

Instructivo

OBTENCIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y REMISIÓN DE MUESTRAS DE CARNE PORCINA DESTINADA A CONSUMO HUMANO PARA LA INVESTIGACION DE TRICHINELLA SPIRALIS.

Enrique Trabattoni, Médico Veterinario

INTRODUCCION
<p>La obtención, acondicionamiento y remisión de muestras de carne porcina destinada a consumo humano para la investigación de <i>Trichinella spiralis</i> debe ser considerada como acto médico, debido que un error en la metodología puede derivar en remitir muestras de músculo con baja concentración de larvas resultando un "Falso Negativo", con la posibilidad de cometer un error muy grave en el control de ésta zoonosis.</p>
PREPARACION DEL PERSONAL – INSTRUMENTAL Y MATERIALES
<p>1. Bolsas de polietileno de 35 x 18 cms - 2. Cuchillo - 3. Caja térmica con refrigerantes congelados en su interior - 4. "Certificado de muestras para el diagnóstico de Triquinosis para consumo propio o familiar" impreso por el Colegio de Médicos Veterinarios de la Provincia de Santa Fe.</p>
OBTENCIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y REMISIÓN DE MUESTRAS DE CARNE FRESCA DE RES PORCINA
<p>1. Diafragma: es el músculo de elección; particularmente deben ser extraídos los pilares, en la zona de transición entre la parte muscular y la parte tendinosa. Si no hubiere pilar del diafragma, como alternativa, puede tomarse la misma cantidad de muestra de la parte del diafragma situada cerca de las costillas.</p> <p>2. Lengua: se tomará una muestra de la parte muscular de la base, entre la línea media y los bordes laterales a una profundidad de 4 cms.</p> <p>3. Maseteros: no hay indicación especial, pero debe formar parte de la mezcla de músculos a procesar.</p> <p>De cada músculo mencionado, se tomará no menos de 100 gramos, para llegar luego de la eliminación de fascias y tendones a moler un total de 150 gramos entre los tres músculos (50 gramos de cada uno). Cada muestra se colocara en una bolsa identificada, y luego las tres bolsas se enviarán al laboratorio de ensayos en forma refrigerada, dentro de una caja térmica con refrigerantes congelados en su interior. No congelar las muestras, debido que la congelación puede dañar la cutícula externa de la larva y durante el proceso de digestión se puede desintegrar la larva resultando un "Falso Negativo"</p>
OBTENCIÓN, ACONDICIONAMIENTO Y REMISIÓN DE MUESTRAS DE CHACINADO O EMBUTIDO
<p>1. Jamón. 2. Bondiola 3. Panceta 4. Chorizos frescos 5. Chorizos secos. 6. Salame.</p> <p>Las muestras de chacinado o embutido no son muestras de elección para realizar este ensayo, debido a que no se puede determinar si la carne de cerdo presente en embutido recibido en el laboratorio proviene de zonas con alta concentración de larvas como diafragma, lengua o maseteros.</p> <p>De cada embutido o chacinado mencionado, se tomará no menos de 150 gramos de cada uno, para llegar luego de la eliminación de aponeurosis, grasa y tendones a moler un total de 100 gramos de cada uno. Cada embutido ó chacinado se colocará en una bolsa identificada, y luego las bolsas se enviarán al laboratorio de ensayos dentro de una caja térmica con refrigerantes congelados en su interior.</p>
REFERENCIAS
<p>1. Ministerio de la Producción. Santa Fe. Resolución 440/2000. Crear el Registro Provincial de Laboratorios Privados de la Provincia de Santa Fe, dedicado al diagnóstico de triquinosis Porcina en cerdos criados y faenados en el ámbito rural por los productores, para consumo propio y/o familiar</p> <p>2. Facultad de Ciencias Veterinarias. UNL. Manual del Curso de entrenamiento en diagnóstico de triquinosis. (res. C.D. Nº 521/01). Descripción y ciclo biológico. Toma de muestra y técnica analítica.</p> <p>3. SENASA Resolución 740/99. Modifícase la resolución Nº 193/96, que estableció un método para la investigación del parásito <i>Trichinella spiralis</i> en las carnes porcinas para consumo.</p> <p>4. SENASA Resolución 131/2000 Ratifícase la Resolución 740/99 del SENASA, referida a la técnica diagnóstica de digestión artificial para la investigación del parásito "<i>Trichinella spiralis</i>" en las carnes porcinas para consumo</p> <p>5. SENASA 555/2006 Resolución Apruébase el "programa de Control y Erradicación de la Triquinosis Porcina en la república Argentina"</p> <p>6. Unión Europea. Reglamento CE Nº 2075/2005 de la comisión de 5/12/05 por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne. Anexo I. Método de detección de Referencia.</p>

Laboratorio de Análisis certificado por Bureau Veritas con ISO 9001:2008

Laboratorio habilitado por SENASA: L-191

Brig. López 25 (CP. 3080) ESPERANZA (Santa Fe) - Telefax: (03496) 422100 - E.mail: laboratorio@esperanzadistri.com.ar