

Caza Mayor

En el caso de **destino a comercialización** para consumo humano, cada pieza sin desollar se identificará con un precinto de color azul claro una vez que un veterinario de la Consejería de Sanidad, o autorizado por ella haya comprobado que no presenta anomalías y que la muerte no se debe a motivos distintos de la caza.

En el caso de animales que puedan contener Triquina, por ejemplo jabalíes, la cabeza deberá acompañar al animal hasta la sala de manipulación de caza silvestre. El cazador solamente podrá llevarse los colmillos.

En el caso de **autoconsumo** de aquellas especies que puedan transmitir triquinosis se debe recoger diversas muestras de cada animal, por lo menos de: músculos maseteros y diafragmáticos, musculatura intercostal y musculatura de la lengua, para su análisis por un veterinario.

TRANSPORTE

El traslado de las piezas de caza se realizará a la mayor brevedad posible y en las condiciones que favorezcan el enfriamiento de las canales. En el caso de envío a sala de manipulación de caza se transportarán a temperatura inferior a 4 °C para la caza menor y de 7°C para la caza mayor.

CONSUMO

Se recomienda el consumo de carne de caza muy cocinada.

SI OBSERVA LA PRESENCIA DE ANIMALES ENFERMOS, HERIDOS, CON COMPORTAMIENTOS NO NATURALES O MUERTOS, DEBERÁ PONERLO INMEDIATAMENTE EN CONOCIMIENTO DE LOS RESPONSABLES DE CAZA Y DE SANIDAD ANIMAL.

Son consejos de la
Dirección General de Salud Pública
de la Consejería de Sanidad.

www.salud.jcyl.es/seguridadalimentaria



LA CAZA

CONSEJOS SANITARIOS PARA DISFRUTAR

Castilla y León es una región con una larga tradición cinegética dada su variedad de fauna, contando con un número importante de especies legalmente consideradas cazables, tanto de caza mayor como de caza menor.

La carne obtenida de la caza silvestre puede ser destinada al autoconsumo del cazador, o bien, puede ser comercializada para consumo humano tras su paso por una sala de manipulación de carne de caza. En esta sala es realizada la inspección post mortem por un veterinario, verificando que la carne es apta para el consumo.

Para garantizar que la carne procedente de caza silvestre no supone un riesgo sanitario, se deberán seguir unas prácticas correctas de manipulación desde el momento de la captura hasta su consumo.

CAPTURA

No deberá consumirse la carne de aquellos animales que antes de su captura tuvieran comportamientos anómalos o se encontrarán muertos. Ante cualquier duda sobre el estado sanitario de los animales abatidos debe desecharse su consumo o consultar al veterinario.

Caza Menor

Las piezas una vez cobradas se colgarán facilitando el enfriamiento de las mismas. Igualmente, debe obtenerse la canal lo antes posible y conservarse en frío hasta su consumo.



Disfrute de la **CAZA** con precaución



Consuma la caza tras su inspección veterinaria, especialmente al tomarla como embutido. La carne de jabalí puede transmitir triquinosis.



Evite la manipulación de animales muertos, enfermos o con comportamientos no naturales, poniéndolo en conocimiento de la autoridad competente.



Use guantes y mascarillas cuando manipule liebres. Pueden transmitir la tularemia.



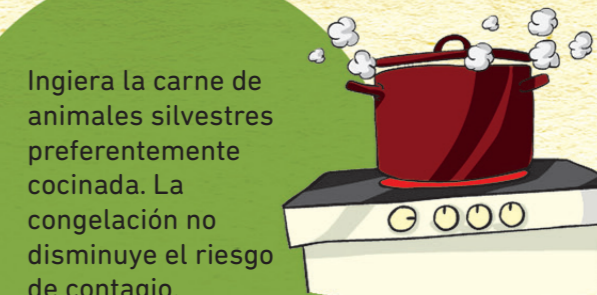
Utilice guantes en el desuello y posterior manipulación de los animales, hasta que se hayan cocinado.



Eluda beber agua no controlada sanitariamente, como la de los ríos, arroyos,...



Extreme las precauciones en el vestuario (botas altas, pantalones largos, manga larga,...) y emplee repelentes contra insectos.



Ingiera la carne de animales silvestres preferentemente cocinada. La congelación no disminuye el riesgo de contagio.



No de vísceras crudas a su perro, estás ayudando a la transmisión de enfermedades (zoonosis) como la hidatidosis.

Acuda a un centro sanitario para que le retiren las garrapatas que tenga fijadas en su cuerpo.

