

LA TRIQUINOSIS

¿QUÉ ES LA TRIQUINOSIS?

Es una enfermedad causada por las larvas enquistadas de un gusano del género *Trichinella* del que existen varias especies. En Aragón se encuentran la *Trichinella spiralis* y la *Trichinella britovi*.

Se produce al consumir carne o productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados de animales infestados por la Triquina.

En Aragón, de forma esporádica se presentan brotes asociados al consumo de carne de jabalí.

¿QUÉ SÍNTOMAS PRODUCE?

Son variables en función del número de larvas ingeridas. A mayor consumo, mayor gravedad de los síntomas.

En general no se producen casos graves y la mayoría de las personas no presentan síntomas, pero en casos agudos con alta infestación algunas personas necesitan hospitalización y puede llegar a ser una enfermedad mortal.

Los primeros síntomas son gastrointestinales: náuseas, diarreas, vómitos, fatiga y dolor abdominal y pueden aparecer uno o dos días tras la infección.

Tras un periodo de dos a ocho semanas del consumo de la carne contaminada, se presentan la mayor parte de los síntomas: fiebre, dolores musculares, dolor de cabeza, edema de párpados y a veces, fotofobia. También aparecen escalofríos, dolores articulares, debilidad y postración.

Si la infección es muy grave, pueden aparecer síntomas respiratorios y neurológicos, problemas de coordinación de movimientos e insuficiencia cardíaca.

¿CÓMO SE TRANSMITE?

Los animales domésticos (cerdo, caballo, perro, gato) y silvestres (jabalí, zorro, lobo, rata,...) son reservorios del parásito y pueden vivir con quistes de triquina sin que les cause la muerte.

Los animales se contagian al comer carne de otros animales que están infectados.

Las personas se infectan a través del consumo de carne o productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados que proceden de animales infectados (jabalí o cerdo).

Tras la ingestión de carne con quistes de triquina, los ácidos del estómago disuelven la envoltura del quiste y se liberan las larvas de *Trichinella*. En el intestino delgado, tras 1 o 2 días estas larvas se convierten en adultas y ponen huevos que dan lugar a nuevas larvas inmaduras. A través de las arterias son transportadas hasta los músculos y dentro de ellos toman forma de espiral y se rodean de una cápsula formando un quiste.



Triquinas enquistadas en el músculo (fotografía tomada en el microscopio)

Los quistes no se aprecian a simple vista y resisten la salazón, el embutido y la desecación. Se destruyen por el calor y la congelación a muy baja temperatura durante largo tiempo.

El ciclo de transmisión se completa cuando se consume esta carne que contiene los quistes, por ello no hay transmisión de persona a persona.

¿CÚAL ES EL TRATAMIENTO?

Aunque no hay medicinas específicas para la destrucción de los quistes de triquina, existen tratamientos para la eliminación de las larvas en su fase intestinal y otros que se aplican según los síntomas

El tratamiento debe comenzar lo antes posible y su elección está en función del mayor o menor consumo que se haya realizado, de los síntomas y del grado de infestación de la carne.

¿ES FRECUENTE LA TRIQUINOSIS?

Aunque la tendencia es decreciente, en España se producen brotes todos los años. La mayoría son producidos por el consumo de carne o productos de jabalí y en algún caso aislado el origen es carne de cerdo sacrificado en matanza domiciliaria que han sido criados al aire libre.

En el año 2007 se declararon en España 7 brotes con 133 afectados. En Aragón, se declaró en enero de 2007 un brote causado por *Trichinella britovi* en embutido de jabalí con 9 afectados, uno de ellos de gravedad que necesitó hospitalización. Durante el año 2008 no se ha declarado ningún caso en Aragón.

Los brotes son de ámbito familiar y de carácter local, aunque actualmente por el aumento de movilidad de las personas se produce una mayor dispersión de los casos.

En la temporada de caza 2007-2008 se realizó en Aragón la investigación de triquina a 3.542 jabalíes, de los que 16 resultaron positivos.

¿CÓMO SE PUEDE PREVENIR LA ENFERMEDAD?

Consumiendo carne y productos cárnicos controlados sanitariamente que proceden de establecimientos autorizados en los que se realiza sistemáticamente la investigación de triquina en cerdos y caballos.

Aplicando tratamientos térmicos. El calor destruye las larvas, pero para garantizar su muerte es necesario cocer o asar la carne hasta que se alcancen en el interior de las piezas temperaturas como mínimo de 80 grados durante unos minutos.

La congelación a temperaturas muy bajas y durante mucho tiempo también destruyen las triquinas. Para piezas de grosor inferior a 15 cm es necesario mantenerlas como mínimo 30 días a $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$. o 10 días a $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$. Los trozos más gruesos necesitan más tiempo. Sin embargo, no se recomienda aplicar este método en los hogares porque varía mucho la destrucción en función del grosor de las piezas de carne y de los tipos de congeladores domésticos, de manera que no se tiene una garantía total de inactivación de las larvas.

Para prevenir la enfermedad en los cerdos se recomienda no alimentarlos con restos de carne cruda y mantener los establos libres de ratas.

¿QUÉ HAY QUE HACER EN LA MATANZA DOMICILIARIA DE CERDOS Y EN JABALÍES ABATIDOS EN CACERÍAS?

En los cerdos domésticos sacrificados en matanzas domiciliarias y en jabalíes abatidos en cacerías debe efectuarse obligatoriamente control veterinario y la **toma de muestras** para la investigación de triquina. El Departamento de Salud y Consumo del Gobierno de Aragón publica anualmente la Orden que regula la campaña de matanza domiciliaria de cerdos para las necesidades personales y de jabalíes abatidos en cacería destinados al consumo privado.

Los Veterinarios Oficiales y Veterinarios Colaboradores autorizados por las Subdirecciones de Salud Pública de Huesca, Teruel y Zaragoza son los encargados de realizar el control sanitario de cerdos y jabalíes.

El calendario y horarios para la organización y desarrollo de la campaña de sacrificio de cerdos se establecen de común acuerdo entre los Ayuntamientos y los Coordinadores de los Servicios Veterinarios Oficiales de las Zonas correspondientes.

El análisis de las muestras y el reconocimiento de la canal y vísceras pueden solicitarse junto con el justificante de pago de la tasa correspondiente a los Servicios Veterinarios Oficiales. También puede solicitarse a los Veterinarios Colaboradores autorizados por los Servicios Provinciales de Sanidad y Consumo de Huesca, Teruel y Zaragoza, cuyos honorarios profesionales serán los correspondientes al ejercicio libre de la profesión.

La información de las direcciones y teléfonos de las [Zonas Veterinarias](#) así como la relación de [Veterinarios colaboradores autorizados](#) y la ubicación y teléfonos de los laboratorios puede consultarse en esta página web. Telefónicamente les informarán de los horarios de recogida de muestras.

Es conveniente, aunque no obligatorio, que la inspección de la canal y las vísceras, así como la recogida de muestras para la investigación de triquina sea realizada por el Veterinario.

En el caso de jabalíes, si en la cacería se han abatido varios animales deben tomarse las muestras por separado e identificar al animal al que corresponden de forma clara. De esta forma, en caso de que el resultado fuera positivo a triquina se podría retirar rápidamente del consumo y eliminarse adecuadamente.

Las muestras deben ser tomadas en cantidad suficiente (150 g como mínimo) y deberán estar limpias de grasa y envolturas musculares.

Se recogerán de cada animal de diversas partes musculares (ver dibujo anexo al final del documento):

- En cerdos: Pilares del diafragma y maseteros.
- En jabalíes: Pilares del diafragma, maseteros y músculos de la extremidad delantera.

El Veterinario dividirá las muestras en dos porciones. La primera será utilizada en el análisis inicial y la segunda se recogerá en una bolsa identificada y precintada que se guardará en congelación durante 3 meses para realizar, en caso necesario, un segundo análisis.

No es conveniente fraccionar la canal ni efectuar el consumo de la carne hasta conocer los resultados negativos de los análisis.

En ningún caso la carne procedente de estos animales puede ser comercializada ni manipulada (troceada, picada, embutida) en establecimientos públicos.

ANEXO: LUGARES DE TOMA DE MUESTRAS

**TOMA DE MUESTRAS PARA
INVESTIGACIÓN DE TRIQUINAS**

CERDO: Diafragma, músculos intercostales y
músculos maseteros.

JABALÍ: Diafragma, músculos intercostales,
músculos maseteros y músculos de la extremidad
delantera.

Cantidad mínima de las muestras, limpias de
grasa y fascias: 150 g

