TRIQUINELOSIS

AESAN

13/03/2025

Triquinelosis

¿Qué es la triquinelosis?

La triquinelosis o triquinosis es una enfermedad parasitaria producida por diversas especies del género *Trichinella (triquina),* que afecta a las personas y a numerosas especies hospedadoras, principalmente mamíferos silvestres y domésticos (jabalíes, cerdos domésticos, cerdos asilvestrados o híbridos).

En España, las especies habitualmente identificadas son *T. spiralis y T. britovi.* Además, en 2014 se detectó por primera vez en España *T. pseudoespiralis.*

¿Cómo se transmite?

La principal fuente de infección para los humanos es el consumo de carne y productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados procedentes de jabalí o cerdo infectado.

También se puede contraer esta enfermedad a través de la carne de otras especies de consumo menos frecuente, como los solípedos (caballos, burros, mulas, etc.).

Alimentos más frecuentemente asociados con la triquinelosis

Se asocia fundamentalmente al consumo de carne y productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados procedentes de jabalí o cerdo infectado.

La gran mayoría de los brotes de triquinelosis están asociados al consumo de jabalíes cazados para autoconsumo y cerdos sacrificados en matanzas domiciliarias que no han sido sometidos a un análisis de triquina. Por ello es muy importante tomar las medidas necesarias para su prevención.

¿Es frecuente la triquinelosis en la UE y en España?

En 2020 se notificaron 117 casos confirmados de triquinelosis en humanos en la Unión Europea (UE), lo que representa un aumento del número de casos en comparación con 2019. A pesar de ello, la tendencia en el número de casos no ha aumentado ni disminuido significativamente entre 2016 y 2020.

En España, donde es una enfermedad de declaración obligatoria, en 2019 se notificó solamente 1 caso confirmado de triquinelosis en humanos.
No obstante, como ya se ha mencionado, la gran mayoría de los brotes están relacionados con el consumo de jabalíes cazados para autoconsumo sin análisis de triquina, notificándose varios cada año.

¿Con qué síntomas cursa la triquinelosis?

La manifestación clínica en las personas es muy variable, dependiendo de la sensibilidad del individuo, de su estado inmunitario y de la cantidad de larvas de triquina ingeridas.

Puede manifestarse como una enfermedad asintomática o cursar con síntomas como dolor de cabeza, párpados hinchados, fiebre, sudoración profusa, dolores musculares, diarrea, cansancio y postración, pudiendo llegar a producir cuadros severos e incluso la muerte.

¿Qué controles realizan las autoridades competentes en las industrias alimentarias?

La legislación de la Unión Europea regula los controles oficiales para detectar la presencia de triquina en la carne. En los mataderos y salas de manipulación de carne de caza se toman muestras de las canales de los animales de especies susceptibles de estar infestados por Trichinella (como cerdos, jabalíes o equinos, entre otros) para realizar un análisis de detección de triquinas.

De forma generalizada y sistemática se analizan todas las canales de estos animales, con algunas excepciones recogidas en la legislación, por lo que el riesgo de triquinelosis por consumo de carne procedente de animales sacrificados en mataderos o controlada en salas de tratamiento de caza se reduce al mínimo.

En el año 2020, para detectar presencia de *Trichinella* spp., las comunidades autónomas han analizado un total de 54.836.505 muestras de cerdos (incluyendo los sacrificados para autoconsumo), de las cuales 3 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos inferior al 0,001 %. Este porcentaje es menor al observado en años anteriores. Además, analizaron 154.094 muestras de jabalíes, de las cuales 460 muestras fueron positivas, resultando un porcentaje de positivos del 0.30 % y 22.356 muestras de equinos, todas negativas.

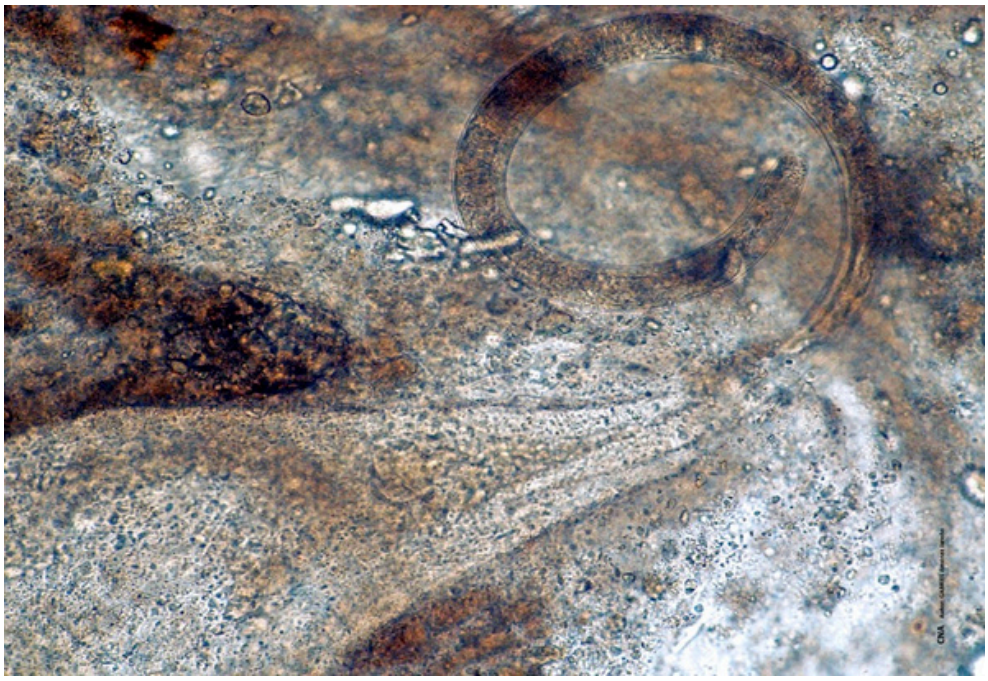
¿Qué puedo hacer como consumidor?

La carne de cerdo y jabalí comercializada por los canales habituales se somete a análisis de triquina, por lo que el riesgo se reduce al mínimo y en este caso no son necesarias medidas específicas en el hogar para prevenir la triquinelosis.

No obstante, para prevenir otras toxiinfecciones alimentarias siempre es recomendable cocinar completamente la carne y mantener una adecuada higiene en la cocina (lavado de manos, superficies y utensilios; separación de alimentos crudos y cocinados; refrigerar lo que no se va a consumir).

El principal riesgo recae en la carne de cerdos sacrificados en matanzas domiciliarias y de jabalíes cazados para autoconsumo que no son sometidos a análisis de triquina, por lo que, en estos casos, es fundamental asegurarse de que esta carne ha sido sometida a un análisis de triquina. Las principales medidas adicionales a esta, que podemos tomar en casa para prevenir la triquinelosis son:

- Cocinar bien la carne a 70° C al menos 2 minutos de forma que se alcance esta temperatura en todo el producto de forma homogénea.
- La salazón, el ahumado y la desecación no son eficaces para la eliminación de triquina por lo que, en este caso, los jamones, los salchichones y otros productos curados elaborados con carne de jabalí o cerdo sin control veterinario son posibles transmisores de esta enfermedad, si el animal estaba parasitado.
- La congelación de la carne tampoco es un método seguro para prevenir esta enfermedad, por lo que se recomienda consumir la carne de cerdo o jabalí bien cocinada. Aunque la congelación de la carne en determinadas condiciones puede matar todos los parásitos, algunas especies de Trichinella que afectan a los animales de caza y los caballos son resistentes incluso cuando se congela siguiendo las combinaciones recomendadas de tiempo y temperatura. Además, la congelación a nivel doméstico no garantiza que se alcancen las temperaturas necesarias.



Fotomicrografía de quiste y larva parcialmente fuera del mismo de Trichinella spp. en fibras de tejido muscular

Legislación y documentación relacionada

El Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión de 10 de agosto de 2015 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, establece requisitos concretos para prevenir la enfermedad humana provocada por el consumo de carne infectada por triquinas, como la obligación de someter toda la carne de cerdo y jabalí destinada a su comercialización para consumo humano a un análisis de triquina.

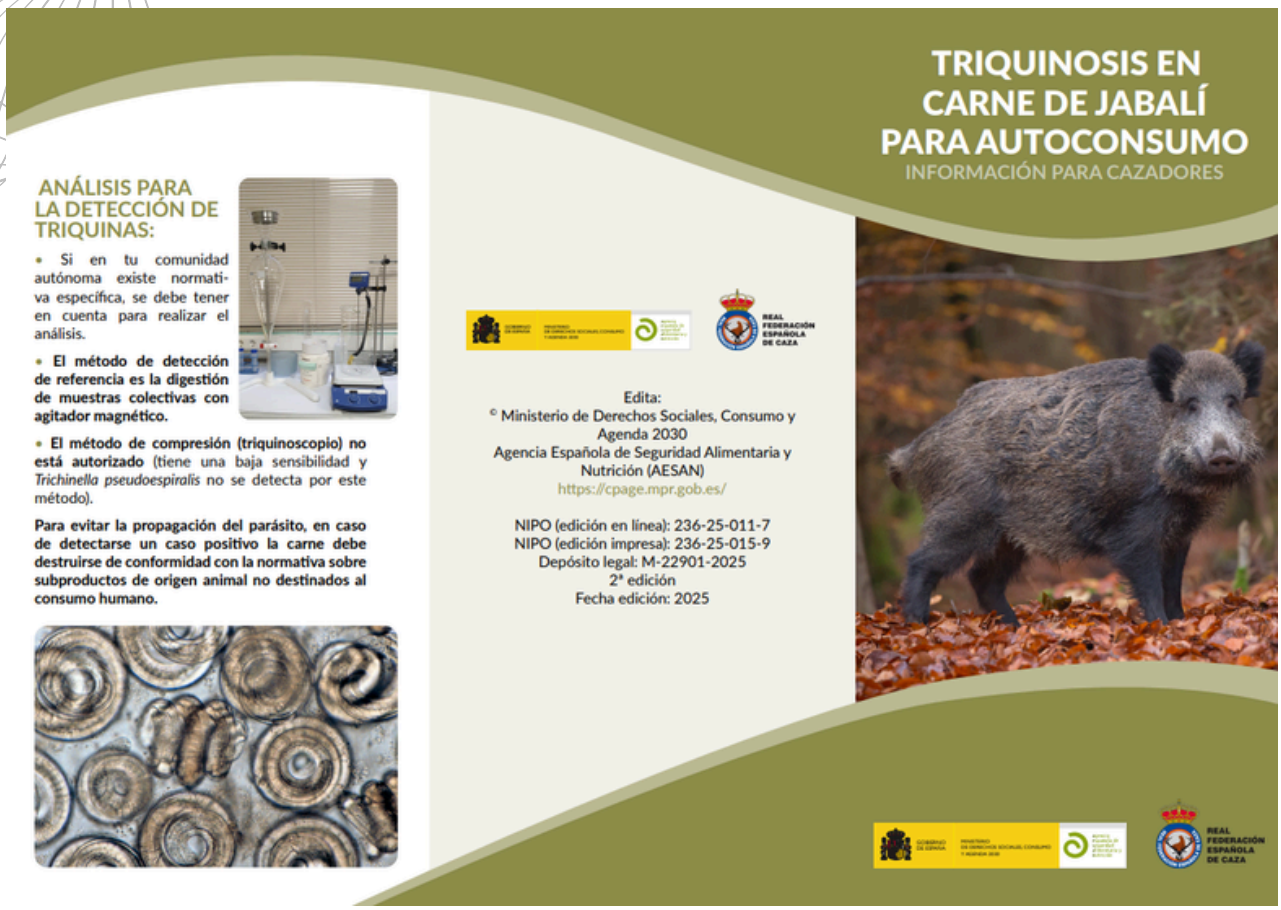
De acuerdo con lo establecido en dicha norma, se ha elaborado el **Plan Nacional de Contingencia Frente a Triquina**, que tiene por objeto establecer un protocolo de actuación nacional que contemple las medidas en caso de sospecha o detección de triquina en animales o en carnes. Asimismo, recoge aspectos relacionados con la enfermedad en los humanos desde el punto de vista epidemiológico, al objeto de determinar el origen de la infección y para evitar nuevos casos.

Por otro lado, la Comisión Institucional de la AESAN aprobó en 2018 un **Procedimiento para la coordinación de los laboratorios designados para control oficial de triquina conforme al Reglamento (UE) 2017/625, relativo a los controles oficiales y otras actividades oficiales,** que tiene el objetivo de facilitar la actuación de los laboratorios y potenciar la coordinación entre todas las CCAA, que han participado en la elaboración del documento, a través de un grupo de trabajo. Dicho procedimiento ha sido revisado a la luz de la experiencia en este ámbito, aprobando la versión 1 en la Comisión Institucional de AESAN de 13 de marzo de 2024.

A nivel nacional, el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación ha establecido que en el caso de las especies porcina y equina y de la carne de caza de especies sensibles a triquina, la autoridad competente de la comunidad autónoma establecerá un sistema que permita que todos los animales se sometan a un análisis de detección de triquina antes de su consumo, utilizando uno de los métodos establecidos en los capítulos I y II del anexo I y, en su caso, en el anexo III del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015.

Además, en España existe la tradición de realizar el sacrificio de lechones de entre 3 y 5 semanas de edad, con la finalidad exclusiva de someter a las canales a un tratamiento culinario, por lo que se solicitó un informe al Comité Científico de la AESAN sobre el riesgo de transmisión de triquinosis al hombre por consumo de carne de lechones sacrificados en las primeras semanas de vida. El **Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) en relación con el riesgo de triquinosis por consumo de carne de lechón,** concluyó que, de forma general, los cerdos de hasta 5 semanas de edad (lo que comprende la gran mayoría de sacrificios de lechones) tienen un riesgo bajo de transmisión de triquinosis. Esta evaluación del riesgo permitió incluir una excepción en la normativa de la Unión Europea, de manera que las canales de lechones no destetados de menos de 5 semanas no necesitan ser analizadas.

Con el objetivo de concienciar a los cazadores sobre la importancia de someter a análisis de triquina a los jabalíes destinados para autoconsumo, la AESAN, en colaboración con Real Federación Española de Caza, ha publicado un tríptico titulado: **“Triquinosis en carne de jabalí para autoconsumo”.**



Se puede encontrar más información sobre la vigilancia de zoonosis en esta sección de nuestra página web.

Por otra parte, en la AESAN hemos elaborado material divulgativo dirigido a los consumidores que puede ayudar a prevenir las toxiinfecciones alimentarias:

- Contaminación cruzada durante la manipulación de alimentos
- De tu cocina a la oficina
- Comer seguro al aire libre. Las bacterias también se van de picnic
- Pon en orden tu nevera
- Campaña Manipulación de alimentos. La seguridad también está en tus manos
- Frutas y verduras siempre seguras
- Alimentación segura durante el embarazo
- Las cinco claves para la seguridad de alimentos
- Dominó “No juegues con tu comida"



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición