



NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE

NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE CARNE DE CAZA

- Usar guantes para desollar, eviscerar y en general para manipular los animales.
- Proceder a la evisceración de la pieza de caza lo antes posible.
- Limpiar y espurgar las partes afectadas por el tiro (hemorrágicas).
- Ante una canal con aspecto extraño, consultar a un veterinario antes de consumirla.
- Higiene en el eviscerado y manipulación de la canal.
- Control de vísceras y desechos. Evitar que sean consumidos por perros o gatos.
- Disponer de instalaciones adecuadas para la preparación de las piezas (posibilidad de colgar los animales, acceso a agua potable y luz, construcción con materiales fácilmente limpiables...).
- Llevar las muestras al veterinario y esperar el resultado.

La caza como herramienta de gestión proporciona la posibilidad de un consumo responsable.

La seguridad en el consumo de la carne de caza

CUESTIÓN DE SALUD PÚBLICA



[www.cma.gva.es/Medio Natural/Caza y Pesca Continental](http://www.cma.gva.es/MedioNatural/Caza_y_Pesca_Continental)

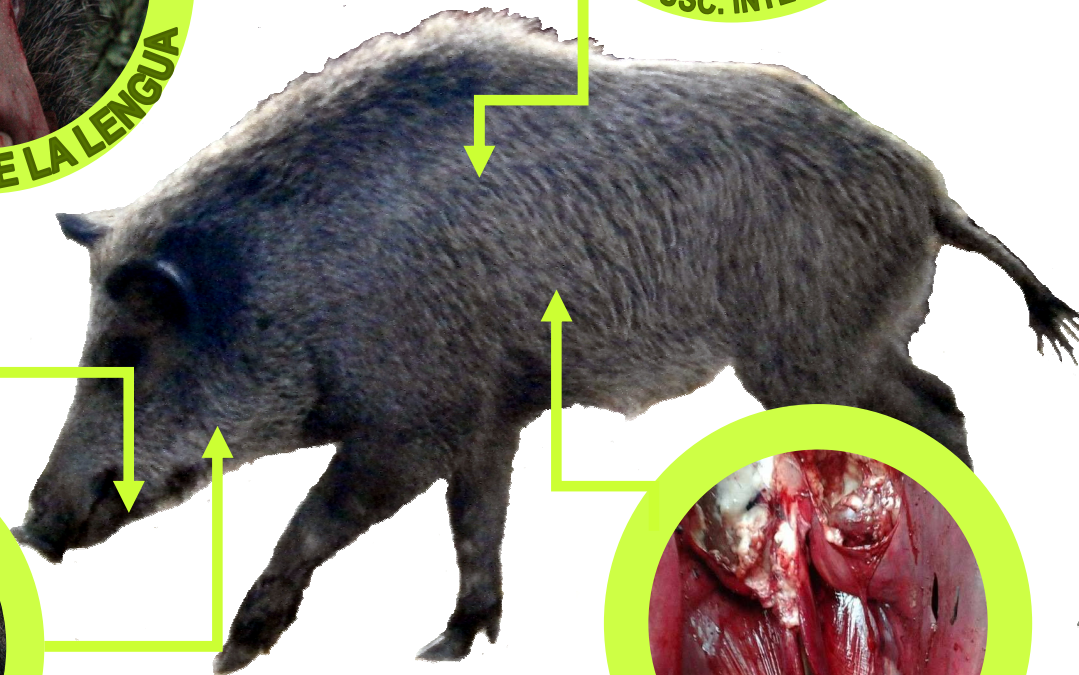
GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE INFRAESTRUCTURAS, TERRITORIO Y MEDIO AMBIENTE

Servicio de Caza y Pesca

GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE INFRAESTRUCTURAS, TERRITORIO Y MEDIO AMBIENTE

Servicio de Caza y Pesca

TOMA DE MUESTRAS DE TRIQUINA



DETECCIÓN DE TRIQUINA

La triquinosis es la principal enfermedad transmisible desde la carne de jabalí al hombre. En su detección debe participar un veterinario. Existen dos métodos para diagnosticar la presencia de esta parasitosis:

1.- **Compresión en placa:** Observación al microscopio de muestras de carne comprimidas entre dos placas de vidrio a 100 aumentos, donde se buscan los quistes y/o larvas de triquina (frecuentemente formando una espiral). Éste es el método más usado en el consumo particular para este tipo de carne.

2.- **Digestión artificial:** Mediante métodos químicos se diluyen las fibras musculares (previamente picadas), decantándose posteriormente el líquido resultante y sometiendo la parte más densa a observación microscópica a 100 aumentos. Ésta es la técnica usada en salas de tratamiento de carne de caza, que son las autorizadas para su distribución a nivel comercial.

En el caso de la compresión en placa la prueba puede durar unos 40 minutos, mientras que la prueba de digestión artificial lleva unas 3 horas, siendo esta última mucho más sensible.

En los últimos dos años el laboratorio del Servicio de Caza y Pesca ha detectado dos casos de jabalíes positivos en muestras aportadas por cazadores valencianos.

