

¿

## NEMATODOS EN CAZA SILVESTRE (*Toxocara* spp. y otros, no *Trichinella* spp.)

*Qué hacer si se detectan en jabalíes u otras piezas de caza*

**IMPORTANTE:** la carne o las vísceras no deben consumirse crudas, poco hechas ni en elaboraciones caseras sin tratamiento seguro. La cocción completa y, como medida adicional, la congelación previa reducen el riesgo.

### ¡QUÉ NO HACER!

- No consumir la carne cruda o poco cocinada.
- No preparar carpaccio, tartar ni productos similares.
- No elaborar en casa embutidos, patés o salazones confiando solo en la sal, el secado o el curado.
- No probar la carne picada o los rellenos antes de cocinarlos por completo.
- No dar restos crudos a perros u otros animales.

### ¿QUÉ HACER?

- Separar e identificar la carne afectada o sospechosa.
- Mantener la cadena de frío desde el faenado y evitar contaminaciones cruzadas.
- Cocinar completamente la carne: alcanzar en el centro 60-75 °C y mantener 15-30 minutos.
- Si se va a almacenar antes del consumo, congelar previamente. Como referencia prudente: al menos 48 horas a -25 °C o 10 días a -20 °C.
- Limpiar bien cuchillos, tablas, mesas y manos tras manipular la carne o las vísceras.

### ATENCIÓN A VÍSCERAS Y ELABORACIONES CASERAS

- Las vísceras y la carne destinada a patés, embutidos o adobos caseros presentan especial riesgo si no reciben un tratamiento térmico suficiente.
- La salazón o el curado casero no garantizan por sí solos la seguridad.
- Ante la duda, la recomendación más segura es no destinar esa carne a consumo humano.

*Documento divulgativo basado en la opinión de ANSES sobre *Toxocara* spp. en carne de jabalí silvestre y en recomendaciones generales de manipulación segura de carne de caza.*