

## SVINJSKA TRAKULJA (*Taenia solium*) V ŽIVILIH

### Povzročitelj

Vmesni gostitelj trakulje je navadno svinja, zato jo imenujemo svinjska ali tudi ozka trakulja. Je manjša od goveje trakulje, v dolžino meri od 2,5 do 7 metrov. Razširjena je po vsem svetu, predvsem v deželah, kjer ljudje uživajo toplotno slabo obdelano svinjino.

### Tvegana živila

- svinjina;
- sadje, zelenjava;
- pitna voda.

### Prenos okužbe

Človek se okuži z uživanjem surovega ali toplotno ne dovolj obdelanega svinjskega mesa ali mesnega izdelka, ki je onesnažen z ikrami, tudi z zaužitjem jajčec trakulje s fekalno onesnaženo pitno vodo in živili (zelenjava, sadje). Lahko pride tudi do samookužbe z umazanimi rokami (fekalno – oralna okužba).

Ko človek zaužije onesnaženo hrano ali vodo, kjer so jajčeca trakulje, ta pridejo v prebavila. Želodčni encimi raztopijo plašč jajčec, sprostijo se ličinke (onkosfere s tremi pari kaveljčkov), ki prodirajo v črevesno steno, vdrejo v krvni obtok in pridejo s krvjo v mišice, očesno zrklo ali možgane. Po nekaj mesecih se ličinke razvijejo v ikre (cisticerke). Okužbo z jajčeci svinjske trakulje imenujemo cisticerkoza. V tem primeru bolezenske znake pri človeku povzročajo ličinke.

Ko svinja zaužije jajčeca trakulje, se sprostijo onkosfere, ki prodrejo črevesno steno in podobno kot pri okužbi človeka, pridejo s krvjo v vratno mišičje, medrebrno mišičje, jezik. Tu se ličinke razvijejo v ikre. Pri okužbi človeka z ikravim mesom se v tankem črevesju človeka razvije spolno zrela trakulja (redkeje dve ali več). Obolenje imenujemo teniaza. Bolezenske znake povzroča odrasel parazit.

**Slika 1: Glava (skoleks) svinjske trakulje s štirimi velikimi prisესki**



**Vir: Spletni atlas medicinske parazitologije**

Dokument:	SVINJSKA TRAKULJA ( <i>Tenia solium</i> ) V ŽIVILIH
Pripravil:	NIJZ - Center za zdravstveno ekologijo
	Verzija: 23.11.2022 Zamenja verzijo: 15.6.2015

### **Potek okužbe pri ljudeh**

Okužba lahko poteka brez ali z zelo hudimi kliničnimi znaki in simptomi.

Ličinke, ki se naselijo v mišicah in tam poapnijo, navadno ne delajo nobene škode. Nevarno pa je, če se te ličinke oz. ikre naselijo v možganih in očeh. Tam povzročajo napade, podobne epileptičnim in poškodbe na očeh. Cisticerkozo spremlja vnetje mišic, vročina in povišano število eozinofilcev v krvi.

### **Ranljive skupine**

Bolj ogroženi so tisti ljudje, ki uživajo nepregledano, surovo ali toplotno nezadostno obdelano svinjsko meso. Hujši potek bolezni je lahko pri osebah z motnjami v imunskem odzivu, starejših ljudeh, nosečnicah in otrocih.

### **Preprečevanje okužb z žvili**

Okužbo preprečimo z zadostno toplotno obdelavo mesa. Središčna temperatura svinjskega mesa med pripravo mora biti nad 68° C za 15 sekund<sup>1</sup>.

Skrbeti je treba za ustrezno higieno rok, umivanje rok po uporabi sanitarij, pred pripravo hrane, pred jedjo<sup>2</sup>.

Temeljito in sprotno čistimo delovne površine, pripomočke, pribor, posodo itd. Pri tem pazimo, da po čiščenju ne ostajajo vlažni oziroma, da se temeljito posušijo.

Pri pripravi in shranjevanju živil pazimo, da ne pride do navzkrižnega onesnaženja živil z mikroorganizmi. Kuhinjske deske, nože, ostale pripomočke uporabljamo ločeno za surova in že kuhana, gotova živila...<sup>3</sup>.

Zagotoviti je treba neoporečno pitno vodo.

Nabava svežega mesa naj poteka pri preverjenih dobaviteljih, ki imajo zagotovljeno sledljivost (meso s poreklom).

Pri zakolu je treba obvezno opraviti veterinarski pregled mesa.

Ljudi, okužene s trakuljo, je treba takoj zdraviti.

<sup>1</sup> Toplotna obdelava in pogrevanje živil: <http://www.nijz.si/brosura-higienska-priporocila-za-varnost-zivil-za-potrosnike>

<sup>2</sup> Pomen umivanja rok: <http://www.nijz.si/brosura-higienska-priporocila-za-varnost-zivil-za-potrosnike>

<sup>3</sup>... Navzkrižno onesnaženje živil z mikroorganizmi:

<http://www.nijz.si/navzkrizno-onesnazenje-zivil-z-mikroorganizmi>

Dokument:	SVINJSKA TRAKULJA ( <i>Tenia solium</i> ) V ŽIVILIH
Pripravil:	NIJZ - Center za zdravstveno ekologijo
	Verzija: 23.11.2022 Zamenja verzijo: 15.6.2015