

Triquinosis: recomiendan no consumir productos sin origen certificado

18/06/2020

El Senasa brindó una serie de consejos a consumidores de productos de chacinados con el objetivo de prevenir la triquinosis.

La entidad señaló que los consumidores de productos porcinos y derivados deben tener en cuenta una serie de precauciones para prevenir el contagio de la triquinosis, según el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa).

La triquinosis es una zoonosis parasitaria endémica en Argentina que fue diagnosticada por primera vez en el país en 1898. Las personas se enferman al consumir carne cruda o insuficientemente cocida o productos elaborados con carne de cerdo o de animales silvestres, principalmente jabalíes y pumas, que contienen en sus músculos larvas de parásitos del género *Trichinella*. Por eso, es también considerada una enfermedad transmitida por alimentos (ETA).

La faena doméstica y la carneada de cerdos en el campo –hábitos difundidos en la población rural y periurbana– promueven la distribución y comercialización de productos porcinos elaborados de forma casera o artesanal.

Una vez que las personas ingieren los productos infectados, las larvas se liberan en el estómago, continúan su ciclo en el intestino hasta reproducirse y las larvas que nacen migran por el torrente sanguíneo hacia los músculos, donde se alojan. Todo esto puede provocar fiebre, diarrea, hinchazón de párpados, vómitos, picazón en la piel, dolores y dificultades motrices.

Esta enfermedad tiene un fuerte impacto en la salud humana. El cuadro clínico es muy variable y puede ir desde una afección asintomática hasta una enfermedad mortal, dependiendo del

número de larvas ingeridas y del estado inmunológico del huésped.

Por tal motivo, el Senasa recomendó a los consumidores no adquirir productos porcinos o elaborados con carne de animales silvestres (principalmente de jabalíes y pumas) que carezcan de una etiqueta rotulada que certifique su origen, ya que no es posible saber si han sido sometidos a la prueba diagnóstica en un laboratorio.

En el mismo sentido, es importante que los consumidores solo adquieran chacinados en establecimientos habilitados y no en lugares informales en los que no se puede demostrar la inocuidad y la trazabilidad del producto adquirido.

La prevención también debe trasladarse hasta los hogares: es importante cocinar correctamente la carne hasta que su interior pierda el color rosado para evitar la transmisión de la enfermedad. Tomar conciencia sobre la importancia de prevenir la triquinosis contribuye a modificar ciertas prácticas culturales en la producción y consumo de alimentos, promover una alimentación responsable y evitar riesgos a la salud.