

Para garantizar la seguridad en el consumo de carne procedente de monterías y otras modalidades de caza

La Comunidad inicia la campaña de control sanitario de los animales silvestres abatidos en caza

- Un total de 51 veterinarios autorizados por Salud Pública inspeccionarán las piezas abatidas

12 de octubre de 2019.- La Comunidad de Madrid ha iniciado esta semana la campaña de control sanitario de los animales silvestres abatidos en cacerías en la región, tras la apertura de la temporada habilitada para la caza el pasado 8 de octubre.

En la campaña cinegética 2019/20, la Consejería de Sanidad ha autorizado a 51 veterinarios colaboradores para que lleven a cabo el control sanitario de las piezas cazadas o abatidas que se destinan al autoconsumo o bien que se destinen a salas de tratamiento. La lista de los veterinarios colaboradores autorizados está disponible en www.comunidad.madrid.

La normativa actual, Orden 2139/1996, obliga a que el veterinario colaborador realice la inspección de la pieza abatida en el lugar donde se realice la caza e inmediatamente después de que finalice tal actividad cinegética. El organizador, propietario o sociedad que explote fincas o cotos para actividades cinegéticas está obligado a notificar, al menos con 72 horas de antelación, el lugar y fecha de la cacería, reflejando en dicha notificación al veterinario colaborador propuesto.

El control sanitario comprende la inspección de las canales de los animales y sus vísceras y, en el caso de los jabalíes, el examen de investigación de triquinas, con el fin de descartar la presencia de larvas de este parásito.

La Comunidad de Madrid recuerda que la normativa actual prohíbe la comercialización de piezas de carnes frescas y productos cárnicos procedentes de caza silvestre, excepto las carnes que son procesadas en un establecimiento de manipulación de caza autorizado.

Los controles sanitarios de los animales silvestres previenen enfermedades que se transmiten a las personas a través de carne contaminada con gérmenes, y fundamentalmente la triquina presente en especies como el jabalí o el cerdo.

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.

En la campaña 2018/19 los veterinarios colaboradores llevaron a cabo un total de 571 inspecciones: 354 de piezas de caza destinadas al autoconsumo del propio cazador, principalmente jabalíes, y 217 inspecciones de piezas destinadas a salas de tratamiento de caza para su comercialización, con predominio de perdiz, jabalí y ciervo. Del análisis efectuado, 137 piezas tuvieron que ser descartadas al no ser aptas para el consumo debido a la presencia de lesiones compatibles con enfermedades.