

Olmedo J.(1), Aguayo S.(1), González M.J.(2), Caderón R.(1) and Zamora M.J.(1) (1): SPANISH NRL FOR PARASITES. NATIONAL CENTRE FOR FOOD (AESAN) MAJADAHONDA (MADRID) (2): DIRECCIÓN PROVINCIAL CONSEJERÍA DE SANIDAD EN CIUDAD REAL

Outbreak of human Trichinellosis in Spain, 2019

Abstract:

An outbreak of trichinellosis was detected during February 2019 in Retuerta del Bullaque, small village of Ciudad Real province (Castilla La Mancha, autonomous region of Spain). There were eighteen people infested by Trichinella spiralis, which was present in cured ham, chorizo and salami homemade produced from a non veterinary controlled domestic pork slaughter. Food samples were morphologic and moleculary tested in our laboratory. The infested food was withdrew by the competent authorities

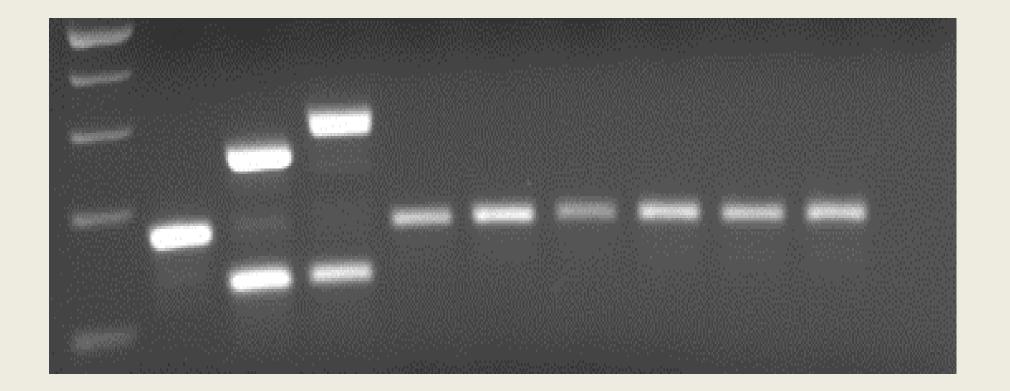
Responsible food

Multiplex PCR: *Trichinella spiralis*



Parasitic load: Cured ham: 91,5 L/g Chorizo: 160 L/g Salami: 281 L/g

Magnetic stirred method



<u>Epidemiological criteria</u>: consumption of food contaminated with the parasite Clinical criteria: at least one of these clinical symptoms: diarrhea, fever, myalgia or parpebral edema and at least one of these serological data: eosinoilia, CPK, LDH or transaminases rise

According to this criteria the 18 affected people were positive to Trichinella spp., 3 of them required hospital treatment and their serum analysis was Trichinella Ig G positive by IFI



SOCIEDAD



Ulla matanza ciandestina causa el mayor brote español de triquinosis en siete años

El sacrificio de un cerdo sin control veterinario en un pueblo de Ciudad Real deja 17 infectados en la provincia y Madrid. El caso refleja el laxo cumplimiento de la norma

ORIOL GUELL, Barcelona Una matanza celebrada sin controles sanitarios el 8 de enero en etuerta del Bullaque (Ciudad Real) ha causado un brote de tri quinosis con 17 afectados, según a Junta de Castilla-La Mancha Los enfermos son parientes y amigos de la familia que mató al cer lo tras criarlo en semilibertad en un cercado y que consumieron embutidos hechos con el animal Ocho enfermos han sido diagnosticados en la provincia de Ciudad Real y el resto en la de Madrid según el Gobierno regional. "Han incumplido toda la normativa. No hubo ni veterinario ni comunicación al Ayuntamiento Matary consumir un cerdo en es tas condiciones es correr un grave riesgo de forma gratuita", explica Manuel Tordera, director general de Salud Pública de la Junta. La triquinosis es una enferme dad parasitaria que se adquiere a consumir carne infectada por e nematodo Trichinella. Trasuna incubación que suele ser de una (dos semanas --aunque puede al-canzar los 45 días-, "causa fiebre, dolores musculares y articu-Un cerdo tras ser sacrificado en una matanza en un pueblo de Toledo. lares, náuseas y malestar*, explica Manuel Linares, coordinador de Infecciosas de la Sociedad Es-

Un parásito que se reproduce pañola de Médicos de Atención en el intestino delgado Primaria (Semergen). "También puede provocar complicacione neurológicas y cardiacas muy gr Aunque puede infectar a más ves, incluso mortales, pero hoy esde un centenar de especies, la muy dificil que ocurran porque pacientes responden muy triquinosis es para el ser humabien al tratamiento", añade. no una enfermedad intimamen-Solo uno de los afectados reguite relacionada con el cerdo v su pariente salvaje, el jabali. La rió ingreso hospitalario, mientras el resto --entre 11 y 67 años-- se Trichinella spiralis, el agente causante del brote, es un nemarecuperaron al seguir el tratamiento antiparasitario en sus do micilios. Con este brote, España retrocede una década en la incidencia de la triquinosis, antaño

El caso, además, ha puesto de permiso" y a someter al animal a práctica. En Cataluña, por ejemmanifiesto cómo la normativa si- un análisis con muestras recogiuna enfermedad relativamente gue sin cumplirse en algunas zo- das "personalmente", según el de común pero que en los últimos cinco años apenas había registra-lla-La Mancha obliga a quienes cinco años apenas había registrado de cuatro a siete afectados quieran llevar a cabo la matanza da España, donde si existen algu- Villa, admite a ELPAIS que la nor- mas es mejor seguir concienciananuales, siempre vinculados al del cerdo en casa a "solicitar al nas diferencias entre comunida- mativa no se cumple en el munici- do que imponer grandes sancioconsumo de jabalies de caza. Ayuntamiento de su localidad el des sobre la regulación de esta pio, de apenas 1.000 habitantes y nes", concluye Manuel Tordera,

LUIS ALBERTO GARCÍA ALÍA Vicepresidente del Consejo General de Veterinarios

"No vale la pena correr el riesgo para ahorrarse unos euros"

gunas zonas persisten, aunque Luis Alberto García Alía (Madrid deben estar en descenso, como co triquinoscopio, que con 40 au-1955) es presidente del Colegio de las matanzas reglamentarias. Veter inarios de Toledo y vicepresi-P. ¿Qué lleva a la gente a asu-lugar a dudas. dente del Consejo General de la mir ese riesgo? R. Esc es el proble Pregunta, Hay muchas maasume un grave riesgo de forma anzas clandestinas en España? innecesaria. Aunque no valga la Respuesta. Las hay pero lógipena, hay gente que quiere ahono sabemos cuántas. En rrarse los trámites o unos euros

P. 2Qué hace el veterinario) R. Coge muestras de las parte del cerdo en las que sabemos que tiende a concentrarse la Trichine lla. Músculos junto al diafragma (tras las mandibulas, que siempre stán moviéndose y, por tanto, estân bien oxigenados. Estas mues tras se introducen en una máqui na llamada digestor, que medianoncentra las larvas en un liqu do. Este se mira luego con el clási

todo con forma de gusano que

mide hasta cuatro milímetros.

Sus larvas se enquistan en los

humano al ser comidos crudos

En otros casos, persiste el recha-

tejidos musculares del cerdo,

desde los que pasan al ser

o poco cocinados. Tras ser

liberado del quiste por los



"En casi ninguna familia queda mentos permite ver las larvas sin

gente que sepa ¿Y cuanto cuesta . Los profesionales están co- matar al cerdo' brando de 12 a 20 euros P. Por qué està en declive la R. Son los nuevos tiempos. La



jugos gástricos, el parásito se desarrolla y reproduce en el

intestino delgado. Las nuevas

arvas buscarán cobijo en los

músculos del enfermo, aunque

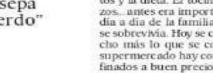
también pueden afectar a pul

mones o cerebro. Cocinar la

por debajo de 25 bajo cero

carne a 75 grados, mantenerla

terla a radiaciones elimina la







Nacional de Cabañeros. "No tenia ioticia de que era necesario que los vecinos nos tuvieran que exigir un permiso", explica. Villa ascgura que cada año se producei tres o cuatro matanzas" y que b mismo ocurre "en los otros muni cipios de la comarca".

"La triquinosis persiste po que hay gente que incumple l formativa", sentencia Fernand Fariñas, coordinador del grup internacional One Health, exper to en enfermedades infecciosas emergentes y zoonosis. "Dispone mos de buenos sistemas de con trol. La carne que pasa por ellos es segura. La normativa es la ade cuada. El problema es que algunos colectivos prefieren incumplirla. La buena noticia es que son pocos", añade.

Despiece del jabali

"Uno de estos colectivos es el de cazadores que despiezan al jaba li en el monte y dejan ahi los restos en lugar de seguir los cauces stablecidos, que prevén lugare specificos. Es muy probable que con la gran proliferación de esta especie, otro jabali coma sos restos y, si están contamin dos, la Trichinella siga con su ci clo de vída. El otro colectivo es el de familias que para evitarse lo trámites y unos euros, siguen haiendo la matanza de forma clandestina y sin controles", añade Fariñas. Un veterinario cobra entre 12 y 20 euros por analizar si un cerdo está infectado de triqui na, a lo que habria que sumai entre tres y cuatro de tasas, se gún fuentes del Colegio de Veterinarios de Toledo.

La matanza del cerdo -domiciliaria o en matadero- es una práctica en declive en España, según las fuentes consultadas. Aunque no existen datos a nivel nacio l, en Castilla-La Mancha —una durante más de 10 días o somede las autonomias donde la costumbre está más arraigada- los Trichtnella, aunque la normaticerdos matados en las casas han va prevé la destrucción de todo caido un 42% entre la temporada 2011-12 y la 2016-17, al pasar de 2.921 a 1.678, según la Junta. El Gohierno regional abrió un expediente a la familia causante

cerdo o jabalí infectado. plo, la muerte del animal solo pue- del brote, aunque los inspectores producirse en un matadero. no impusieron sanción. 'Se les ha El alcalde de Retuerta del Bu-requisado toda la carne. Y han te-Ilaque, el socialista Miguel Angel nido un buen susto. Con estos te

> iatanza era muy importante er in mundo en el que aprovecharlo todo, avudarse unos a otros... no era una opción, era una necesidad. Era lo que hoy llamariamos una economía circular. Hoy lo haces por amor a la costumbre, por que la matanza te cuesta dinero P. (Por que?

la organización social es otra En casi ninguna familia queda ente que sena matar al manejar las tripas, despiezar... An tes sí. Y sí no, te echaba una man el vecino. Ahora hay que pagarle También han cambiado los gu tos y la dieta. El tocino, los chor s. antes era importante para e día a dia de la familia, sin eso n se sobrevivia. Hoy se controla nu cho más lo que se come y en el upermercado hay cortes más re



Conclusion: this was the higher Trichinella outbreak in the last seven years in Spain but no the worst because in 2011 a person died due to a *Trichinella* outbreak

Domestic pork slaughter is allowed in Spain, but it is mandatory to have permission from the local municipalities and ask for sanitary inspection. It is also mandatory the pork stunning before slaughtering, so as to comply with animal welfare requirements according to the EC Regulation