor, se recomandă congelarea cărnii la o temperatură între (-)15°Cși (-)25°C, timp de 20-30 de zile, grosimea feliei de carne nedepășind 15 cm;

- în timpul gătirii, atingerea de 71°C în toata masa de carne,pentru o perioadă îndelungată de timp sau până când se modifică culoarea cărnii din roz în gri;

- prelucrarea termică a resturilor/măruntaielor/sângelui, provenite de la vânat/porc, care urmează sa fie hrană pentru animale.

**Trebuie avertizată populația că procedeele de sărare, afumare sau uscare a cărnii nu distrug larvele**.