

CRITERIOS DE CALIDAD PARA LA INVESTIGACIÓN DE TRIQUINAS EN UN ESTABLECIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE CAZA DE JABALÍES

Fàbregas i Comadran X.
xfabregues@hotmail.com

RESUMEN

La triquinelosis es una atávica zoonosis de transmisión alimentaria, por consumo de carnes de cerdo o caza parasitadas por nematodos del género *Trichinella*, crudas o insuficientemente cocidas. En Europa, ha sido considerada una enfermedad emergente y/o re-emergente. La inspección veterinaria de las carnes mediante la digestión como método de detección, es la principal forma de control oficial autorizada por la UE para prevenir esta zoonosis. Distintos organismos internacionales han publicado guías para la mejora de este procedimiento.

El objetivo principal de este trabajo es proponer para un establecimiento de manipulación de caza (EMC) de jabalíes silvestres, distintos registros de trazabilidad y de análisis. Los datos obtenidos en estos registros, permiten elaborar una base de datos para un estudio epidemiológico de *Trichinella* a gran escala. También se presentan, comparan y analizan los criterios oficiales UE y de distintos organismos internacionales para el control de *Trichinella* y las recomendaciones aplicables para la implementación de un sistema de aseguramiento de la calidad (QAS).

El control veterinario en un EMC obliga a una inspección sanitaria postmortem y a la comprobación y la cumplimentación de una serie de registros oficiales: declaración numerada (DN) que ampara el origen de las piezas abatidas y detalla los datos valorados por la persona con formación (PF) del grupo de cazadores; resultados de la inspección postmortem, donde se dictamina la no aptitud de las canales, partes de canal o despojos y su causa; registros de la toma de muestras, de distintos parámetros de la digestión y de su resultado.

Los registros diseñados propuestos son la DN y los registros de la toma de muestras, de la digestión, de los exámenes visuales de la cubeta positiva y de la placa de compresión de 24 campos para la identificación de los positivos. En los procesos de muestreo y de digestión, la trazabilidad, el músculo diana, el peso mínimo de la muestra individual, el mantenimiento del equipo y de los reactivos, el picado, los parámetros de temperatura y tiempo, la transparencia del líquido de digestión, la distancia focal, el peso máximo de residuo digerido, la destrucción y/o desinfección del material positivo o en contacto, la limpieza y desinfección de los equipos y la formación del personal, son las recomendaciones específicas aplicables como criterios de calidad.

En el muestreo, el músculo diana escogido y la cantidad de músculo recogido y la implementación de QAS, principalmente en el laboratorio, son los requisitos fundamentales para mejorar el grado de detección de triquinas en los pequeños mataderos y EMC y asegurar la calidad sanitaria de la carne de jabalí para consumo humano.

Se adjuntan a este resumen del trabajo:

- Variables para una base de datos epidemiológica.
- Registros para un EMC.
- Presentación en Power Point,

“TRICHINELLA SPP. / TRIQUINOSIS / TRIQUINELOSIS: criterios de calidad en un EMC de jabalíes”,

con los siguientes apartados:

- REFERENCIAS
 - INVESTIGADORES
 - GUIDELINES FAO/WHO (OMS, 2007)
 - INVESTIGACIÓN DE TRIQUINAS EN LA INSPECCIÓN SANITARIA DE CARNES
 - CONTROL OFICIAL DE TRIQUINAS: R 2075/2005
 - MÉTODOS DE ANÁLISIS EN LA INVESTIGACIÓN DE TRIQUINAS
 - MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN DE TRIQUINAS EN LA INSPECCIÓN DE CARNES (OFICIAL / NO OFICIAL) I
 - EQUIPOS DE VISUALIZACIÓN DE TRIQUINAS
 - EQUIPOS DE DIGESTIÓN ARTIFICIAL
 - CARACTERÍSTICAS DE *TRICHINELLA* Y TRATAMIENTOS DE INACTIVACIÓN
 - MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN DE TRIQUINAS EN LA INSPECCIÓN DE CARNES (OFICIAL / NO OFICIAL) II
 - MÉTODO DE DETECCIÓN DE REFERENCIA (MDR/R 2075) VS QAS (QUALITY ASSURANCE SYSTEM) + ICT
- Vídeos de muestras positivas a triquina.

Agradecimientos:

el autor agradece a sus compañeros Alemany, Bolás, Colomer, Torrents, Vila, López, Torrent, Allepuz, Napp, Nogal y Beltrán, los consejos recibidos, el aprendizaje realizado y la maestría demostrada.