

La prevención es la mejor opción

Haga analizar toda carne de caza antes de consumirla o procesarla como chacinado. No abandone piezas de caza o restos de las mismas, ni las utilice como alimento de cerdos domésticos.

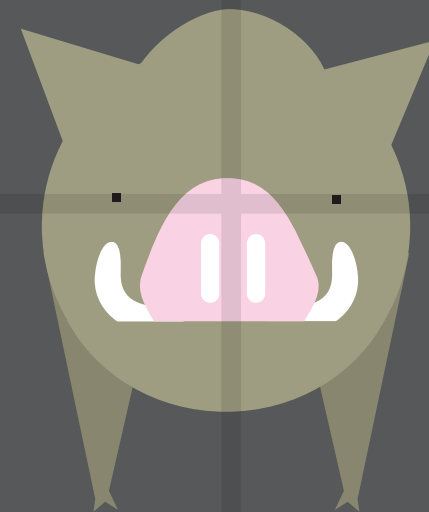
La cocción de la carne de animales cazados debe ser completa, no deje partes jugosas o crudas.

Consulte sobre dónde realizar el análisis de triquinosis con un veterinario, en la Municipalidad o en el Senasa.

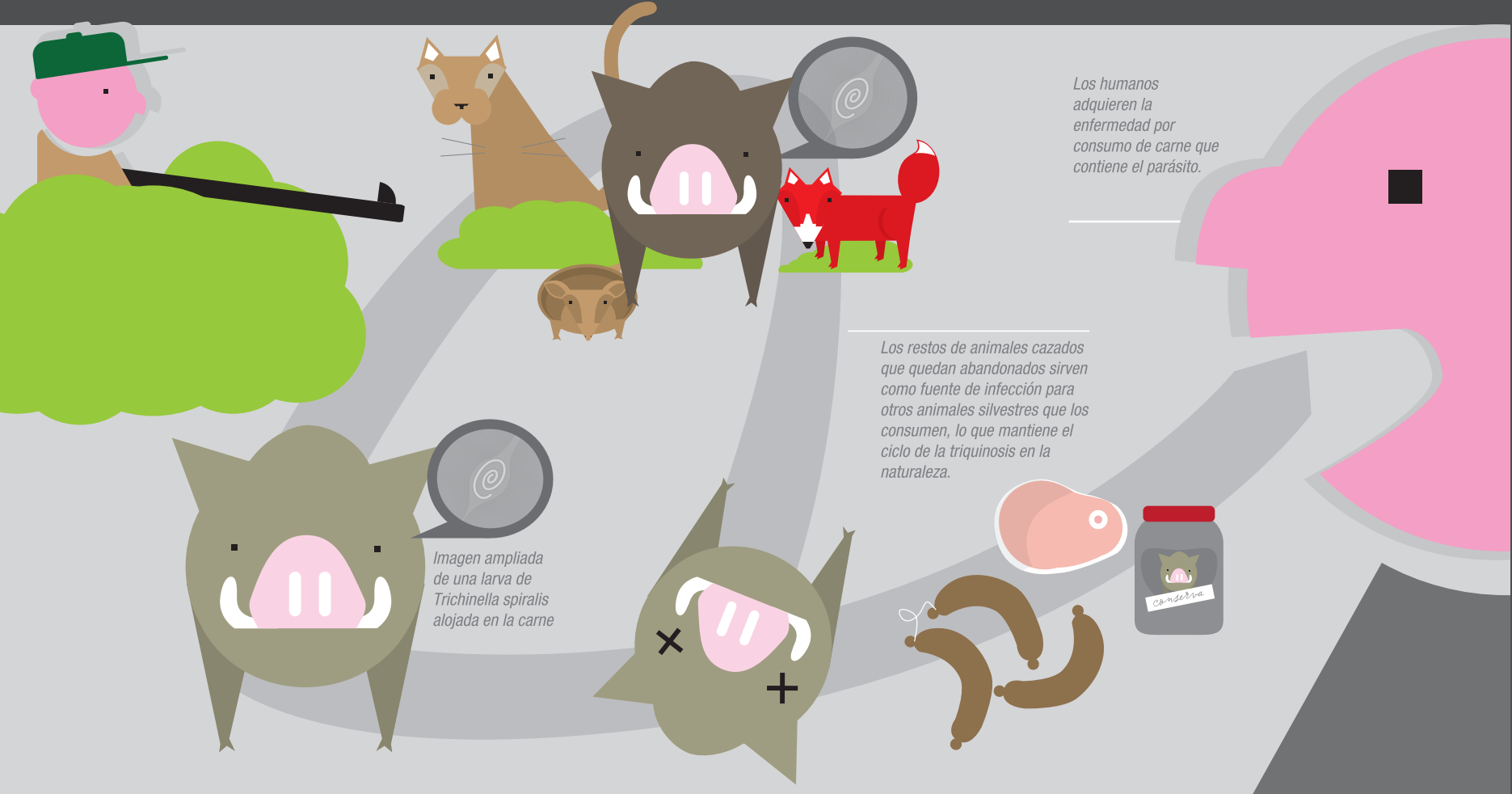


Av. Paseo colón 367 4º piso, Ciudad Autónoma de Benos Aires

TRIQUI NOSIS en jabalíes



Ciclo de la triquinosis en jabalíes



La triquinosis

La triquinosis es producida por el consumo de carnes que contengan parásitos del género *Trichinella spp.*

Las larvas de este parásito se alojan en los músculos de cualquier animal, incluyendo especies silvestres como el jabalí.

El consumo de animales silvestres implica un riesgo, ya que sus condiciones zoonositarias no están controladas.

TODA carne de caza que vaya a ser destinada a consumo, debe ser analizada, ya sea que la consuma el cazador, su familia u otras personas.

Cualquier corte de carne de jabalí u otras especies puede contener larvas de *Trichinella spp.*

Los chacinados que incluyan carne de jabalí en su composición, aún en poca cantidad, pueden producir esta enfermedad en los humanos.

Enfermedad en el humano

Cuando se consume carne con parásitos, los mismos se liberan en el estómago y migran hacia los músculos del cuerpo, incluyendo el corazón, donde se enquistan.

Desde que se consume la carne contaminada hasta que se inician los síntomas pueden pasar de 10 a 30 días.

Los signos son: fiebre, dolores musculares, diarrea, vómitos, hinchazón de párpados y picazón.

Si usted presenta estos signos luego de haber consumido carne de caza, asista rápidamente al centro de salud más cercano.

Cuanto más temprano se detecte la enfermedad, más rápido y efectivo será su tratamiento.

Medidas de prevención

No deje abandonada la pieza de caza, ya que el jabalí tiene hábitos caníbales, y el consumo de la carcasa por otros jabalíes aumenta la cantidad de animales enfermos.

No alimente cerdos domésticos con despojos sobrantes de la caza.
Solo consuma chacinados caseros que hayan sido analizados.
Consuma la carne de animales cazados BIEN COCIDA, sin partes rosas ni crudas en su interior.

El ahumado, la salazón, la refrigeración y la cocción en microondas no matan a las larvas.

Haga analizar toda carne de animales cazados a través del método de Digestión Artificial. Para este método se deben enviar al laboratorio 50 g de músculo (fragmento de 4 x 4 cm y 2 cm de espesor) (entraña, masetero o corvezuelo).

Consulte en la Municipalidad o con su veterinario de confianza sobre la posibilidad de realizar este diagnóstico.