

Hay alerta sanitaria por un brote de triquinelosis que ya supera el centenar de casos en General Madariaga. Tanto es así, que el Municipio radicó una denuncia penal ante la Fiscalía N° 8 contra el propietario de una reconocida carnicería local, señalado por las autoridades como el presunto origen del brote.

La presentación judicial sostiene que el comerciante habría incumplido las normas sanitarias vigentes para la producción y comercialización de alimentos de origen animal, conducta tipificada en el artículo 206 del Código Penal.

Además de las sanciones penales previstas, la investigación podría derivar en la pérdida de habilitaciones comerciales y en eventuales reclamos civiles por parte de las personas afectadas.

El secretario de Salud de General Madariaga, Amadeo Echeverría, informó que hasta el momento se registraron 66 casos confirmados de triquinelosis, mientras que otras 35 personas presentan síntomas compatibles con la enfermedad y reciben tratamiento preventivo.

Según informaron fuentes oficiales, el brote se habría extendido a diversos distritos de la provincia de Buenos Aires. Esta propagación se originó debido a que varios vecinos transportaron o enviaron chacinados de fabricación artesanal a familiares y allegados en otras localidades.

Como parte del plan de contingencia inmediato, las áreas locales de Bromatología han intensificado las inspecciones y la fiscalización en los comercios dedicados a la venta de productos cárnicos.

La carnicería involucrada permanece clausurada desde la semana pasada. Si bien su propietario solicitó la reapertura del local, el Juzgado de Faltas rechazó el pedido de manera preventiva mientras avanza la investigación.

Durante los procedimientos de inspección, las autoridades secuestraron 85 kilos de vísceras porcinas que fueron remitidas al laboratorio Provincial de Azul para su análisis. Los estudios preliminares confirmaron la presencia de *Trichinella* en algunas de las muestras.

Paralelamente, se ha dado intervención formal al Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Los inspectores del organismo nacional concentrarán sus esfuerzos en profundizar el monitoreo en los criaderos porcinos del partido, buscando identificar el foco original de la infección y verificar las condiciones de salubridad y alimentación de los animales.



Echeverría atribuyó el origen del brote a la falta de controles sanitarios sobre la carne comercializada y remarcó que la enfermedad puede generar consecuencias importantes en determinados grupos de riesgo.

Las autoridades de la Municipalidad de General Madariaga insistieron en la necesidad de extremar las medidas de prevención y control, sobre todo en relación al consumo de alimentos de origen porcino.

El Gobierno municipal emitió un comunicado de urgencia en el que solicitó a toda la población que abstenerse por completo de consumir embutidos, derivados porcinos y chacinados que no cuenten con la debida identificación y rotulación, elementos clave para garantizar su trazabilidad y certificar que fueron elaborados bajo condiciones sanitarias adecuadas y sometidos a los controles correspondientes.

Confirmaron otro brote registrado Mayor Santiago Buratovich

Las autoridades de salud del partido de Villarino confirmaron que el brote registrado en Mayor Santiago Buratovich ya supera los 50 casos confirmados.

Según la información disponible, todas las personas afectadas participaron de una carneada y consumieron productos elaborados con la carne de un jabalí cazado en la zona por el mismo grupo, lo que orientó la investigación hacia un posible foco común de contagio.

Un aspecto que aporta tranquilidad a las autoridades sanitarias es que, hasta el momento, el brote estaría circunscripto a ese círculo de personas, ya que el animal no habría sido comercializado ni sus productos distribuidos para la venta.

De todas maneras, continúa la investigación para determinar qué ocurrió con el análisis sanitario del jabalí, ya que la carne habría sido enviada previamente a un veterinario para su control.

Ante esta situación, el municipio puso en marcha un protocolo sanitario que incluyó reuniones informativas con vecinos, la toma de muestras de sangre a las personas que consumieron esos productos y el envío de los análisis al laboratorio de referencia en Azul.