

TRICHINELLA UN ALTRE COP

De nou, a finals d'aquesta temporada de cacera 2007-08, *Trichinella* ens ha tornat a donar un ensurt.

Dels 600 senglars abatuts a la zona de Susqueda i controlats per un veterinari de Sant Hilari Sacalm per digestió artificial, ha aparegut 1 cas positiu de *Trichinella*. En la observació realitzada per triquinoscopia en plaques, es visualitzaven 2-3 triquines enquistades per cada bocí de carn, en la majoria d'ells.

La mostra va ser enviada, com en anys anteriors, al Laboratori del Departament de Parasitologia de la Facultat de Farmàcia de la Universidad Complutense de Madrid, on el Dr. Francisco Bolás ha determinat per tècniques moleculars la espècie de *Trichinella*. La identificació realitzada ha donat com a espècie implicada *Trichinella spiralis* i una càrrega parasitària de 143.4 LPG (larves per gram), quantitat molt elevada i que augmenta el risc per la salut pública de les carns de senglar de consum particular no sotmeses a control oficial.

Es confirma doncs en la zona de Susqueda, any darrera any, un focus actiu i altament infestat de *Trichinella spiralis* i de *Trichinella britovi*, amb una prevalença anual repetida al voltant del 0.17%. Com ja saben els caçadors, la gran mobilitat territorial d'aquesta espècie de cacera pot suposar un major risc de *Trichinella* en els senglars caçats en el nostre terme. També es confirma de nou la presència del paràsit *Sarcocystis* en porcs domèstics de matança domiciliària i en senglars per autoconsum.

Cal recordar que la utilització d'aquestes carns que no han passat el control oficial o la seva barreja amb altres carns que sí disposen de marcat sanitari perquè provenen d'un establiment autoritzat, és un risc per la salut pública, especialment si es destinen per a la elaboració de productes curats o si es pren la carn poc cuita.

Segons la legislació vigent, el Reglament comunitari 2075/2005 i el Reial decret 640/2006: "en casos excepcionals es pot utilitzar el mètode triquinoscòpic", esmenta el capítol III de l'annex I del R 2075/2005, "si la carn no es fa servir per fer productes en els quals el procés d'elaboració no mati les triquines".

La proposta de projecte de construcció d'un local polivalent on els caçadors puguin manipular de forma higiènica els senglars abatuts a les caceres d'Arbúcies ha de suposar una millora en la salut pública de la població i en el control de la sanitat animal d'aquestes contrades. Aprofitant aquesta proposta, seria convenient, encara que les carns es destinessin a consum particular, habilitar en aquest local un laboratori per poder realitzar el control de triquines mitjançant la tècnica més fiable i segura de recerca de triquines: la digestió artificial.

Santa Coloma de Farners, 1.05.2008

Xavier Fàbregas

Veterinari oficial