ANÁLISIS PARA LA DETECCIÓN DE TRIQUINAS:

- Si en tu comunidad autónoma existe normativa específica, se debe tener en cuenta para realizar el análisis.
- **El método de detección de referencia es la digestión de muestras colectivas con agitador magnético.**
- **El método de compresión (triquinoscopio) no está autorizado** (tiene una baja sensibilidad y *Trichinella pseudoespiralis* no se detecta por este método).

Para evitar la propagación del parásito, en caso de detectarse un caso positivo la carne debe destruirse de conformidad con la normativa sobre subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.

REAL FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE CAZA

agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

NIPO: 069-20-004-1

TRIQUINOSIS EN CARNE DE JABALÍ PARA AUTOCONSUMO

INFORMACIÓN PARA CAZADORES

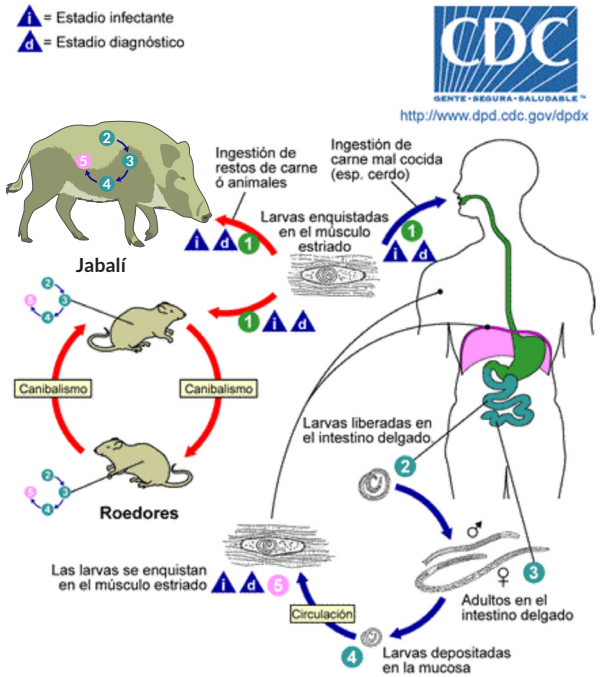
Para más información:

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE CONSUMO
agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

¿QUÉ ES LA TRIQUINOSIS O TRIQUINELOSIS?

Es una enfermedad parasitaria que afecta a los humanos y a numerosas especies hospedadoras, principalmente mamíferos silvestres y domésticos (jabalíes, cerdos domésticos, cerdos asilvestrados o híbridos), producida por diversas especies del género *Trichinella* (triquina). En España, **es una enfermedad de declaración obligatoria** y las especies habitualmente identificadas son *T. spiralis* y *T. britovi*. Además, se ha detectado *T. pseudoespiralis*.

Ciclo biológico:



Adaptado a partir del esquema del CDC. Centro para el control y prevención de enfermedades https://www.cdc.gov/

¿CÓMO SE CONTRAE?

La principal fuente de infección para los humanos es la carne y los productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados procedentes de jabalí o cerdo con triquina.

CUADRO CLÍNICO

La manifestación clínica en los humanos es muy variable, dependiendo de la sensibilidad del individuo, de su estado inmunitario y de la cantidad de larvas de triquina ingeridas. Puede manifestarse como una enfermedad asintomática hasta provocar cuadros severos, con síntomas como dolor de cabeza, párpados hinchados, fiebre, sudoración profusa, dolores musculares, diarrea, cansancio y postración, pudiendo llegar a producir la muerte.

¿CÓMO SE PREVIENE LA ENFERMEDAD?

Todos los jabalíes destinados al autoconsumo deben someterse a un análisis para la detección de triquinas, obligatorio legalmente. La carne no debe ser consumida hasta contar con el resultado del análisis.

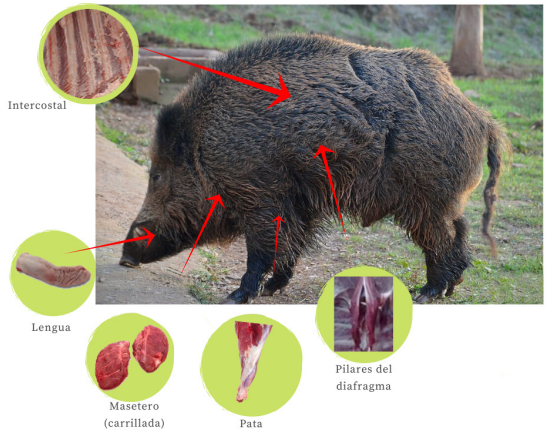
La carne de los cerdos sacrificados en matadero y de los jabalíes comercializada a través de salas de tratamiento se analiza sistemáticamente para comprobar que no presenta triquina.

La salazón, el ahumado y la desecación no son eficaces para su eliminación. Por ello, los jamones, los salchichones y otros productos curados elaborados con carne de jabalí o cerdo sin control veterinario son posibles transmisores de esta enfermedad, si el animal estaba parasitado.

La congelación de la carne de jabalíes tampoco es un método seguro.

Se recomienda consumir la carne de jabalí bien cocinada.

Triquina en jabalíes: la prevención es la mejor solución



TOMA DE MUESTRAS

En el caso de que en tu comunidad autónoma se permita la toma de muestras a los cazadores (consulta a tu Federación de Caza autonómica) se deben tener en cuenta algunos aspectos importantes:

- Cantidad mínima de muestra: 150 gramos de carne por jabalí, limpia de grasa y envolturas musculares.
- Zona anatómica. Las localizaciones de elección son las siguientes*:
  - Diafragma (es la tela muscular que separa la cavidad torácica y abdominal) que debe contener los "pilares del diafragma", tiras musculares de elección para el diagnóstico.
  - Lengua.
  - Pata delantera.
  - Músculos intercostales.
  - Músculos maseteros.
- Es imprescindible la trazabilidad de la muestra:
  - Nunca se deben mezclar muestras de varios jabalíes.
  - Se debe relacionar perfectamente cada muestra con el animal del que procede.
  - Se debe identificar adecuadamente el coto donde se ha cazado el animal y la fecha de caza.

*Debe consultarse la normativa específica de la comunidad autónoma.