

LA TRIQUINOSIS (TRIQUINELOSIS) SE PUEDE PREVENIR

SI USTED CRIA

- ▶ Realice la crianza de animales bajo condiciones higiénico-sanitarias adecuadas:
 - Limite o cerque el predio de tal forma que los cerdos no escapen.
 - No los alimente con basura ni con desechos cárnicos crudos.
 - Controle los roedores y otros animales que puedan convivir con los cerdos (como comadrejas).
 - Retire los animales muertos (cerdos, roedores, etc.) de los corrales.
- ▶ Cumpla con lo dispuesto por la normativa correspondiente.

SI USTED FAENA

- ▶ Si realiza faena familiar de cerdos, analice la carne antes de su consumo. En la provincia de Santa Fe existen laboratorios registrados en el Ministerio de Producción donde pueden enviarse muestras de carne para consumo propio (no comercial).
- ▶ Si posee frigorífico o matadero, provéase sólo de criaderos habilitados y realice el análisis de los animales faenados.

SI USTED ELABORA

- ▶ Si realiza elaboración de chacinados para consumo propio (no comercial), utilice carne de establecimientos habilitados o que haya sido analizada.
- ▶ Si posee carnicería, fábrica de chacinados o despostadero, provéase sólo de establecimientos habilitados.

SI USTED CONSUME

- ▶ Adquiera siempre productos rotulados (etiquetados) y sólo en establecimientos habilitados.
- ▶ Verifique siempre la información del rótulo (etiqueta) del producto.
- ▶ Cocine completamente la carne.

ANTE CUALQUIER DUDA O CONSULTA
DIRÍJASE AL RESPONSABLE DEL ÁREA DE ALIMENTOS
DE SU MUNICIPIO O COMUNA

MÁS INFORMACIÓN
WWW.ASSAL.GOV.AR/TRIQUINOSIS

ASSAL

Agencia Santafesina
de Seguridad Alimentaria
Ministerio de Salud

COMITÉ
INTERMINISTERIAL
DE SALUD AMBIENTAL
(CISA)

SANTA
FE