

EN ZONAS RURALES Y CRIADEROS:

- Respete las normas establecidas por los servicios veterinarios para la cría de cerdos.
- Alimente adecuadamente a los cerdos, evitando que ingieran basura y restos de alimentos de restaurantes o comercios urbanos.
- Evite la proliferación de ratas en los criaderos.
- Al realizar la faena de un animal (cerdo, jabalí o puma), o un carneo familiar para consumo propio consulte antes al veterinario de la zona o en la delegación más cercana de la Dirección Provincial de Ganadería, dónde realizar el análisis de triquinosis.
- Productos de la caza: es importante que las carnes destinadas al consumo particular del cazador sean sometidas a una inspección veterinaria post mortem y en especial, que muestras del diafragma, músculos de la lengua o maseteros del animal sean enviadas al laboratorio para la realización de la técnica de digestión artificial. .

Producción: EDUCACIÓN PARA LA SALUD (4/22)

DEPARTAMENTO DE ZONOSIS Y VECTORES

Rodríguez 1209 Ciudad - Tel: 4235527 - 4202495
zoonosis@mendoza.gov.ar

Laboratorio de Zoonosis

Talcahuano s/n (Hospital Lencinas) Tel: 4270784
labzoonosis@mendoza.gov.ar

DEPARTAMENTO DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS.

Tel: 0261 - 4290782 . Rondeau 50, 2º Piso, Ciudad de Mendoza.

Ante cualquier consulta diríjase al
Área de Zoonosis y/o similar de su Municipio.

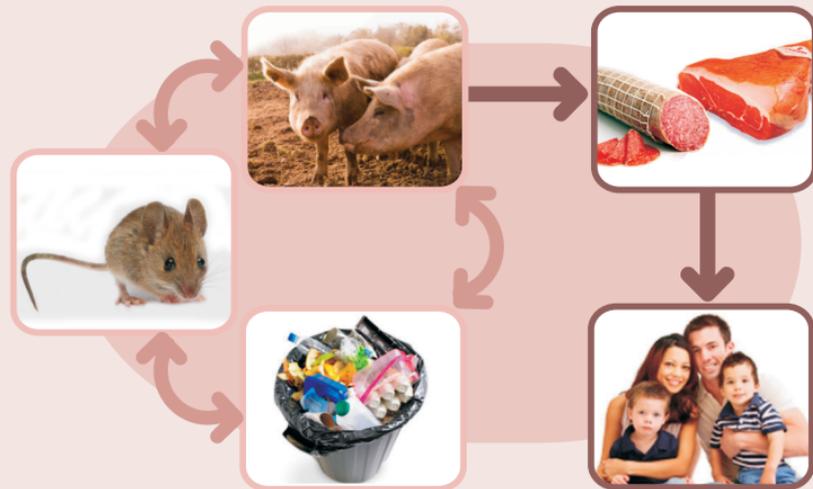


MENDOZA
GOBIERNO



¿QUÉ ES?

Una enfermedad producida por un parásito llamado *Trichinella Spiralis*, que afecta a los cerdos, animales que consumen carne cruda infectada y animales silvestres, como el jabalí y el puma.



¿CÓMO SE CONTAGIA EL CERDO?

Por el consumo de basura parasitada por ratas muertas, de carnes infectadas de descarte de mataderos y otros animales silvestres. El cerdo infectado no presenta síntomas.

¿CÓMO SE CONTAGIA EL HOMBRE?

Con el consumo de:

- Carne infectada mal cocida.
- Chorizos mal cocidos.
- Chacinados (fiambres, salames y jamones) elaborados con carne infectada provenientes de establecimientos no habilitados.

¿QUÉ SÍNTOMAS PRESENTA EL HOMBRE?

- Diarrea acuosa.
- Estado febril.
- Hinchazón de los párpados superiores.
- Fuertes dolores musculares.
- Dolores oculares.
- Vómitos.

Si usted presenta alguno de estos síntomas y consumió carne o chacinados de procedencia desconocida consulte rápidamente al médico.

RECOMENDACIONES:

- Consuma carne de cerdo, jabalí u otros animales salvajes bien cocida (deben presentar color blanco grisáceo).
- El ahumado y salado no es seguro para matar el parásito.
- Compre chacinados y reses en establecimientos habilitados por la Dirección Provincial de Ganadería o SENASA.
- Busque el sello de inspeccionado.
- Observe siempre la etiqueta de habilitación del elaborador, la misma debe mencionar:
 - Nombre, domicilio y localidad del elaborador.
 - RNE: Registro Nacional de Establecimientos.
 - RNPA: Registro Nacional Producto Alimenticio.
 - Registro de habilitación del frigorífico.
 - Fecha de vencimiento y listado de ingredientes.

