

## **TRIQUINOSIS: NUEVOS CASOS**

**Tras la detección de dos nuevos casos de triquinosis en la provincia, y a pocas semanas del inicio del período crítico de la enfermedad, especialistas del Ministerio de Salud provincial pidieron extremar las medidas de prevención al consumir chacinados y embutidos de cerdo.**

**En lo que va del año se notificaron dos casos de triquinosis: uno en La Plata y otro en Quilmes.**

**Si bien el mayor número de casos se registra en invierno, los expertos advirtieron que los riesgos de contraer la enfermedad aumentarán en las próximas semanas con la llegada de los primeros fríos del año.**

**La triquinosis es una enfermedad endémica en zonas rurales de la provincia que se adquiere por el consumo de carne de cerdo infectada con el parásito *triquinella spiralis*.**

**“El aumento fuerte de los casos se registra en invierno, porque el frío genera las condiciones ideales para la faena casera de cerdos debido a que no se necesita de una cámara frigorífica para preservar los alimentos. La triquinosis se contrae principalmente por el consumo de carne de cerdo mal cocida y la ingesta de chacinados y embutidos caseros elaborados con esa carne que no cumplen los controles sanitarios.**

**Es importante asegurarse de que todo producto esté debidamente identificado con rótulo ya que esto indica que el animal se faenó en un frigorífico autorizado y que no tenía triquinosis.**

**Si bien en los últimos dos años el número de casos se ha mantenido estable en la provincia (128 en 2007 y 129 en 2008) la**

**triquinosis, que se manifiesta en forma de brotes epidémicos, es un riesgo latente.**

**Según datos de Epidemiología, durante 2008 el 40 por ciento de los casos se originó por la ingesta de chorizos caseros; el 12 por ciento comió panceta, y más atrás se ubicaron la bondiola y el jamón.**

### **ACCIONES PREVENTIVAS**

**-Cuando se consume carne fresca se debe cocinar hasta que desaparezca el color rosado (más de 65°C).**

**-Los chacinados de procedencia casera no debe consumirse a menos que se tenga certeza de que el cerdo ha sido analizado. Es mas seguro consumir productos elaborados en establecimientos industriales controlados.**

**-Verificar el rótulo o etiqueta de fabricación en todos los subproductos de cerdo que se adquieran.**

**-No se deben tirar los restos de los alimentos que puedan estar contaminados, ya que son fundamentales para realizar el diagnóstico.**

**Dpto. Cereales y Calidad. H.Yrigoyen 931-**

**Tel: 02317-430388/425507/422305. 9 de Julio –Bs As**