

## ANÁLISIS DE TRIQUINOSIS

Abonar el análisis de triquinosis en Oficina de Recaudación de la Municipalidad (importe acuerdo a la Ordenanza Impositiva Vigente) y luego acercar una muestra de entraña (100 gramos aproximadamente) a Cabina Sanitaria (Corralón Municipal entre Cavallari y Dr. West). Las muestras se reciben hasta los días jueves al mediodía.

## TRIQUINOSIS

¿QUÉ ES?

Es una enfermedad producida por un parásito que se aloja en los músculos de los cerdos y otros animales salvajes.

Las personas se contagian al consumir carne de cerdo mal cocida o chacinados como jamón crudo, bondiola, longaniza, chorizos secos, panceta, elaborados con carne infectada por el parásito trinchinella.



Que los alimentos sean seguros es RESPONSABILIDAD de todos los actores de la cadena agroalimentaria:

## PRUDUCCIÓN SEGURA:

Mantené condiciones de limpieza adecuadas para evitar roedores y alimentá correctamente a los cerdos.

ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN SEGURA:
Realizá la prueba de digestión artificial antes de consumir o elaborar los productos.

Consumo seguro:

Cociná bien las carnes y comprá chacinados de procedencia conocida.

Dir. Gral. de Bromatología

Cavallari 121





