



Esta semana se ha iniciado la campaña de matanza domiciliaria de ganado porcino

---

## La Comunidad ofrece recomendaciones para el consumo seguro de carne de caza o matanza

- Recuerda que un veterinario autorizado debe inspeccionar la carne de jabalí y la de cerdo en matanza doméstica
- La Dirección General de Salud Pública ha autorizado a 66 veterinarios colaboradores a llevar a cabo el control sanitario de las piezas cazadas y las sacrificadas en domicilio

**7 de noviembre de 2015.-** La Comunidad de Madrid, a través de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, ofrece recomendaciones para garantizar el consumo seguro de la carne abatida en cazas o monterías, así como las piezas de matanzas domiciliarias, a través de la página web [www.madrid.org](http://www.madrid.org) y el Portal Salud. Además, ha elaborado un folleto informativo sobre garantía sanitaria de la carne de jabalí, igualmente disponible en internet.

Sanidad recuerda que es obligatorio que los animales silvestres abatidos en cacerías en la región, especialmente los jabalíes, así como los cerdos sacrificados en domicilio, cuenten con la inspección sanitaria del veterinario autorizado, para descartar la presencia de la triquina, el parásito que causa en las personas una enfermedad (la triquinosis), a veces grave.

Precisamente esta semana se ha iniciado la campaña de matanza domiciliaria de cerdos, que obliga a los ciudadanos que deseen realizar un sacrificio de cerdos en régimen de matanza domiciliaria a solicitar la autorización en el Ayuntamiento correspondiente, con un plazo de setenta y dos horas de antelación a la actividad de sacrificio.

Por su parte, la campaña de caza comenzó en la Comunidad de Madrid el pasado 9 de octubre, e igualmente incluye que un veterinario autorizado por la Consejería inspeccione, en el mismo lugar de la actividad cinegética, las canales de los animales y sus vísceras, y realice un examen de investigación de triquinas en los jabalíes. Este control se lleva a cabo en el lugar de la actividad cinegética



En la actual campaña, la Dirección General de Salud Pública ha autorizado a 66 veterinarios colaboradores para que lleven a cabo el control sanitario de las piezas cazadas y las sacrificadas en domicilio. La lista de los veterinarios colaboradores autorizados está disponible en [www.madrid.org](http://www.madrid.org).

Es importante recordar que está prohibida la venta de la carne de matanza domiciliaria a carnicerías, restaurantes y bares y, en general, la venta al público.

### PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES

Sanidad recuerda que, además de las inspecciones sanitarias, los ciudadanos pueden adoptar medidas para prevenir la triquinosis. Aconseja que se cocine la carne de cerdo, jabalí y sus derivados a una temperatura y por un tiempo suficiente para que todas las partes de la pieza lleguen a 71° C.

Si se opta por la congelación de la carne, hay que alcanzar una temperatura hasta -25°C, aunque la eliminación del parásito dependerá del tiempo de congelación y del grosor de la carne.

El consumo de carne contaminada con triquina puede provocar la enfermedad conocida como triquinosis, que se manifiesta con 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.

