



Kérdezz-felelek a trichinellózisról

Mi okozza a trichinellózist?

A ritkán előforduló betegséget a Trichinella több típusa, így többek között a T. spiralis, T. britovi, T. nativa nevű, szabad szemmel nem látható parányi fonalféreg okozza. Az emberi szervezetbe a Trichinella fertőzött hús vagy abból készült húskészítmény (kolbász, sonka stb.) elfogyasztásával kerül be. A fertőző forrás elsősorban a házi sertés és a vaddisznó, de egyéb állatok (pl. ló, nutria, strucc) Trichinellával fertőzött húsának fogyasztásánál is megfigyelték

már a fertőzést. A hús emésztése során a húsban levő, tokkal borított lárvák életképesé válnak, a nyirok utakba, majd a véráramba, izomzatba jutnak és az emberben általános, illetve speciális panaszokat okoznak.

Milyen tünetek jellemezik a fertőzést az emberben?

A fertőzött hús fogyasztása után az elfogyasztott lárvák mennyiségével arányos súlyosságú gyomor-bélrendszeri

gyulladás alakul ki, mely hasmenés, hányinger, hányás, hasi fájdalom formájában jelentkezik a fogyasztást követő 2-28 napon (leggyakrabban 7-10 napon) belül. A lárvák átfúrnak magukat a bélfalon, és a véráramba jutnak, ekkor gyakran akár 39-40 °C-os láz, izom- és ízületi fájdalmak, nagyfokú szemhéjduzzanat, nehézlégzés, idegrendszeri tünetek, szívizom károsodás is kialakulhat.

Ha a lárvák az emberi izomzatban nyugvó állapotba kerülnek, a láz megszűnik, az izompanaszok enyhülhetnek, többnyire csak izomgyengeség, fáradtságérzés marad fenn hosszú ideig. Emberről emberre a fertőzés nem terjed. A betegség súlyossága miatt időben történő felismerése és kezelése fontos.

Milyen gyakran fordul elő ez a betegség?

Magyarországon az utóbbi években vagy egyáltalán nem vagy évente csak néhány eset fordult elő. Ezeket az eseteket házi vágásból származó hús, valamint vaddisznóhús fogyasztása okozta.

Mit tehet a fogyasztó, hogy ne betegedjen meg?

Nem ellenőrzött magánvágásból vagy vadászatból származó sertéshús, illetve vaddisznóhús, valamint annak

felhasználásával készült hústermékek fogyasztása kockázatot jelenthet. Ezért kizárólag egészséges állatot szabad leölni, feldolgozni. Aki biztos akar lenni benne, hogy a levágott sertés nem fertőzött, kérhet házi disznóvágás esetén is Trichinella-vizsgálatot.

A parazita csak nyers vagy nem megfelelően átsütött-megfőzött húsok fogyasztásakor jelent veszélyt, mivel alapos sütés, főzés hatására elpusztul. Gondoljunk erre akkor is, amikor nyers húst kóstolgatunk ízesítésnél!

A legális kereskedelemben nem kerülhet trichinellás hús, mert a vágóhidakon a hatósági állatorvosok a vágás után valamennyi sertés testfélből mintát vesznek, s azt Trichinella jelenlétére vizsgálják. Csak negatív eredményű hús kerülhet ezekről a vágóhidakról forgalomba.

Mit tegyen, ha megbetegedésre gyanakszik?

Ha arra gyanakszik bárki, hogy tünetei trichinellózisra vezethetők vissza vagy feltételezése szerint fertőzött állatból származó húst fogyasztott, jelezze háziorvosának, az állatok fertőzöttségének gyanúját pedig a hatósági állatorvosnak. A trichinellózis rendkívül súlyos, esetenként halálos betegség, minden elővigyázatosság indokolt.