



TEODELINA: ???????????? : ??????????? ???????????

Description



En principio, se solicitan ciertas medidas de prevención, tales como observar que los productos que se comercialicen provengan de criaderos bajo condiciones higiénicos – sanitarias adecuadas, de cerdos que no hayan sido alimentados con basura, animales muertos ni con desechos cárnicos crudos.

En el caso de provenir de faenas familiares, se solicita que una muestra haya sido enviada a un laboratorio oficial para su análisis y no la consumas y/o proceses antes de recibir el resultado negativo; que deberá ser realizado por un veterinario, recordando también que en la provincia existen laboratorios registrados en los que se pueden hacer esos análisis.

Por otra parte, es importante saber que los frigoríficos o mataderos para faena comercial deben estar autorizados y proveerse sólo de criaderos habilitados.

Por último, y para cuidarnos entre todos, se sugiere verificar siempre que la información del rótulo (etiqueta) del producto sea completa, evitando comprar productos de origen desconocido o de venta ambulante.

Es importante saber que la triquinosis no sobrevive a la completa cocción de la carne, por lo que es necesario cocinar completamente la carne, hasta que desaparezca el color rosado de su interior;

recordando que los métodos de salazón y ahumado (por ejemplo en fiambres), no eliminan el parásito.

Entre todos, vamos a tener la mejor y más cuidada edición de la Feria de Arte Criollo.

CATEGORY

1. Salud Teodelina
2. Teodelina

Category

1. Salud Teodelina
2. Teodelina

Date Created

2 febrero, 2023

Author

administrador