



es noticia...

El valor de nuestra salud

MARTA VIVAS MARTÍN
Veterinaria

Una matanza clandestina causa el mayor brote de Trichinellosis en España en siete años, esa fue la noticia que saltaba a los medios de comunicación y que la prensa publicó el pasado día 1 de mayo.

Diecisiete afectados, ocho enfermos diagnosticados en la provincia de Ciudad Real y el resto en Madrid (siete en Fuenlabrada, uno en Móstoles y el otro en la capital) tras el sacrificio sin el posterior control veterinario de un cerdo en Retuerta del Bullaque.

La sociedad en general se ha vuelto actualmente muy exigente a la hora de escoger los productos que compra, atiende a sus características organolépticas, seguridad alimentaria, y también a que su sistema de producción sea sostenible sin deterioro del medio, sin embargo todas estas exigencias se reducen cuando se trata de un

alimento "elaborado en casa". En el caso de las matanzas domiciliarias, las familias crían a uno o varios animales en su domicilio, les alimentan y aportan cuidados hasta el momento del sacrificio.

Parece extraño que a día de hoy, ocurra un brote de Trichinellosis por incumplimiento de una sencilla normativa que asegura el control veterinario de las carnes y por tanto que garantiza su aptitud/inocuidad para el consumo humano.

Pero, ¿Cuál es el valor de nuestra salud? ¿Por qué en algunas ocasiones la población es tan exigente y en otras tan irresponsable o inconsciente?

En la referida noticia, los enfermos resultantes fueron parientes y amigos de la familia que sacrificó al cerdo tras su crianza y que consumieron los embutidos elaborados con su carne.

Uno de los afectados requirió ingreso hospitalario y el resto precisó un tratamiento antiparasitario de urgencia, sin duda han sido consecuencias menores a lo observado en otros brotes de infección por *Trichinella*.

El Real Decreto 640/2006 establece que la autoridad competente podrá autorizar el sacrificio para consumo doméstico privado de animales domésticos de las especies porcina y equina, siempre que se sometan a un análisis de detección de triquina conforme a lo establecido en la normativa vigente. Las Comunidades Autónomas, en el ámbito de sus competencias, son las que establecen las condiciones en las que se debe realizar este tipo de sacrificio, en caso de autorizarlo.

La Junta de Castilla la Mancha obliga al cumplimiento del Decreto 117/94, de 25 de octubre, de Inspección Sanitaria de matanzas domiciliarias de cerdos. Según el cual dice textualmente en su artículo 2º, que "los Ayuntamientos conjuntamente con los veterinarios oficiales de Salud Pública, organizarán las campañas en cada una de las localidades de su municipio"

y en su artículo 3º sobre la obligación de la inspección indica que, “el propietario de los cerdos sacrificados en las matanzas domiciliarias queda obligado a solicitar la inspección sanitaria de los mismos”, de acuerdo a dicho Decreto. Además, “la inspección se realizará ante el veterinario oficial de Salud Pública de su localidad o ante un veterinario colaborador autorizado”. No obstante se destaca que la inspección postmortem es incompleta hasta que no se realice el reconocimiento mediante métodos autorizados de digestión artificial.

Por tanto, el caso de Retuerta muestra de manera clara el incumplimiento de la normativa, ya que ni se comunicó al Ayuntamiento ni a un veterinario. Pero, cuesta creer que este delito contra la Salud Pública sea por falta de conocimiento sobre la enfermedad, sobre la normativa a cumplir o por el ahorro de veinte o treinta euros del análisis pertinente, quizás desidia o quizás confianza en el “no pasa nada”. Ojalá el eco de esta importante y triste noticia que hace retroceder una década en la incidencia de la enfermedad en nuestro país sirva para que en aquellas poblaciones en las que se puedan producir matanzas clandestinas no vuelvan a ocurrir casos similares.

Pero ¿De qué manera se hubiera

evitado el brote? ¿Qué ocurre cuando aparece un positivo en la carne de cerdo en las matanzas domiciliarias?

El brote se puede evitar con la intervención de un profesional veterinario durante la matanza, quien velará por el buen hacer durante la misma y realizará el posterior análisis para descartar la presencia del parásito.

Se indica a continuación el protocolo de actuación tras la sospecha y/o identificación de triquina en animales domésticos y silvestres destinados al consumo humano o en personas del Plan Nacional de Contingencia frente a Triquina, según el cual, en el caso de detectarse un positivo, en primer lugar se comunicará al interesado para que colabore con los servicios oficiales en la localización, identificación y secuestro de todas las partes del animal o de los animales infestados, destinadas al consumo humano o animal, que contengan tejido muscular estriado.

Y además, se realizarán las siguientes actuaciones:

- Investigación del origen del animal.
- Acondicionamiento de muestras y remisión al Laboratorio Nacional de Referencia (LNR) para la identificación de la especie.
- Tratamiento del material relacionado con la toma de muestras y

análisis. Destrucción de la carne infestada.

- Activación del sistema de comunicación.

Es necesario que se disponga de algún mecanismo de compromiso por parte del interesado para que no se consuma la carne de estos animales hasta que se conozcan los resultados y que, en caso de distribuir la misma a otras personas, éstas estén informadas de dicho compromiso.

En nuestra región, para autorizar el sacrificio de cerdos para el consumo familiar y evitar la transmisión de enfermedades infecciosas o parasitarias existe una normativa que regula la autorización de sacrificio de cerdos para consumo familiar que es el Decreto 214/2000, de 10 de octubre, por el que se establecen las normas para el desarrollo de las campañas de sacrificio de cerdos para consumo familiar, modificado por el Decreto 14/2006, y también para evitar el sufrimiento innecesario de los animales antes de su sacrificio está el Decreto 193/2006, de 14 de Noviembre de protección animal en matanzas de animales de la especie porcina.

La campaña se desarrolla en el periodo comprendido entre el primer día de noviembre de cada año y el último de marzo del año siguiente. Entre los requisitos se destaca que el número de cerdos sacrificados sólo será el necesario para el consumo familiar y deberá ser previamente autorizado por el Alcalde, además queda prohibida la venta de los productos resultantes de la matanza, al igual que se prohíbe el destino de las canales, jamones, paletillas, embutidos, vísceras y cualquier producto de despiece para la venta al público.

No obstante, según los datos recabados desde la Dirección General de Salud Pública del Servicio Extremeño de Salud, desde la campaña 2000-2001 hasta la 2016-2017, el número de matanzas domiciliarias y el número



Quiste de *Trichinella spiralis*



sanidad y producción animal

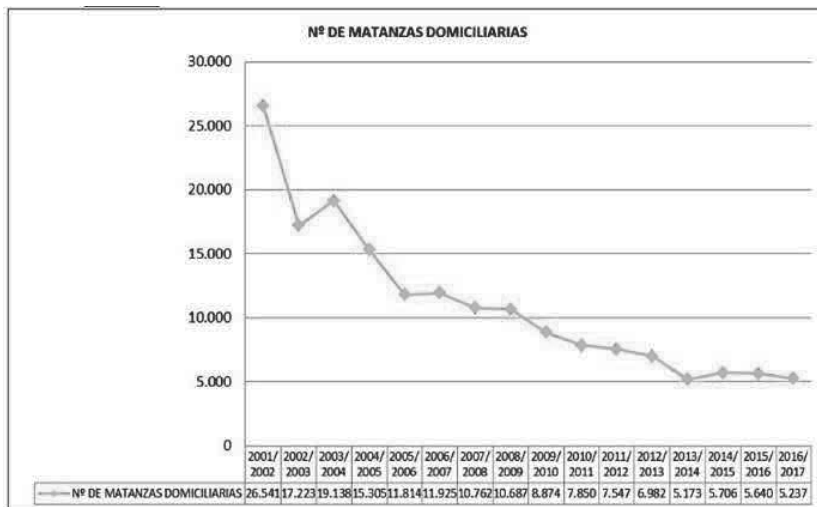


Gráfico 1. Evolución del número de campañas domiciliarias en Extremadura

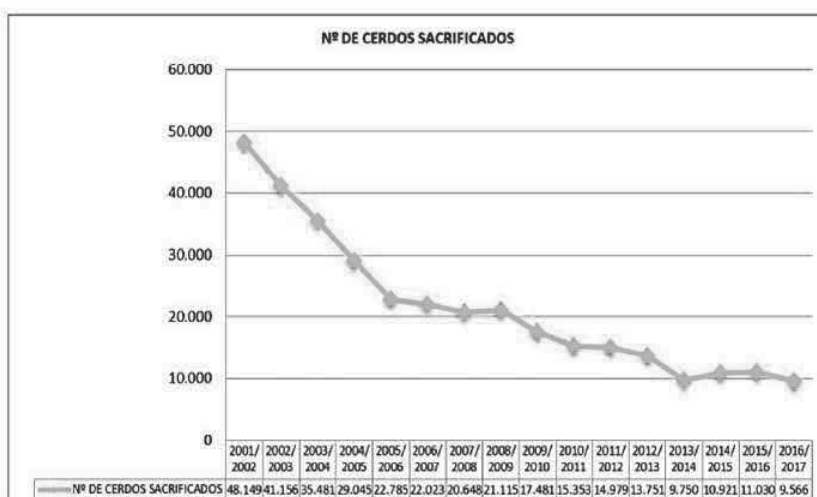
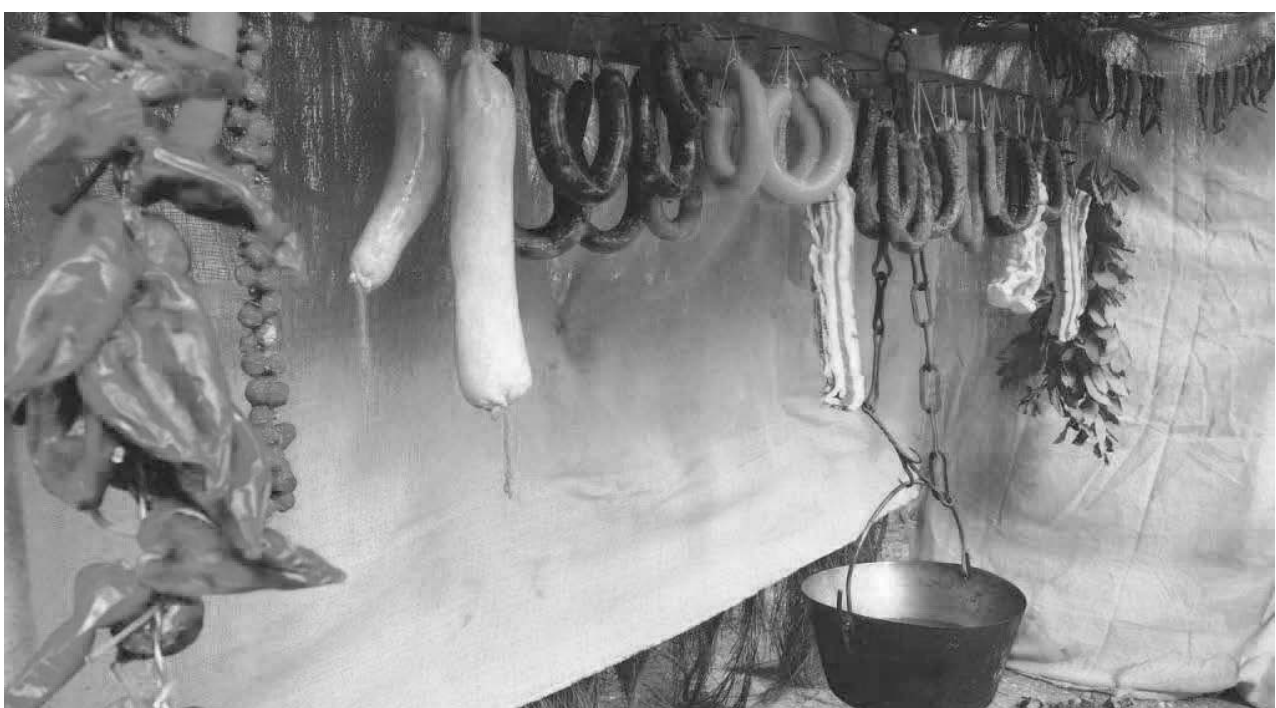


Gráfico 2. Evolución del número de cerdos sacrificados en Extremadura

ro de cerdos sacrificados en la región extremeña han descendido drásticamente, de 26541 (2000-2001) a 5237 (2016-2017) y 48149 (2000-2001) a 9566 (2016-2017), respectivamente. Este descenso está motivado, entre otros factores, por el cambio en los estilos de vida y hábitos alimenticios, y el no relevo generacional puesto que las matanzas se circunscriben casi a un ámbito rural cada vez más envejecido.

Cabe resaltar otro aspecto importante desde el punto legislativo en las matanzas domiciliarias de cerdos y es el respeto al bienestar animal. El sacrificio de cerdos en matanzas domiciliarias, de conformidad con el artículo 3 a) de la Ley 5/2002, de 23 de mayo, de Protección de los Animales en la Comunidad Autónoma de Extremadura, dice que “se efectuará de forma instantánea e indolora y siempre con aturdimiento o pérdida de consciencia previos, sin que puedan infligirse a los animales daños o someterlos a cualquier otra práctica que les puedan producir sufrimientos injustificados”. De este modo, el Ayuntamiento dentro de sus competencias, velará para que se cumplan las normas de bienestar animal, además, los veterinarios adscritos a la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de



inspección en materia de bienestar animal y los veterinarios oficiales de salud pública o el veterinario ajeno al servicio administrativo que intervinieran en la inspección sanitaria de los cerdos sacrificados, deberán poner formalmente en conocimiento de la Dirección General de Explotaciones Agrarias cuantas incidencias constaten sobre incumplimientos de las normas de bienestar animal en relación con dicha clase de matanzas o sacrificios de cerdos.

Para finalizar se recuerda que todo aquel propietario de los cerdos sacrificados en Extremadura solicitará al Ayuntamiento de su localidad, con antelación mínima de 72 horas, la autorización para el sacrificio y que en el caso de que no hacer uso de los veterinarios del Servicio Extremeño de Salud, se debe hacer constar en la solicitud, (Imagen 1), el Anexo I del Decreto 214/2000, el nombre del veterinario que realizará la inspección sanitaria así como su número de colegiado.

En este mismo caso el veterinario ajeno al SES realizará el reconocimiento de la aptitud para el consumo de la carne y queda obligado a presentar ante el Ayuntamiento como al Coordinador del Equipo de Atención Primaria de la Zona Básica de Salud en un plazo no superior a 72 horas, la declaración contemplada en el Anexo II del Decreto 214/2000 y a la expedición al interesado certificación oficial de la aptitud para el consumo de la carne. (Anexo III del Decreto 14/2006). (Imágenes 2 y 3).

Por su parte los veterinarios del SES realizarán las actuaciones de control sanitario y análisis pertinentes a fin de dictaminar la aptitud o no para el consumo de las carnes o despojos según el modelo del Anexo III del Decreto 14/2006. Propondrán el destino que debe darse a los residuos y subproductos no comestibles y comprobar su adecuada destrucción,



de forma tal que no puedan transmitir enfermedades y además remitirán una memoria de actividades adjuntando a la misma el modelo de informe normalizado según el Anexo

IV del Decreto 14/2006, que deberá enviarse antes del último día del mes de abril de cada año, a la Gerencia del Área a través de la Dirección de Salud correspondiente. (Anexo IV).

Anexo I del Decreto 214/2000

Anexo III del Decreto 14/2006

Anexo II del Decreto 214/2000

Anexo IV del Decreto 14/2006

