si consumís

- Comprá los productos cárnicos (y cualquier otro alimento) en lugares habilitados.
- Evitá comprar productos en redes sociales o de venta ambulante.
- Verificá siempre que la información del rótulo o etiqueta del producto sea completa.
- Cociná completamente la carne.

PELIGRO

Recordá que los métodos de secado, salazón y ahumado no eliminan el parásito

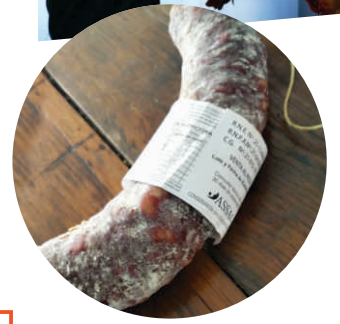
ASSAL
Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria
Ministerio de Salud

www.assal.gov.ar
agencia santafesina de seguridad alimentaria
@assalsantafe
@assalsantafeok

Santa Fe PROVINCIA

LA **TRIQUINOSIS** SE PUEDE **PREVENIR**

La triquinosis es una enfermedad asociada al consumo de carne de cerdo contaminada.



Los alimentos comúnmente vinculados son los que contienen

carne de cerdo

sin cocción

salame, salamín, bondiola, panceta, jamón crudo.

cruda o mal cocida

chorizos, hamburguesas, carne picada, cortes de carne.

ASSAL

si criás

Realizá la crianza de animales bajo condiciones higiénicos - sanitarias adecuadas:

- Cercá el corral donde criás los cerdos.
- No los alimentes con basura ni con desechos cárnicos crudos.
- Controlá la presencia de roedores y otras plagas en los criaderos.
- Eliminá de los corrales los animales muertos.

si faenás

- Si realizás una faena familiar, analizá la carne en un laboratorio y no la consumas antes de recibir el resultado negativo del mismo.

  En la provincia existen laboratorios donde podés enviar muestras de carne para consumo propio.

  www.assal.gov.ar/triquinosis

- Los frigoríficos o mataderos para faena comercial deben estar autorizados y proveerse sólo de criaderos habilitados.

si elaborás

- Productos para consumo propio, utilizá carne de establecimientos habilitados o que haya sido analizada.
- Si tenés una carnicería, fábrica de chacinados o despostadero, proveete sólo de establecimientos habilitados.