ТРИХИНЕЛОЗА

Трихинелозата е тежко протичаща паразитна болест при хората и млекопитаещите животни.

Причинител на заболяването е малък живораждащ нематод . В България се откриват 2 трихинелни вида – T. spiralis, при епидемични взривове от домашни свине и T. britovi, свързана по-често с взривове от диви животни. По-голямата част от заболяванията се регистрират през зимния сезон.

Обичайни гостоприемници на паразита и източник на инвазия за човека са дивите и домашни месоядни и всеядни бозайници – домашна и дива свиня, мечка, кон и по-рядко други животни. Заболяването се предава от животно на животно, като роля за поддържане на инвазията играе канибализмът сред гризачите. Свинефермите привличат плъховете поради обилното количество храна. Гризачите стават обект на нападение и изяждане от свинете с последващо заразяване. В големи свинеферми си предават заболяването и чрез каудофагия – взаимно изяждане на опашките. Човекът попада във веригата при консумация на недостатъчно термично обработено месо и месни продукти – кайма, наденици, суджуци, луканки и др., добити от заразени животни.

Добре свареното или изпечено месо, дори да съдържа трихинелни ларви, не е заразно.

Месото на болните животни **не е променено на външен вид.** Навлезните в мускулните влакна трихинели са микроскопични и са невидими с просто око. Паразитът се открива, чрез трихинелоскопиране на парченца месо взети от: диафрагма, език, дъвкателна, междуребрена мускулатура на животните. Изследването се извършва от ветеринарните служби.

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 с инвазираното 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, дъвчене, дишане; отоци около очите, като при тежко протичане отоците обхващат тялото и крайниците; конюнктивит; обрив по тялото.

Предпазни мерки:

1.Месо от домашна свиня или диво прасе да се консумира само след изследване за наличие на трихинели от ветеринарните органи, тъй като по външен вид заразеното 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.

За личните стопани – отглеждащи прасета:

Правилното отглеждане на домашните свине в частното стопанство изисква:
1. Спазване на добра хигиена
2. Хранене с чиста и термично обработена (преварена) храна
3. Осигуряване на плъхо-непроницаемост в свинефермата.
4. Провеждане на редовни дератизации (унищожаване на гризачите).
5. Избягване на извънкочинното /свободно/ отглеждане на домашни прасета и изхранването им със сурови кланични отпадъци или с трупове на диви животни.
6. Задължителна трихинелоскопия (изследване за наличие на трихинели) на добитото свинско месо, както за лична консумация, така и за обществено потребление. Изследват се проби от диафрагма, език, междуребрена мускулатура или друго месо /не се изследват вътрешни органи или сланина/. Изследването за трихинелоза на проби от домашни и диви прасета, трябва да става в регламентираните за това лаборатории на ДВСК и РВМС (съгласно Наредба № 110/18.09.2006г. за специфичните изисквания за осъществяване на официален контрол на трихинела в месо, в сила от 14.11.2006г.), издаващи официален документ за резултата от изследването.

За производителите на хранителни продукти от животински произход, търговците, предлагащи месо и месни продукти и собствениците на заведения за обществено хранене:

1. Не се приемат и предлагат за продажба или консумация хранителни продукти от животински произход без необходимите ветеринарно медицински документи за произход и годност
2. За свинското месо е задължително да има и експертен лист за извършена трихинелоскопия с отрицателен резултат от изследването

За членовете на ловно-рибарските дружества:

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

За домакините:

1. Пазаруване на свинско месо и месни продукти – кайма, наденици, суджуци, кървавици и др. от утвърдени магазини и фирми
2. Избягване на консумация и дегустация на сурова кайма в процеса на подготовката й за термична обработка
3. Добра термична обработка на добитото в личното стопанство или закупено от обществения сектор свинско месо и месни продукти

РЗИ-Стара Загора вече разполага с възможност за диагностициране на заболяването и чрез на метод ELISA Ig G.
По постановление на Министерски съвет №124 / 10.05.2011г. за изменение и допълнение на тарифата за таксите, които се събират от органите на държавния здравен контрол по закона за здравето, изследването е с цена 19 лв.