

La triquinosis es una enfermedad parasitaria que se contagia al consumir carne de cerdo infectada.

Las triquinas son parásitos en forma de gusano, que no se observan a simple vista y se alojan en la carne de los cerdos. La carne de cerdo para consumo debe estar cocida hasta que desaparezca el color rosado, es decir que no quede "jugosa".

Sólo se deben comprar chacinados (salamines, chorizos, bondiolas, jamón o panceta) que se encuentren identificados con su correspondiente etiqueta en la que conste el responsable de su fabricación.

Hay que tener en cuenta que el secado, salado o ahumado de la carne de cerdo o de los productos porcinos no matan al parásito.



Si sos fabricante de facturas de cerdo, como salamines caseros o jamón crudo, bondiola o panceta, te recordamos que es necesario analizar la carne previamente por un profesional veterinario privado o por la municipalidad para certificar que no esté parasitada.

Las muestras a analizar deben ser extraídas de la parte carnosa de la entraña (diafragma), carne de la base de la lengua, de los músculos intercostales, y de la quijada (masetero).

Si criás cerdos, mantenelos en lugares limpios, sin ratas ni basura. Recordá que los cerdos con triquinosis no manifiestan síntomas de la enfermedad. Un veterinario indicará el tratamiento antiparasitario adecuado.

> Síntomas de triquinosis:

A los pocos días de haber consumido carne o facturas de cerdo caseras podés tener diarrea, vómitos, dolor de cabeza, hinchazón de párpados o dolores musculares.

> Como actuar:

Consultar con urgencia al médico.

No tirar los restos de los productos consumidos, deben ser entregados a Bromatología para ser sometidos a estudios y evitar que sean ingeridos por otras personas.

> Más información:

Departamento de Zoonosis 465 2510/18 · zoonosis@mardelplata.gob.ar

Departamento de Bromatología 499 7730/32 · bromatologia@mardelplata.gob.ar

Dirección de Protección Sanitaria 499 7728 · proteccionsanitaria@mardelplata.gob.ar

mardelplata.gob.ar/salud



