

* Métodos como el curado, la desecación o el ahumado y el cocinado en microondas, no se consideran seguros para inactivar la triquina.

A fin de evitar la propagación del parásito, en caso de detectarse un caso positivo, esta carne debe ser destruida en un establecimiento autorizado para la gestión de subproductos de origen animal.

Actuaciones que realiza la Comunidad de Madrid en esta materia

La Dirección General de Ordenación e Inspección, a través de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria y los diferentes Centros de Salud Pública de Área, lleva a cabo medidas encaminadas a reducir el riesgo por consumo de carne de jabalí, de cerdo y caballo, que pasan por:

- * Presencia permanente de Veterinarios Oficiales en mataderos y salas de tratamiento de caza.
- * Autorización de Veterinarios Colaboradores para intervenir en matanzas domiciliarias de cerdos y en actividades cinegéticas. (1)
- * Autorización de la campaña anual de matanza domiciliaria de cerdos por términos municipales. (2)

(1) Más información en:

http://www.madrid.org/cs/Satellite?c=CM_Tramite_FA&cid=1142512557127&definicion=Autorizacion+Licencia+Permiso+Carne&idConsejeria=1109266187266&idListConsj=1109265444710&language=es&pagename=ComunidadMadrid/Estructura&sm=1109265843990&tipoServicio=CM_Tramite_FA

(2) Más información en:

http://www.madrid.org/cs/Satellite?c=CM_Tramite_FA&cid=1142512405842&definicion=Autorizacion+Licencia+Permiso+Carne&language=es&pagename=ComunidadMadrid%2FEstructura&pid=1109265444835&segmento=1&tipoServicio=CM_Tramite_FA

Normativa de aplicación

Reglamento (CE) 2075/2005, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne.

Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.

Orden 2139/1996, de 25 de septiembre, por la que se regula el control sanitario, transporte y comercialización de animales silvestres abatidos en cacerías y monterías.



¿SABIA QUE LA CARNE DE JABALÍ PUEDE PRODUCIR TRIQUINOSIS?



TRIQUINOSIS UN RIESGO FÁCIL DE PREVENIR



Dirección General
de Ordenación e Inspección

Comunidad de Madrid



Comunidad de Madrid
www.madrid.org



¿Qué es la triquina?

La triquina o trichinella, es un parásito nematodo (gusano), de tamaño microscópico, por lo que no es visible a simple vista.

Existen varias especies de triquina, dándose en España la *Trichinella spiralis* y la *Trichinella britovi*.

Se han descrito **dos ciclos** del parásito:

* **Ciclo silvestre:** La infección ocurre entre carnívoros salvajes que se alimentan de presas vivas o de cadáveres de animales, cuyas carnes están infestadas con larvas de *Trichinella*.

* **Ciclo doméstico:** El cerdo adquiere la infestación, principalmente, por la ingestión de ratas o animales domésticos muertos infestados, o que son alimentados con restos de comida que contienen carne parasitada.

¿Qué es la triquinosis?

Es la enfermedad producida por larvas enquistadas de parásitos del género *Trichinella*, que se produce por consumo de carne o productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados de especies de animales infestadas por este parásito, en concreto en España carnes de cerdo, jabalí o caballo, si bien en otros países se han descrito casos por consumo de carne de oso, foca o morsa.

¿Cómo llega la triquina al hombre?

La única forma de contraer el hombre la enfermedad, es por consumo de carne infestada.

El parásito adulto se localiza en el intestino delgado de mamíferos, aves o reptiles, pero las larvas se diseminan a través del torrente sanguíneo y se enquistan en la musculatura esquelética.

¿Cuáles son las manifestaciones clínicas de la triquinosis?

Los primeros síntomas, pueden aparecer entre los 3 y 5 días tras la ingestión.

Se presenta un cuadro de gastroenteritis con dolor abdominal, náuseas, vómitos y diarreas, así como la aparición repentina de molestias y dolores musculares, edema de los párpados superiores y fiebre.

En los cuadros más graves pueden aparecer complicaciones neurológicas y cardiológicas

Por ello, ante la aparición de los primeros síntomas y si se ha estado a expuesto a alguna fuente de contaminación es necesario acudir al médico.

¿Cómo podemos prevenirla?

La legislación sanitaria vigente, tanto a nivel europeo, nacional y autonómico, obliga que estas carnes sean sometidas a una investigación para detectar triquina.

Para ello, se presentará la carne procedente de jabalí o de matanza domiciliaria de cerdo, a **veterinarios autorizados** a tal fin, para que éstos realicen la inspección de la misma y una determinación analítica. Para este análisis, el veterinario deberá contar con un mínimo de 100 gramos de carne, procedente del diafragma, maséteros, lengua o músculos abdominales (en el caso de cerdos domésticos) y de músculos de la pata delantera, la lengua o del diafragma (en el caso de jabalíes). **Hasta que no se tenga el resultado del análisis, no debe ser consumida esta carne.**

De los sistemas de conservación de alimentos y de los tratamientos culinarios, sólo dos son eficaces para inactivar la triquina: el calor y el frío.

* El **cocinado** es eficaz cuando se alcanza un mínimo de 71° C durante un minuto en el centro de la pieza de carne.

* Respecto al **frío** para inactivar la triquina, se utilizan distintas combinaciones de tiempo y temperatura, dependiendo del grosor de la pieza y como referencia para carne de cerdo, ya que algunas especies de triquina que afectan a animales de caza y a los caballos son más resistentes a la congelación. Estas temperaturas, que están calculadas para congeladores industriales, y no son extrapolables a los congeladores domésticos, van desde los -15° C durante 20 días para carnes de un grosor inferior a 15 cm, hasta 30 días, para grosores de hasta 50 cm.