

RED PROVINCIAL DE LABORATORIOS PRIVADOS PARA EL DIAGNÓSTICO DE TRIQUINOSIS EN CARNE PORCINA DESTINADA AL CONSUMO PROPIO Y/O FAMILIAR. Registro Nº 003

En la fabricación casera de chacinados y embutidos destinadas al consumo propio y/o familiar es aconsejable utilizar carne proveniente de:

- Bovinos libres de Brucelosis (Análisis de sangre) y Tuberculosis (Tuberculina)
- **Porcinos libres de Brucelosis (Análisis de sangre), Tuberculosis (Tuberculina) y Triquinosis (investigación en muestras de carne fresca)**

Consulte al Médico Veterinario Corresponsable Sanitario de su establecimiento, a los efectos de realizar las pruebas de **Tuberculina**, y proceder a la toma de muestras de sangre para el análisis de **Brucelosis** en cada animal (bovino y porcino) con dos semanas de anticipación a la faena.

En el caso del **cerdo**, en el momento de la faena, se sugiere al Veterinario tomar las siguientes muestras de carne fresca:

- 100 gramos de la entraña (pilares del diafragma en la zona de transición entre la parte muscular y tendinosa)
- 100 gramos de carretilla (maseteros)
- 100 gramos de 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 cm)

Las muestras se deben colocar **identificadas en diferentes bolsas de nylon** y luego remitir al laboratorio en una caja térmica (de vacunas) con refrigerantes.

En el laboratorio se realizan las siguientes técnicas:

- Brucelosis: Técnicas de BPA y Complementarias en muestras de sangre.
- Triquinosis: Digestión Artificial para la investigación de Triquinosis en carne porcina.

Los resultados de los análisis se entregan dentro de las **6 a 12 horas** de recibidas las muestras en el laboratorio.