

Para garantizar la seguridad en el consumo y evitar enfermedades por contagio de gérmenes o parásitos

La Comunidad de Madrid inicia la campaña para el control sanitario de la carne de caza

- Coincidiendo con la apertura de la actividad cinegética, más de 50 veterinarios autorizados por Salud Pública se encargarán de este análisis
- En la temporada pasada se realizaron 434 inspecciones, en las que se descartaron 20 piezas

8 de octubre de 2024.- La Comunidad de Madrid inicia hoy la campaña de control sanitario de la carne de caza, coincidiendo con la apertura de la actividad cinegética. El objetivo es garantizar la seguridad y evitar las enfermedades que se puedan producir por el contagio de gérmenes o parásitos.

Esta labor comprende el estudio del cuerpo y de las vísceras y, en el caso de los jabalíes, el examen de triquinas para descartar la presencia de larvas de este parásito, que puede provocar triquinosis, y 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.

Para el periodo 2024/25, la Dirección General de Salud Pública ha autorizado a 54 veterinarios colaboradores para la inspección sanitaria de las piezas cazadas que se destinan al autoconsumo o están dirigidas a salas de tratamiento para su comercialización.

La normativa obliga a que estos profesionales realicen los análisis en el lugar donde se desarrolla la actividad cinegética e inmediatamente después de que acabe. Además, el organizador, propietario o sociedad que explote fincas o cotos para esos fines está obligado a notificar, al menos con 72 horas de antelación la ubicación y fecha de la cacería, reflejando en dicho aviso al inspector propuesto.

En la pasada campaña se completaron 434 exámenes: 251 de piezas de caza para autoconsumo, principalmente jabalíes, y 183 de ejemplares para su comercialización, con predominio de perdiz, jabalí y ciervo. De ellas, 20 tuvieron que ser descartadas por ser no aptas para el consumo, una de ellas por presencia de triquina y 19 por lesiones compatibles con tuberculosis.



Medios de Comunicación

La Consejería de Sanidad recuerda que la normativa actual prohíbe la comercialización de piezas de carnes frescas y productos cárnicos procedentes de caza silvestre, excepto las procesadas en un establecimiento de manipulación que cuente con los permisos legales.