



**GOBIERNO
DE ESPAÑA**

**MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES,
CONSUMO Y AGENDA 2030**

**MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA Y
ALIMENTACIÓN**

**MINISTERIO
DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y
UNIVERSIDADES**

PLAN NACIONAL DE CONTINGENCIA FRENTE A TRIQUINA

**Protocolos de actuación tras la sospecha
y /o identificación de triquina en
animales domésticos y silvestres
destinados al consumo humano o en
personas**

ACTUALIZACIÓN 2025



ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. BASE LEGAL
3. CONSIDERACIONES GENERALES PREVIAS
4. ACTUACIONES TRAS LA DETECCIÓN DE TRIQUINA
 - 4.1. EN HUMANOS
 - 4.2. EN CARNE SOMETIDA A CONGELACIÓN
 - 4.3. EN MATADEROS
 - 4.4. EN ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CARNE DE CAZA
 - 4.5. EN EL CONSUMO DOMÉSTICO PRIVADO DE UNGULADOS Y CARNE DE CAZA
 - 4.6. EN EL SUMINISTRO DIRECTO PEQUEÑAS CANTIDADES DE CAZA SILVESTRE
 - 4.7. EN FAUNA SILVESTRE NO DESTINADA AL CONSUMO HUMANO
 - 4.8. TOMA DE MUESTRAS Y REMISIÓN AL LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA O AL LABORATORIO DE REFERENCIA DE LA UE PARA IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES
 - 4.8.1. REMISIÓN AL LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA O AL LABORATORIO DE REFERENCIA DE LA UE PARA LAS ZONOSIS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
 - 4.8.2. REMISIÓN AL LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA PARA LAS ZONOSIS EN ANIMALES
 - 4.9. DESTRUCCIÓN DE MATERIAL INFECTADO
 - 4.9.1. DESTRUCCIÓN DEL MATERIAL INFECTADO RELACIONADO CON LA TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS
 - 4.9.2. DESTRUCCIÓN DE LA CARNE INFECTADA
 - 4.10. ADOPCIÓN DE MEDIDAS EN EXPLOTACIONES GANADERAS
 - 4.10.1. MEDIDAS APLICABLES A TODAS LAS EXPLOTACIONES
 - 4.10.2. MEDIDAS EN EXPLOTACIONES CON RECONOCIMIENTO OFICIAL DE CONDICIONES CONTROLADAS DE ESTABULACIÓN.
 - 4.11. ADOPCIÓN DE MEDIDAS EN FAUNA SILVESTRE
 - 4.12. ADOPCIÓN DE MEDIDAS EN TERRENOS CINEGETICOS



5. SISTEMA DE COMUNICACIÓN

5.1. COMUNICACIÓN DE MUESTRAS POSITIVAS A TRIQUINA PROCEDENTES DE CARNE NO COMERCIALIZADA NI SUSCEPTIBLE DE CONSUMO HUMANO

5.2. COMUNICACIÓN POR PRESENCIA DE CARNE INFECTADA EN CIRCUITOS DE COMERCIALIZACIÓN- ALERTA ALIMENTARIA

6. BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ANEXO I. DOCUMENTO DE COMUNICACIÓN DE RESULTADOS POSITIVOS A TRIQUINA.



1. INTRODUCCIÓN

La triquinosis es una enfermedad parasitaria que afecta a los humanos y a numerosas especies hospedadoras, principalmente mamíferos silvestres y domésticos, producida por diversas especies del género *Trichinella*. Las larvas de *Trichinella* desarrollan todas las etapas de su ciclo biológico, desde larva hasta adulto, dentro del cuerpo del mismo hospedador¹ y poseen especificidad hacia el tejido muscular estriado, especialmente al de mayor actividad y alta concentración de oxígeno (pilares diafragmáticos, maseteros, intercostales, linguales...).

Dentro del género *Trichinella* se han identificado un total de trece taxones, diez con nivel de especie (*T. spiralis*, *T. nativa*, *T. britovi*, *T. pseudospiralis*, *T. murrelli*, *T. nelsoni*, *T. papuae*, *T. zimbabwensi*, *T. patagoniensis* y *T. chanchalensis*) y tres presentan una categoría taxonómica incierta.

En España coexisten los ciclos doméstico y silvestre. Las principales especies circulantes son *T. spiralis* y *T. britovi*, que se encuentran ampliamente distribuidas en nuestro medio^{2,3}, en ocasiones en infestaciones mixtas de ambas especies⁴. A las dos especies anteriores hay que añadir *T. pseudospiralis*⁵ que se detectó, por primera vez, en 2014 en un jabalí infectado. La importancia de la detección de esta especie radica en que no forma cápsula y que podría no detectarse por el método triquinoscópico.

La triquinosis en los humanos es una enfermedad de declaración obligatoria en España, de acuerdo con el Real Decreto de 1995 de creación de la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica (RENAVE) y la Orden SSI/445/2015⁶. La principal fuente de infección para los humanos es la carne y los productos cárnicos derivados procedentes de jabalí o cerdo infectado, aunque hay otros animales que pueden actuar como **reservorios** de la enfermedad, como perros, gatos, ratas, caballos y animales silvestres como zorros, lobos, osos, etc. La enfermedad se **transmite** de modo accidental a los humanos por la ingestión de carne o productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados, procedentes de animales infectados. El **periodo de incubación** puede variar entre 5 y 45 días dependiendo del número de parásitos infectantes ingeridos, aunque en general los síntomas sistémicos suelen aparecer de 7 a 21 días después del consumo de la carne infectada. Los síntomas gastrointestinales pueden aparecer a los pocos días.

La manifestación **clínica** en los humanos es muy variable, dependiendo de la sensibilidad del individuo, de su estado inmunitario y de la cantidad de larvas ingeridas, pudiendo manifestarse como una infección asintomática hasta cuadros graves, con complicaciones neurológicas y cardiológicas que pueden conducir a la muerte⁷. Los primeros síntomas

¹ Trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and antimicrobial resistance in the European Union in 2004. European Food Safety Authority (EFSA).

² Pozio E. Trichinellosis in the European Union: Epidemiology, ecology and Economic Impact Parasitology Today, 1998;14(1):35-8

³ Pérez- Martín JE, Serrano FJ, Reina D, Mora JA, Navarrete I. Sylvatic trichinellosis in southwestern Spain. J Wild Dis. 2000 Jul; 36(3):531-4

⁴ E. Rodríguez, J. Olmedo, F. Ubeira, C. Blanco, T. Gárate, Mixed infection *Trichinella spiralis* and *Trichinella britovi* in a wild boar hunted in the Province of Cáceres (Spain). Experimental Parasitology 119 (2008) 430-432

⁵ Zamora MJ, Alvarez M, Olmedo J, Blanco MC, Pozio E. *Trichinella pseudospiralis* in the Iberian peninsula. Veterinary Parasitology 210 (2015) 255-259.

⁶ Real Decreto 2210/1995, de 28 de diciembre, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica.

⁷ Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public health on Trichinellosis, epidemiology, methods of detection and *Trichinella* – free pig production (adopted on 21 – 22 November 2001).



pueden aparecer a los pocos días tras la ingestión, pudiendo presentar un cuadro de gastroenteritis con dolor abdominal, náuseas, vómitos y diarreas. Este cuadro puede ser muy difuso y pasar a veces inadvertido por su fugacidad y poca intensidad de los síntomas. La aparición repentina de molestias y dolores musculares, el edema de los párpados superiores y la fiebre son signos tempranos característicos y comunes. Todas las especies de *Trichinella* descritas son patógenas para los humanos, existiendo una susceptibilidad universal a la infección. El **diagnóstico** de sospecha clínica se refuerza ante el antecedente de consumo de carne inadecuadamente cocinada (especialmente cerdo y animales silvestres), la aparición de eosinofilia, pruebas serológicas o el vínculo epidemiológico con otras personas enfermas. Un título creciente de anticuerpos específicos puede ayudar a la confirmación del diagnóstico. La biopsia del músculo estriado, más de 10 días después de la infección, ya no se utiliza para la confirmación del diagnóstico debido al carácter invasivo de la prueba.

En nuestro país, de acuerdo con la información de la investigación de brotes o casos aislados de esta enfermedad, éstos se producen principalmente por la ingesta de carne de jabalí procedente fundamentalmente de cacerías sin control sanitario o la ingesta de carne de cerdo procedente de matanzas domiciliarias⁸.

Según el artículo 7 del 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, las autoridades competentes de los Estados miembros elaborarán **planes de contingencia** con todas las medidas que vayan a adoptarse en caso de que las muestras den positivo en las pruebas para la detección de triquina (cualquier nematodo perteneciente al género *Trichinella*) en canales de cerdo, jabalíes, caballos u otras especies animales de cría o silvestres sensibles a la infección por triquina.

Este plan de contingencia 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. El Plan incluye el procedimiento de comunicación e información detallada sobre:

- La trazabilidad de la canal o las canales infectadas y sus partes que contengan tejido muscular.
- Las medidas para la manipulación de las canales infectadas y sus partes.
- La investigación del origen de la infección y de cualquier propagación en la fauna silvestre.
- Las medidas que deban adoptarse a nivel del comercio minorista o del consumo.
- Las medidas que deban adoptarse en caso de que la canal infectada no pueda ser identificada en el matadero.
- La determinación de la especie de *Trichinella* implicada.

⁸ Martín Granado A, Martínez Sánchez EV, Varela Martínez MC, Sánchez Serrano LP, Ordoñez Banegas P, Torres Frías A, Díaz García O, Hernández Pezzi G. Vigilancia epidemiológica de brotes de triquinosis en España. Temporadas 1994/1995 a 2005/2006. Boletín Epidemiológico Semanal 2007;15(4):37-40.



Con este documento se da cumplimiento a los requerimientos de la normativa comunitaria vigente, pudiendo ser actualizado a la luz de la experiencia adquirida y de nueva evidencia científica o normativa. 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. También es importante como base de información en el caso de las explotaciones o compartimientos cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente y la posible excepción total del análisis a los cerdos procedentes de las mismas conforme al Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375.



2. BASE LEGAL

NORMATIVA ESPECÍFICA (COMUNITARIA y NACIONAL)

- Real Decreto 2210/1995, de 4 de julio, por el que se crea la Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica.
- 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
- 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.

OTRA NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) nº 2160/2003, de 17 de noviembre, sobre control de Salmonella y otros agentes zoonóticos transmitidos por los alimentos.
- Directiva 2003/99 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de noviembre de 2003, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.
- Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.
- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y requisitos generales de legislación alimentaria.
- Reglamento (UE) nº 931/2011 de la Comisión de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio.
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 999/2001, (CE) nº 396/2005, (CE) nº 1069/2009,



(CE) nº 1107/2009, (UE) nº 1151/2012, (UE) nº 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) nº 1/2005 y (CE) nº 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) nº 854/2004 y (CE) nº 882/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/ 496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo.

- Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 de la Comisión de 15 de marzo 2019 por el que se establecen disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 2074/2005 de la Comisión en lo que respecta a los controles oficiales
- Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de octubre de 2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1774/2002.
- Reglamento (UE) nº 142/2011 de la Comisión, de 25 de febrero de 2011, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) nº 1069/2009 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano, y la Directiva 97/78/CE del Consejo en cuanto a determinadas muestras y unidades exentas de los controles veterinarios en la frontera en virtud de la misma Texto pertinente a efectos del EEE.
- Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano.
- Real Decreto 50/2018, de 2 de febrero, por el que se desarrollan las normas de control de subproductos animales no destinados al consumo humano y de sanidad animal, en la práctica cinegética de caza mayor.
- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
- Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal.
- Reglamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de marzo de 2016 relativo a las enfermedades transmisibles de los animales y por el que se modifican o derogan algunos actos en materia de sanidad animal.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.



- Real Decreto 787/2023, de 17 de octubre, por el que se dictan disposiciones para regular el sistema de trazabilidad, identificación y registro de determinadas especies de animales terrestres en cautividad.
- Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 728/2007, de 13 de junio, por el que se establece y regula el Registro general de movimientos de ganado y el Registro general de identificación individual de animales.
- Reglamento de Ejecución (UE) 2021/963 de la Comisión, de 10 de junio de 2021, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos (UE) 2016/429, (UE) 2016/1012 y (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a la identificación y el registro de equinos y por el que se establecen modelos de documentos de identificación para esos animales.
- Real Decreto 1221/2009, de 17 de julio, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las explotaciones de ganado porcino extensivo y por el que se modifica el Real Decreto 1547/2004, de 25 de junio, por el que se establecen las normas de ordenación de las explotaciones cunícolas.
- Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas intensivas, y se modifica la normativa básica de ordenación de las explotaciones de ganado porcino extensivo
- Real Decreto 779/2023, de 10 de octubre, por el que se establece la comunicación de enfermedades de los animales de declaración obligatoria y se regula su notificación
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Reglamento (UE) 2022/2371 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de noviembre de 2022 sobre las amenazas transfronterizas graves para la salud y por el que se deroga la Decisión n.º 1082/2013/UE
- Reglamento Sanitario Internacional. Organización Mundial de la Salud. 2005.
- Código Sanitario para los Animales Terrestres. OMSA. 2023. Capítulo 8.18. Infección por *Trichinella spp.*
- Manual de las Pruebas de Diagnóstico y de las Vacunas para los Animales Terrestres. OMSA. 2023. Capítulo 3.1.22. Triquinelosis (Infección por *Trichinella spp.*)



3. CONSIDERACIONES GENERALES PREVIAS

Si bien la finalidad última del control de triquina en carne es prevenir la enfermedad en los humanos, el presente Plan se enmarca en el ámbito de aplicación del Reglamento (UE) 2015/1375 de la Comisión, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne, centrado en aspectos de la producción primaria y de vigilancia de la presencia de triquina en carne, así como en el control de la carne de animales sensibles a la infección de triquina en el autoconsumo y en el suministro de carne de caza por los cazadores. Por ello, los aspectos de la enfermedad en los humanos recogidos en el presente documento se contemplan, exclusivamente, desde el punto de vista del estudio epidemiológico necesario para determinar el origen de la infección y para evitar nuevos casos.

El Reglamento (UE) 2015/1375, establece unos requisitos generales relacionados con el control que condicionan los planes de actuación frente a la aparición de triquina en carne, ya que determinan los posibles escenarios a tener en cuenta. Entre los aspectos recogidos en el reglamento, que tienen un reflejo singular en el Plan, cabe destacar los siguientes:

Toma de muestras de las canales

En el marco de las inspecciones post mortem en los mataderos de canales de cerdos domésticos, se tienen que muestrear y analizar para detectar triquinas:

- a) Todas las canales de las cerdas de cría y los verracos, o al menos el 10 % de las canales de los animales que se envíen cada año para ser sacrificados de cada explotación cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente, y
- b) Sistemáticamente, todas las canales procedentes de explotaciones que no hayan obtenido el reconocimiento oficial del cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación.

Por otro lado, en el marco de los exámenes post mortem en mataderos o establecimientos de manipulación de caza, se someterán a muestreos sistemáticos las canales de solípedos, jabalíes u otras especies animales de cría o silvestres sensibles a la infección por triquinas

Excepciones a la toma de muestras en las canales de cerdos domésticos

No es necesario investigar la presencia de triquinas en

- La carne de cerdos domésticos, que haya sido sometida a un tratamiento de congelación de conformidad con el anexo II del Reglamento (UE) 2015/1375 efectuado bajo la supervisión de las autoridades competentes.
- Las canales y la carne de cerdos domésticos no destetados de menos de 5 semanas de edad.

También cabe la posibilidad de acogerse a la excepción prevista en el apartado 3 del artículo 3 del Reglamento (UE) 2015/1375 para dejar de analizar sistemáticamente los



cerdos procedentes de explotaciones o compartimentos cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente.

Método de análisis triquinoscópico

Conviene destacar que el método triquinoscópico, anteriormente permitido en España en determinados supuestos, en la actualidad no se considera un método válido para el análisis de triquina en ningún caso.

El Reglamento (UE) 2015/1375, en el considerando 24, indica que, “l Reglamento (CE) nº 853/2004 no se aplica a la caza silvestre y sus carnes directamente suministradas al consumidor final o a establecimientos minoristas locales que suministren directamente al consumidor final. Por ello, procede que los Estados miembros tengan la responsabilidad de adoptar medidas nacionales para reducir el riesgo de que llegue al consumidor final carne de jabalí con triquinas”. Por extensión, lo anterior se refiere igualmente al sacrificio de cerdos para el consumo privado en matanzas domiciliarias y al autoconsumo de carne de caza por los propios cazadores. A nivel nacional, el consumo doméstico privado de ungulados y carne de caza así como el suministro directo de pequeñas cantidades de caza silvestre están regulados a través del [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.](#)

En relación con el consumo doméstico privado de ungulados domésticos y carne de caza el artículo 18 de este real decreto establece 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

Por otro lado, con respecto al suministro directo de pequeñas cantidades de carne fresca de caza mayor silvestre, el artículo 19 de este real decreto establece, entre otros requisitos, que la autoridad competente de la comunidad autónoma establecerá un sistema que permita asegurar el control oficial y la inspección sanitaria de las carnes antes de su comercialización que, en el caso de especies sensibles a triquina, incluya un análisis de detección de triquina utilizando uno de los métodos establecidos en los capítulos I y II del anexo I y, en su caso, en el anexo III del anexo I Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015.



Movimiento de piezas de caza sin desollar entre Estados miembros de la UE

La normativa de higiene contempla la posibilidad de que piezas de caza sin desollar abatidas en un Estado miembro se sometan a inspección post mortem en establecimientos de manipulación de caza situados en otro Estado miembro, incluyendo el análisis de detección de triquina.

Ante la detección de casos positivos, se tendrá que informar a las autoridades competentes del Estado miembro de origen, para lo cual se establece en este plan el flujo de comunicaciones a seguir.

Corte de canales pendientes del resultado de triquina y aplicación del mercado sanitario

El Reglamento (UE) 2015/1375 establece varias posibilidades para que, a la espera de los resultados del análisis para la detección de triquina, las canales de cerdos domésticos y solípedos puedan cortarse.

Teniendo en cuenta lo establecido en este Reglamento, a nivel nacional, el artículo 14 del Real Decreto 1086 recoge que:

- Las canales de **cerdos domésticos y de caballos** podrán cortarse en **seis trozos, como máximo**, en un **matadero** o en una **sala de despiece de las mismas instalaciones**, a la espera de los resultados del análisis para la detección de triquinas, a condición de que el operador de la empresa alimentaria garantice la plena trazabilidad. En este caso la relación del matadero con la sala de despiece es directa y ambas instalaciones pueden ser de un mismo establecimiento, amparadas por procedimientos de autocontrol pertenecientes a un mismo sistema y a un mismo registro, o de establecimientos diferentes. Esto incluye al matadero y salas de despiece situadas en el mismo recinto, aunque estuvieran en naves distintas. No se requiere autorización previa de la autoridad competente.
- No obstante lo anterior, y de acuerdo con el apartado b) del punto 5 del artículo 3 del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, el Real Decreto 1086/2020 establece que la autoridad competente podrá autorizar excepcionalmente y, caso por caso, la posibilidad de cortar las canales de **cerdos domésticos en más de seis trozos** en una **sala de despiece situada en las mismas instalaciones o en salas contiguas al matadero**, siempre que se cumplan las condiciones establecidas en la referida norma. En este caso, la relación de contigüidad implica que la sala de despiece esté al lado del matadero, de tal manera que el traslado de las canales no implique la salida de los medios de transporte a la vía pública, aunque se trate de dos establecimientos distintos, cuyas actividades estén gestionadas por sistemas de autocontrol de diferentes razones sociales o registros.

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, en colaboración con las autoridades competentes de las comunidades autónomas, ha establecido los requisitos que deben cumplirse para conceder dicha autorización a través del [Procedimiento para la autorización del corte de canales de cerdo en salas de despiece a la espera de resultados de análisis de triquina](#).



- **La posibilidad de corte en salas de despiece separadas del matadero recogida en el Reglamento (UE) 2015/1375 no se contempla en el Real Decreto 1086/2020 por lo que no está permitida en el ámbito nacional.**

En relación con la aplicación del marcado sanitario, el artículo 4.3 del Reglamento (UE) 2015/1375 indica que sólo se podrá realizar el marcado sanitario antes de conocer el resultado de los análisis en dos supuestos:

- a. Cuando en un matadero exista un procedimiento para garantizar que ninguna parte de las canales analizadas sale de sus instalaciones antes de que el análisis para la detección de triquinas haya dado negativo y dicho procedimiento esté oficialmente autorizado por la autoridad competente.
- b. Cuando sea aplicable la excepción prevista en el artículo 3, apartado 5, en base a la cual, previa autorización de la autoridad competente:
 - Las canales de cerdos y solípedos podrán cortarse en una sala de despiece contigua al matadero o separada de él, siempre que se cumplan una serie de requisitos.
 - Las canales de cerdos domésticos podrán cortarse en más de seis trozos en una sala de despiece situada en las mismas instalaciones o en salas contiguas al matadero.

Consecuencias para las explotaciones ganaderas con resultados positivos a triquina

La detección de un caso positivo debe comunicarse a las autoridades competentes de sanidad animal para que sitúen la explotación de procedencia de los animales bajo vigilancia oficial y realicen una encuesta epidemiológica en la misma. Asimismo, será necesario comprobar el cumplimiento de los requisitos, recogidos en la Ley de Sanidad Animal, dirigidos a controlar la presencia de factores contribuyentes a la presencia y difusión de la enfermedad.

Es necesario limitar en el tiempo la condición de “positiva” o de “explotación con antecedentes”. Y también es necesario establecer mecanismos para que la información se transmita a la siguiente fase de la cadena alimentaria.

Además, cuando los cerdos domésticos de una explotación cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente den un resultado positivo en la detección de triquinas, la autoridad competente procederá inmediatamente a retirar el reconocimiento oficial de la explotación y se realizarán el resto de actuaciones previstas en el artículo 12 del Reglamento (UE) 2015/1375.

Explotaciones cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente

El Reglamento (UE) 2015/1375 establece en su artículo 8 las condiciones para reconocer oficialmente que una explotación o compartimento cumple las condiciones controladas de estabulación, si se satisfacen los requisitos establecidos en el anexo IV del citado Reglamento.



La autoridad competente velará por que se efectúen inspecciones periódicas de las explotaciones cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente.

La frecuencia de las inspecciones será la que dicte el riesgo, teniendo en cuenta el historial y la prevalencia de la infección, los hallazgos anteriores, la zona geográfica, la fauna silvestre local sensible, las prácticas ganaderas, el control veterinario y el cumplimiento de los ganaderos.

Cuando los resultados de las inspecciones realizadas demuestren que, en las explotaciones con condiciones controladas de estabulación, ya no se cumplen los requisitos por los cuales se otorgó dicho reconocimiento, la autoridad competente retirará inmediatamente el reconocimiento oficial concedido a dichas explotaciones.

Una vez retirado el reconocimiento oficial, las explotaciones podrán recuperarlo tras haber resuelto los problemas detectados, y siempre que se vuelvan a cumplir los requisitos establecidos para conceder dicho reconocimiento a satisfacción de la autoridad competente.

Programas de seguimiento

La autoridad competente podrá aplicar un programa de seguimiento dirigido a la población de porcinos domésticos procedentes de una explotación o compartimento cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente a fin de comprobar que efectivamente no hay triquinas en dicha población.

En el programa de seguimiento se establecerán la frecuencia de las pruebas, el número de animales que se deben analizar y el plan de muestreo. A tal fin, se tomarán muestras de carne que se analizarán para detectar la presencia de triquinas conforme a lo establecido en los capítulos I y II del anexo I.

El programa de seguimiento podrá incluir métodos serológicos como medida complementaria.

Medidas preventivas:

El control definitivo de la triquinosis en los humanos depende del control de la misma en los reservorios, pero dada la distribución del riesgo y su mantenimiento en nuestro medio por el jabalí (también por zorros, lobos...), inmerso en el ciclo selvático o silvestre, es necesario tomar medidas poblacionales insistiendo en la puesta en práctica de diferentes medidas preventivas siempre que no se haya demostrado que los productos cárnicos se encuentran libres de triquina (inspección por servicios veterinarios):

- Conviene insistir en la aplicación de la normativa existente a nivel de control de la carne de cerdo, sobre todo de la obtenida en matanzas domiciliarias para consumo doméstico privado, y de la carne de jabalí abatido en cacerías, con el fin de poder detectar la presencia de las larvas: el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, establece los requisitos para el control de triquina en carne de cerdo y carne de caza destinadas al consumo doméstico privado así como en caza silvestre destinada al suministro directo



al consumidor final o a establecimientos de comercio al por menor que suministran directamente esta carne al consumidor final.

- Necesidad de cocinar toda la carne fresca y sus derivados, también la de los animales silvestres, a una temperatura y por un tiempo suficiente para que todas las partes de la pieza lleguen a 71° C.
- La congelación de la carne infectada, en toda la masa, es eficaz para eliminar las triquinas. Un trozo de carne cuyo diámetro o espesor sea igual o inferior a 15 cm deberá congelarse a una temperatura de -15 °C durante 20 días, o a -23 °C durante 10 días, para destruir de forma eficaz todas las larvas comunes de *Trichinella*. Los trozos más gruesos, comprendidos entre 15 y 50 cm, deberán congelarse al menos 30 días a -15° C, o durante 20 días a -25° C. Algunas especies de *Trichinella* que afectan a los animales de caza y los caballos son resistentes al frío. Por este motivo, aunque la carne se hubiera congelado, de acuerdo con las especificaciones anteriores, se recomienda cocinar a altas temperaturas. A nivel industrial se han establecido unas combinaciones de temperatura y tiempo en el Anexo II del Reglamento (UE) 2015/1375 que permiten no someter la carne de cerdos domésticos a análisis sistemáticos de control de triquina.
- En el ámbito doméstico no está permitido mezclar la alimentación de los animales, fundamentalmente cerdos, con restos de carne cruda que pudiera estar infectada por triquina y se deben mantener los establos libres de ratas.
- La educación sanitaria destinada a cazadores debe seguir la misma línea que para los consumidores. Debe insistirse en la necesidad de analizar los jabalíes antes del autoconsumo o suministro directo, teniendo siempre en cuenta la posible presencia de *Trichinella* resistente a la congelación en animales de caza. Es necesario insistir en evitar el abandono en el medio ambiente a disposición de otros animales, de órganos y despojos procedentes de animales abatidos.



4. ACTUACIONES TRAS LA DETECCIÓN DE TRIQUINA

4.1. EN HUMANOS

PROTOCOLO DE TRIQUINOSIS (Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica)

La vigilancia de esta enfermedad en humanos se efectúa a través Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica mediante procedimientos acordados en el correspondiente protocolo de enfermedad de declaración obligatoria con las Comunidades Autónomas. El protocolo vigente (“Protocolos de las Enfermedades de Declaración Obligatoria. Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica”. Instituto de Salud Carlos III. CIBER Epidemiología y Salud Pública (CIBERESP). Ministerio de Economía y Competitividad. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Junio 2015) marca, entre otras cosas, los datos que se deben obtener mediante encuestas epidemiológicas y la periodicidad de su notificación.

VIGILANCIA DE LA ENFERMEDAD

Definición de caso:

Criterio clínico

Persona que presenta, al menos, tres de las seis siguientes manifestaciones:

- Fiebre
- Mialgias
- Diarrea
- Edema facial
- Eosinofilia
- Hemorragias subconjuntivales, subungueales y retinianas

Criterio de laboratorio

Al menos uno de los dos signos siguientes:

- Confirmación de larvas de *Trichinella* en el tejido muscular obtenido por biopsia
- Respuesta específica de anticuerpos de *Trichinella* (IFA, ELISA o inmunoelectrotransferencia, Western Blot)

Criterio epidemiológico

Al menos una de las dos relaciones epidemiológicas siguientes:

- Exposición a alimentos contaminados (carne)



- Exposición a una fuente común

Clasificación de los casos

- A. Caso sospechoso: No procede.
- B. Caso probable: Persona que satisface el criterio clínico y el epidemiológico.
- C. Caso confirmado: Persona que satisface el criterio de laboratorio.

Definición de brote

Dos o más casos de triquinelosis con una relación epidemiológica.

Medidas ante un caso:

- El tratamiento se basa, fundamentalmente, en destruir el parásito mediante el empleo de albendazol, que es el antihelmíntico de elección durante las primeras semanas de infección. También se puede administrar mebendazol. Tanto el albendazol como el mebendazol deben administrarse con una comida rica en grasas. La enfermedad sólo se transmite por ingestión de carne infectada, por lo que no son necesarios métodos de control sobre la persona enferma o el ambiente.

Medidas ante un brote:

Se debe investigar a todos los expuestos en la búsqueda de nuevos casos, es decir, personas que han ingerido el alimento que no han desarrollado todavía síntomas y se encuentran dentro del período de incubación de la enfermedad, o han ingerido poca cantidad de larvas y con baja infectividad por lo que los síntomas son muy leves o únicamente desarrollan eosinofilia. Tratar los casos localizados, ya que el inicio precoz del tratamiento con antiparasitarios puede ayudar a parar la progresión de la enfermedad.

Una vez identificado el alimento responsable del caso o del brote, se identificarán los lugares de distribución y se procederá a su inmovilización, una vez recogidas muestras para análisis. Si se confirma por laboratorio la presencia de *Trichinella* en el alimento, se procederá a su destrucción. De acuerdo con el Reglamento (UE) 2015/1375, todas las muestras de alimentos positivas se remitirán al laboratorio nacional de referencia (CNA) o comunitario de referencia para que éste determine las especies de *Trichinella* implicadas.



COMPLEMENTO AL PROTOCOLO DE TRIQUINOSIS

ACTIVACIÓN DEL SISTEMA DE COMUNICACIÓN

Independientemente de las comunicaciones establecidas en el Real Decreto 2210/1995 y en el protocolo de vigilancia de triquinosis de 2013, toda sospecha de caso humano de triquinosis activará el sistema de comunicación, conforme al punto 5.2, al objeto de que sea adecuadamente investigada por las autoridades sanitarias de la Comunidad Autónoma correspondiente para determinar la procedencia de la infección y para evitar nuevos casos.



4.2. EN CARNE SOMETIDA A CONGELACIÓN

El Reglamento (UE) 2015/1375, establece que no será necesario investigar la presencia de triquinas en la carne de cerdos domésticos que haya sido sometida a un tratamiento de congelación de conformidad con el anexo II, efectuado bajo la supervisión de la autoridad competente.

En los establecimientos en los que se permita no realizar análisis de manera sistemática porque efectúan el tratamiento de congelación, **debe instaurarse un programa de vigilancia que establezca un plan de muestreo que incluya la frecuencia y el número de cerdos a analizar con el fin de colaborar en la detección de explotaciones con cerdos positivos a triquina**. En estos casos las canales permanecerán bajo control oficial hasta la obtención de los resultados.

Cuando en los muestreos anteriores aparezca un positivo, será necesario activar los mecanismos previstos para cuando aparece un positivo en los análisis sistemáticos:

- a) Comunicación al operador de la empresa alimentaria para que colabore con los servicios oficiales.
- b) Investigación del origen del animal.

A través de la información de acompañamiento, al objeto de identificar la explotación de procedencia. En este caso deberán analizarse las canales de todos los cerdos de la misma explotación que se encuentren en el matadero y los que estén pendientes de sacrificio.

- c) Acondicionamiento de muestras y remisión al Laboratorio Nacional de referencia (CNA) o de la UE de Referencia para identificación de la especie.

Conforme al punto 4.8.1

- d) Tratamiento del material relacionado con la toma de muestras y análisis.

Conforme al punto 4.9.1

- e) Destrucción de la carne infectada cuando los resultados del análisis se conozcan antes de la congelación.

Conforme al punto 4.9.2

- f) Activación del sistema de comunicación.

Conforme al punto 5.1

Ante la eventualidad de que por algún motivo se analice una carne sometida a congelación y aparezcan larvas muertas de triquina, además de las letras a, b, c, y d del supuesto anterior:

- Se activará el sistema de comunicación para conocer el establecimiento y la explotación de origen, y



- Se inmovilizará la carne congelada hasta la confirmación de que los procesos de congelación se han realizado correctamente.



4.3. EN MATADEROS

Deben someterse a control de triquina todas las canales de cerdos domésticos, con las excepciones mencionadas en las consideraciones generales, caballos, jabalíes u otras especies de animales de cría o silvestres sensibles a la infección por triquina.

En caso de detectarse un positivo en un matadero, se comunicará al operador de la empresa alimentaria para que colabore con los servicios oficiales en la localización, identificación e inmovilización de todas las partes del o de los animales infectados, destinadas al consumo humano o animal, que contengan tejido muscular estriado.

En caso de no poder localizar la canal infectada se mantendrán inmovilizadas todas las partes destinadas al consumo humano o animal que contengan tejido muscular estriado de los animales del lote en el que pudiera encontrarse la canal o las canales infectadas, realizándose un nuevo análisis a cada una de las canales del lote hasta su localización.

Las actuaciones a realizar serán las siguientes:

a) Investigación del origen del animal.

A través de la información de acompañamiento del animal, al objeto de identificar la explotación de procedencia y localizar los animales procedentes de la misma explotación ganadera que pudieran encontrarse en las instalaciones o las canales y despojos de los mismos. En este caso, sería conveniente analizar de nuevo las canales de todos los animales de la misma explotación que se encuentren en el matadero.

b) Acondicionamiento de muestras y remisión al LNR (CNA) o al LRUE para la identificación de la especie.

Conforme al punto 4.8.1

c) Tratamiento del material relacionado con la toma de muestras y análisis.

Conforme al punto 4.9.1

d) Destrucción de la carne infectada.

Conforme al punto 4.9.2

e) Activación del sistema de comunicación.

Conforme al punto 5.1. Independientemente de que se realice otro tipo de comunicación conforme se establece en el artículo 39 del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627

Tal y como se recoge en el punto 4.10, habrá que tener en cuenta que los animales de la explotación afectada únicamente podrán destinarse al sacrificio en un matadero, no pudiendo destinarse al sacrificio para consumo doméstico privado hasta que la explotación cumpla las condiciones necesarias para dejar de ser considerada positiva a presencia de triquina.



Cabe esperar que, en caso de aparición de un caso positivo en mataderos, todas las partes del o de los animales infectados, destinadas al consumo humano o animal, que contengan tejido muscular estriado, se encuentren bajo la supervisión del Servicio Veterinario Oficial en el matadero o en una sala de despiece dentro de las mismas instalaciones del matadero, o contigua al mismo. No obstante, si se diese un fallo en la custodia o en las garantías del operador económico, **se pondrá en marcha el sistema de comunicación conforme a lo establecido en el apartado 5.2.**



4.4. EN ESTABLECIMIENTOS DE MANIPULACIÓN DE CARNE DE CAZA

Deben someterse a control de triquina todas las canales de jabalíes u otras especies de animales silvestres sensibles a la infección por triquina.

Los métodos analíticos de digestión están recogidos con carácter general para el análisis de triquina en jabalíes u otras especies silvestres en establecimientos de manipulación de carne de caza en el marco de los exámenes *post mortem*.

Las canales de jabalíes deben estar bajo control oficial hasta el conocimiento de los resultados, no pudiendo ponerse la marca sanitaria hasta que se conozca el resultado de los análisis y éstos sean negativos.

En caso de detectarse un positivo, se comunicará al operador de la empresa alimentaria para que colabore con los servicios oficiales en la localización, identificación e inmovilización de todas las partes del o de los animales infectados, destinadas al consumo humano o animal, que contengan tejido muscular estriado.

En caso de no poder localizar la canal infectada se mantendrán inmovilizadas todas las partes destinadas al consumo humano o animal que contengan tejido muscular estriado de los animales del lote en el que pudiera encontrarse la o las canales infectadas, realizándose un nuevo análisis a cada una de las canales del lote hasta su localización.

Además, se realizarán las siguientes actuaciones:

a) Investigación del origen del animal.

A través de la información de acompañamiento del animal o la que faciliten los suministradores, al objeto de identificar la zona de caza de procedencia y localizar los cadáveres procedentes de la misma zona que pudieran encontrarse en las instalaciones o las canales y despojos de los mismos. En este caso, sería conveniente analizar de nuevo las canales de todos los jabalíes de la misma procedencia que se encuentren en la sala.

b) Acondicionamiento de muestras y remisión al LNR (CNA) o al LRUE para la identificación de la especie.

Conforme al punto 4.8.1

c) Tratamiento del material relacionado con la toma de muestras y análisis.

Conforme al punto 4.9.1

d) Destrucción de la carne infectada.

Conforme al punto 4.9.2

e) Activación del sistema de comunicación.

Conforme al punto 5.1



f) Adopción de medidas relacionadas con la fauna silvestre.

Conforme al segundo párrafo del punto 4.11

g) Adopción de medidas en los terrenos cinegéticos.

Conforme al punto 4.12

Cabe esperar que, en caso de aparición de un caso positivo en establecimientos de manipulación de carne de caza, todas las partes del o de los animales infectados, destinadas al consumo humano o animal, que contengan tejido muscular estriado se encuentren bajo la supervisión del Servicio Veterinario Oficial en la sala. No obstante, si se diese un fallo en la custodia o en las garantías del operador económico, **se pondrá en marcha el sistema de comunicación conforme a lo establecido en el apartado 5.2.**



4.5. EN EL CONSUMO DOMÉSTICO PRIVADO DE UNGULADOS Y CARNE DE CAZA

El Real Decreto 1086/2020 establece en su artículo 18 sobre consumo doméstico privado de ungulados domésticos y carne de caza, que en el caso de las especies porcina y equina y de la carne de caza de especies sensibles a la 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 los métodos establecidos en el Reglamento (UE) 2015/1375

En caso de detectarse un positivo, se comunicará al interesado para que colabore con los servicios oficiales en la localización, identificación de todas las partes del animal o de los animales infectados, destinadas al consumo humano o animal, que contengan tejido muscular estriado.

Además, se realizarán las siguientes actuaciones:

a) Investigación del origen del animal.

A través de la información que facilite el interesado al objeto de identificar el lugar donde se ha criado el cerdo y si se han sacrificado o se tiene previsto sacrificar cerdos que han convivido en las mismas instalaciones. Se incluyen dentro de la definición de animales convivientes aquellos que tengan una posible fuente de alimentación común.

b) Acondicionamiento de muestras y remisión al LNR (CNA) o al LRUE para la identificación de la especie.

Conforme al punto 4.8.1

c) Tratamiento del material relacionado con la toma de muestras y análisis.

Conforme al punto 4.9.1

d) Destrucción de la carne infectada.

Conforme al punto 4.9.2

e) Activación del sistema de comunicación.

Conforme al punto 5.1

f) Adopción de medidas relacionadas con la fauna silvestre (en el caso de la carne de caza)

Conforme al segundo párrafo del punto 4.11

g) Adopción de medidas en los terrenos cinegéticos (en el caso de la carne de caza).

Conforme al punto 4.12



Es necesario que se disponga de algún mecanismo de compromiso por parte del interesado para que no se consuma la carne de estos animales hasta que se conozcan los resultados y que, en caso de distribuir la misma a otras personas, éstas estén informadas de dicho compromiso. Si a pesar de ello no es posible localizar todas las partes del animal o de los animales infectados, destinadas al consumo humano o animal, que contengan tejido muscular estriado, **se pondrá en marcha el sistema de comunicación conforme a lo establecido en el apartado 5.2**, aunque no haya existido comercialización y la distribución se haya realizado entre familiares y amigos.



4.6. EN EL SUMINISTRO DIRECTO DE PEQUEÑAS CANTIDADES DE CAZA SILVESTRE

De acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) n.º 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 toda la carne de caza silvestre que se comercialice deberá obtenerse en un establecimiento de manipulación de caza. No obstante, el mencionado reglamento no resulta de aplicación al suministro directo por parte de los cazadores de pequeñas cantidades de caza silvestre o de carne de caza silvestre al consumidor final o a establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final. Así, en el ámbito nacional, el Real Decreto 1086/2020, establece en su artículo 19 que, en casos excepcionales y debidamente justificados, previa autorización de la autoridad competente, los cazadores podrán realizar el suministro de pequeñas cantidades de carne fresca de caza mayor silvestre al consumidor final o a establecimientos de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final, cumpliendo una serie de requisitos, entre los que destaca el siguiente:

- La autoridad competente de la comunidad autónoma establecerá un sistema que permita asegurar el control oficial y la inspección sanitaria de las carnes antes de su comercialización que, en el caso de especies sensibles a triquina, incluya un análisis de detección de triquina utilizando uno de los métodos establecidos en los capítulos I y II del anexo I y, en su caso, en el anexo III del anexo I Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015.

De acuerdo con lo establecido en el real decreto, las comunidades autónomas, en el ámbito de sus competencias, son las que establecen las condiciones en las que se debe realizar este tipo de suministro, en caso de autorizarlo, que siempre deberá asegurar la realización de análisis de triquinas en el caso de especies sensibles.

En caso de detectarse un resultado positivo, se comunicará al interesado para que colabore con los servicios oficiales en la localización, identificación y secuestro de todas las partes del o de los animales infectados, destinadas al consumo humano o animal, que contengan tejido muscular estriado.

Además, se realizarán las siguientes actuaciones:

- a) Investigación del origen del animal.

A través de la información que facilite el interesado, al objeto de identificar la zona de caza de procedencia.

- b) Acondicionamiento de muestras y remisión al LNR (CNA) o al LRUE para la identificación de la especie.

Conforme al punto 4.8.1

- c) Tratamiento del material relacionado con la toma de muestras y análisis.

Conforme al punto 4.9.1

- d) Destrucción de la carne infectada.



Conforme al punto 4.9.2

e) Activación del sistema de comunicación.

Conforme al punto 5.1

f) Adopción de medidas relacionadas con la fauna silvestre.

Conforme al segundo párrafo del punto 4.11

g) Adopción de medidas en los terrenos cinegéticos.

Conforme al punto 4.12



4.7. EN FAUNA SILVESTRE NO DESTINADA AL CONSUMO HUMANO

Cuando en el curso de estudios de enfermedades en animales de fauna silvestre sensibles a triquina, entre los que se encuentran lobos, zorros, osos, martas, ginetas, tejones o roedores y en los jabalíes, no destinados al consumo humano, se detecte la presencia de triquina, se realizarán las siguientes actuaciones:

- a) Acondicionamiento de muestras y remisión al LNR (LCSA) o al LRUE para la identificación de la especie.

Conforme al punto 4.8.2

- b) Tratamiento del material relacionado con la toma de muestras y análisis.

Conforme al punto 4.9.1

- c) Destrucción de la carne infectada.

Conforme al punto 4.9.2

- d) Activación del sistema de comunicación.

Conforme al punto 5.1

- e) Adopción de medidas relacionadas con la fauna silvestre.

Conforme al punto 4.11

- f) Adopción de medidas en los terrenos cinegéticos.

Conforme al punto 4.12



4.8. TOMA DE MUESTRAS Y REMISIÓN AL LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA O AL LABORATORIO DE REFERENCIA DE LA UE (LRUE) PARA IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES

4.8.1. REMISIÓN AL LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA O AL LABORATORIO DE REFERENCIA DE LA UE PARA LAS ZONOSIS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

El Reglamento (UE) 2015/1375, junto con la Norma ISO 18743 describen cómo debe hacerse la toma de muestras en función del método de detección utilizado. Además, se establece que las muestras positivas se remitirán al laboratorio nacional de referencia (LNR) o al Laboratorio de Referencia de la UE (LRUE) para determinar la especie de *Trichinella* implicada.

Para realizar la identificación de la especie de *Trichinella* es necesario remitir las muestras al LNR (Centro Nacional de Alimentación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) o LRUE (Istituto Superiore di Sanità), según el procedimiento de cada CCAA.

Cuando se envíen al LNR (CNA), se hará de la forma que se indica:

PREFERIBLEMENTE se remitirán las muestras de músculo.

Las muestras de músculo se remitirán, dentro de un recipiente estanco, en refrigeración. La cantidad de muestra enviada será al menos de 150g y del músculo preferente por especie, tal como se indica en la Norma ISO 18743.

Aquellas muestras que se remiten únicamente para llevar a cabo la tipificación molecular se podrán remitir congeladas. Se enviarán, dentro de un recipiente estanco, congeladas y sin permitir que sufran descongelación en ningún momento.

En el caso de que se remitan muestras de parásitos, se consultará con el LNR (CNA) antes de proceder al envío, con objeto de asegurarse de la viabilidad de la larva.

En todos los casos se asegurará que el transporte se realice en condiciones de seguridad biológica incluyendo:

- Recipiente estanco primario, resistente y a prueba de filtraciones, etiquetado, que contiene la muestra y debe envolverse en material absorbente.
- Recipiente secundario estanco, resistente y a prueba de filtraciones, que encierra y protege el recipiente primario. Se pueden colocar varios recipientes primarios envueltos en un recipiente secundario. Se debe usar suficiente material absorbente para proteger a todos los recipientes primarios y evitar choques entre ellos.
- Recipiente externo de envío. El recipiente secundario se coloca en un paquete de envío que protege al recipiente secundario y su contenido de los elementos externos, tales como daño físico y agua.



Los formularios con datos, cartas y otras informaciones de identificación de la muestra deben colocarse, dentro de un sobre con la indicación “DOCUMENTACIÓN”, pegados con cinta adhesiva en el exterior del recipiente secundario.

Las muestras se remitirán lo antes posible después de la detección de la triquina y mediante un servicio de mensajería dirigido a:

- Director/a del Centro Nacional de Alimentación
Carretera a Pozuelo Km. 5,1
28220 Majadahonda

La muestra se acompañará de una solicitud de análisis dirigida al director/a del Centro Nacional de Alimentación en la que se incluyan los datos de identificación de la muestra (especie animal, tejido utilizado para la detección, identificación del origen del animal que ha resultado positivo, etc.).

Si las muestras remitidas están relacionadas con un brote debe adjuntarse la información epidemiológica.

En caso de requerir información sobre el envío de muestras al laboratorio contactar con:

Servicio de Gestión Técnica

Centro Nacional de Alimentación

Teléfono: 91-3380588

Correo-E: cna@aesan.gob.es

Es necesario acordar la remisión de las muestras con antelación para que el laboratorio pueda preparar los medios necesarios.

Cuando se envíen al LRUE, se hará de la forma que se indica en las condiciones recogidas específicamente en su procedimiento.

Comunicación del resultado de la identificación de la especie de *Trichinella* a las personas responsables de la toma de muestras:

Los resultados de la identificación de la especie deberán trasladarse desde la unidad solicitante del análisis a la persona responsable de la toma de muestras, así como a la Unidad de Sanidad Animal o a la Unidad competente en materia de caza de la comunidad autónoma de origen del animal. En el caso de que el animal procediera de otro país de la UE, la comunicación deberá trasladarse al MAPA a través de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad para que lo comunique al EEMM de origen del animal.

Cuando piezas de caza abatidas en España se trasladen a establecimientos de manipulación de caza de otro EEMM y resulten positivos al análisis de triquina, los resultados de la identificación de la especie deberán trasladarse por las autoridades competentes de ese Estado miembro al MAPA, que lo comunicará a las autoridades de sanidad animal y caza de la comunidad autónoma de origen del animal. Estas autoridades



competentes lo pondrán en conocimiento de las autoridades de Salud pública de esa comunidad autónoma.



4.8.2. REMISIÓN AL LABORATORIO NACIONAL DE REFERENCIA (LNR) PARA LAS ZONOSIS EN ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

Según establece el Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos, corresponde al Laboratorio Central de Sanidad Animal, sito en Santa Fe, Camino del Jau s/n 18320 Santa Fe (Granada), el análisis de estas muestras.

Dentro de los programas de vigilancia epidemiológica en fauna silvestre sobre los jabalíes encontrados muertos o de descaste no destinados al consumo humano, la toma de muestras y análisis por técnicas de digestión se realizarán conforme a lo indicado en el Reglamento (UE) 2015/1375.

Respecto a la población de zorros, la vigilancia estará basada en el análisis en casos puntuales, como descastes de zorros en zonas donde la triquinelosis es prevalente. En esta última especie, se tomarán muestras de 10-20 g de músculos (lengua, músculos de la extremidad anterior: músculo extensor carpo radial y/o bíceps braquial y diafragma), e igualmente se procederá a su análisis por el método de digestión.

Las muestras de músculo se remitirán, en todo caso, dentro de un recipiente estanco. Si dichas muestras están congeladas, el transporte se realizará de modo que no se permita su descongelación. Si no han sido congeladas, se enviarán en refrigeración.

Las larvas encontradas serán remitidas para la identificación de la especie preservadas en etanol >90%.

El envío al LNR (LCSA) se realizará en condiciones de seguridad biológica, empleando el sistema de triple envase del siguiente modo:

- Recipiente estanco primario, resistente y a prueba de filtraciones, etiquetado, que contiene la muestra y debe envolverse en material absorbente.
- Recipiente secundario estanco, resistente y a prueba de filtraciones, que encierra y protege el recipiente primario. Se pueden colocar varios recipientes primarios envueltos en un recipiente secundario. Se debe usar suficiente material absorbente para proteger a todos los recipientes primarios y evitar choques entre ellos.
- Recipiente externo de envío. El recipiente secundario se coloca en un paquete de envío que protege al recipiente secundario y su contenido de los elementos externos, tales como daño físico y agua.

La documentación que acompaña a la/s muestra/s debe protegerse adecuadamente y disponerse de manera aislada de las muestras, protegida de posibles derrames.



Las muestras se remitirán lo antes posible después de la detección de la triquina y mediante un servicio de mensajería dirigido a:

Laboratorio Central de Sanidad Animal.

Camino del Jau s/n. CP: 18320.

Santa Fe (Granada)

El Laboratorio Central de Sanidad Animal (LCSA) dispone de un formato de remisión de muestras que puede descargarse de la [página web de la División de Laboratorios de Sanidad de la Producción Agraria](#), y que deberá cumplimentarse adecuadamente, firmarse y remitirse por dos vías:

- 1.- El formato electrónico se enviará al correo general del Laboratorio (clvgr@mapa.es), antes de enviar la muestra, y que servirá como preaviso de envío y ayudará al laboratorio a la planificación de los análisis. Este formato también se empleará para volcar la información facilitada en el programa de registro una vez se reciban las muestras.
- 2.- Una copia en papel se guardará en un sobre y se adjuntará externamente al paquete, de modo que a su llegada al LCSA sea posible conocer el contenido del paquete sin necesidad de abrirlo



4.9. DESTRUCCIÓN DE MATERIAL INFECTADO

4.9.1. DESTRUCCIÓN DEL MATERIAL INFECTADO RELACIONADO CON LA TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Una vez recogidos los parásitos, los líquidos positivos (jugos digestivos, sobrenadante, líquidos de lavado, etc.) se descontaminarán sometiéndolos a una temperatura de, al menos, calentando a 70°C durante un minuto o por medios químicos (p. ej. etanol al 70% durante al menos un minuto). Además, cuando el examen de una muestra colectiva o individual dé un resultado positivo o dudoso, se descontaminará cuidadosamente todo el material que haya entrado en contacto con la carne (la taza y la cuchilla del mezclador, el vaso de precipitados, el agitador, el sensor de temperatura, el embudo de separación cónico, el tamiz y el fórceps) calentando a 70°C durante un minuto o por medios químicos. Se recomienda enjuagar a fondo cada pieza para eliminar el detergente que haya podido utilizarse en el lavado.

4.9.2. DESTRUCCIÓN DE LA CARNE INFECTADA

En caso de detectarse una muestra positiva a triquina, deben adoptarse las medidas necesarias para evitar la difusión del parásito entre los animales domésticos y silvestres sensibles al mismo.

Con los cuerpos de los animales que hayan dado resultados positivos, y especialmente con todas las partes del animal o de los animales infectados destinadas al consumo humano o animal que contengan tejido muscular estriado, y los despojos como la tráquea⁹ se deberá actuar conforme establecen los Reglamentos (CE) 1069/2009 y 142/2011.

⁹ Rózycki et al., Muscle distribution of *Trichinella* larvae in naturally infected pigs. Twelfth annual workshop European Union Reference Laboratory for parasites (www.iss.it)



4.10. ADOPCIÓN DE MEDIDAS EN EXPLOTACIONES GANADERAS

4.10.1. MEDIDAS APLICABLES A TODAS LAS EXPLOTACIONES

Estas medidas deben aplicarse tanto a explotaciones con reconocimiento oficial de CCE como a las que no tienen dicho reconocimiento oficial.

1. Cuando las autoridades competentes de sanidad animal tengan conocimiento de que se ha detectado la presencia de triquina en carne de un cerdo doméstico, caballo o jabalí, y una vez determinada la explotación de procedencia, se personarán en la misma y realizarán las actuaciones definidas en la Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal.
 - Asimismo, se adoptarán las medidas de precaución en la explotación afectada encaminadas a evitar la posible difusión del foco. Además, se procederá a realizar un censado oficial de todos los animales de la explotación e identificación de los animales de la explotación que hayan convivido con los animales parasitados de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 787/2023.
2. La explotación se considerará **positiva a presencia de triquina y será puesta bajo vigilancia oficial**, y en ellas se deberá:
 - Recoger en la base de datos REGA, establecida mediante Real Decreto 479/2004, una indicación sobre la positividad a triquinosis en la explotación con el fin de que dicha indicación aparezca en toda la documentación sanitaria de traslado cuyo origen sea dicha explotación. Dicha indicación será eliminada cuando la explotación deje de ser considerada positiva a presencia de triquina.
 - Comprobar el cumplimiento, en el caso de explotaciones intensivas, de lo establecido en el Real Decreto 306/2020, especialmente en lo relativo a medidas de bioseguridad y, en su caso, exigir la subsanación de las deficiencias encontradas.
 - Comprobar que el titular o responsable de la explotación ganadera cumple los siguientes requisitos:
 - a) Toma todas las precauciones prácticas por lo que respecta a la construcción y el mantenimiento de los edificios para evitar que entren roedores, otros mamíferos o grandes aves carnívoras en los locales donde se guarda el ganado.
 - b) Aplica un programa de control de plagas, en particular contra roedores, a fin de evitar eficazmente la infección de los animales de la explotación. Mantiene registros sobre dicho programa a satisfacción de la autoridad competente.
 - c) Vela por que los animales muertos sean retirados para su eliminación por procedimientos adecuados en las 24 horas siguientes a su muerte. No obstante, los lechones muertos podrán ser retirados y almacenados en la explotación en un contenedor debidamente cerrado a la espera de su eliminación.



- En el caso de explotaciones extensivas, el cumplimiento de los requisitos anteriores se adaptará a este sistema de explotación en la medida de lo posible, teniendo en cuenta lo dispuesto en el Real Decreto 1221/2009.
3. La explotación dejará de ser considerada **positiva a presencia de triquina** cuando:
- Se proceda al sacrificio total de los cerdos de la explotación que hayan convivido con el animal o animales positivos en el momento de la declaración del foco, sin que pueda haber reposición hasta la comprobación del cumplimiento de los requisitos anteriores contemplados en el punto 2. Se incluyen dentro de la definición de animales convivientes aquellos que tengan una posible fuente de alimentación común.”
 - Podrá sustituirse el sacrificio de todos los cerdos contemplados anteriormente por la realización de dos controles de ELISA para la detección de anticuerpos frente a *Trichinella* spp, efectuado sobre el 100% de los animales mayores de 5 semanas, separados 30-45 días, y con el sacrificio de aquellos que resulten positivos. Tras el sacrificio en matadero, los animales positivos a ELISA se someterán a la prueba diagnóstica de referencia para confirmar el positivo y establecer, por tanto, su aptitud para el consumo humano
 - En el caso de una explotación extensiva, además de lo anterior, deberán haber sido analizados, con resultado negativo, los jabalíes abatidos en monterías del coto de caza donde se encuentre incluida la explotación en el periodo de tiempo que ésta sea considerada como positiva.
4. Mientras una explotación esté considerada como positiva:
- El destino de los cerdos de la explotación será, un matadero, no pudiendo destinarse al sacrificio para consumo doméstico privado. No obstante, por razones de exceso de capacidad o de bienestar animal, la autoridad competente podrá autorizar la salida a un solo cebadero ubicado en la misma comarca ganadera o provincia (en ningún caso fuera de la CCAA) en el que se realizarán las mismas medidas que en la explotación de origen y cuyo único destino posterior será un matadero.
 - La información de la cadena alimentaria deberá llegar con, al menos, 24 horas de antelación al matadero, con el fin de que se conozcan los antecedentes. En la información de la cadena alimentaria se deberá indicar que en la explotación de origen se ha detectado un caso positivo de triquina.
 - En la guía de origen y sanidad o en la documentación de acompañamiento de los animales se indicará que proceden de una explotación en la que se ha detectado un caso positivo de triquina.
5. En las explotaciones de animales susceptibles de infestarse con triquina, que puedan haber entrado en contacto con fauna silvestre en la que se haya detectado la presencia de triquina, las autoridades competentes de sanidad animal comprobarán las medidas de bioseguridad de la explotación y, en su caso, llevarán a cabo una investigación epidemiológica.



4.10.2. MEDIDAS EN EXPLOTACIONES CON RECONOCIMIENTO OFICIAL DE CONDICIONES CONTROLADAS DE ESTABULACIÓN.

Además de las medidas del punto anterior, se deben aplicar las medidas recogidas en este apartado.

1. Cuando los cerdos domésticos de una explotación cuyo cumplimiento de las condiciones controladas de estabulación haya sido reconocido oficialmente den un resultado positivo en la detección de triquinas, la autoridad competente procederá inmediatamente a:
 - a) retirar el reconocimiento oficial de la explotación
 - b) examinar todos los cerdos domésticos de la explotación en el momento del sacrificio
 - c) seguir la pista de todos los animales de cría que hayan entrado en la explotación y, en la medida de lo posible, de todos los que hayan salido de ella, al menos en los seis meses anteriores al resultado positivo, y analizar estos animales; a tal fin, se tomarán muestras de carne que se analizarán para detectar la presencia de triquinas
 - d) investigar la propagación de la infección parasitaria debida a la distribución de carne de cerdos domésticos sacrificados en el período anterior al resultado positivo, en la medida de lo posible y cuando proceda;
 - e) poner en marcha una investigación epidemiológica para aclarar las causas de la infección cuando proceda;
 - f) tomar las medidas oportunas si alguna canal infectada no puede ser identificada en el matadero, incluidas las siguientes medidas:
 - i) aumentar el tamaño de las muestras de carne tomadas para analizar las canales sospechosas, o
 - ii) declarar las canales no aptas para el consumo humano, y
 - iii) adoptar las medidas necesarias para eliminar las canales o sus partes sospechosas y las que hayan dado positivo en los análisis.
2. Una vez retirado el reconocimiento oficial, las explotaciones podrán recuperarlo tras haber resuelto los problemas detectados y siempre que se cumplan los requisitos establecidos en el anexo IV del Reglamento (UE) 2015/1375, a satisfacción de la autoridad competente.



4.11. ADOPCIÓN DE MEDIDAS EN FAUNA SILVESTRE

En el curso de estudios de enfermedades en animales de fauna silvestre, no destinados al consumo humano, pueden realizarse análisis sistemáticos de presencia de triquina en especies sensibles.

En cualquier caso y ante el conocimiento de la presencia de especies de caza silvestres infectadas por triquina en una zona determinada, las autoridades competentes responsables del estudio deberán trasladar esta información a:

- a) Las autoridades competentes de salud pública, para que se extremen las medidas de control de los animales destinados al consumo humano procedentes de la misma zona, para que el análisis de triquina se realice mediante técnicas de digestión, y para que estén alerta ante síntomas clínicos en personas compatibles con infestaciones por triquina.
- b) Las autoridades competentes de sanidad animal, para que comprueben las medidas de bioseguridad en las explotaciones de animales que puedan entrar en contacto con la fauna silvestre y, en su caso, lleven a cabo una investigación epidemiológica.
- c) Las asociaciones y particulares que de forma directa o indirecta exploten los recursos de dichas zonas de caza, para que tengan presente el riesgo y la necesidad de analizar cualquier animal sensible que pueda ser objeto de consumo humano o animal.
- d) Las autoridades competentes en materia de gestión cinegética, para que puedan llevar un control efectivo de las capturas y dispongan de un conocimiento adecuado y continuo de la evolución de la enfermedad, de cara a implementar medidas de gestión cinegética que prevengan su expansión.



4.12. ADOPCIÓN DE MEDIDAS EN LOS TERRENOS CINEGÉTICOS

Ante la aparición de animales de caza silvestre positivos a triquina en un terreno cinegético, el titular del aprovechamiento del terreno cinegético deberá extremar las medidas encaminadas a evitar su propagación entre la población de jabalíes, incluyendo el control poblacional de las especies afectadas, pudiéndose llegar, si se estima oportuno, a la eliminación de la totalidad de los ejemplares de la especie afectada.

Se extenderá, por parte de la autoridad competente de Sanidad Animal, la aplicación del Real Decreto 50/2018 a otras modalidades de caza mayor en dicho terreno cinegético, independientemente del número de piezas cazadas o el número de puestos. Dicha extensión comprenderá al menos el resto de la temporada de caza tras la detección de los animales infectados, y se mantendrá en la temporada siguiente si en la primera actividad cinegética se siguen detectando animales infectados.

Los subproductos procedentes de los animales infectados tienen la consideración de subproductos animales no destinados al consumo humano de categoría I.

Tras la detección de los animales infectados por parte de las autoridades competentes de las CCAA, deberán remitirse muestras al Laboratorio nacional de referencia (LCSA) o de la UE de referencia para la determinación de la especie de triquina implicada.

Adicionalmente, hasta el momento de recibir el resultado de los análisis, todos los subproductos animales no destinados a consumo humano que se generen en ese terreno cinegético, además de los procedentes de animales infectados, se considerarán como categoría I.

Si se determina que la especie implicada no es *T. pseudospiralis*, se volverá a la situación inicial y solo se considerarán como subproductos de categoría I los procedentes de animales infectados.

Si por cualquier causa no se ha determinado la especie, o si se determina que es *T. pseudospiralis*, todos los subproductos animales no destinados a consumo humano que se generen en las actividades cinegéticas de caza de jabalíes de ese terreno cinegético, durante al menos una temporada de caza, se tratarán como categoría I y no podrán destinarse a la alimentación de aves necrófagas.

Si en la siguiente temporada de caza, no se detecta triquina en la primera actividad cinegética de caza mayor que se realice o si hay animales positivos, pero no a *T. pseudospiralis*, se podrá levantar la restricción anterior.



5. SISTEMA DE COMUNICACIÓN

La comunicación de la detección de muestras positivas a la presencia de triquina, o su sospecha, se realizará en función de los siguientes criterios:

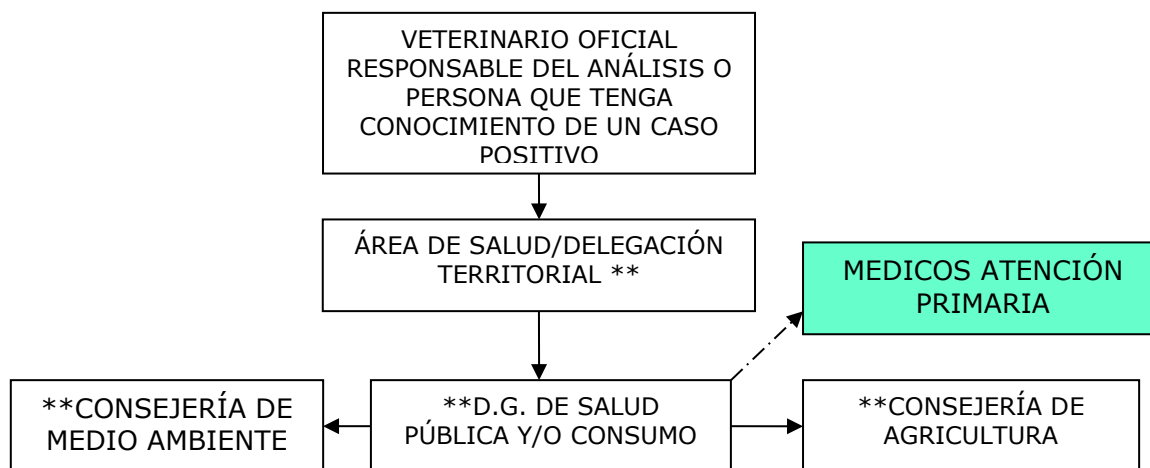
1. Detección de triquina en carne congelada, matadero, establecimiento de manipulación de carne de caza, matanzas domiciliarias, caza silvestre y animales de fauna silvestre sin que exista comercialización de la carne (5.1).
2. Detección de triquina en carne que se encuentra o existe posibilidad de que se encuentre en el circuito de comercialización y ante la detección de casos probables o confirmados de triquinosis en humanos con posibilidad de que carne infectada se encuentre en los circuitos de comercialización. **Se incluye aquí la distribución entre familiares y amigos de carne procedente de matanzas domiciliarias y de caza silvestre** (5.2).

5.1.COMUNICACIÓN DE MUESTRAS POSITIVAS A TRIQUINA PROCEDENTES DE CARNE NO COMERCIALIZADA NI SUSCEPTIBLE DE CONSUMO HUMANO

El sistema de comunicación en el caso de que la carne infectada no hubiese alcanzado los canales de comercialización habituales, y no sea susceptible de ser consumida por personas, se realizará de acuerdo con el siguiente esquema:

COMUNICACIÓN DE MUESTRAS POSITIVAS A TRIQUINA *

ORIGEN DE LOS ANIMALES: LA MISMA COMUNIDAD AUTÓNOMA



* La carne positiva no es susceptible de ser consumida por personas.

** No obstante lo descrito en este apartado, las AACC de las CCAA en base a su estructura organizativa, podrán establecer otro flujo de comunicación diferente al descrito, siempre y cuando se alcancen los objetivos perseguidos en este Plan.



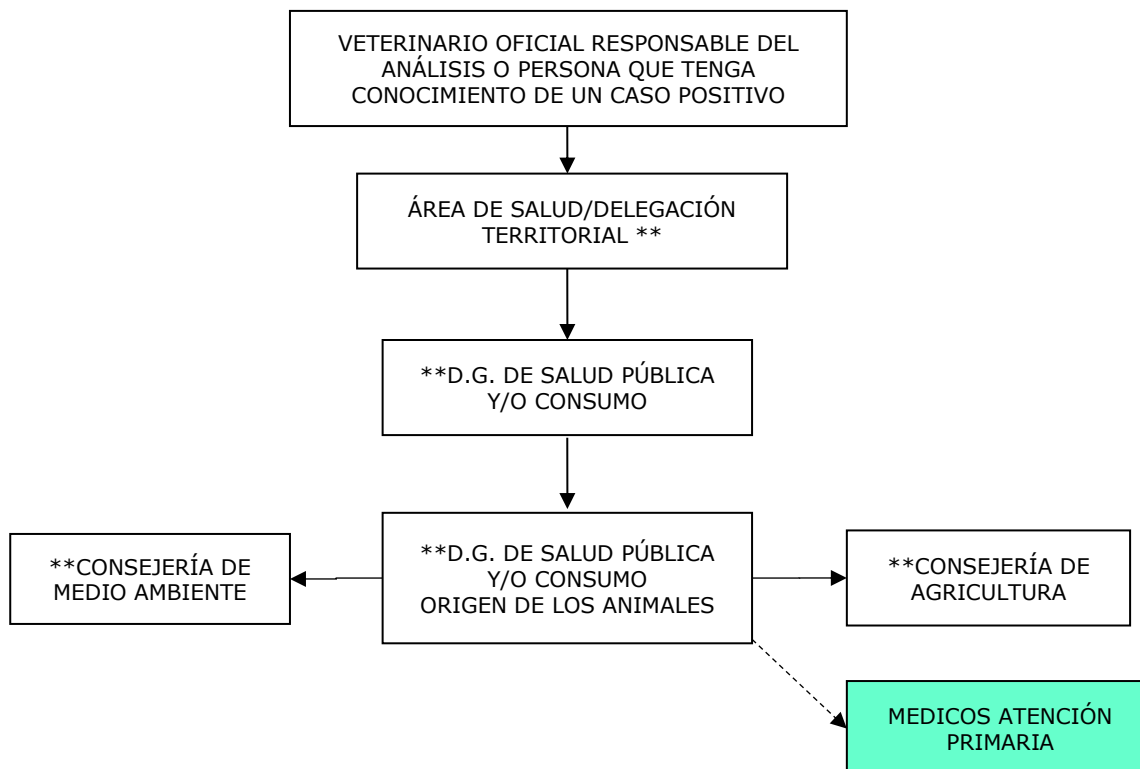
Cuando se produzcan resultados positivos a la presencia de triquina en una muestra analizada por un veterinario oficial o por un veterinario habilitado o autorizado, se procederá del siguiente modo:

1. El veterinario oficial responsable del análisis o toda persona que tenga conocimiento de un caso positivo efectuará la correspondiente notificación al Área de Salud o Delegación Territorial correspondiente, utilizando el modelo que se recoge en el anexo I.
2. Desde las Áreas o Delegaciones se trasladará de forma inmediata la notificación a los Servicios Centrales de la Dirección General de Salud Pública o servicios centrales competentes ubicados en esa Comunidad Autónoma.
3. Desde la Dirección General de Salud Pública se efectuará de forma simultánea la notificación del resultado positivo a la correspondiente Unidad de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura de esa Comunidad Autónoma; la correspondiente Unidad Competente en materia de Caza de la Consejería de Medio Ambiente y a las Unidades de Medicina de Atención Primaria de la zona de detección del positivo.



COMUNICACIÓN DE MUESTRAS POSITIVAS A TRIQUINA *

ORIGEN DE LOS ANIMALES: OTRA COMUNIDAD AUTÓNOMA



* La carne positiva no es susceptible de ser consumida por personas.

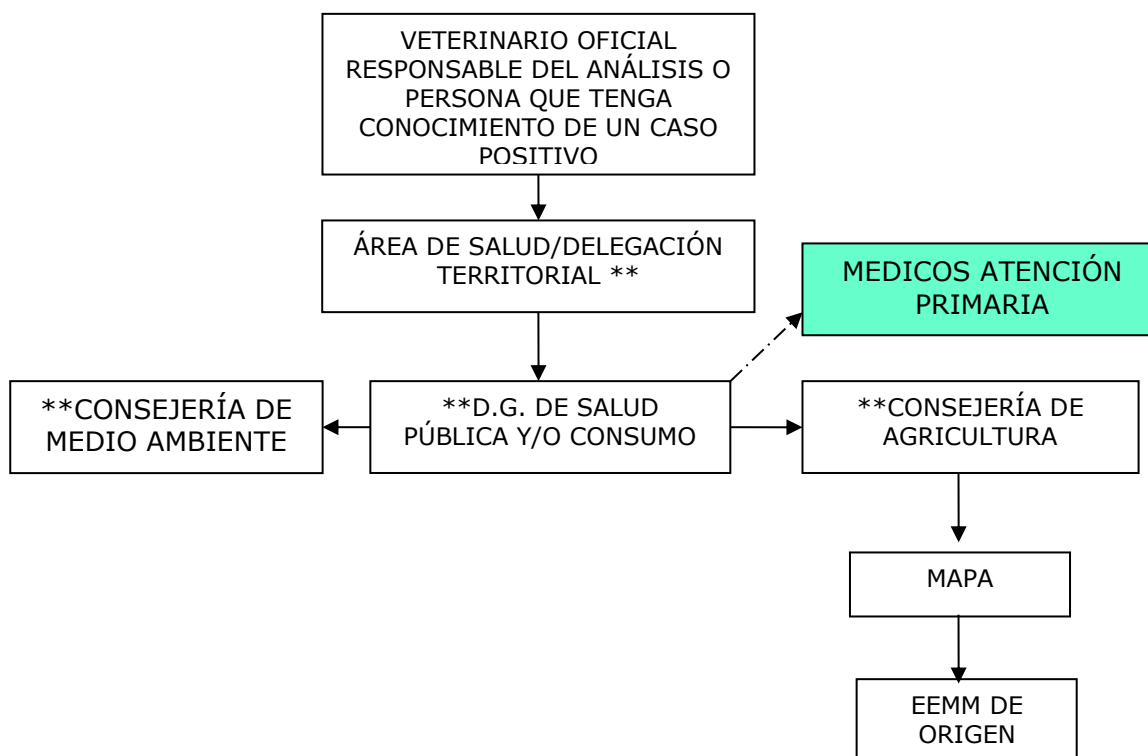
** No obstante lo descrito en este apartado, las AACC de las CCAA en base a su estructura organizativa, podrán establecer otro flujo de comunicación diferente al descrito, siempre y cuando se alcancen los objetivos perseguidos en este Plan.

4. En este caso se deben seguir los mismos pasos que en el anterior, salvo en el paso 3 en el que desde la Dirección General de Salud Pública se efectuará la notificación del resultado positivo a la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de origen de los animales y ésta, a la correspondiente Unidad de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura de esa Comunidad Autónoma; la correspondiente Unidad Competente en materia de Caza de la Consejería de Medio Ambiente y a las Unidades de Medicina de Atención Primaria.



COMUNICACIÓN DE MUESTRAS POSITIVAS A TRIQUINA *

ORIGEN DE LOS ANIMALES: OTRO EEMM



* La carne positiva no es susceptible de ser consumida por personas.

** No obstante lo descrito en este apartado, las AACC de las CCAA en base a su estructura organizativa, podrán establecer otro flujo de comunicación diferente al descrito, siempre y cuando se alcancen los objetivos perseguidos en este Plan

5. Cuando el origen de la pieza de caza sea otro EEMM, desde la Unidad de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad Autónoma donde se ha detectado el positivo se trasladará la información a la unidad de Sanidad Animal de la Consejería de Agricultura de la misma Comunidad Autónoma, que a su vez le trasladará la notificación al MAPA a través de la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad, para que lo comunique al EEMM de origen.



5.2. COMUNICACIÓN POR PRESENCIA DE CARNE INFECTADA EN CIRCUITOS DE COMERCIALIZACIÓN - ALERTA ALIMENTARIA

La presencia de triquina en carne o productos cárnicos derivados supone un **riesgo grave y directo para la salud humana**, conforme se establece en el Artículo 50.2 del Reglamento (CE) 178/2002.

Si la carne infectada se encuentra o existe posibilidad de que la misma se encuentre en el circuito de comercialización, se deberá notificar a la Subdirección General de Control Oficial y Alertas de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), conforme al Procedimiento de actuación de la red SCIRI - ACA (12 de marzo de 2025) de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

La notificación se gestionará como una **alerta**, teniendo en cuenta que se trata de un riesgo grave derivado de un alimento que requiere una acción rápida por parte de las autoridades competentes en más de una comunidad autónoma (CA) o en otro Estado miembro.

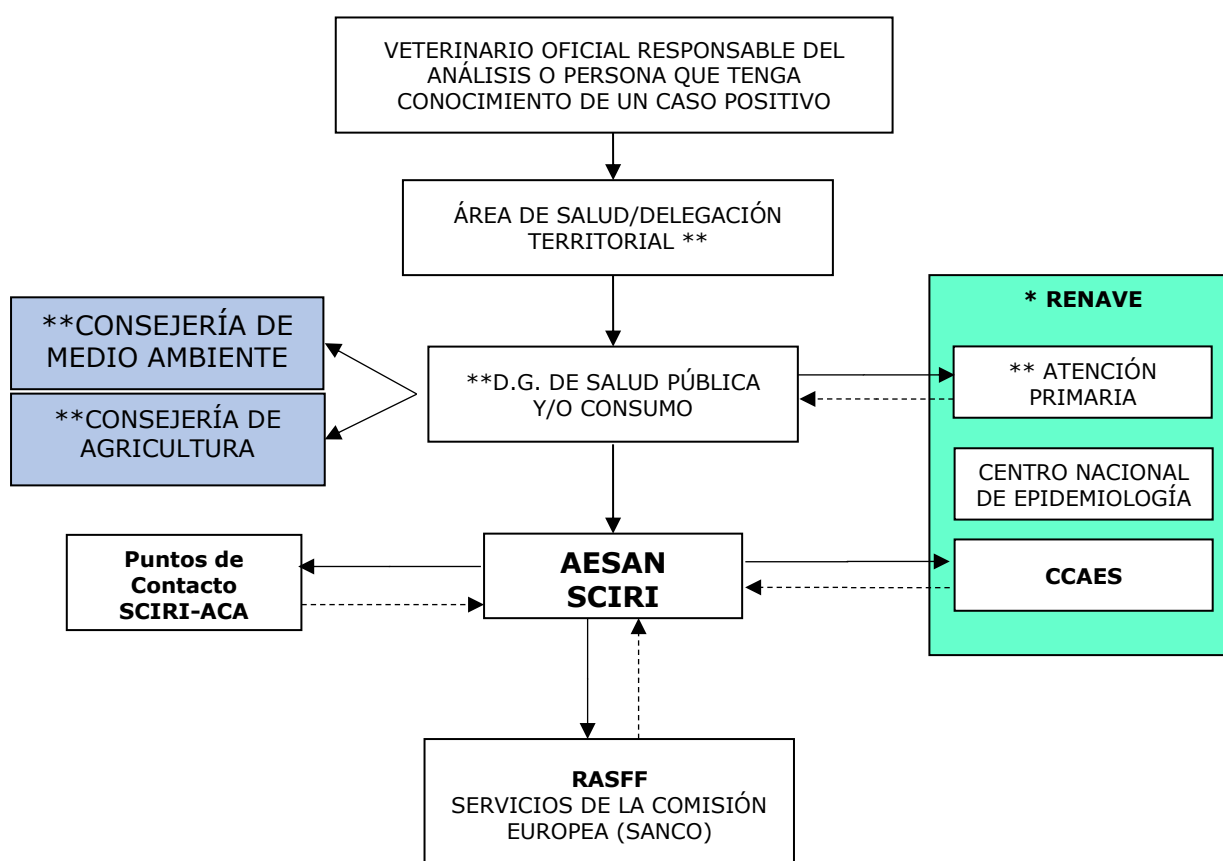
En este contexto, incluso en ausencia de casos humanos detectados, serán de aplicación las “Directrices para la actuación conjunta entre la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y la Dirección General de Salud Pública, Calidad e Innovación (DGSPCI) en las que se establece el procedimiento de colaboración e intercambio de información para la gestión de alertas alimentarias motivadas por riesgos graves e inmediatos para la salud pública” de 2013 o su futura actualización. Este documento se aplica a la comunicación entre ambas instituciones en las siguientes situaciones:

1. Se hayan producido casos de personas enfermas o fallecidas presuntamente asociado al consumo de uno o varios alimentos.
2. Exista un riesgo inminente de que el consumo de un alimento produzca casos de enfermedad o fallecidos.
3. El alimento, sea de origen nacional o internacional, se haya distribuido o presuntamente distribuido en más de una Comunidad Autónoma por lo que podrían estar implicadas/afectadas varias CCAA.

Por otro lado, cuando se detecten casos probables o confirmados en humanos, se actuará conforme a lo establecido en el Real Decreto 2210/1995 y Orden SSI/445/2015 y en el protocolo de vigilancia de triquinosis de 2013, en el marco de RENAVE (Red Nacional de Vigilancia Epidemiológica).



COMUNICACIÓN POR PRESENCIA DE CARNE INFECTADA EN CIRCUITOS DE COMERCIALIZACIÓN - ALERTA ALIMENTARIA *



- * Existe carne positiva susceptible de ser consumida por personas. Si se detectan casos probables o confirmados en humanos se actuará conforme a lo establecido en el Real Decreto 2210/1995.
- ** La denominación de las unidades y flujos puede variar en función del reparto competencial en las distintas Comunidades Autónomas.



NOTIFICACIÓN INICIAL

Al margen de las comunicaciones establecidas en el apartado 5.1, I en los supuestos de distribución a más de una Comunidad Autónoma (CA) o a otro Estado miembro, se realizará una comunicación por parte del Punto de Contacto Único de la red SCIRI-ACA a la AESAN.

La AESAN comunicará inmediatamente la notificación de alerta a todos los Puntos de Contacto Único de la red SCIRI-ACA y, además, de considerarse de interés, a la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad (Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria y, en el caso de que exista riesgo inminente para la salud pública o se hayan identificado humanos expuestos, al CCAES y a la Red Nacional de Vigilancia (Centro Nacional de Epidemiología).

Asimismo, cuando la carne o productos cárnicos se hayan comercializado en otro EM, se efectuará la notificación correspondiente a los Servicios de la Comisión a través del RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) para su difusión a los restantes Estados miembros.

También se comunicará, con carácter inmediato, toda la información complementaria, en particular, cuando se modifiquen o retiren las medidas en que esté basada la notificación.

SEGUIMIENTO.

Los puntos de contacto de la Comunidad o Comunidades Autónomas afectadas comunicarán inmediatamente a la AESAN, a través del SCIRI, las acciones emprendidas o las medidas adoptadas, así como toda la información complementaria.

La AESAN, también de forma inmediata, comunicará dicha información a los puntos de contacto anteriormente indicados.

FINALIZACIÓN.

El cierre de la alerta, con carácter general, tendrá lugar cuando existan garantías suficientes de la finalización de la situación de riesgo que la generó; es decir, cuando todas las partidas de productos afectados y/o sospechosos no se encuentren en los circuitos de comercialización ni a disposición del consumidor.

En este caso, las autoridades competentes de la Comunidad o Comunidades Autónomas implicadas informarán a la AESAN, con carácter inmediato y a través del SCIRI, sobre la finalización de las actuaciones de seguimiento.

A nivel nacional, la AESAN transmitirá dicha información a todos los Puntos de Contacto y finalizará las actuaciones en el ámbito del SCIRI.



6. BIBLIOGRAFÍA:

CDC (2006). Centres for Disease Control and Prevention Trichinellosis. Fact Sheet. http://www.cdc.gov/ncidod/dpd/parasites/trichinosis/factsht_trichinosis.htm [Consulta: 4 diciembre 2006].

Comisión Europea (1998). Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health Detection of *Trichinella spiralis* in horse meat.

Comisión Europea (1998). Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health Detection of *Trichinella spiralis* in pork with a pooled sampled digestion method using a magnetic stirrer and two separatory funnels.

Comisión Europea (2001). Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health on Trichinellosis, Epidemiology, Methods of detection and *Trichinella*-free pig production.

EFSA (2004). Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the suitability and details of freezing methods to allow human consumption of meat infected with *Trichinella* or *Cysticercus*.

EFSA (2005). First Community Summary Report on Trends and Sources of Zoonosis, Zoonotic agents and Antimicrobial resistance in the European Union in 2004.

EFSA (2005). Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the Request for an opinion on the feasibility of establishing *Trichinella*-free areas and if feasible on the risk increase to public health of not examining pig from those areas for *Trichinella spp.*

EFSA (2005). Opinion of the Scientific Panel on Biological Hazards on the Risk assessment of a revised inspection of slaughter animals in areas with low prevalence of *Trichinella*".

EFSA SCIENTIFIC REPORT (2010) Development of harmonised schemes for the monitoring and reporting of *Trichinella* in animals and foodstuffs in the European Union 12 February 2010

<http://www.efsa.europa.eu/en/scdocs/doc/35e.pdf>

FAO (2006). ANIMAL HEALTH/DISEASE CARDS. Trichinosis.

<http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/health/diseases-cards/cards/trichinosis.html>. [Consulta: 4 diciembre 2006].

ICT (2006) Comisión Internacional para Triquinelosis. Métodos recomendados para el control de *Trichinella* en animales domésticos y silvestres destinados para el consumo humano. Preparado por el comité de la ICT para establecer normas a seguir en el control de la Triquinelosis. <http://www.med.unipi.it/ict/ICTE.doc> [Consulta: 4 diciembre 2006].

Martín Granado A, Martínez Sánchez EV, Varela Martínez MC, Sánchez Serrano LP, Ordoñez Banegas P, Torres Frías A, Díaz García O, Hernández Pezzi G. Vigilancia



epidemiológica de brotes de triquinosis en España. Temporadas 1994/1995 a 2005/2006. Boletín Epidemiológico Semanal 2007; 15(4):37-40.

OIE (2008). Trichinellosis. In: Manual of Diagnostic Tests and Vaccines for Terrestrial Animals. 6th ed. Office International des Epizooties, Paris Chapter 2.1.16

OMS (1999). WHO Surveillance Programme for Control of Foodborne Infections and Intoxications in Europe. Guest Editorial: Human trichinellosis- A re-emerging foodborne disease. Outbreak of Trichinellosis associated with the consumption of horse meat in the midi-Pyrénées of France. September-October 1998

OMS (2001). Who Surveillance Programme for Control of Foodborne Infections and Intoxications in Europe. Outbreak of Trichinellosis associated with Artic Walruses Northern Canada. Imported Human Outbreak of Trichinellosis in Italy.

Pérez- Martín JE Serrano FJ, Reina D, Mora JA, Navarrete I, Sylvatic trichinellosis in southwestern Spain. J Wild Dis.2000 Jul; 36(3):531-4

Pozio E., World distribution of *Trichinella* spp. Infections in animals and humans. Vet. Parasitol. 149,3-21, 2007.

Pozio E Trichinellosis in the European Union: Epidemiology, ecology and Economic Impact Parasitology Today,1998;14(1):35-8

EFSA (2011) Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine)

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

Norma Española UNE-EN ISO 18743: Microbiología de la cadena alimentaria. Detección de *Trichinella* Larvae en carne. Método físico por digestión artificial. (ISO 18743:2015)

E. Rodríguez, J. Olmedo, F. Ubeira, C. Blanco, T. Gárate, Mixed infection *Trichinella spiralis* and *Trichinella britovi* in a wild boar hunted in the Province of Cáceres (Spain). Experimental Parasitology 119 (2008) 430-432

Zamora MJ, Alvarez M, Olmedo J, Blanco MC, Pozio E. *Trichinella pseudospiralis* in the Iberian peninsula. Veterinary Parasitology 210 (2015) 255–259.

Rózycki et al., Muscle distribution of *Trichinella* larvae in naturally infected pigs. Twelfth annual workshop European Union Reference Laboratory for parasites (www.iss.it)



ANEXO I

DOCUMENTO DE COMUNICACIÓN DE RESULTADOS POSITIVOS A TRIQUINA.

Comunicación de positivo a triquina (Ref. Nº T--/18)¿

En relación con el asunto de referencia, y en base a lo establecido en el punto 5.1 del “Plan Nacional de Contingencia frente a Triquina”, cuya última modificación ha sido aprobada en Comisión Institucional el, se notifica:

1. Identificación del notificante (incluyendo Comunidad Autónoma):
2. Fecha de la notificación:
3. Especie animal, identificación y circunstancias del análisis:

Especie animal	Nº de animales	Circunstancias del análisis: (Elegir una opción de las indicadas abajo)*	Fecha notificación	Identificación animal

- a) Carne sometida a congelación
- b) Matadero
- c) Establecimiento de manipulación de carne de caza
- d) Carne de matanzas domiciliarias
- e) Carne de caza silvestre que NO pasa por establecimiento de manipulación de carne de caza
- f) Fauna silvestre no destinada a consumo humano

4. Identificación completa del establecimiento donde se ha detectado el positivo o bien, en el caso de matanza domiciliaria o caza silvestre que no pasa por un establecimiento de manipulación de carne de caza, nombre del solicitante y del veterinario que realiza el análisis:

Establecimiento	Nº RGSEAA	Fecha del análisis	Localidad	Comunidad Autónoma

Veterinario que dictamina	Solicitante del análisis (Carne que no pasa por establecimiento)	Fecha del análisis	Localidad	Comunidad Autónoma



5. Identificación del origen del animal que ha resultado positivo (en el caso de matanza domiciliaria, identificación de la explotación ganadera de procedencia)

Nº de registro de explotación	Finca/Coto Zona de caza	Fecha actividad Cinegética	Localidad	Comunidad Autónoma

6. Medidas adoptadas

- Muestra enviada al LNR/LRUE para la identificación de la especie.....sí/no
-

Lo que le comunico para su conocimiento y a los efectos oportunos.

Fecha: -----, a -- de ----- de 20

Fdo.:

DIRECCIÓN U ORGANISMO AL QUE SE DESTINA LA NOTIFICACIÓN