

LA TRIQUINOSIS SE PUEDE PREVENIR



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

sin cocción

salame, salamín, bondiola, panceta, jamón crudo.

cruda o mal cocida

chorizos, hamburguesas, carne picada, cortes de carne.



si criás

Realizá la crianza de animales bajo condiciones higiénicas - 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 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.

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 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.

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



Agencia Santafesina
de Seguridad Alimentaria
Ministerio de Salud

