



A triquinelose é uma doença causada por vermes do gênero Trichinella. Humanos e animais podem ser infectados. Apesar dela nunca ter sido diagnosticada no Brasil, há evidências de que ela esteja presente nos javalis. É importante saber que, ao comer a carne desses animais, você pode contrair triquinelose.

CONSUMO DE CARNE CRUA, MAL PASSADA, E EMBUTIDOS



A triquinelose pode ser transmitida pelo consumo da carne de javalis preparada de maneira incorreta.

TRIQUINELOSE SAIBA O QUE É E PROTEJA SUA SAÚDE!

QUAIS SÃO OS SINAIS DA DOENÇA?

Semanas após consumir carne infectada, você pode ter:



Diarreia, dores abdominais, náuseas, vômitos, mal-estar, inchaço nas pálpebras e rosto, febre, calafrios, dor muscular e coceira na pele

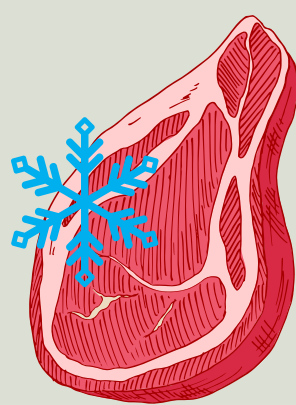
Em casos mais graves, podem ocorrer problemas respiratórios, cardíacos, convulsões e morte.



Se você apresentar algum desses sintomas, procure o serviço de saúde e informe-o de que você comeu carne de javali! Isso facilitará o diagnóstico e o tratamento corretos.

PROTEJA-SE!

Ao consumir a carne não inspecionada de javalis você se arrisca a contrair doenças como a Triquinelose. Se mesmo assim você quiser comê-la, esses passos podem ajudar:



Congele as peças de carne no freezer (-12°C) por pelo menos uma semana (o congelamento elimina as larvas de algumas espécies).

Só coma carne de javali bem-passada (75°C a 85°C no interior da peça). Somente a cura da carne não elimina as larvas!



...e não se esqueça de limpar bem o moedor de carne após o uso, retirando todos os restos!