

[Inicio](#) > Recomendaciones para evitar la triquinosis y su propagación

SANIDAD ANIMAL

Recomendaciones para evitar la triquinosis y su propagación

El Senasa recuerda a los productores y a los consumidores las precauciones que deben tenerse en cuenta.



Buenos Aires, 20 de abril de 2016 - La triquinosis es una zoonosis asociada principalmente al consumo de carne de cerdo cruda o mal cocida, así como también de chacinados, embutidos o salazones de origen desconocido o sin el control sanitario adecuado.

En tal sentido, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) recuerda a los productores y a los consumidores las precauciones que deben tenerse en cuenta para no contraer la enfermedad y para evitar su propagación.

La triquinosis es producida por un parásito conocido como *Trichinella spiralis*, el cual no da sintomatología en el cerdo ni altera las características organolépticas de la carne.

No existen vacunas ni tratamientos para realizar en el animal vivo, por lo que las medidas de prevención consisten, principalmente, en mantener la higiene durante el ciclo productivo, la realización de controles luego de la faena y al momento de la preparación previa al consumo.

Los cerdos pueden contraer la enfermedad cuando son criados o mantenidos en malas condiciones de higiene y alimentados con basura o restos de alimentos que no han sido sometidos al tratamiento térmico necesario para matar al parásito.

Por lo tanto, el Senasa recuerda a los productores la importancia de respetar las normas sanitarias establecidas para la tenencia y cría de cerdos, alimentarlos adecuadamente, mantener la higiene,

evitar la presencia de basurales cerca del establecimiento y realizar un estricto control de roedores.

El Programa de Control y Erradicación de la Triquinosis Porcina en la República Argentina establece, entre otros puntos, la obligatoriedad de analizar por medio de una técnica denominada Digestión Artificial una muestra de carne de cada porcino faenado con el fin de detectar la presencia de *Trichinella* spp.

Si el resultado es negativo, esa carne puede ser liberada a consumo, de lo contrario, la misma es destruida y el Senasa inicia acciones tendientes a encontrar el origen del resultado positivo. Posteriormente, el establecimiento es cerrado por el tiempo que las autoridades sanitarias consideren necesario para su saneamiento.

En algunas zonas la faena casera es una práctica común. De realizar la misma, es importante recordar que se debe enviar a analizar una porción de entraña de cada cerdo faenado, a fin de realizar el análisis correspondiente, antes de consumirlo o procesarlo. En ese sentido, se debe consultar a un veterinario de la zona para obtener información sobre dónde remitir las muestras para realizar dicho análisis.

Consejos al consumidor

Las personas corren el riesgo de enfermarse al consumir carne de cerdo cruda o mal cocida, o subproductos realizados con ella (chacinados, salazones, embutidos) que no cuenten con la certificación sanitaria correspondiente.

Al enfermarse, pueden presentar fiebre, dolores musculares, diarrea, vómitos, hinchazón de párpados, fotofobia o decaimiento similar al de la gripe, pudiendo, en algunos casos, llegar a ser fatal.

Si presenta alguno de estos síntomas y consumió recientemente carne de cerdo o alguno de los productos nombrados anteriormente, concurra rápidamente al centro de salud más cercano.

Miércoles, Abril 20, 2016 - 19:41

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-evitar-la-triquinosis-y-su-propagacion-0>