



Трихинелозата

Постоянната заплаха

Правец, 12 – 13.01.2017 г.

Отдел „Здравеопазване на животните“,
Българска агенция по безопасност на храните,
Тел.: 02 915 98 42; e-mail t_alexandrov@bfsa.bg



Разпространение на трихинелозата при диви свине в България през 2016 г.

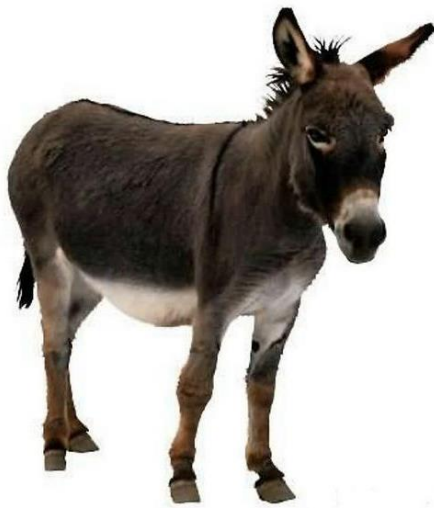
Област	Брой положителни диви свине
Благоевград	11
В. Търново	1
Враца	1
Габрово	1
Кърджали	6
Ловеч	7
Пловдив	12
Русе	3
Сливен	14
София-град	6
Ст.Загора	1
Шумен	1
Общо за 2016 г.	64



Проби потвърдени в Националната референтна лаборатория, към НДНИВМИ



РИСКОВЕТЕ





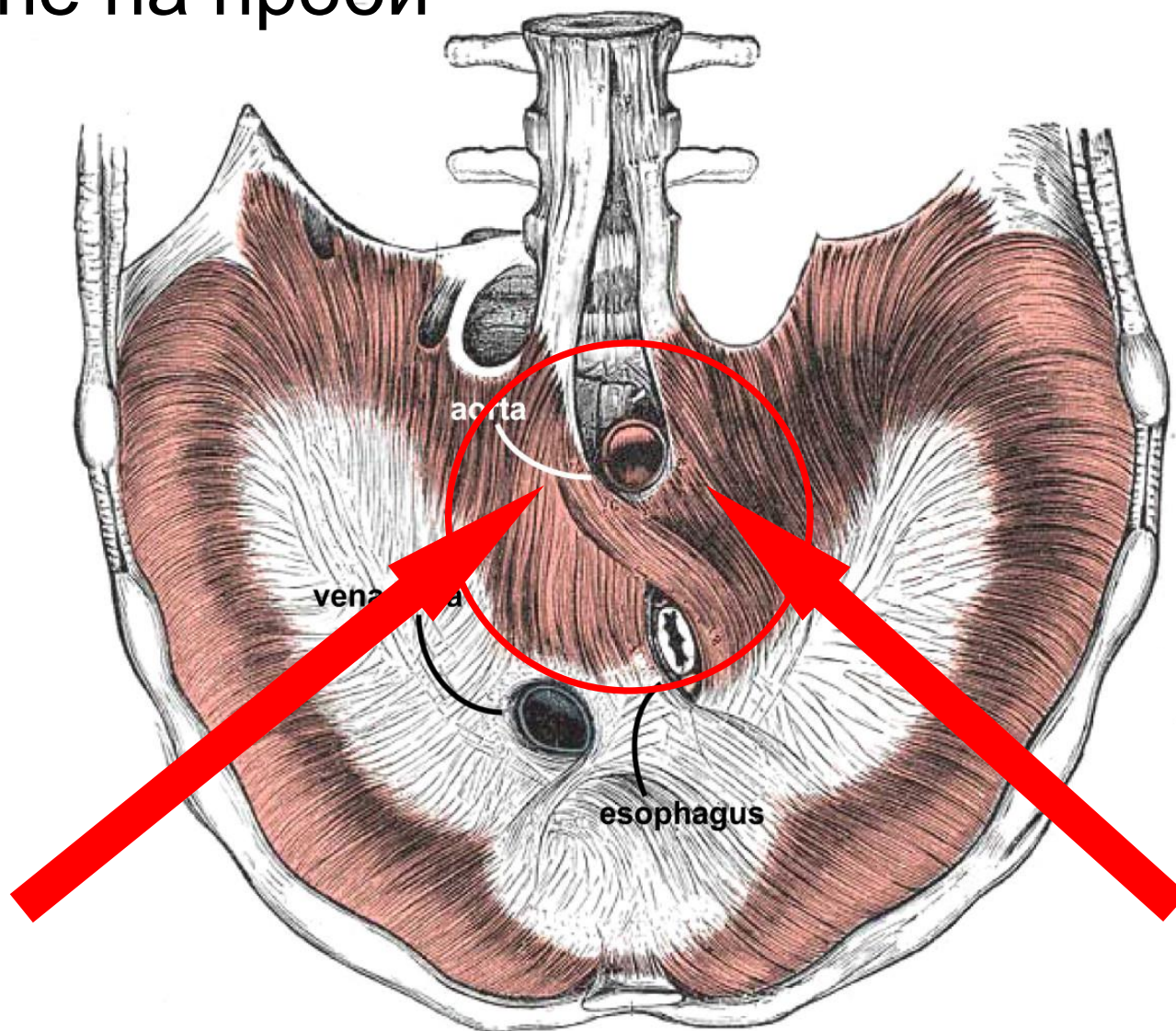
Рисковете:

- Домашно клане;
- Успешен лов на дива свиня;
- Браконьерството.





Взимане на проби





Диагностикаъ Регламент 2015/1375

ЕНЗИМЕН МЕТОД - РЕФЕРЕНТЕН

КОМПРЕСИОНЕН МЕТОД - НВ!
НЕ Е РЕГЛАМЕНТИРАН ВЕЧЕ В БЪЛГАРИЯ !

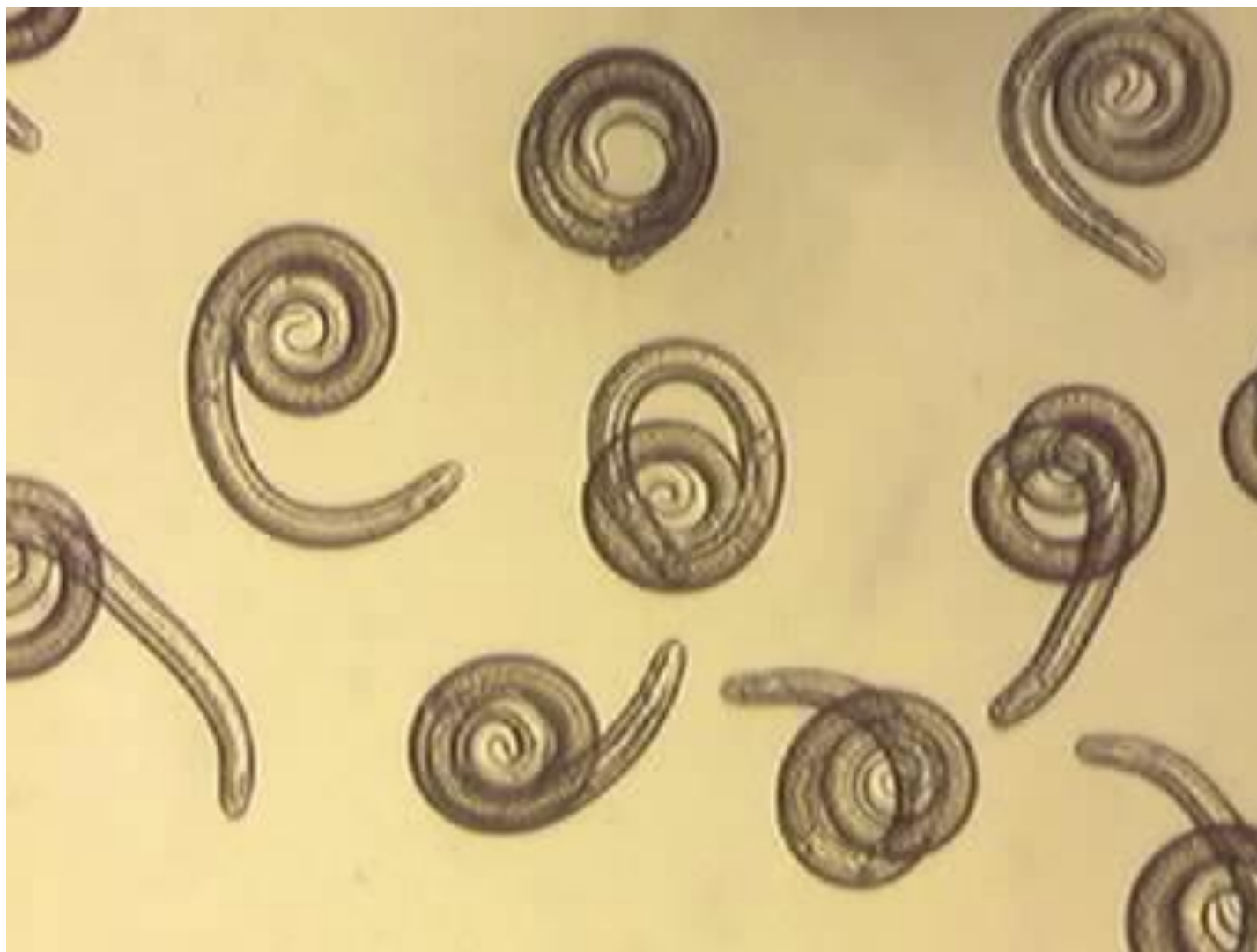
Trichinella spiralis
30 - ти ден след заразяването

www.bglov.com



Trichinella pseudospiralis
30 - ти ден след заразяването







Препоръки

- Никога не купувайте или използвайте месо с неизвестен произход, което не е подложено на ветеринарно-санитарен контрол!
- Никога да не се консумира месо, произхождащо от домашни и диви свине, мечки, язовци, коне, магарета и други животни, възможни трихинелоносители, които не са изследвани за изключване на трихинелоза!
- Преди консумация на месо от домашни (коледни) и диви свине, мечки, язовци, коне, магарета и други животни, възможни трихинелоносители, то трябва да се обработва термично, докато температурата във вътрешността му достигне 80 С и се задържи на това ниво най-малко 15 минути!



- Не забравяйте! Осоляването, опушването, сушенето и готвенето в микровълнова печка не унищожават трихинелите!
- Никога не приготвяйте и не консумирайте домашна луканка от месо от домашни (коледни) и диви свине, мечки, язовци, коне, магарета и други животни, възможни трихинелоносители!
- Температурната обработка е най-сигурния метод за обезвреждане на трихинелите!



- Винаги изпращайте проби за изследване за трихинелоза в оторизиране за целта лаборатория! Не разчитайте на изследване по стария компресионен метод!
- Гарантирайте проследяемост на месото и всички продукти от животно!
- Не консумирайте месото, преди излизане на отрицателен лабораторен резултат!
- При положителна проба за трихинелоза незабавно съберете всичкото месо и субпродукти, кожа от положителното животно и ги обезвредете, чрез изгаряне или загробване.

http://babh.government.bg/uploads/File/Zdraveopazvane/Zarazni_bolesti/Trichinelozza/Instrukciya%20vzimane%20na%20probi%20za%20trihinela.pdf

http://babh.government.bg/uploads/File/Zdraveopazvane/Zarazni_bolesti/Trichinelozza/149.pdf