НА ВАШЕТО ВНИМАНИЕ - ТРИХИНЕЛОЗА

Трихинелозата е една от тежко протичащите паразитни болести, което се среща при хората и още 66 вида млекопитаещи.

Обичайни гостоприемници са дивите и домашни месоядни и всеядни животни - свине, мечки, лисици, котки, вълци, чакали, порове, мишки, плъхове и др. Животните се заразяват като ядат месо от живи или умрели трихинелозни животни, а хората най- често от колбаси приготвени в домашна обстановка и употребявани без топлинна обработка, като луканка, суха наденица, пастърма и др., както и недобре термично обработено месо и кайма.

Причинител на заболяването е малък кръгъл червей.

Как можем да разпознаем заразеното месо?

На външен вид то не се различава от нормалното годно за консумация. Паразита е малък, невидим без микроскоп. Той се намира дълбоко в мускулните влакна. Откриването му става при изследване на парченца месо взети от диафрагма, език, дъвкателна и междуребрена мускулатура на животните в лабораториите на Българска агенция по безопасност на храните (БАБХ).

Трихинелозата протича много разнообразно. Заболяването може да имитира над 60 други болести, най-често грип, заушка, ревматизъм, ентероколит, менингит, алергия, миозит, бъбречни болести и др.

Тежестта на заболяването зависи:

- от количеството на паразита в консумираното месо;

- от кратността и количеството на погълнатото трихинелозно месо;

- от степента на термичната обработка на месото;

- от имунобиологичното състояние на човешкия организъм.

Как протича заболяването?

През първите десетина дни след консумацията на опаразитено месо болния се чувства добре-паразита все още е в червата. Тук той се размножава и подготвя за атака. Ако в тези дни се наблюдавате по-внимателно може да забележите незначителна промяна в поведението си, като отпадналост, безсъние, газове, гадене, тежест в корема и в много редки случаи слабо повишение на температурата. Ако количеството месо, което сте погълнали е по-голямо се появява повръщане, силна диария, болки в корема и др. Само това е достатъчно да потърсите лекарска помощ.

Ако не го направите и изчакате в къщи това неразположение да премине през следващите седмици ще бъдете неприятно изненадани от втрисане с висока температура, неповлияваща се от антибиотично лечение. Това означава , че паразита е готов за нова атака - той излиза от червата и тръгва заедно с кръвта към мускулите на цялото тяло. Появяват се отоци по клепачите и лицето, т. е. лицето подпухва. Поради това в Англия е наречена „болест на голямата глава“. Много характерни са също: обрив, болки при гълтане, дъвчене, дишане и изобщо при движение. Болните имат втренчен поглед, избягват движението на очите. Накрая болките обхващат и мускулатурата на крайниците - това ограничава движенията. Когато болестта се е развила напълно болния лежи в тихо и затъмнено помещение - дразни се от силен шум и светлина. При тежките случаи се стига до трайни промени в крайниците с обездвижване. Уврежда се и сърцето.

За да се избегне заболяване от трихинелоза е необходимо да се спазват следните правила:

1. Месо от домашно или диво прасе да се консумира само след изследване за наличие на трихинели.

2. Месо и месни продукти се консумират след много добра термична обработка - печене, варене или пържене.

За личните стопани, отглеждащи прасета:

- спазване на добра хигиена;

- осигуряване на плъхонепроницаемост;

- провеждане на редовна дератизация;

- избягване на свободното отглеждане;

- задължително изследване на добитото месо преди консумация.

За призводителите

- да не се приемат и предлагат продукти от животински произход без необходимите документи за произход и годност.

За членовете на ловно-рибарския съюз

- задължителна трихинелоскопия на месото на отстреляния дивеч;

- абсолютно се забранява консумацията, продажбата и преработката на нетрихинелоскопирано месо от диви свине;

- труповете на животни с доказана трихинелоза се унищожават в екарисажи и не се допуска вторичната им обработка.

За домакините

- пазаруване на месо и месни продукти само от утвърдени магазини и фирми;

- избягване на дегустация на сурова кайма в процеса на готвене;

- добра термична обработка на месото преди консумация.