

[Inicio](#) > Recomendaciones para prevenir la triquinosis

ZOONOSIS

Recomendaciones para prevenir la triquinosis

No adquiera carne de cerdo o de animales silvestres y productos elaborados con ella que carezcan de las etiquetas que aseguren su inocuidad.



Buenos Aires, 4 de septiembre de 2018 - Con el fin de prevenir la triquinosis, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) brinda a los consumidores de productos porcinos y sus derivados una serie de precauciones que deben tener en cuenta para prevenir el contagio de la enfermedad.

Las personas se contagian la triquinosis al consumir carne insuficientemente cocida o productos elaborados con carne de cerdo o de animales silvestres, como jabalíes y pumas, que contienen en sus músculos larvas de parásitos del género *Trichinella*.

En tal sentido, el Senasa recomienda a los consumidores que adquieran productos porcinos y chacinados en establecimientos habilitados y no en lugares informales en los que no se puede demostrar la inocuidad y la trazabilidad del producto a consumir.

También sugiere que no adquieran productos porcinos y silvestres que carezcan de una etiqueta que certifique su origen, porque de esa forma no es posible saber si han sido sometidos a la prueba diagnóstica contra la enfermedad.

La faena doméstica y la carneada de cerdos en el campo -hábitos difundidos en la población rural y periurbana- promueven la distribución y comercialización de productos porcinos elaborados de forma casera o artesanal. Como en este proceso se utilizan carnes sin cocción, los chacinados, embutidos y salazones resultantes pueden contener larvas de los parásitos que producen la enfermedad.

Una vez que ingresan al organismo de las personas, las larvas de *Trichinella spp.* pasan por el sistema digestivo y viajan por el sistema circulatorio hasta llegar a los músculos, donde se alojan.

Los principales síntomas de la triquinosis son: fiebre, diarrea, vómitos, hinchazón de párpados, fotofobia o decaimiento similar al de la gripe y dolores musculares; en casos severos, puede ocasionar la muerte.

Quienes produzcan y elaboren estos productos deben verificar que la carne sea apta para consumo humano. Para ello, deben remitir una muestra de carne (músculo diafragmático -entraña- de cada animal para que sea analizada en un laboratorio mediante la prueba de digestión artificial).

En el hogar también se debe ejercer la prevención: es importante cocinar correctamente la carne hasta que su interior pierda el color rosado para prevenir la transmisión de la enfermedad.

Debe tenerse en cuenta que la salazón, el ahumado y la cocción en microondas no matan al parásito que produce la triquinosis.

Tomar conciencia sobre la importancia de prevenir la triquinosis permitirá modificar ciertas prácticas culturales en el consumo de alimentos, promover una alimentación responsable, evitar riesgos y consumir alimentos seguros.

Si presenta algunos de los síntomas mencionados y consumió recientemente carne o subproductos derivados de cerdo o animales silvestres, concorra rápidamente al centro de salud más cercano.

Martes, Septiembre 4, 2018 - 12:35

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:

<http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/recomendaciones-para-prevenir-la-triquinosis-3>