



Ajuntament d'Olesa de Bonesvalls

Registre d'Entrada

.: Núm. de registre:	E/000049-2016
.: Data d'alta:	03/03/2016 10:24
.: Data de presentació:	03/03/2016 10:24
.: Servei:	ASPCAT - Tramesa documentació(SV_APS)
.: Assumpte:	Comunicacions ETSP Alt Penedès-Garraf Comunicació porc senglar amb triquinosi
.: Data del document:	02/03/2016
.: Tipus de document:	Carta
.: Tipus de procedència:	Tràmit telemàtic
.: Procedència:	Generalitat Equip Territorial de Salut Pública a l'Alt Penedès Sant Sadurn d'Anoia
.: Núm. de sortida:	S 9000/00016232/2016
.: Destinació:	Administració local Ajuntament d'Olesa de Bonesvalls Olesa de Bonesvalls
.: Suport físic:	Electrònic
.: Tema del document:	ASPCAT - Comunicacions
.: Núm. d'expedient:	
.: Arxiu provisional:	
.: Comentari:	<i>servei A SPCAT</i>
.: Identificador del document:	18824BAA-F384-46CA-B232-C8C137622E0F



Departament de Salut

Tramesa del ETSP Alt Penedès-Garraf**Comunicacions ETSP Alt Penedès-Garraf**

Comunicació porc senglar amb triquinosi

Generalitat de Catalunya
Departament de Salut
Secretaria de Salut Pública
Subdirecció General de Coordinació de la Salut Pública a Barcelona i Girona

Ajuntament d'Olesa de Bonesvalls
Departament de Salut

Assumpte: comunicació de detecció de triquinosi en animals de caça silvestre

Us informo que el dia 15/02/2016, el Servei de Salut Pública del Departament de Salut, ha rebut la notificació d'un cas positiu de triquinosi procedent d'un porc senglar abatut al municipi de Vallirana (Zona de caça d'Olesa de Bonesvalls)proper al vostre terme.

Atès que l'existència d'animals infestats suposa un risc de transmissió de la triquinosi dels animals a les persones, s'ha d'evitar el consum de carn no controlada sanitàriament.

Les carns de porc senglar distribuïdes pels circuits comercials, inclosos els restaurants i el comerç minorista, s'han d'haver obtingut necessàriament en establiments de manipulació de caça autoritzats i inscrits al Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya (RSIPAC).

Cal recordar que a Catalunya no està autoritzada la comercialització de carn de caça des dels caçadors directament a restauradors, minoristes ni altres establiments alimentaris.

En aquest sentit, us demano que n'informeu tant als gremis de restauració i d'establiments minoristes del vostre entorn, com a les agrupacions de caçadors del vostre àmbit territorial.

Pel que fa al consum domèstic privat (autoconsum) de la carn de senglar per part dels caçadors, us demano que comuniqueu a les agrupacions de caçadors del vostre àmbit territorial, que és necessari que les carns de porc senglar destinades al consum domèstic privat (autoconsum) siguin sotmeses a una inspecció veterinària post mortem i, en especial, a un control de triquines.

Pel que fa a la recollida de les mostres, és important tenir en compte que han de ser com a mínim de 10 g cadascuna, i tenir presents les recomanacions que trobareu seguint aquest enllaç: <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir3718/doc36178.html>

En cas que els controls realitzats indiquin que es tracta d'animals infestats amb triquina, les agrupacions de caçadors o persones que tinguin o cedeixin aquestes carns, no les poden consumir ni distribuir, i s'han de responsabilitzar de recollir-les.

Així mateix, cal tenir present que aquestes carns no són aptes per al consum humà i poden transmetre la triquinosi si són consumides per persones o animals (gossos i llops, rates i ratolins, porcs, porcs seglars, óssos, etc.). En conseqüència, s'han de destruir en una planta autoritzada per al tractament de subproductes animals no destinats al consum humà, d'acord amb la normativa vigent.

També és important que recordeu a les agrupacions de caçadors que:

- La congelació de la carn no garanteix la inactivació de les larves de triquina en tots els casos, atès que hi ha espècies de triquina (*Trichinella britovi*) que hi són resistents. Per tant, la congelació no pot substituir l'anàlisi per detectar la presència del paràsit, tot i que és recomanable fer les dues coses (analitzar i congelar).

- Les carns per a consum domèstic, encara que el resultat analític hagi estat negatiu, no s'han d'utilitzar per l'elaboració de preparacions o derivats a base de carn crua o poc cuita.

- Tant els plats cuinats com els embotits o qualsevol altra preparació feta a base d'aquesta carn s'han de coure o escalfar de manera que s'arribi al centre de la peça i a les possibles larves almenys als 77 °C.

- Els processos de transformació com ara la salaó, el fumatge o l'assecatge, no inactiven els quists de *Trichinella* i no són recomanables.

Arturo Campo Alcolea
Cap de servei de Salut Pública a l'Alt Penedès i Garraf

Sant Sadurní d'Anoia, 2 de març de 2016

	Data i hora	Nom	Signants del document		Entitat de certificació
			Funció	Ens	
✓	10:24:15 03/03/2016	CPISR-1 Arturo Campo Alcolea	Signatura	Agència de Salut Pública de Catalunya	Agència de Salut Pública de Catalunya