



SEMANA DE LUCHA CONTRA LA TRIQUINOSIS

Recomendaciones para un consumo responsable

- › Adquirir y consumir productos procedentes de establecimientos habilitados por la autoridad sanitaria competente. Asegúrese que presenten rótulo/etiqueta consignando marca, lote, fechas de elaboración y vencimiento, identificación de establecimiento elaborador y registro Provincial o Nacional.
- › Cocinar completamente la carne hasta que desaparezca el color rosado de su interior (+ de 71°C).
- › Recordar que la salazón, el ahumado o la cocción en microondas NO destruye el parásito.
- › El congelamiento ahumado o cocción en microondas NO son métodos seguros para garantizar la inocuidad de los productos.

Tomar conciencia sobre la importancia de prevenir la triquinosis contribuye a modificar ciertas prácticas culturales en la producción y el consumo de alimentos, promover una alimentación responsable, evitar riesgos y consumir alimentos seguros.