

Triquinosis, el mal de los embutidos: cómo prevenirla

Fuente: Supercampo

Esta enfermedad se contrae por el consumo de carne de cerdo o jabalí cruda o mal cocida, chorizos secos y fiambres de origen desconocido. Cuáles son los síntomas.



El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) emitió un comunicado en el que recuerda que la **triquinosis** es una enfermedad producida por un parásito conocido como *Trichinella spp.* Es una zoonosis asociada, principalmente, al **consumo de carne de cerdo o de jabalí cruda o mal cocida. Las personas se enferman cuando comen carne cruda, chacinados o embutidos sin el control sanitario adecuado.**

Los cerdos pueden contraer la triquinosis cuando son criados en malas condiciones de higiene, con presencia de roedores y alimentados con basura o restos de comida no adecuada. Los cerdos parasitados no tienen síntomas y tampoco se alteran las características de su carne.

No existen vacunas ni tratamientos para realizar en el animal vivo, por lo tanto las medidas de prevención consisten en el **cuidado de la higiene durante la crianza y, fundamentalmente, en el control de la carne previo al consumo.**

Si realiza faena domiciliaria para autoconsumo, debe analizar en un laboratorio una muestra de carne antes de consumirla. Para descartar la presencia de la larva en la carne, se debe tomar un trozo de músculo (preferentemente entraña) y enviarlo al laboratorio para ser analizados con una técnica denominada Digestión Artificial, que detecta la presencia de larvas de *Trichinella spp.*

Además, deberá tener en cuenta que **la salazón, el ahumado y la cocción en microondas no son suficientes para matar las larvas del parásito.**

Es importante recalcar también que **el consumo de animales de caza como jabalíes o pumas representa un riesgo para la salud**, por tal motivo la carne debe ser analizada con la técnica de Digestión Artificial antes de ser consumida.

Para conocer dónde se encuentra el laboratorio más cercano puede dirigirse a su municipio o contactar a un veterinario.

Consejos

- Los cerdos deben ser criados en condiciones higiénicas, en corrales o instalaciones adecuadas, evitando la presencia de roedores. No deben ser alimentados con basura o desperdicios no tratados.
- Cuando se realiza la faena casera para autoconsumo, remita una muestra de entraña de cada cerdo para ser analizada antes de ser consumido el animal o elaborar productos.
- Consumir productos de origen porcino o de animales de caza (salames, bondiola, jamón, embutidos, etcétera) que hayan sido certificados por el Senasa u otros organismos provinciales o municipales.
- **No consumir productos de origen desconocido.**
- Aquellas personas que contraigan la enfermedad pueden presentar fiebre, dolores musculares, diarrea, vómitos, hinchazón de párpados, fotofobia y decaimiento similar al de la gripe.

– Si presenta alguno de estos síntomas y consumió recientemente carne de cerdo o alguno de los productos nombrados anteriormente, concurra rápidamente al centro de salud más cercano.

03 de noviembre de 2014