

CÓRDOBA, 27 DE ABRIL DE 2012.-

**ALERTA ANTE BROTE DE TRIQUINOSIS
EN LA LOCALIDAD DE TICINO DEPARTAMENTO GRAL SAN MARTÍN**

El Ministerio de Salud de Córdoba, a través del Área de Epidemiología informa sobre la ocurrencia de un brote de triquinosis y advierte sobre los peligros de consumir o comprar carne de cerdo de dudosa procedencia o sin la inspección sanitaria correspondiente.

Hasta fecha, se notificaron 3 casos de personas con esta enfermedad, pertenecientes a la localidad de Ticino, departamento Gral San Martín, las cuales fueron atendidas en la ciudad de Villa María. De acuerdo con las investigaciones, por el momento, solo se pudo establecer como nexo común el consumo de salames y/o chorizos frescos adquiridos en la misma localidad.

La investigación y los controles pertinentes están siendo realizados en forma conjunta por profesionales dependientes del Área de Epidemiología del Ministerio de Salud de Córdoba, la Secretaría de Alimentos y Fiscalización del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Alimentos y el SENASA con colaboración de la Municipalidad de Ticino.

POR TAL MOTIVO SE RECUERDA A LA POBLACIÓN QUE:

La triquinosis es una enfermedad transmitida por la ingesta de carne de cerdo cruda o mal cocida, contaminada con el parásito *Trichinella spiralis*. Las manifestaciones clínicas son muy variables y pueden cursar como una infección inadvertida o presentar síntomas que, por lo general, comienzan con fiebre, dolor muscular intenso, dolor de cabeza y dolor e hinchazón alrededor de los ojos. También pueden aparecer signos gastrointestinales como diarrea y vómitos.

Los brotes de esta enfermedad se producen en su mayoría durante la época de bajas temperaturas debido a que no se necesita de una cámara frigorífica para preservar los alimentos. Los riesgos son mayores cuando la carne proviene de faenas caseras de mataderos clandestinos, ya que no cuentan con las normas indispensables de higiene e inspección sanitaria

Para prevenir esta enfermedad se recomienda:

- No consumir ni permitir el consumo de carnes crudas ni chacinados caseros que no hayan sido inspeccionados previamente a la elaboración.
- Verificar el rótulo o etiqueta de fabricación en todos los subproductos de cerdo que se adquieran. Deberá leerse claramente lo siguiente: Marca del producto; empresa responsable; número de habilitación nacional del establecimiento; fecha de elaboración y de vencimiento del producto; condición de mantenimiento en cuanto a temperaturas ambientales; y rótulo con la composición del producto.
- No consumir choripán en puestos no autorizados o no habilitados
- La salazón y el ahumado de las carnes no son suficientes para destruir los parásitos presentes.

Recordar: que la compra de Carne o sus derivados provenientes de establecimientos no autorizados esta totalmente prohibida, así como también la compra y venta de alimentos en forma ambulante .

Consultas:

Ministerio de Salud de Córdoba - Área de Epidemiología

Tel: (0351) 4341544/ 43 – Guardia: 153463803

Ministerio de Agricultura Ganadería y Alimentos – Secretaria de Alimentos.

Tel: (0351) 4342095/ 97