

Evaluación de cárneos domésticos y asesoramiento para evitar la triquinosis en Tupungato

30 junio, 2023



El Área de Bromatología dependiente de la Dirección de Fiscalización y Control gestiona análisis gratuitos en el laboratorio de procesamiento de pruebas del municipio, luego de las faenas domésticas; además brinda recomendaciones sobre el mantenimiento de la higiene en los espacios de crianza de los cerdos.

En relación a la época estacional en donde se ejecutan cárneos en los hogares, el Área bromatológica se encuentra a disposición de las familias del departamento que realicen dicha práctica, con el objetivo de hacer una evaluación del producto previo a la preparación y consumo de chacinados y/o embutidos.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) recomienda a los criadores de cerdos mantener el lugar en condiciones higiénico-sanitarias apropiadas, alimentar los animales adecuadamente y evitar que estén en contacto con la basura e ingieran desperdicios. Asimismo, resulta muy importante combatir la presencia de roedores, ya que son posibles portadores de la enfermedad y pueden transmitirla a los porcinos.

“La manera de prevenir esto sería que cada vez que vamos a faenar un animal se le haga una técnica de digestión artificial; el municipio ofrece ese servicio, realizar el análisis para faenas domésticas, cuando hay personas que crían animales y los quieren faenar lo tienen que informar de manera telefónica o dirigirse al Área para que vayamos nosotros al lugar a tomar la muestra, porque en realidad el parásito se aloja en distintos músculos más predominantemente, como es en la base del diafragma, en el músculo masetero y en los intercostales del animal. Entonces, si hay personas que no lo saben hacer, que no saben extraer la muestra, es preferible que vayamos nosotros los profesionales a extraerla y además también tenemos que tener en cuenta la conservación de la muestra que tiene que venir refrigerada”, explicó la Coordinadora de Bromatología, Carolina Manoni.

Solicitud del servicio de Bromatología

Quienes requieran el servicio de bromatología, deben contactar a la división con anticipación al día de carneo.

Pueden hacerlo de forma personal acudiendo a la oficina de Fiscalización, que funciona en el primer piso del edificio municipal (Av. Belgrano 348), con atención de lunes a viernes de 8 a 16h, sino podrán requerir la visita al domicilio comunicándose al **2622578427**.

Triquinosis

Es una enfermedad parasitaria causada por el consumo de carne

mal cocida que contiene nemátodos (larvas o gusanos inmaduros) de *Trichinella spiralis*.

Los derivados de animales carnívoros u omnívoros como cerdos, quirquinchos, pumas -y otras especies- deben considerarse como fuente potencial de la enfermedad.

Los cerdos parasitados no presentan signos clínicos ni su carne muestra cambios en su aspecto, color, olor o sabor, por lo que la triquinosis no puede evidenciarse a simple vista en el campo ni en los productos alimenticios derivados.

–**Síntomas**: Cuando una persona come carne de un animal infectado puede presentar diversos síntomas como, malestar abdominal, espasmos, diarrea, hinchazón facial alrededor de los ojos, fiebre, debilidad muscular y dolor (especialmente al respirar, masticar o al usar músculos largos).

–**Prevención**: El congelamiento de la carne de cerdo a una temperatura baja (5°F o -15°C o más frío) de 3 a 4 semanas mata el microorganismo. Métodos como ahumar, secar y salar la carne tampoco son confiables para matar los gusanos. Las carnes de cerdo y de animales salvajes deben cocinarse completamente. Fuente: Biblioteca Nacional de Medicina MedlinePlus.

Otra recomendación que expresó la licenciada fue, “Todos aquellos que vayan a elaborar conservas de origen cárnico - como por ejemplo chacinados, embutidos- lo que tienen que tener en cuenta es primero comprar un cerdo de procedencia conocida, que tenga el sello de inspección veterinaria, que es un sello de tinta color violeta, en donde indica que ha habido un veterinario responsable que ha realizado esta técnica de digestión sobre ese cerdo, de esa manera podemos asegurar de que el cerdo ha sido controlado, y que no está parasitado, que está libre de triquinosis. Si somos consumidores y vamos a comprar alguno de estos tipos de alimentos -ya sean chorizos secos, frescos o jamón crudo- lo que tenemos que tener en

cuenta es mirar el rótulo o troquel en donde indican todos los valores, el lugar donde fue elaborado, tiene que tener la razón social, el número de habilitación -RNP RNA- esto me da una pauta que el establecimiento está trabajando bien, bajo las normas que exige del Código Alimentario Argentino”.

Fuente: Área de Bromatología/ Dirección de Fiscalización y Control/ Municipio de Tupungato.