

En época de carneo, importantes recomendaciones para prevenir casos de Triquinosis

1 julio, 2024



La Municipalidad de Tunuyán a través de la Dirección de Inspección General sugiere una serie de recomendaciones para prevenir posibles casos de Triquinosis en nuestro departamento.

Frente a la aparición de casos de TRIQUINOSIS en la Provincia de Mendoza, se busca concientizar a la sociedad, con el objetivo de educar a los equipos de salud en la sospecha de la enfermedad y fortalecer la vigilancia epidemiológica.

La Triquinosis es una enfermedad producida por un parásito que afecta a los cerdos, animales que consumen carne cruda infectada y animales como: el jabalí y el puma. A su vez, si

el ser humano consume carne ya infectada este parásito se traslada al cuerpo produciendo diarrea acuosa, estado febril, hinchazón de los párpados superiores y fuertes dolores musculares.

La triquinosis es un evento de notificación obligatoria (ENO). La modalidad de notificación ante los agentes sanitarios es inmediata, individual y urgente ante la sospecha clínica (no esperar confirmación por laboratorio) ya que esto permite accionar las medidas sanitarias de prevención y control de manera oportuna y apropiada.

La modalidad de presentación de la triquinosis es: en forma de brotes en las personas y de focos en los porcinos, lo que, junto al carácter de emergencia parasitaria que tiene la enfermedad, se determina la toma medidas con la mayor urgencia posible.

El tratamiento inmediato de las personas expuestas, y el retiro de los alimentos posiblemente contaminados, disminuyen las formas graves de enfermedad y el riesgo a enfermar de la población general.

Desde la comuna se recomienda:

- Consumir carne de cerdo, jabalí u otros animales salvajes bien cocidas y que superen los 70 °C (deben presentar color blanco grisáceo y ausencia de jugos rosados).
- Los alimentos como jamón crudo, bondiola, chorizos secos, salames, panceta, deben ser de procedencia segura, dado que son productos que no se cocinan y están solamente deshidratados por el uso de SAL, la cual NO mata al parásito, se recuerda que la SAL no cocina, su función es solo deshidratar.
- Buscar el sello de SENASA y / o etiqueta que muestre la procedencia.

En referencia a zonas rurales y criaderos, la Dirección de Inspección General, recomienda:

Mantener el predio de los criaderos limpios y ordenados, evitar acumulación de chatarra y basura para que las plagas indeseables (roedores) no se sientan atraídos.

En caso de detectar roedores, tomar medidas urgentes para evitar la proliferación de estas en los criaderos.

Antes de realizar la faena de un animal (cerdo, jabalí o puma) o un carneo familiar para consumo propio, consultar al veterinario de la zona, acercarse a Inspección General del Municipio (Bromatología) y/o a la delegación más cercana de la Dirección Provincial de Ganadería, dónde realizar el análisis de triquinosis.

TRIQUINOSIS

¿Qué es?

Una enfermedad producida por un parásito que afecta a los cerdos, animales que consumen carne cruda infectada y animales como el jabalí y el puma.

¿Cómo se contagia entre animales?

Por el consumo de basura parasitada por ratas muertas, de carnes infectadas de descarte de mataderos y otros animales silvestres. El cerdo infectado no presenta síntomas.

¿Cómo se contagia la persona?

Con el consumo de:

- Carnes o chacinados infectados mal cocidos.
- Chacinados secos o salazones elaborados con carne infectada

provenientes de establecimientos no habilitados.

¿Qué síntomas se presentan?

- Diarrea acuosa.
- Estado febril.
- Hinchazón de los párpados superiores.
- Fuertes dolores musculares.
- Dolores oculares.
- Vómitos.