

La salazón, el ahumado y la desecación no son eficaces para su eliminación. Por ello jamones, salchichones, chorizos y otros productos curados elaborados con carne de jabalí o cerdo sin control veterinario son posibles transmisores de la enfermedad.

La congelación tampoco es un método seguro.

El cocinado debe alcanzar temperaturas altas (un mínimo de 71° C durante 1 minuto) en el centro de la pieza de carne. **Por ello la carne se ha de consumir bien cocinada.**

ACTUACIONES QUE REALIZA LA CONSEJERÍA DE SANIDAD

Entre las medidas que la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad lleva a cabo para reducir el riesgo por consumo de carne de jabalí destacan:

- Vigilancia de la triquina en carnes en todos los establecimientos en los que se obtenga carne de porcino, según establece el Plan Nacional de Contingencia frente a Triquina.
- Control de carnes sensibles a la infestación de triquina en autoconsumo (matanzas domiciliarias y caza).
- Realización, por Servicios Veterinarios Oficiales, de la inspección postmortem y análisis de detección de triquina de todos los animales que llegan a los establecimientos de manipulación de caza silvestre previa a su comercialización.

- Autorización de veterinarias/os actuantes que realicen la primera inspección en campo y análisis de detección de triquina en jabalíes destinados al autoconsumo.
- Autorización de veterinarias/os colaboradores para la realización de la inspección y detección de triquina en matanzas domiciliarias.
- Publicación anual, por resolución, de los Locales de inspección sanitaria autorizados para las piezas de caza mayor destinadas al autoconsumo.
- Elaboración de recomendaciones para el desarrollo de la campaña anual de matanzas domiciliarias.
- Adopción de las medidas establecidas en el Plan Nacional de Contingencia Frente a Triquina en casos positivos en animales o humanos (Red Nacional de Vigilancia).

Dirección General de Salud Pública

CONSEJERÍA DE SANIDAD



Castilla-La Mancha

CÓMO PREVENIR LA TRIQUINOSIS



Dirección General de Salud Pública

CONSEJERÍA DE SANIDAD



Castilla-La Mancha

¿Qué es la triquina?

La triquina o *Trichinella*, es un gusano parásito de cuerpo cilíndrico y delgado, de tamaño microscópico, que se aloja en el intestino y los músculos del ser humano y de otros vertebrados al consumir carne contaminada con larvas de este parásito enquistadas. Existen distintas especies, pero las más frecuentes en España son *Trichinella spiralis* y *Trichinella britovi*, pero en 2014 se detectó por primera vez la *Trichinella pseudospiralis*.

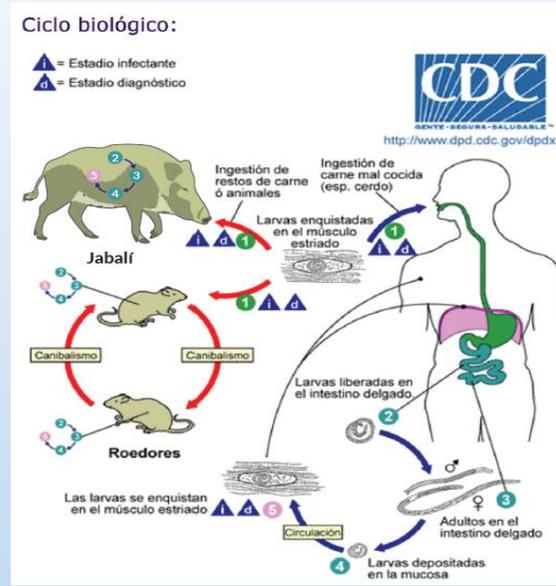
¿Qué es la triquinosis?

Una enfermedad parasitaria que afecta a los humanos y a numerosas especies hospedadoras, principalmente mamíferos silvestres y domésticos, jabalíes, cerdos o híbridos de los mismos producida por diversas especies del género *Trichinella*. En España es una **Enfermedad de Declaración Obligatoria**.

¿Cómo llega al hombre?

La principal fuente de infección para los humanos es la carne y los productos cárnicos, crudos o insuficientemente cocinados, procedentes de jabalí o cerdo infectado. Existen otros animales (perros, gatos, ratas, caballos, zorros, lobos, osos, etc.) que pueden actuar como reservorios de la enfermedad.

Ciclo Vital



Cuadro clínico

La infestación clínica es variable dependiendo de la sensibilidad del individuo y cantidad de larva ingerida.

La enfermedad consta de una primera fase gastrointestinal y de una segunda fase sistémica:

1. Síntomas gastrointestinales: vómitos, diarreas, náuseas, escalofríos y dolores abdominales. Suelen aparecer a los 3 o 5 días desde el consumo de la carne infectada. Esta fase puede ser muy leve y pasar desapercibida.

2. Síntomas sistémicos: dolor muscular, edema de los párpados superiores y fiebre. Suelen aparecer a partir de 8 o 15 días después de la ingestión de carne infectada.

El proceso se puede complicar con cuadros neurológicos y cardíacos, pudiendo llegar a producir la muerte.

¿Cómo podemos prevenirla?

Toda la carne para autoconsumo procedente de jabalí o de matanza domiciliaria de cerdo, se presentará a profesionales veterinaria/os autorizados para que realicen la inspección y análisis de la misma. Para dicho análisis el profesional deberá contar, en el caso de cerdos domésticos, de un mínimo de 100 gramos de carne, procedente del pilar de diafragma o maseteros y en el caso de jabalíes del diafragma, músculos de la pata delantera o lengua.

La carne no debe ser consumida hasta tener el **CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA** de cerdos en matanzas domiciliarias o de piezas de caza para autoconsumo resultado del análisis, firmado por el profesional.

La carne para comercialización se inspecciona y analiza por los Servicios Veterinarios Oficiales en los establecimientos de tratamiento de carne de caza.