

Trihineloze, epidemioloģiskā situācija Latvijā

A. Bormane

**V/a “Latvijas Infektoloģijas centrs”
Infekcijas slimību epidemioloģiskās
uzraudzības un imunizācijas nodaļa**



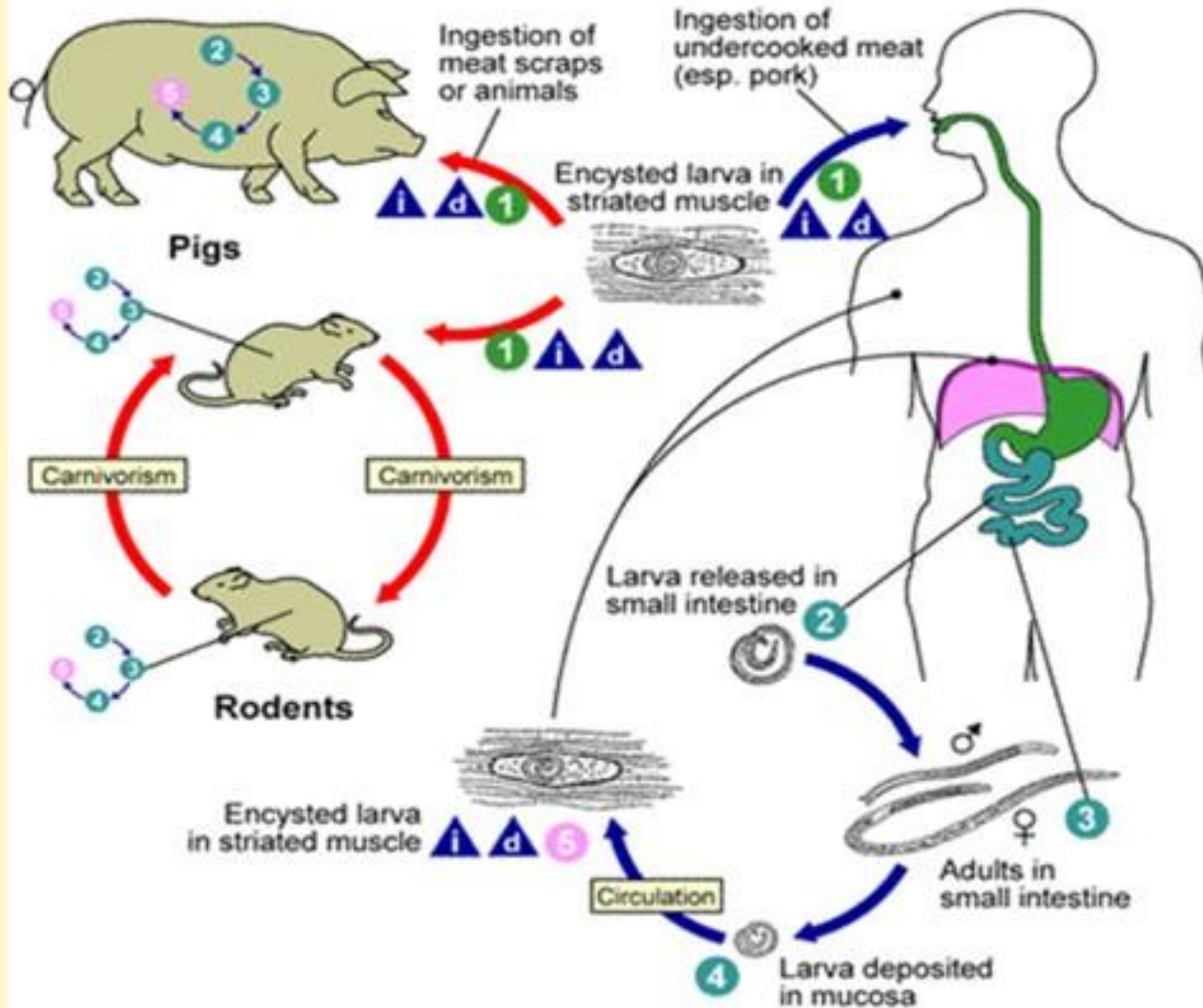
08.04.2010.

i = Infective Stage
d = Diagnostic Stage



SAFER • HEALTHIER • PEOPLE™

<http://www.dpd.cdc.gov/dpdx>



Trihinelozes gadījuma definīcija

2008/426/EC

Klīniskie kritēriji:

Jebkura persona, kurai piemīt vismaz trīs no sekojošiem kritērijiem:

- **Drudzis;**
- **Sāpes muskuļos un muskuļu jutīgums;**
- **Caureja;**
- **Sejas pietūkums;**
- **Eozinofīlija;**
- **Hemorāģiski asins izplūdumi zem konjunktīvas, tīklenē un zem nagiem**

Trihinelozes gadījuma definīcija

(turpinājums)

Laboratoriskie kritēriji:

Vismaz viens minētiem:

- *Trichinella* larvālās stadijas noteikšana muskuļu biopsijā;
- *Trichinella* specifisko antivielu atbilde (IFA tests, ELISA vai *Western Blot*)

Epidemioloģiskie kritēriji:

Vismaz viena no zemāk minētām epidemioloģiskām saiknēm:

- Kontaminētas pārtikas (gaļas) lietošana;
- Kopēja avota iedarbība

Trihinelozes gadījuma definīcija

(turpinājums)

Gadījuma klasifikācija:

- *Aizdomīgs* – nelieto;
- *Varbūtējs* – jebkura persona, kura atbilst klīniskiem kritērijiem un kurai ir epidemioloģiskā saikne;
- *Apstiprināts* - jebkura persona, kura atbilst klīniskiem kritērijiem un laboratoriskajiem kritērijiem

Trihinelozes klīniskās pazīmes

Inkubācijas periods:

- **10-25 dienas, retāk 5-30 dienas; var noritēt gan subklīniski, gan smagi, letāli.**

Slimības sākums:

- **galvassāpes, nespēks, temperatūra 38-39°C.**

Tipiski simptomi:

- **plakstiņu vai visas sejas/kakla tūska,**
- **hemorāģisks konjunktivīts,**
- **muskuļu sāpes, pietūkums;**
- **Drudzis; t° maksimums – 2.-3. dienā, remitējošs (bez-t° periodi – 2-25 dienas)**

Trihinelozes klīniskās pazīmes

turpinājums

Citas klīniskās pazīmes:

- **var tikt bojāti acu, kustību, košanas, kakla, kāju un mēles muskuļi.**
- **Izsitumi– smagākos gadījumos hemorāģiski;**
- **Eozinofilija;**
- **Svīšana;**
- **Sirds, asinsvadu, nervu sistēmas bojājumi;**
- **Kuņģa/zarnu trakta darbības traucējumi (40%).**

Trihinelozes klīniskās pazīmes

turpinājums

Slimības norises ilgums:

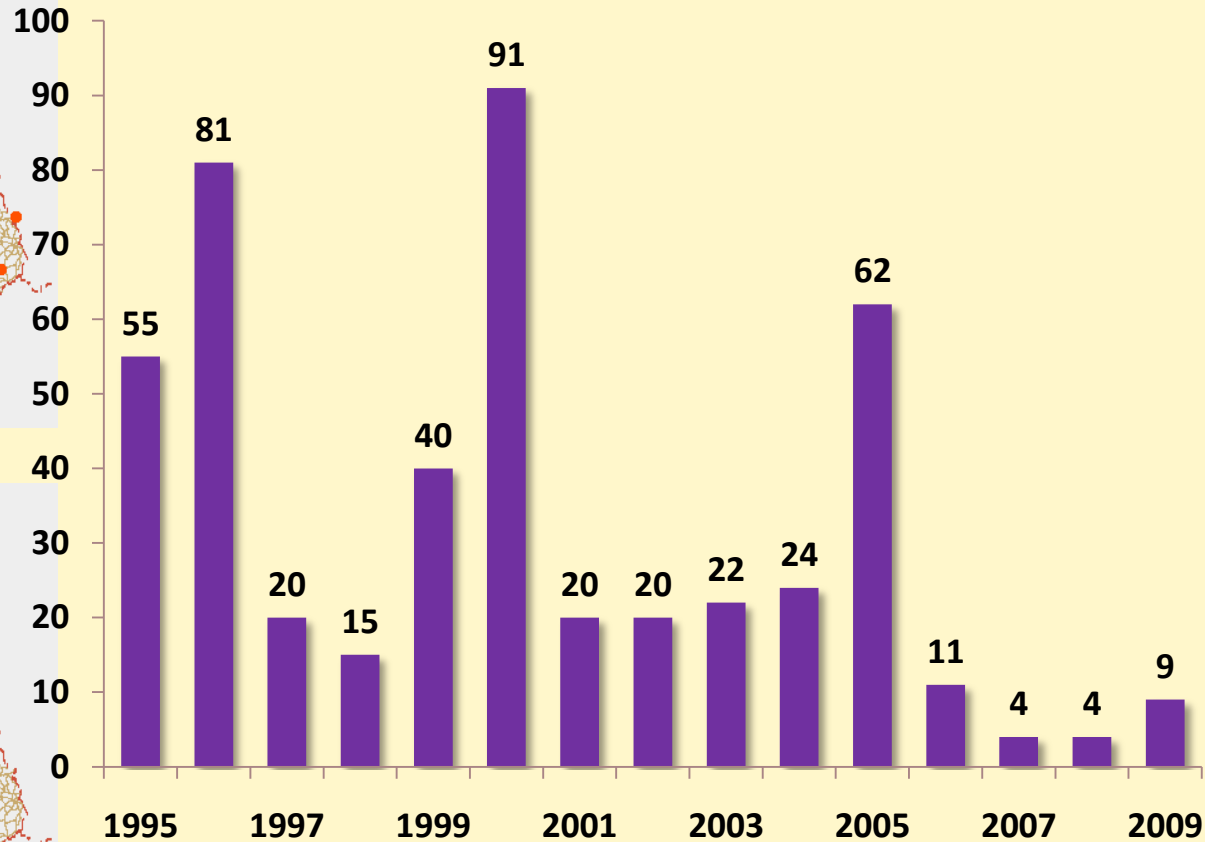
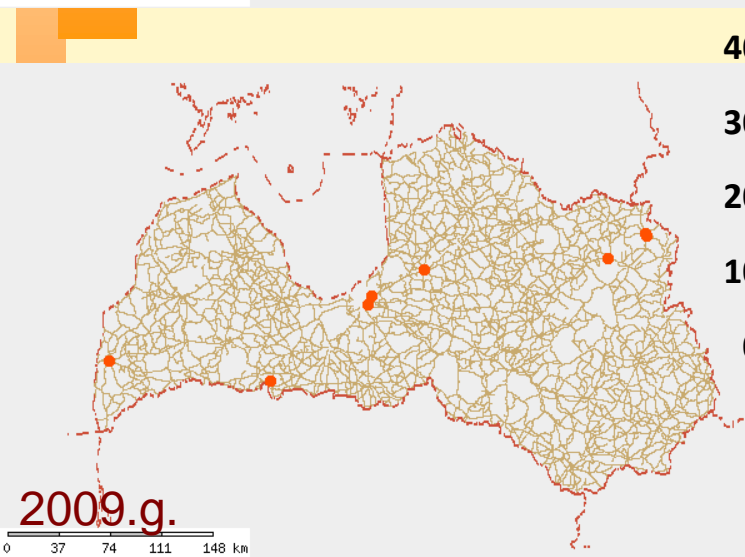
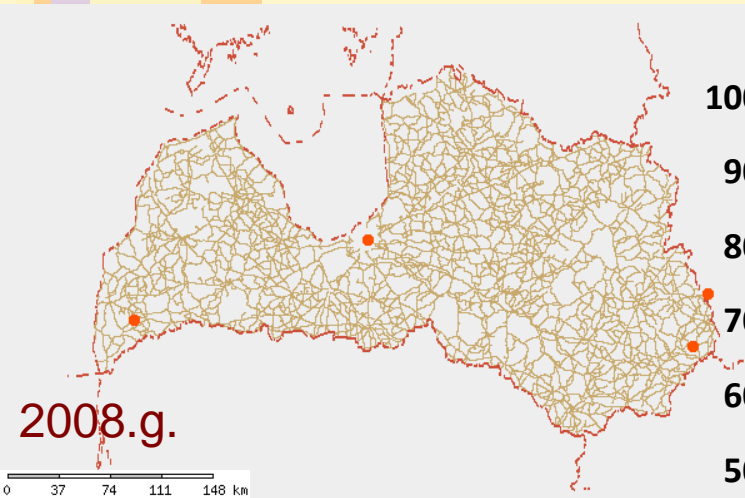
➤ no dažām dienām līdz 1,5 mēnešiem, arī ilgāk. iespējami recidīvi.

Komplikācijas:

➤ miokardīts, meningoencefalīts, pneimonija, hepatīts, nefrīts u.c.

➤ Letalitāte – 1,5%.

Trihineloze, gadījumu skaits Latvijā 2000.-2009.g.

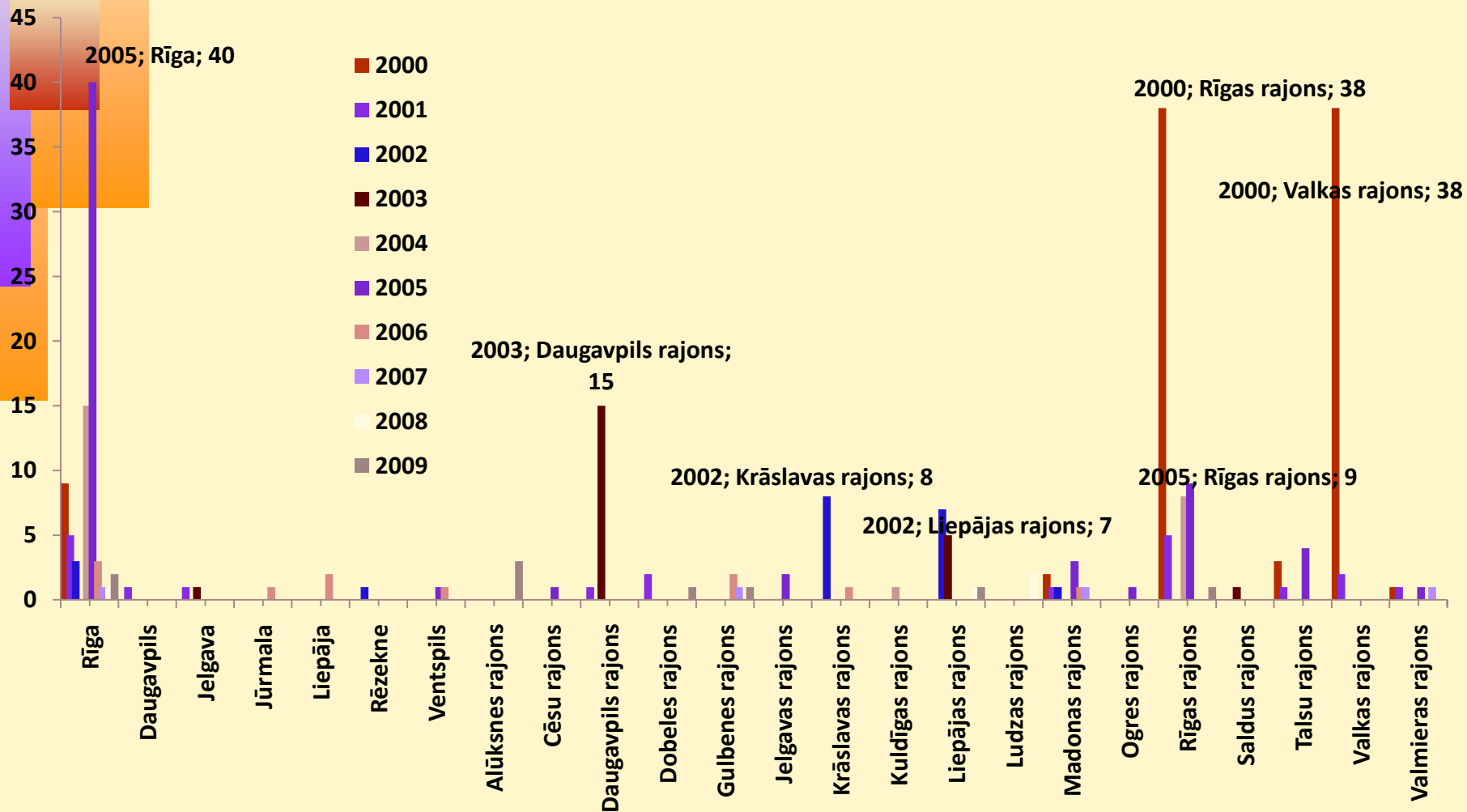


Trihinelozes uzliesmojums 2005.gadā

Trichinellosis outbreak in Latvia linked to bacon bought at a market, January-March 2005. *Jurijs Perevoščikovs, Ilze Jansone, Sandra Jansone, Anita Brila, Antra Bormane, Tatjana Ribakova, Tatjana Marcenkova*; **Eurosurveillance, Volume 10, Issue 19, 12 May 2005**

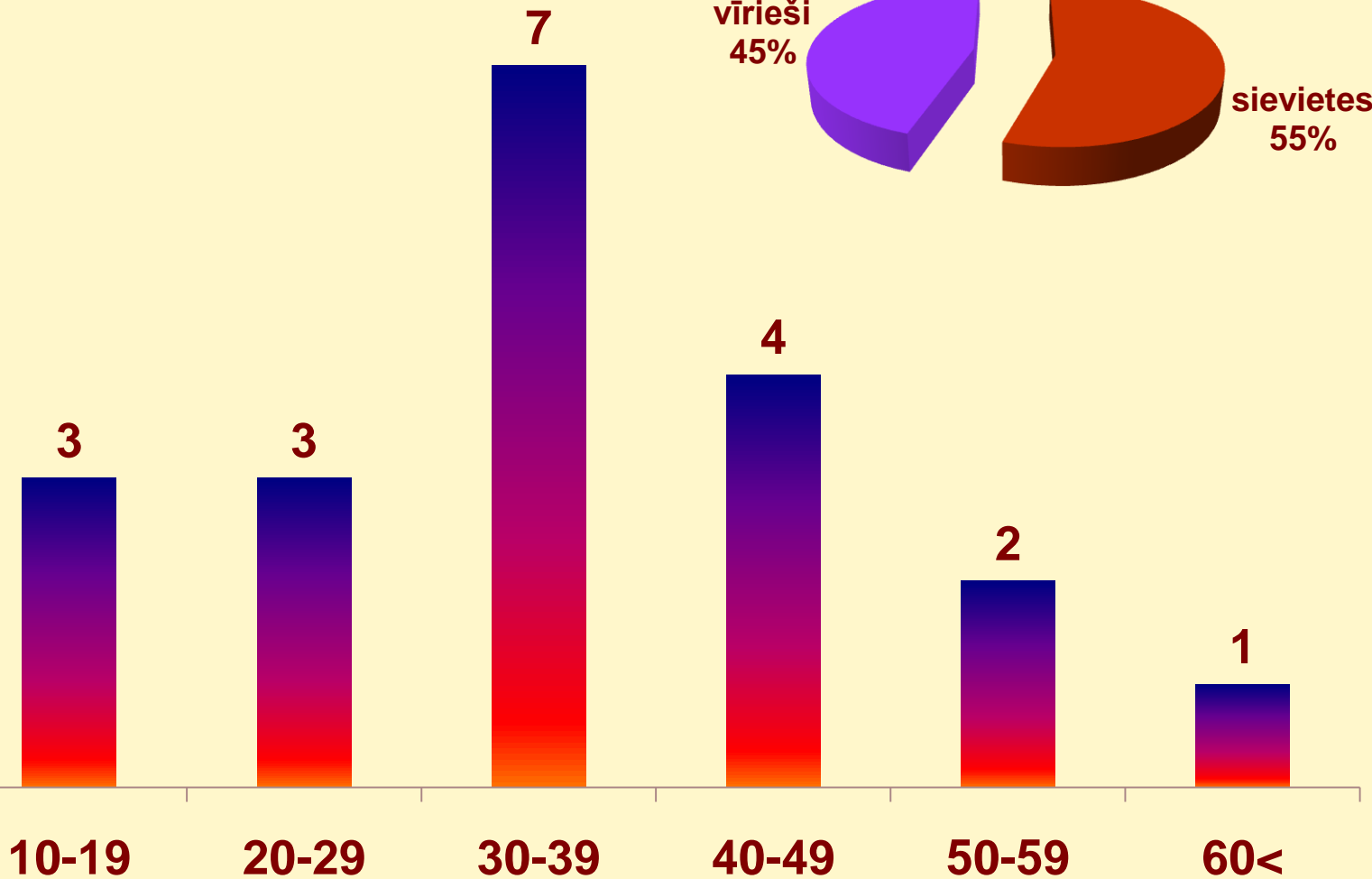
- 2005. gada I un III – 45 gadījumi, 3 uzliesmojumi; Rīgā >, Rīgas rajonā, Madonas rajonā;
- Sadarbībā ar PVD tika veikta uzliesmojumu izmeklēšana ar slimnieku aptaujās norādīto tirdzniecības vietu pārbaudi, tomēr pozitīvi paraugi netika konstatēti
- Secināts, ka varēja būt saistīts ar tirdzniecības vietu, kas pārdeva nezināmas izcelsmes laboratoriski nepārbaudītu cūkgaļu.

Trihinelozes gadījumi Latvijas rajonos 2000. – 2009.g.



Trihinelozes gadījumi, vecuma grupas 2007-2010 (līdz 04/10)

8
7
6
5
4
3
2
1
0



vīrieši
45%



sievietes
55%



Trihinelozes gadījumi 2007.g.

1	20.05.2007	Vīrietis	28 gadi	Rīga	Lietoti nezināmas izcelsmes cūkgaļas šašliki
2	11.05.2007	Vīrietis	21 gadi	Gulbenes rajons	Lietots mājās gatavots šašliks no nezināma medijuma gaļas
3	15.07.2007	Sieviete	37 gadi	Madona	Lietotas mājās gatavotas ceptas mežacūkas aknas
4	14.06.2007	Sieviete	39 gadi	Valmieras rajons	Lietota mājās gatavota cepta mežacūkas gaļa

Trihinelozes gadījumi 2008.g.

1	01.10.2008	Vīrietis	20 gadi	Ludzas rajons	Lietota mājās gatavota cepta mežacūkas gaļa; pārslimoja arī toksokariozi
2	28.09.2008	Sieviete	47 gadi	Liepājas rajons	Nav noskaidrots
3	10.06.2008	Vīrietis	36 gadi	Rīga	Mājās lietota jēla malta medijuma gaļa (saslimušais - mednieks)
4	10.04.2008	Sieviete	44 gadi	Ludzas rajons	Lietoja ceptu cūkgaļu (no savas saimniecības)

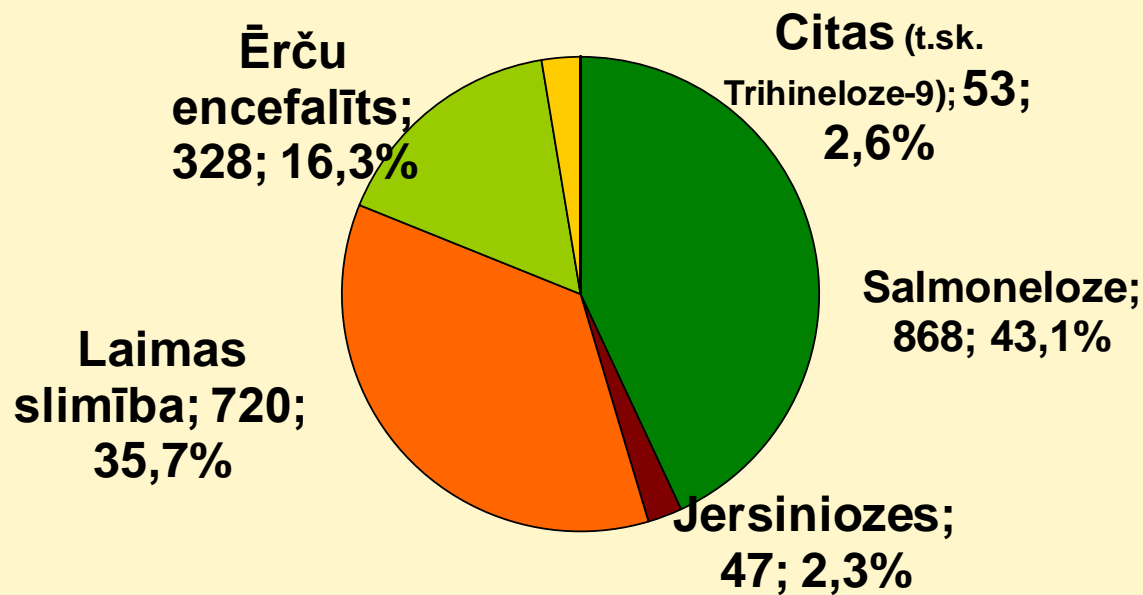
Trihinelozes gadījumi 2009.g.

1	25.05.2009	Sieviete	34 gadi	Rīgas rajons	Lietoja nepietiekami termiski apstrādātu pārtiku (gaļu)
2	08.06.2009	Vīrietis	14 gadi	Liepājas rajons	Lietota mājās gatavotu mežacūkas gaļu
3	15.05.2009	Vīrietis	30 gadi	Rīga	Lietota mājās gatavota gaļa (t.sk. cūkgaļa), pirkta Centrāltirgū
4	02.02.2009	Sieviete	17 gadi	Rīga	Nav noskaidrots
5	10.03.2009	Sieviete	47 gadi	Saldus rajons	Regulāri lietojusi mežacūkas gaļu, jo ģimenē mednieks
6	23.12.2008	Sieviete	59 gadi	Aļūksnes rajons (3 saistīti gadījumi)	Decembrī lietojuši mežacūkas gaļu, t.sk. jēlu
7	20.12.2008	Vīrietis	58 gadi	Aļūksnes rajons (3 saistīti gadījumi)	Decembrī lietojuši mežacūkas gaļu, t.sk. jēlu
8	20.12.2008	Vīrietis	35 gadi	Aļūksnes rajons (3 saistīti gadījumi)	Decembrī lietojuši mežacūkas gaļu, t.sk. jēlu
9	09.08.2009	Sieviete	11 gadi	Gulbenes rajons	Bieži lieto no paziņām iegūtu medījumu gaļu

Trihinelozes gadījumi 2010.g. (I-III)

1	26.01.2010	Sieviete	44 gadi	Alūksne	Mednieks, bieži lieto medijumu gaļu
2	19.02.2010	Sieviete	64 gadi	Ventspils	Gatavojot ēdienus, bieži nogaršoja malto cūkgaļu, t.sk. nezināmas izcelsmes (no laukiem)
3	08.02.2009	Vīrietis	39 gadi	Rīga	Pastāvīgi lieto mežacūkas gaļu

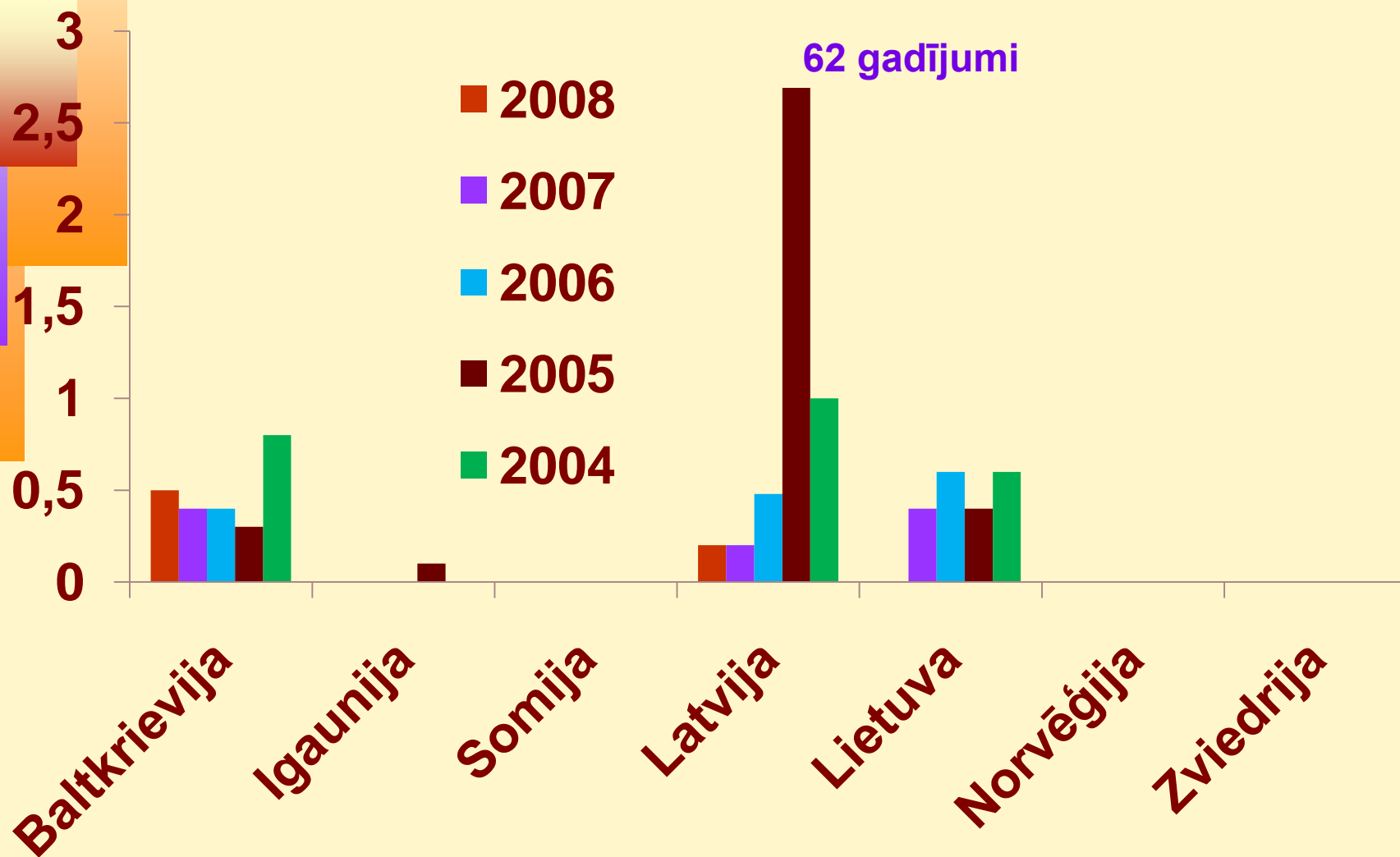
Zoonožu struktūra 2009.gadā



2009.g., n= 2016

Trihinelozes saslimstība kaimiņvalstīs

(gadījumu skaits uz 100 000 iedz., EpiNorth dati, www.epinorth.org)



Preventīvie pasākumi iedzīvotājiem

(CDC (ASV) ieteikumi)

- Cūkgaļas produktu kārtīga termiska apstrāde vismaz līdz to iekšējā temperatūra sasniedz 77°C;
- Cūkgaļas gabalu (līdz 15 cm) sasaldēšana 20 dienas - 15°C. Tomēr jāņem vērā, ka medījumu gaļas sasaldēšana var neiznīcināt kāpurus;
- Cūkām domātā pārtika arī kārtīgi termiski jāapstrādā;
- Nodrošināt, lai cūkas un citi mājdzīvnieki * netiktu pie žurku un citu dzīvnieku līķiem;
- Pirms gaļas malšanas kārtīgi iztīrīt tam paredzēto iekārtu;
- Jāievēro, ka gaļas sālīšana, žāvēšana, kūpināšana vai apstrāde mikroviļņu krāsnī pilnībā neiznīcina kāpurus.

Paldies par uzmanību!

