

Alerta triquinosis: aumentan los casos en Santa Fe y Córdoba

15/07/2022



Autoridades de Seguridad Alimentaria alertaron hoy sobre un brote de triquinosis en las localidades de Wheelwright y Hugues, en el sur de Santa Fe, y en la localidad de Canals, en Córdoba, por lo que recomendaron a la población tener precaución en el consumo de cerdos y subproductos de este animal.

“Hasta el momento se encuentran identificadas en Wheelwright unas seis personas como casos sospechosos y dos personas confirmadas. Asimismo, se detectaron tres casos sospechosos más con residencia en la localidad de Hughes”, publicó en sus redes sociales el área de Seguridad Alimentaria de Villa Cañas (ASAM).

El Gobierno de Córdoba, en tanto, informó que se notificaron **12 casos de triquinosis en Canals**, por lo que transmitieron a los pobladores que si consumen cerdo o subproductos de este animal tengan «especial cuidado» y sigan «las recomendaciones médicas».

También desde la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria llamaron a «mantenerse alerta» a los pobladores aledañas a las

localidades con casos confirmados y sospechosos y remarcaron que, además de Wheelwright, las regionales de Firmat y Venado Tuerto están trabajando junto con referentes del Ministerio de la Producción y Senasa para el combate de la triquinosis.

La triquinosis es una enfermedad causada por el consumo de carne porcina que no alcanzó su punto de cocción correcta para ser ingerida, debido a que está contaminada por el parásito Trichinella Spiralis, según se informó.

Si bien es una enfermedad que se puede transitar de manera silenciosa, ya que en varios casos no presenta síntomas notorios, en otros pueden ocasionar fiebre, dolor de cabeza, vómitos y diarrea, dolor corporal y hinchazón en la zona ocular.

En ese sentido, voceros del Ministerio de Salud de Santa Fe apuntaron que para evitar contraer la triquinosis, se debe tener cuidado a la hora de comer carne, ya que para que esta sea consumida debe estar cocida correctamente.

En la misma línea, las fuentes aclararon que la salazón de la carne es necesaria pero no logra eliminar los parásitos que contiene el alimento.

Finalmente, desde el ministerio pidieron que quienes sospechen de haber consumido carne en mal estado, o noten la presencia de síntomas compatibles con la enfermedad, se dirijan al médico para realizar los controles pertinentes.

Fuente: Télam