

През есенно-зимния период в страната се констатират епидемични взривове от

# ТРИХИНЕЛОЗА

свързани с консумацията на неизследвано заразено месо от диви и домашни свине.



## СЪЩНОСТ И ПРИЧИНИТЕЛИ НА ЗАБОЛЯВАНЕТО

Трихинелозата е тежко протичаща паразитна болест (паразитоза) при човека и бозайниците.

Причинители на заболяването са малки кръгли червеи – трихинели.

В България са открити два трихинелни вида:

- *Trichinella spiralis* – при епидемични взривове при домашни и диви свине и
- *Trichinella britovi* – свързана най-често с епидемични взривове при дивите животни.

## ОБИЧАЙНИ ГОСТОПРИЕМНИЦИ И ИЗТОЧНИЦИ НА ИНВАЗИЯ ПРИ ЧОВЕКА:

- Домашни животни (свине и коне)
- Диви животни (диви свине и мечки)
- Гризачи (плъхове и мишки)

Свинефермите привличат плъхове поради обилното количество храна. Гризачите стават обект на нападение и изяждане от свинете с последващо заразяване

## ЦИКЪЛ НА РАЗВИТИЕ НА ТРИХИНЕЛОЗАТА:



## СИМПТОМИ НА ЗАБОЛЯВАНЕТО

Трихинелозата може да имитира над 60 други болести, като много често наподобява грип, заушка, ревматизъм, ентероколит, менингит, алергия, миозит, бъбречни болести и др.

Тежестта на заболяването зависи:

- от количеството на погълнатите паразити със заразено месо;
- от степента на термичната обработка на месото;
- от имунобиологичното състояние на човешкия организъм

Заболяването започва най-често 5 до 25 дни след консумация на заразено с трихинели месо. Оплакванията най-често са:

- стомашно-чревен дискомфорт;
- висока температура, достигаща 40 - 41°C,

неповлияваща се от антипиретично и антибиотично лечение;

- мускулни болки при движение, при гълтане, дъвчане, дишане;
- отоци около очите, като при тежко протичане отоците обхващат тялото и крайниците;
- конюнктивит;
- обрив по тялото

## КАК ДА СЕ ИЗБЕГНЕ ЗАБОЛЯВАНЕТО!

### ОСНОВНИ ПРАВИЛА:

1) Месо от домашна или дива свиня да се консумира само след изследване за наличие на трихинели от ветеринарните органи, тъй като по външен вид заразено месо не се различава от здравото

2) Месо и месни продукти (кайма, наденица, суджук, луканка и др.) се консумират след много добра термична обработка – печене, варене и пържене

3) При поява на по-горе описаните оплаквания да се търси незабавно медицинска помощ от личния лекар и консултация с лекар-паразитолог и лекар-инфекционист

### ВНИМАНИЕ:

В РЗИ – Стара Загора се извършват серологични изследвания на кръв на граждани за наличие на трихинела

Изследване на месо за заразеност от трихинела може да се извърши в ОДБХ – Стара Загора

### ЗА ЧЛЕНОВЕТЕ НА ЛОВНО-РИБАРСКИТЕ ДРУЖЕСТВА:

- Задължителна трихинелоскопия на месото на отстреляния дивеч – диви свине, мечки и др.
- Абсолютно се забранява консумацията, продажбата и преработката на неизследвано месо от диви свине.
- Трупове на животни с доказана трихинелоза се унищожават в екарисажи и не се допуска вторичната им обработка.

### ЗА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ТЪРГОВЦИТЕ И СОБСТВЕНИТЕ НА ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ:

• Не се приемат и предлагат за продажба или консумация хранителни продукти от животински произход без необходимите ветеринарно медицински документи за произход и годност

• За свинското месо е задължително да има и експертен лист за извършена трихинелоскопия с отрицателен резултат от изследването

- Трупното свинско месо трябва да бъде подпечатано от органите на ОДБХ

### ЗА ДОМАКИНСТВОТА:

• Пазаруване на свинско месо и месни продукти – кайма, наденици, суджуци, кървавици и др. от утвърдени магазини и фирми

- Избягване на консумация и дегустация на сурова кайма в процеса на подготовката ѝ за термична обработка
- Добра термична обработка на добитото в личното стопанство или закупено от обществеността сектор свинско месо и месни продукти приготвени от него

### **ЗА СОБСТВЕНИЦИТЕ И РАБОТЕЩИТЕ В СВИНЕФЕРМИ И СОБСТВЕНИЦИТЕ НА ЛИЧНИ СТОПАНСТВА:**

- Спазване на **добра хигиена**
- Хранене с чиста и термично обработена (преварена) храна
- Осигуряване на **непроницаемост на плъхове** в свинефермата
- Провеждане на **редовни дератизации** от лицензирани фирми
- **Избягване на свободно отглеждане на домашни свине и изхранването им със сурови кланични отпадъци или с трупове на диви животни**
- **Задължително изследване за наличие на трихинели** на добитото свинско месо както за лична консумация, така и за обществено потребление.

**ВНИМАНИЕ! Изследват се проби от диафрагма, език, междуребрена мускулатура или друго месо (не се изследват вътрешни органи или сланина)!**

***РЗИ – Стара Загора***  
***Дирекция "Надзор на заразните болести"***