

## Cerdos y riesgos para la salud pública

Fuente: FAO

En la cadena de producción porcina hay una serie de riesgos para la salud humana que es preciso considerar. El estrecho contacto entre las personas y sus animales, inevitable en todos los sistemas de producción, ofrece la posibilidad a los agentes patógenos de pasar de los cerdos a los seres humanos y viceversa. Se debe prestar especial atención a los virus con potencial pandémico como la influenza A, los cuales, según ha quedado demostrado, usan al cerdo como un "recipiente mixto" del que pueden surgir nuevos recombinantes.

El uso generalizado de antibióticos, especialmente en el sector porcino comercial, crea problemas de residuos en los productos de carne de cerdo y causa preocupación por el consiguiente desarrollo de resistencia a los antibióticos.

El consumo de carne de cerdo no inocua conlleva una serie de riesgos. Enfermedades como la triquinosis y la cisticercosis suelen clasificarse como enfermedades "relacionadas con la pobreza", ya que son predominantes en los sistemas de producción porcina extensivos y de baja inversión, caracterizados por medidas de saneamiento e higiene deficitarias. La intoxicación alimentaria producida por *Escherichia coli* o *Salmonella spp.*, por ejemplo, no es exclusiva de ningún sistema de producción en concreto y es, en consecuencia, motivo de preocupación mundial. Es también objeto de preocupación la aparición de agentes patógenos de mayor virulencia, como algunas cepas de *Streptococcus suis*, que causan una enfermedad grave, e incluso letal, para los seres humanos.

A fin de reducir las amenazas para la salud derivadas del consumo de carne de cerdo, es preciso aplicar medidas en materia de inocuidad de los alimentos. A lo largo de toda la cadena de producción, desde la fabricación de piensos para cerdos hasta los procesos de sacrificio, elaboración y venta al por menor, hay puntos críticos de control que han de abordarse para lograr niveles aceptables de protección del consumidor. La reglamentación del proceso de sacrificio y la inspección obligatoria de la carne de cerdo antes de ponerla a disposición del público son medidas eficaces, aunque difíciles de implementar en los sistemas de producción porcina de subsistencia. Deben considerarse prioritarias la sensibilización y educación pública sobre los principales riesgos, así como la implementación de medidas sencillas para prevenir impactos negativos sobre la salud humana.