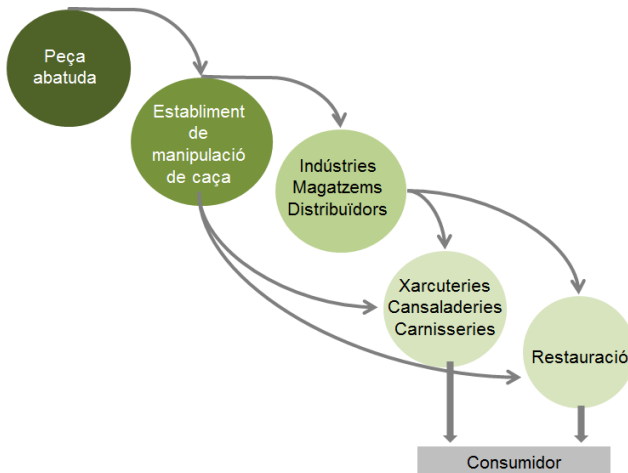


COMERCIALIZACIÓ DE LA CARN I ELS DERIVATS DE LA CAÇA MAJOR

La carn de caça comercialitzada als establiments al detall i de restauració de Catalunya ha de provenir d'establiments autoritzats i inscrits en el Registre sanitari autonòmic i estatal.

Durant la jornada de caça, una persona amb la formació corresponent ha de fer l'examen sanitari de l'animal abatut al mateix lloc de la cacera. La peça s'ha d'identificar inequívocament i s'ha de transportar, al més aviat possible i en unes condicions que n'afavoreixin el refredament, a un **establiment de manipulació de caça** autoritzat perquè es garanteix que se sotmet a una inspecció veterinària per descartar que pugui transmetre determinades malalties a les persones (triquinosi, cisticercosi, tuberculosi, etc.).

Des d'aquests centres es comercialitza a la resta d'establiments alimentaris: indústries càrnies, magatzems frigorífics, distribuïdors de carn i productes carnis, carnisseries i restauració.



PRINCIPALS ESPÈCIES DE CAÇA MAJOR DESTINADES AL CONSUM HUMÀ

Porcs senglars
Cabres salvatges
Daines
Cabirols
Cérvols
Isards

Agència de Salut Pública
de Catalunya
C/Roc Boronat, 81-95
08005 Barcelona

Tel.: 93 551 39 00
Fax: 93 551 75 05

canalsalut.gencat.cat



HIGIENE EN LA COMERCIALIZACIÓ I L'AUTOCONSUM DE LA CARN DE CAÇA

CAÇA MAJOR

“ El consum de carn tant d'animals domèstics com silvestres pot ser un factor de transmissió de malalties. El control sanitari permet consumir-la amb garantia d'innocuitat per evitar que sigui perjudicial per a les persones. ”



EL PORC SENGLAR I LA TRIQUINOSI

La triquinosi és una malaltia parasitària greu que es pot transmetre a les persones pel consum de carn de porc senglar, si es menja crua amb larves de triquina viables o si la carn està poc cuïta. També el consum d'embotits crus curats elaborats amb carn no controlada sanitàriament comporta un risc alt de transmissió d'aquesta malaltia.

El cicle de la malaltia s'inicia quan un hoste sensible, per exemple l'home, el porc senglar, els carnívors o els rosegadors, ingereix carn d'un animal infestat amb larves enquistades a la musculatura. Un cop les larves arriben a l'intestí s'alliberen i maduren. Els adults es reproduïxen, donen noves larves que passen a la sang i arriben als músculs de l'hoste on s'enquisten.

Hi ha casos en què les persones han de ser hospitalitzades i pot arribar a ser mortal si no es diagnostica i es tracta ràpidament.

Per preparar, vendre i consumir la carn de caça major amb garanties sanitàries heu de seguir les indicacions següents:

RESTAURACIÓ I COMERÇ AL DETALL



- **Proveu-vos de carn i de productes de caça silvestre als establiments autoritzats:** aquests establiments tenen registre sanitari de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT), la carn que s'hi ven està sotmesa a controls sanitaris periòdics (inclosa l'anàlisi de triquina), compleixen els requisits d'higiene pel que fa a les instal·lacions i equips i realitzen pràctiques de manipulació idònies. No obstant això, els restaurants també poden comprar aquests productes en un establiment de comerç detallista amb registre municipal, sempre i quan ambdós estiguin situats en el mateix municipi i les quantitats subministrades pel proveïdor siguin marginals (menys del 30% de l'activitat del comerç).
- **Compliu els requisits generals d'higiene** (higiene personal, higiene d'instal·lacions i d'equips i pràctiques de manipulació higièniques) i realitzeu **autocontrols** per garantir la innocuitat dels productes.

CONSUM DOMÈSTIC PRIVAT (AUTOCONSUM)



- **Assegureu-vos que la carn i els derivats han passat un control veterinari.** El porc senglar és un animal sensible a la presència de la **triquina**, i per tant, el control ha d'incloure'n l'anàlisi. Porteu una mostra de cada animal als veterinaris per tal que l'analitzin. Pregunteu-los quina ha de ser la mida de la mostra a analitzar i de quins teixits de l'animal.
- **Eviteu la preparació i el consum de carn de porc senglar crua (carpaccios), fumada, salada o assecada** (llonganissa, fuet, xoriço, pernil salat, etc.), si no teniu la certesa que la carn ha passat un control veterinari i s'ha descartat la presència del paràsit. La carn crua o poc cuïta i els productes fumats, salats o assecats de porc senglar poden contenir larves vives de triquina.
- **Coeu bé la carn.** Una temperatura de cocció de 77°C o més al centre de la peça és suficient per deixar inactiva la triquina.