

TRICHIANELLA

PARÁSITO QUE PUEDE CAUSAR TRIQUINOSIS EN LAS PERSONAS POR CONSUMO DE ALIMENTOS ANIMALES CONTAMINADOS EN ORIGEN.



ALIMENTOS A CONSIDERAR

Parásito resistente a temperaturas de refrigeración y congelación, y al ahumado, secado y salado, pero sensible a temperaturas de cocción (>60°C), por lo que se asocia al consumo de alimentos cármicos crudos o poco cocinados.



CARNE DE JABALÍ Y DERIVADOS
(chorizo, jamón, salchichas, etc)





CARNE DE CERDO DOMÉSTICO Y DERIVADOS
(embutido, hamburguesas, etc)





CARNE DE CABALLO Y POTRO

TRICHIINOSIS

Infección leve-grave según el número de larvas ingeridas de *Trichinella*.

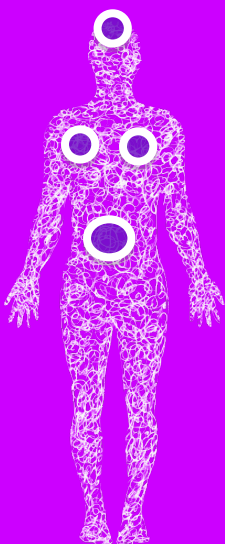
SÍNTOMAS:

LEVES:

- Fiebre
- Vómitos
- Diarrea

GRAVES:

- Cólicos
- Edemas oculares
- Dolores y rigidez muscular
- Dificultad respiratoria



BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

LIMPIARSE	DESINFECTAR	IMPEDIR	COCINAR	MANTENER	LAVAR
<p>las manos antes de manipular cualquier alimento.</p> 	<p>los utensilios, tablas, superficies, ...</p> 	<p>el contacto de los animales domésticos con la zona de preparación de las comidas.</p>	<p>bien las carnes y los productos elaborados con ellas y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.</p>	<p>la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos, y refrigerarlos lo antes posible hasta su preparación y consumo.</p>	<p>bien las frutas y hortalizas cuando vayan a ser consumidas en crudo.</p>
<p>NO DESCONGELAR</p> <p>los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.</p>			<p>NO MEZCLAR</p> <p>los alimentos crudos con cocinados</p>		