

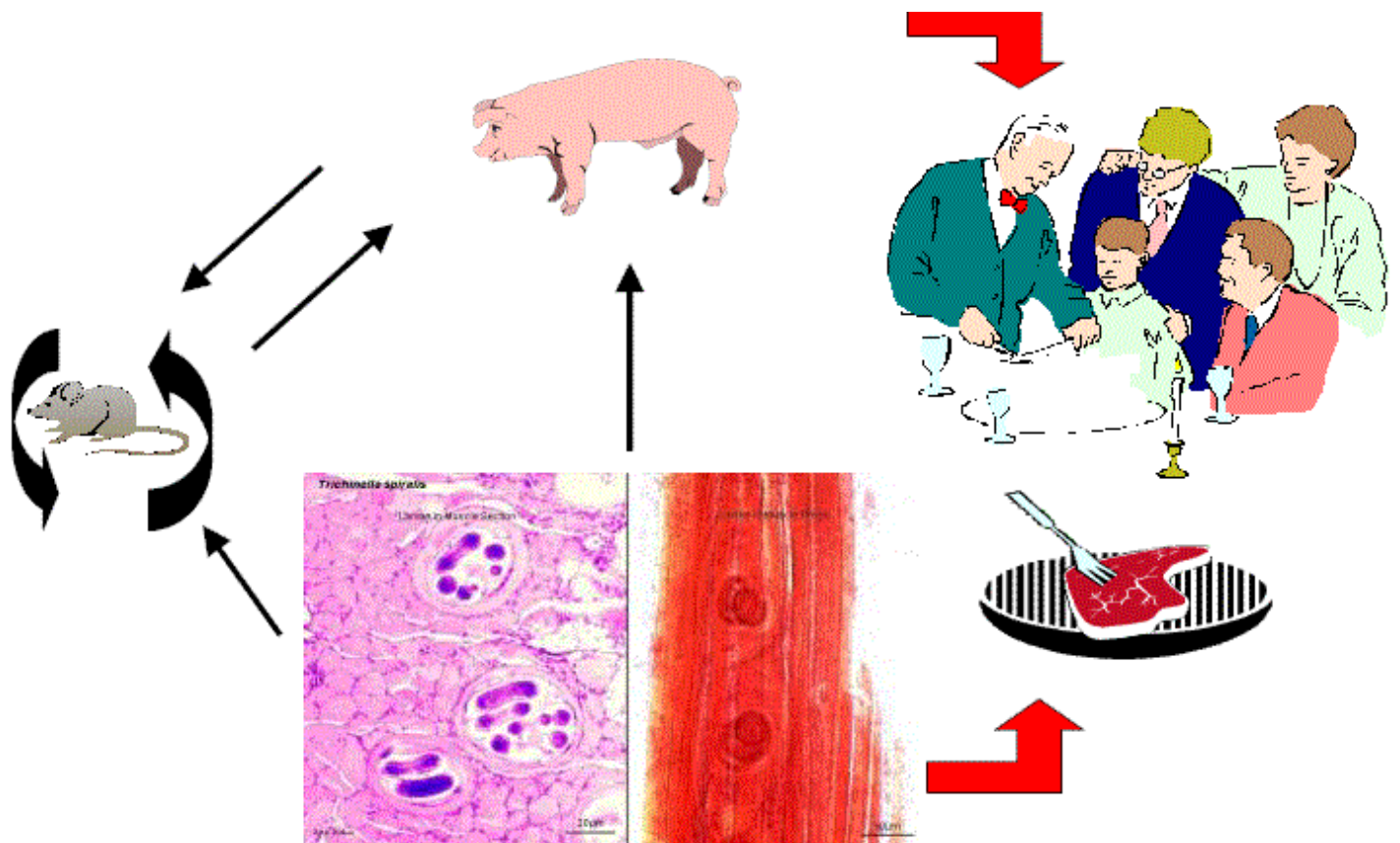


Bromatología y Veterinaria

Triquinosis El control evita la enfermedad

La triquinosis es una enfermedad producida por el parásito *trichinella spiralis*, que al ingresar en el organismo se aloja en los músculos. Si no es tratada en forma inmediata, puede provocar desórdenes gastrointestinales, dolores musculares, edemas faciales y hasta lesiones cardíacas.

En la Argentina, la principal fuente de infección es la carne de cerdo. Al ser un animal omnívoro, en muchos casos se los alimenta con residuos que contienen el parásito. Al consumirse la carne de cerdo cruda infectada, en chacinados y embutidos, o mal cocida la persona se enferma. De esta manera comienza la cadena de transmisión de la enfermedad. Nuestro problema es la alimentación con la carne de cerdos domésticos que no han pasado por una buena inspección veterinaria. Entonces, el cerdo parasitado ya en forma de alimentos crudos, como chorizos secos, por ejemplo, es lo que el hombre consume; ingiere el parásito y puede enfermar".



Una vez en el intestino, las larvas alcanzan el estado adulto, copulan y las hembras comienzan la puesta de larvas. Estas penetran en el torrente sanguíneo y se diseminan por todos los órganos y tejidos. Se localizan finalmente en los músculos del



Bromatología y Veterinaria

diafragma, de la masticación; de la lengua, la región lumbar, los intercostales, los párpados y los del ojo.

Esta enfermedad se manifiesta de manera endémica, y en forma de brote, ya que en el momento de consumir un producto, lo hacen varias personas en un mismo tiempo y lugar. Por lo general los brotes se producen en el invierno, ya que las bajas temperaturas favorecen la faena casera, debido a que no se necesita de una cámara frigorífica para preservar los alimentos. El grupo familiar o las personas que compran y consumen esos productos caseros, sin el control sanitario correspondiente, se enferman todos en un mismo momento, que puede ser entre quince días y un mes, y, generalmente, en un mismo lugar, que puede ser una localidad, o un partido".

Mediante al trabajo conjunto de los municipios y los ministerios de Salud, y Asuntos Agrarios de la provincia en las tareas de prevención, control y educación, se intenta reducir las cifras del contagio con triquinosis.

Los síntomas

Durante la primer semana posterior a la ingesta del alimento contaminado, la persona que contrajo triquinosis padece un desorden gastrointestinal severo que puede manifestarse con diarrea. Luego, a medida que va evolucionando la enfermedad, aparecen dolores musculares intensos y puede haber edema facial o hinchazón de párpados. La triquinosis también produce picos de temperatura y un estado de decaimiento similar al de la gripe.

Generalmente, los afectados padecen estos síntomas durante un mes o 45 días, ya que la enfermedad evoluciona por sí sola y es curable. La triquinosis se diagnostica a partir de algunos datos que surgen del análisis de una muestra de sangre del afectado. Este análisis permite detectar la presencia del parásito y así confirmar la infección.

Es fundamental que ante la presencia de algún síntoma, la persona acuda inmediatamente al médico o centro de salud más cercano para poder iniciar el tratamiento y así controlar la enfermedad rápidamente. El éxito en el tratamiento va a ser mayor en la medida que más temprano se lo aplique.

Consecuencias y tratamiento

La gravedad de la enfermedad va a depender de la ingesta, ya que cuanto más elevada es la carga parasitaria en el alimento que se consumió, más graves son los síntomas. En ocasiones pueden provocar alteraciones cardíacas e inclusive la muerte, aunque estos casos son excepcionales.

Para curar esta enfermedad el tratamiento consiste, para los períodos iniciales, en la toma de medicamentos antiparasitarios específicos que eliminan las larvas cuando están en la fase intestinal y de esta manera limitar la presentación de los síntomas.



Bromatología y Veterinaria

Eventualmente, si el médico lo dispone, el tratamiento se complementa síntomas y así aliviarlos.

Una tarea conjunta

Como la triquinosis es una zoonosis, hay que enfocar el problema desde el punto de vista veterinario y desde la salud pública, y es así como el ministerio de Salud realiza desde hace diez años un trabajo en conjunto con el de Asuntos Agrarios, en donde se vigila, en primera instancia, la aparición de la enfermedad para tratar de actuar inmediatamente en cada brote que se de en la provincia .

El ministerio de Asuntos Agrarios se encarga de los controles sobre los cerdos y productos derivados, penaliza a los criadores que no respetan los procedimientos, además de decomisar todos los cerdos para consumo humano.

Por su parte, el ministerio de Salud alerta a los hospitales o a las direcciones de salud municipales ante la presencia de algún caso y colabora en la investigación y tratamiento de brotes humanos. En este sentido, el ministerio realiza educación para la salud en escuelas y en las áreas sanitarias municipalidades.

A esta tarea conjunta, también se ha sumado el ministerio de Justicia, ya que en algunos brotes que hemos tenido, le derivamos al sistema judicial toda la información de quién violó las leyes que regulan el mercado de alimentos. De esa forma, aquel que cometió negligencia, provocando daño en la salud pública, es penalizado, incluso hasta con la cárcel.

Cómo se previene esta enfermedad

Existen tres etapas muy claras en la tarea de prevención que, según la cadena de transmisión del parásito (cerdo - hombre), son:

§ Crianza de cerdos: los cerdos deben ser criados en instalaciones adecuadas y sin contacto con basura, ya que en ella puede haber restos de alimentos que contengan las larvas que los puedan infectar. Por lo tanto, el cerdo que se cría para alimento humano debe ser bien alimentado. Es fundamental que no ingiera basura y que no conviva con ratas, debido a que son ellas las responsables, en muchos casos, de mantener la enfermedad en una región.

§ Faena de los cerdos: según lo establecido por ley, se exige un control de cada res faenada - ya sea a nivel comercial o familiar - para verificar que la carne no esté infectada con triquinosis. Es un análisis simple y de muy bajo costo , que permite que un veterinario y un laboratorio confirmen que ese animal no posee la infección. Si el análisis de la carne de cerdo determina la presencia de triquinosis en sus tejidos, se debe eliminar la res (que no es apta para consumo), según las instrucciones de la autoridad sanitaria. Este control es la única garantía para los consumidores.

§ Consumidores: hay que desconfiar sistemática y rutinariamente de lo rotulado como "casero", ya que al no haber un establecimiento elaborador, no se puede certificar que



Bromatología y Veterinaria

se hayan hecho los controles correspondientes. En este sentido, se recomienda no consumir los productos caseros a menos que se tenga certeza de que el cerdo ha sido analizado.

Hay que tener en cuenta que la salazón y el ahumado no mata al parásito que contagia la triquinosis. También se recomienda ingerir la carne de cerdo bien cocida, nunca jugosa. Se debe cocinar hasta que desaparezca el color rosado (más de 63° C). Es más seguro consumir productos elaborados en establecimientos industriales controlados, no sólo por la triquinosis, sino porque además pueden existir contaminaciones vinculadas a una mala elaboración, ruptura de la cadena de frío o haber utilizado aguas contaminadas en su proceso. Los productos deben poseer una etiqueta donde conste el número de certificado (sigla RPPA y/o RNPA), así como también un número del establecimiento elaborador otorgado por la autoridad sanitaria provincial y/o nacional (RPE y/o RNE). Además, contarán con el nombre y domicilio del responsable de su elaboración y debe figurar la fecha de elaboración y/o vencimiento.