



Trihineloze

Trihineloze ir parazitāra infekcijas slimība, ar ko iespējams inficēties, lietojot uzturā nepietiekami termiski apstrādātu vai svaigu cūkas vai medījuma gaļu, kas inficēta ar *Trichinella* dzimtas parazitiska tārpa kāpuriem. Ar trihinelozi slims cilvēks nav bīstams apkārtējiem.

Simptomi

Simptomu parādīšanās, kā arī slimības smagums atkarīgs no tā, cik daudz trihinelu kāpuru nokļuvis organismā.

Parasti jau 2 - 3 dienas pēc inficēšanās novērojami pirmie trihinelozes simptomi:

- slikta dūša,
- vemšana,
- caureja,
- nogurums,
- sāpes vēderā.

Šīm saslimšanas pazīmēm parasti 8 - 15 dienu laikā pievienojas slimībai raksturīgākie simptomi:

- drudzis,
- sāpes muskuļos,
- plakstiņu un sejas tūska,
- acu gļotādas iekaisums,
- niezoši alerģiski izsitumi uz ādas,
- sāpes elpojot - ja trihinelu kāpuri lokalizējas diafragmā vai starpribu muskuļos,
- stipra svīšana,
- vispārējs vājums,
- sāpes locītavās.

Smagos slimības gadījumos iespējami kustību koordinācijas un sirdsdarbības traucējumi.

Vieglos saslimšanas gadījumos reti kad iespējams noteikt īsto iemeslu un trihineloze tiek diagnosticēta kā gripa vai kāda cita vīrusu slimība.

Profilakse

Lai izvairītos no saslimšanas ar trihinelozi, jāievēro sekojošais:

- nelietot uzturā nezināmas izcelsmes gaļu, kā arī gaļu, kas nav pārbaudīta veterinārajā laboratorijā un atzīta par veselībai nekaitīgu;
- uzturā lietot tikai termiski pareizi apstrādātu cūkas un meža dzīvnieku gaļu. Svarīgi, lai temperatūra sasniegtu vismaz 71°C, apstrādes ilgums - aptuveni 2 - 2,5 stundas vai kamēr gaļa izmaina krāsu no sārtas uz pelēku (arī gaļas dziļumā);
- ēdienus ieteicams gatavot, gaļu sagriežot nelielos gabaliņos, lai arī dziļākajos slāņos tik sasniegta trihinelu iznīcināšanai nepieciešamā temperatūra;
- trihinellas efektīvi iznīcina gaļas pilnīga sasaldēšana (cūkgaļas uzglabāšana līdz 15 cm biezos gabalos - 15°C temperatūrā 30 dienas vai -25°C temperatūrā 10 dienas. Biezāki gaļas gabali - 25°C temperatūrā jāuzglabā vismaz 20 dienas);
- meža dzīvnieku gaļas sasaldēšana zemās temperatūrās, atšķirībā no mājas cūku gaļas, pilnībā neiznīcina trihinellas;
- cūkgaļu malt atsevišķi no citu dzīvnieku gaļas, vai rūpīgi iztīrīt maļamo mašīnu pirms un pēc citas gaļas apstrādāšanas;
- gaļas sālīšana, žāvēšana, kūpināšana vai gatavošana mikroviļņu krāsnī pilnībā neiznīcina trihinellas.