KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

ENFERMEDADES TRANSMITADAS CON LA COMIDA

No más porque se ve limpio es suficiente para prevenir enfermedades nacidas en en la comida?

La jente es la #1 causa de enfermedades nacidas con la comida en los Estados Unidos.

ETC Estadísticas:

- 76 millónes de casos de ETC cada año en los E.U.
- 325,000 hospitalizaciónes cada año en los E.U.
- 5200 muertes cada año en los E.U.
- $7.7 - $23 billones anualmente son gastados por la causa
- $77,000 promedio es el costo por incidente

ETC Agentes:

- Peligros Biologicos – bacteria, virus de variedad, parásitos, espumoso, moho
- Peligros Físicos – vidrio, palillos, uñas, joyas
- Peligros Quimicos – limpiadores y desinfectadores, pesticidas y medicaciónes
- Ocurrimientos Naturales Peligros Quimicos – toxicos de pescados, toxicos de plantas

ETC Origenes:

- Jente – manos contaminados, enfermedades
- Comidas – comidas contaminadas, tiempo y temperaturas abusadas

ETC Síntomas:

- Síntomas comunes (comienza en 12-36 horas) – diarrhea, calambres, nausea, vomitos, fiebre
- Síntomas raras – el cuerpo systematico se apaga, coma, muerte

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

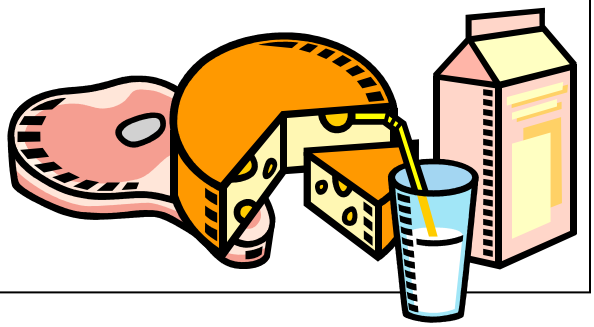
POTENCIALMENTE COMIDAS PELIGROSAS

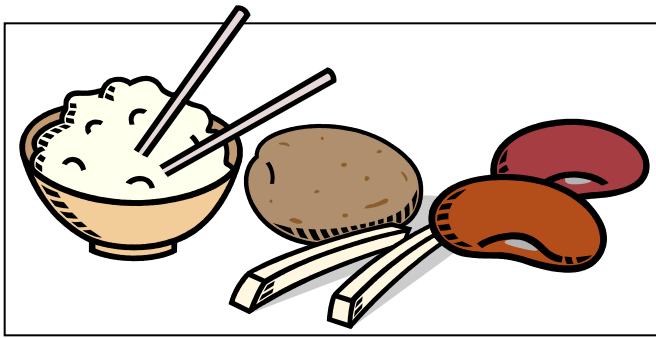
Que son potencialmente comidas peligrosas (PCP)?

PCP es cualquier comida o ingrediente de comida (natural o sintética) que pueden soportar crecimiento rapido de microorganismos.

CARNES Y PRODUCTOS DE LECHE

Animal cocido o crudo (proteina) productos como carne, pollo/aves, lacteos, leche, queso, pescados Y mariscos



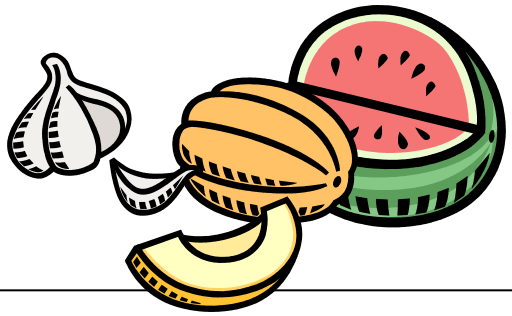


ALMIDÓN

Verduras tratadas con calor o fuego, comó en eso de arroz cocido, frijoles, papas y pasta

RETOÑOS Y MELONES

Tofu, retoños y sus semillas crudas, melones picados, ajo en aceite, etc.

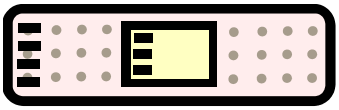


KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

OBSERVAR BUENAS PRACTICAS DE HIGIÉNICOS

- Lavarse las manos nomás en el lavabo de las manos – no en el lugar de lavar los trastes, loza ni en lavabos donde lavan las verduras y el trapiador
- Bebidas en areas de comida tienen que tener su tapadera y popote/paja

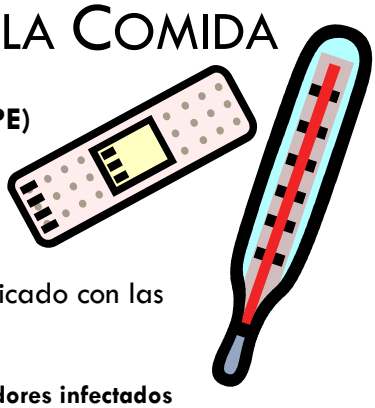
- No use tabaco en ninguna area donde ahi comida
- No use los trapos comunes o los mandibles /adelantares para secarse las manos
- No contactar comidas listas para comer o hielos con sus manos sin protección!
- Tener sus uñas cortas, limpias y sin pintura
- No joyas – restricciones en anillos no más en bandas



- Cubrirse las cortadas abiertas y heridas con catres, curitas o guantes usados por una vez

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

REGLAS PARA GUIAR AL EMPLEADO CON LA COMIDA



El Codigo Para la Comida de Kansas City require que la persona encargada (PE) de la comida que:

1. Reconosca enfermedades que son transmitadas por la comida
2. Informar a los empleados de requisitos reportados
3. Restringir o exluir trabajadores infectados
4. Notificar al Departmento de Salubridad cuando el empleado es diagnósticado con las "cinco enfermedads grandes."

Reconoser las enfermedades transmitidas por la comida

Ahi como/casi 300 organismos asociados con enfermedades transmitidas por la comida. Sect 2-202.11 del codigo de la comida de Kansas City identífica unas de las mas síntomas de enfermedades que facílmente pueden regarse con la comida, uncluyen:

- Diarrea
- Vómito
- Ictericia
- Descargo de los ojos, nariz y la boca
- Fiebre
- Heridas o forúnculos/elacotes infectados
- Dolor de garganta con fiebre

"Las Cinco Enfermedades Grandes"

Los codigos para la comida hacen gran enfaces en 5 enfermedades transmitidas por la comida que son en gran potancia de infección (nomás se necesita un poco de organismo para infectar a la persona) y altamente muy virumenta (la persona puede enfermarse seriamente cuando es infectada). "Las cinco enfermedades grandes" son:

- Salmonela tifo
- Shigelos spp
- E coli 0157:H
- Hepatitis A virus
- Norovirus

Requisitos de Reportar Informacción al Empleado

Empleadores tienen que informar a los empleados de los empleados responsabilidad legal de reportar:

- Enfermedades presente o pasadas de las cinco enfermedades grandes; o
- Cuando tienen síntomas de otras enfermedades que facílmiente pueden regarse vía la comida.

Formas de muestras que pueden ser usadas para informar a los empleados de estos requisitos son disponibles en el Departamento de Salubridad. Empleados que manejan la comida entonces son responsables para informar al empleador de estas condiciónes de mal estar. Los gerentes deben inquirir de la salud de empleados presentes y nuevos empleados (despues del ofrecimiento condicional de ser empleado).

Restringir o Excluir trabajadores infectados

Los codigos de la comida requiere que la persona encargada que prevenga contaminación con la comida de parte de los empleados con algunas condiciones medicales en modo de:

- Restricción de trabajar; o
- Exclusion del trabajo

Restricciones significa en prevenir al empleado de trabajar con comida descubierta, equipo limpio, utensilios y lineas, y desenbuelto servicios singulares y artículos usados una vez.

Exclusion significa que el empleado no es permitido en ningun lugar del establecimiento de la comida.

Guia en detalle en "Exclusiones y Restrícciones" se encuentra en sección 2-201.12 del guia de los codigos de la comida. Copias del guia de los codigos de la comida se pueden comprar en el Departamento de Salubridad por $15.

El decreto de los Americanos con Desabilidades de 1990 (ADA) require que los empleados acomoden los individuales afectados en identificarlos, cuando posiblemente es razonable, darles responsibilidades alternativas en el trabajo que pueden cubrir el intento de restríccion y/o exclusion. El ADA no requiere que el empleador mantenga un empleado en el trabajo o en el sitio del trabajo si ahi un riesgo de transmitir enfermedades a otros o al publíco.

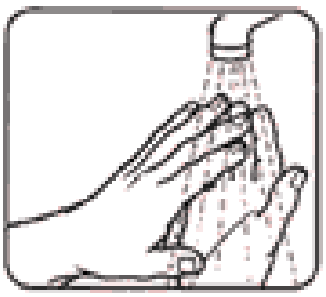
Información adicional del ADA es disponible en llamar al departamento de Aportunidades Iguales en el Empleo de los Estados Unidos (U.S. Equal Employment Opportunity Commission) en el numero gratuito de 1-800-664-4000.

NOTÉ: Este documento es por el proposito de educar y no es una substitucción de los codigos para la comida de Kansas City.

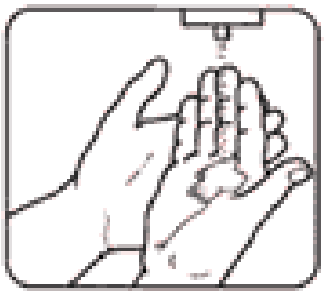
KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

¡¡¡Como Lavarse Las Manos!!!

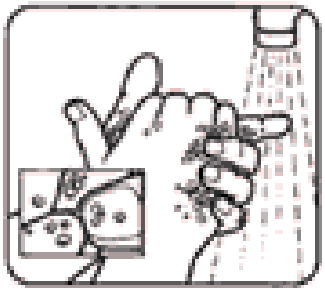
Pare las Enfermedades! Lavese las Manos!



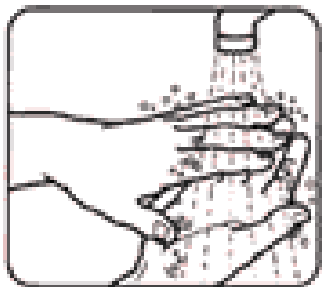
1 Mojese las manos con agua tibia



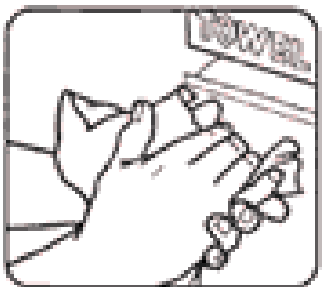
2 Pongase jabón



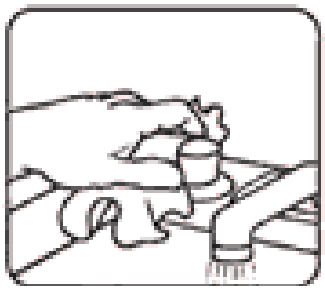
3 Lavese vigorosamente minimo 20 segundo



4 Enjuagese bien



5 Sequese con toallas de papel



6 Cierre la llave con una toalla de papel

Lavese las manos ANTES de que comienze a trabajar

Y

Lavese las manos DESPUES de:

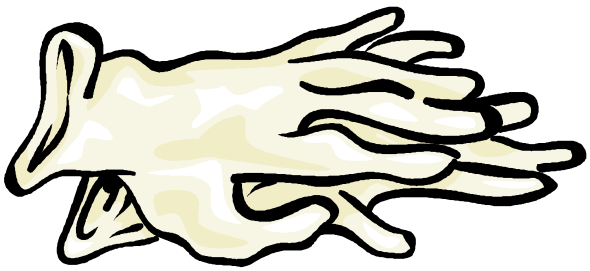
- Usar el baño
- Estarnudar o tocer
- Manejar comida cruda
- Descansar
- Comer o fumar
- Tocarse su cara o cabello
- Trapiar el piso
- Sacar la basura
- Cualquier cambio de contaminación

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

EL MODO CORRECTO DE COMO USAR LOS GUANTES!

¡¿Usted se está cambiando sus guantes?!

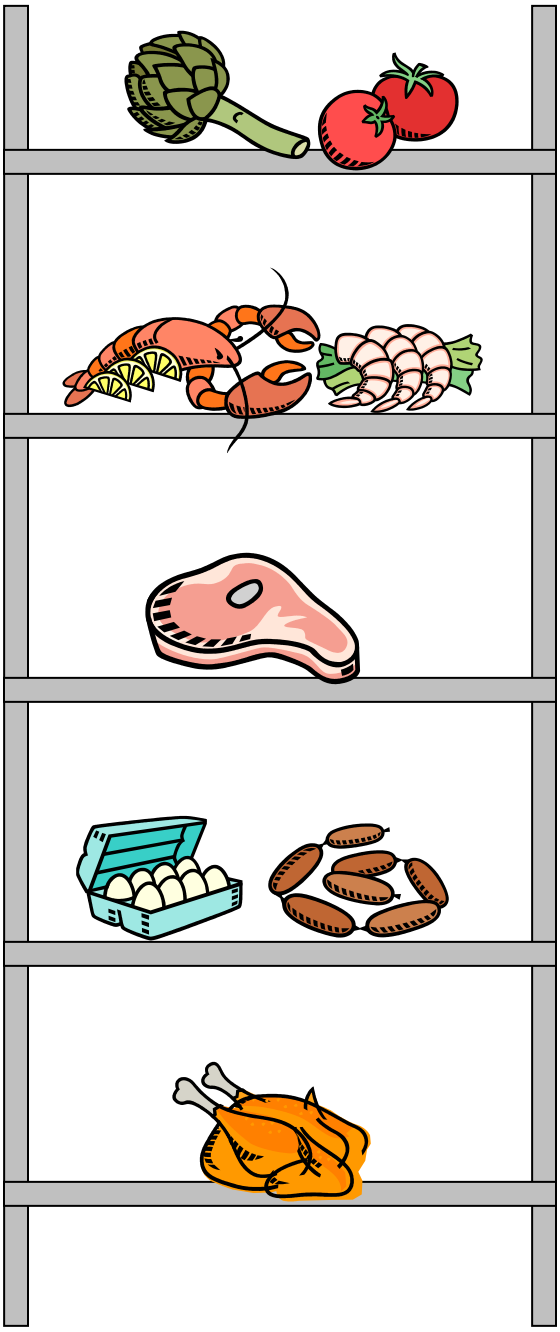
- El uso de guantes NO repone la necesidad de practicar en lavarse las manos bien
- Siempre lavesé las manos antes de ponerse los guantes
- Pongase los guantes no más cuando esta lista/listo para manejar comidas listas para comer
- NO USE los guantes para manejar dinero, basura, o cuando este limpiando, etc.
- Use los guantes no más por UNA TAREA y una tarea no más
- Tire los quantes imediatamente despues de que se enmugren, rompan, o de hacer su trabajo



KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

COMIDAS POTENCIALMENTE PELIGROSAS

Como Aguardar Variedad de Comidas de Acuerdo a las Temperaturas de Cocinar



La repisa en alto:
verduras, frutas, y productos cocidos, quesos, y productos de leche

Repisa #2:
mariscos crudos
(temperatura minima para cocinar 145°F)

Repisa #3:
puerco crudo entero y res cruda entera
(temperatura minima para cocinar 145°F)

Repisa #4:
carne molida (hamburguesa), longanisas, huevos en su cascara, ternera y corderito
(temperatura minima para cocinar 155°F)

Repisa del hondo
aves crudas, pollo, pavo, carnes rellenados
(temperatura minima para cocinar 165°F)

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

TEMPERATURAS PARA COCINAR

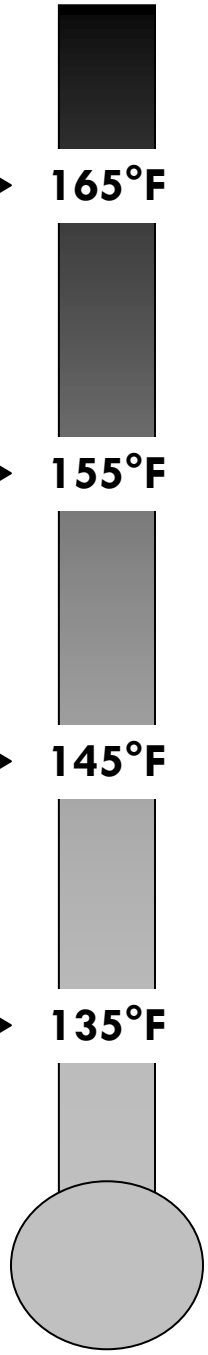
15 segundos en la temperature apropiada mata la bacteria!

Recalentar comidas, revolturas, rellenada, guisados rellenados, aves, pollos, pavos, ganado → **165°F**

Carne molida, carnes molida de res, carnes y pescado, carnes enteras, Puerco, carnes rostisadas → **155°F**

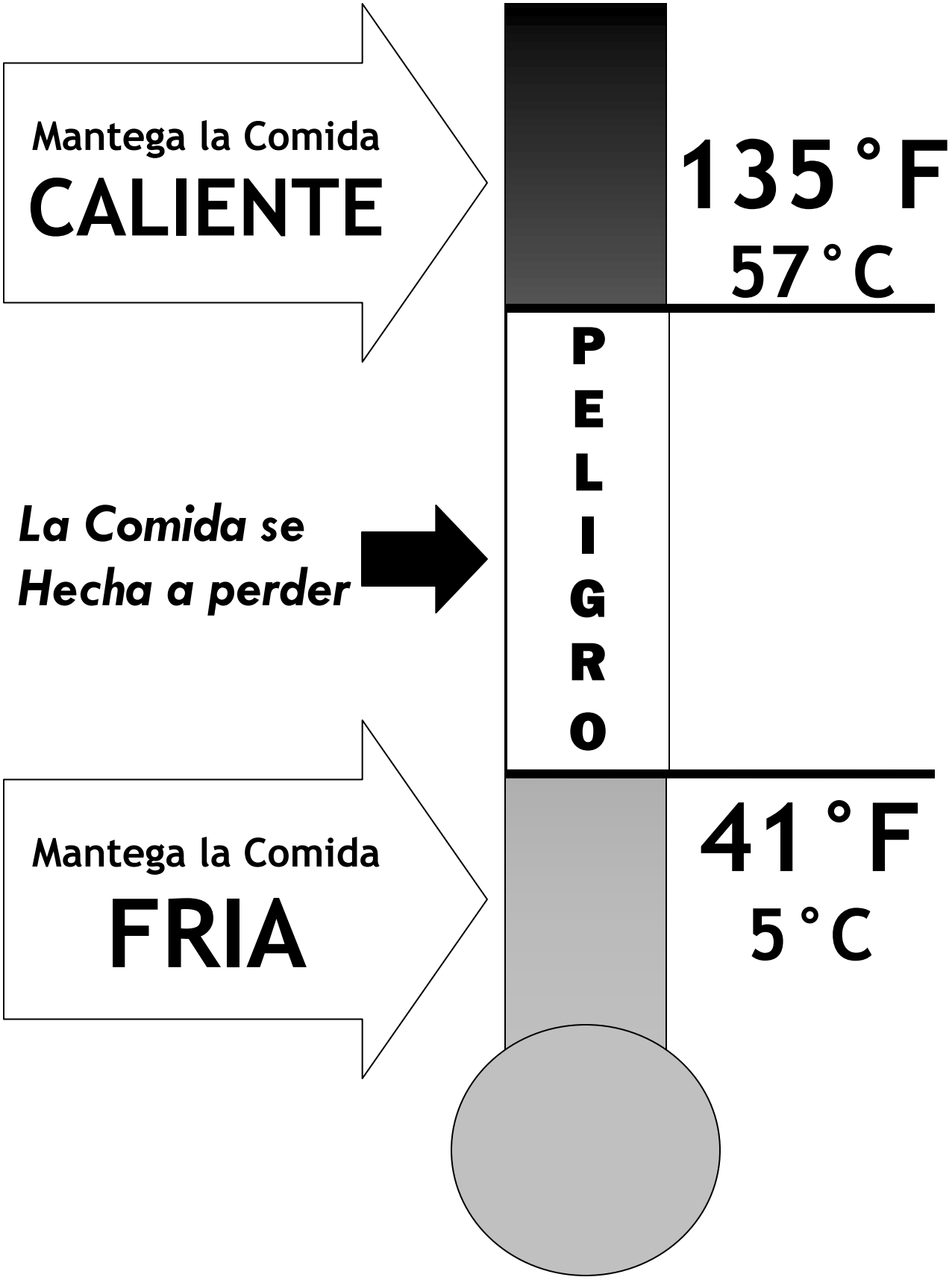
Productos de animal crudos, huevos listos para consumir, pescado, carnes enteras, Puerco, carnes rostisadas → **145°F**

Manejando productos calientes (bacteria crece rapidamente dentro las temperaturas de 41°F y 135°F) → **135°F**



3-401.11 de los codigos de Kansas City para la comida

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290



KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

TEMPERATURAS Y TERMÓMETROS

Termómetro Limpio y Desinfectado

LIMPIAR:

- Use un termómetro limpio y desinfectado
- Toallistas de alcohol usada una vez o otros aprovados desinfectadores pueden ser usados

COMO TOMAR LA TEMPERATURA:

- Use un termómetro con varilla, termómetro digital o un aparato termoeléctrico
- Ponga el aparato en el centro o la parte mas gruesa de la comida, en medio de la doblada de lo flexible del paquete
- Deje tiempo para que el termómetro registre y tome record de las temperaturas

COMO CALIBRAR LA VARILLA DE METAL DEL TERMÓMETRO:

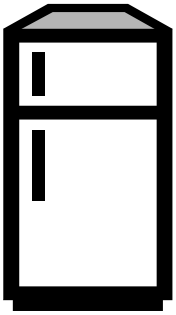
- Calibre el termómetro en frecuencia
- Meta la area de sentir en un vaso con hielo y agua
- Deje que el indicador se establesca
- Ajuste el tornillo de calibración a 32°F en mientras que este en el vaso con hielo y agua
- Termómetro digital y termoelétrico también se pueden calibrar con el mismo método

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

DESHELAR LA COMIDA CON SEGURIDAD

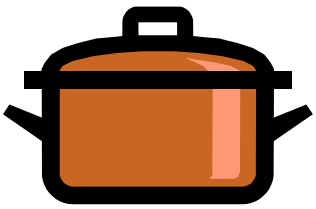
4 métodos como deshelar la comida seguramente:

1. En un helador/refrigerador a 41°F o menos

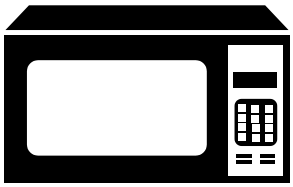


2. En agua fria (70°F) corriendo por dos horas o menos

3. Durante el proceso de cocinar la comida; con continuo fuego sin ninguna interrupción



4. Usando un microondas como el primer paso en un proceso continuo de cocer



NUNCA deshele la comida en termperaturas del establecimiento. La porción deshelada afuera puede soprotar bacteria y resulta como un producto no muy seguro.

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

ENFRIAR

Enfriar Impropiadament es la Mayor Causa de Enfermedades Transmitidas Por la Comida!

Claves Importantes:

- Comidas calientes tienen que infriarse de 135°F a 70°F dentro 2 horas, y de 70°F a 41°F dentro 4 horas adicionales
- Reducir el volumen/monton de la comida
- Menear comidas calientes eleva la rapidez de enfriar
- **NUNCA** enfrie comidas calientes en temperaturas del establecimiento
- **FIJESE en las TEMPERATURAS** seguido y menié con frequencia

Métodos:

Bandejas No Hondas de Metal

- Deje las bandejas destapadas
- Ponga en el refrigerador imediatamente
- No ponga las bandejas arriba de cada una – deje que el aire pueda fluir
- Menear con frequencia durante el enfriar

En Baño de Hielo

- Divide el producto entre bandejas de 1 galón
- Meta el producto en una bandeja en el lavabo o en una bandeja grande con hielo y agua para hundir el producto
- Menear seguido/agitar
- Refrigerar imediatamente

Vara Congelada

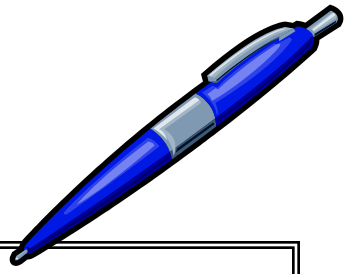
- Eche el liquido caliente en una olla grande; menear con una vara congelada cada 15 minitos
- Varas congeladas pueden ser usadas para alcansar 70°F dentro 2 horas
- Deje la vara congelada en la olla y metala en el refrigerador grande

Porciónes Chicas

- Divide la comida entre ollas o bandejas chicas
- Corte o rebane porciones de carnes

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

MARCANDO FECHAS



La comida tiene que ser marcada si esta de acuerdo con todos los criterios:

Fecha de preparación: _____

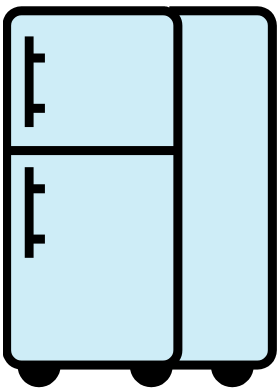
- Preparado en el sitio y refrigerado; y
- Potencialmente peligroso; y
- Lista para comer; y
- Detenido por mas de 24 horas

Marque con la fecha para consumir/comer o deshacer

- La comida se puede quedar por 7 dias en el refrigerador si esta en temperaturas de 41°F o menos; o
- 4 dias si es detenida en temperaturas de 41°F y 45°F

NOTE: El dia que la comida fue preparada o el dia que fue preparada comercialmente y es abierta cuenta como "un dia"

Si los peligros de potencia, comidas-lista-para-comer son congeladas:



- Marque la comida de que tiene que consumirse dentro de 24 horas despues de que fue removida del congelador
- Marque el tiempo que estuvo en el refrigerador antes de congelar cuando esta puesta en el congelador, marque con la fecha en cuando se tiene que consumir/comer dentro 7 (o 4) dias menos el tiempo que duro en el refrigerador antes de que fue congelado.

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

RECALENTAR LA COMIDA PRONTO Y SEGURAMENTE

Claves Importantes:

- Racaliente prevamiente las comidas en una temperature interna de 165°F o mas caliente por 15 segundos
- Recalentar rapido se require (2 horas o menos)
- Menear la comida frequentemente para distribuir el calor
- Medir la temperature interna con un termómetro
- Despues de que alcance 165°F, la comida tiene que mantenerse caliente a 135°F o mas

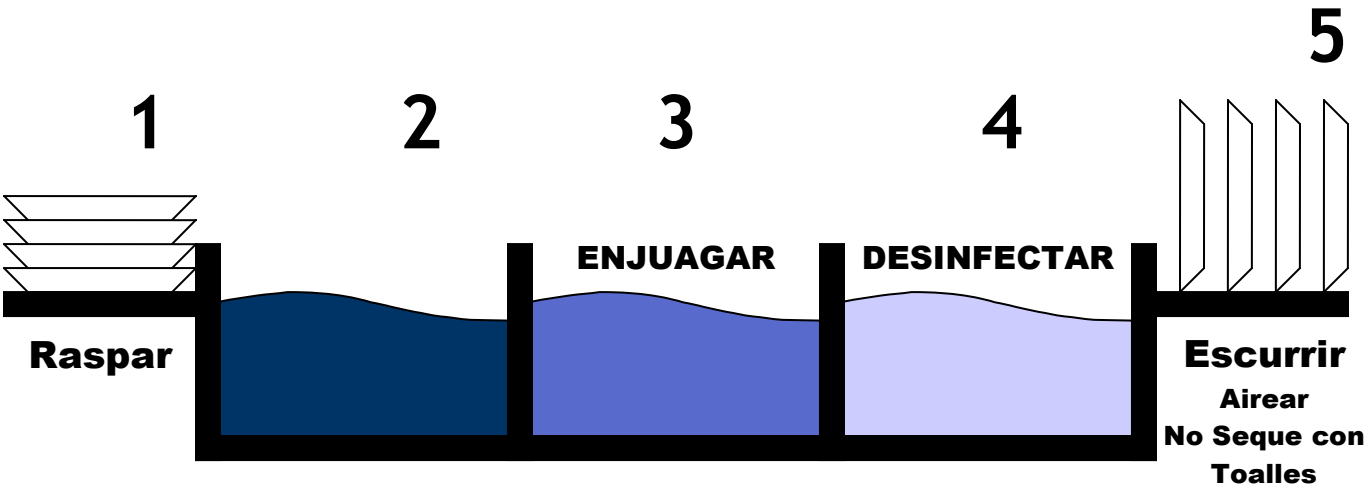
Métodos para Recalentar:

- Calor directo (arriba de la estufa) es mejor; támbien puede usar aparatos de vapor, hornos y microondas si el proceso de recalentar alcanza la temperature de 165°F dentro de 2 horas
- Recalentar en mesas de vapor y ollas de barro son muy inseguras y prohibido

NUNCA A QUÉ REVÓLVER NUEVA/FRESCA COMIDA CON LAS SOBRA

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

PROCEDIMIENTOS DE COMO LAVAR LOS PLATOS



Paso 1 – LAVAR

- Lavar y desinfectar los lavabos y las tablas de escurrir
- Pre-remojar/pre-escurrir todos los utensilios de la comida y el equipo
- Use agua caliente con jabón con un detergente (minimo 110°F)

Paso 2 – ENJUAGAR

- Use agua limpia para remover el jabon/detergente

Paso 3 – DESINFECTAR

- Use quimicos para desinfectar con agua (minimo 75°F)
  - Cloro – 50ppm/ 7 segundos
  - Cuaternario – 200ppm/ 30 segundos
  - Yodo – 12.5ppm/ 30 segundos
- O agua caliente (minimo 171°F) por lo menos de 30 segundos

NOTE: *Juegos de pruebas se riquieren para medir niveles de quimicas de desinfectar. De referencia a la sección 4-501.114 del los codigos de la comida de Kansas City para información adicional acaso del pH, concentración de temperaturas y la dureza de manualmente lavar los platos con quimicas de desinfectar.*

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

COMODIDADES LIMPIAS Y SEGURAS

Control de Insectos y Roedores

Insectos y roedores cargan enfermedades y pueden contaminar la comida y las superficies donde la comida tiene contacto

Utilise estas medidas para minimar su presencia:

- Proteger lo abierto de afuera en mantener las puertas cerradas, reparar las alambreras, mantener las puerta que cierren bien apretadas y aberturas, use cortinas de aire
- Elimine albergues condiciónales
- Fumigar regularmente

Materiales Toxicos

Estos artículos pueden ser venenosos o toxicos si son ingestiónados:

- Detergentes
- Desinfectadores
- Limpiadores y Puliadores
- Insecticidas
- Roedorecidas
- Utilidades de primeros auxilios y medicaciónes personales

Almacenaje, Tiquetar y Usos

- Aguardar separado de la comida y superficies donde la comida tiene contacto
- Nunca aguarde arriba de la comida o superficies donde la comida tiene contacto
- Marque todo lo que es toxico
- Use no más quimicos aprovados en areas donde se maneja la comida

KANSAS CITY MISSOURI

KCMO HEALTH DEPARTMENT
ENVIRONMENTAL PUBLIC HEALTH PROGRAM
2400 TROOST AVE, SUITE 3000
KANSAS CITY, MO 64108
Phone: (816) 513-6315 Fax: (816) 513-6290

Public Health

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS CON LA COMIDA

Nombre	Comidas Implicadas	Tiempo de Comienzo	Síntomas	Prevención
Bacilo ceresus (intoxicación alimenticia)	Granos incluyendo arroz, harina, productos secos revueltos para sopas, salsas, púdin y papas secas	1-6 horas	Diarrea, dolores abdominals, nausea y vomitos	No manaje comidas preparadas en temperaturas del establecimiento; refrigerar pronto despues de preparar; mantega seca la comida y los polvos secos
Botulismo (intoxicación alimenticia)	Procesos inadequados, normalmente comida enlatada en casa, comidas con acidos bajos, carnes y pescados	12 – 36 horas	Dificultades en deglutir/pasar la comida, debilidades, mareos, cambios en la voz	Toxicos destruidos en hervir, cocinar la comida completamente, use una olla de preción en el proceso
Clostridium perfringens (intoxicación alimenticia)	Caldos, pais de carne, salsas de carne manejadas en temperaturas del establecimientos	6 – 24 horas	Nausea, en veces vomitos, colicos, dolores, diarrea	Comidas cocidas completamente; infriar rapidamente; refrigerar a 41°F or menos; detener a 135°F o mas
Estafilococo aueaus (intoxicación alimenticia)	Jamón cocidos, ensaladas de proteina comida, flanes, salsa holandesa; comida tibias	1 – 6 horas	Nausea, vomitos, diarrhea, prostracion, acuta, calambres abdominales	Comidas cocinada completamente; refrigerar a 41°F o menos, deter en 135°F o mas, mantener las manos limpias y la piel sin llagas
Campylobacter (diarrea)	Leche cruda, pollo crudo, hamburguesa cruda, agua	1 – 10 dias	Nausea, calambres dolor de cabeza, diarrhea en veces fiebre	Cocinar la comida completamente; use agua hervida o tratada
E. coli 0157:H7 (diarrea)	**Carne molida, agua**	**12 – 72 horas**	**Calambres abdominals, diarrhea con sangre, fiebre, vomitos**	**Cocine la comida completamente cuando maneje la comida lavarse las manos, use formulas esteriles para preparar**
Shigela (disentería)	**Comidas humedas, ensaladas, productor de leche, agua comida**	**1 – 7 dias**	**Diarrea, fiebre, vomitos, calambres**	**Limpiar estrictamente cuando maneja la comida, cocinar completamente, refrigeracion apropiado**
Listeriosis	Productos de leche, verduras sin lavar, carnes domesticas y salvajes impropiadamente procesadas	4 dias to 3 semanas	**Síntomas como la influenza con fiebre y nausea; interrupcion de embarazo**	Use no mas productos de leches pasteurizadas; refrenar en comer verduras sin lavar o carnes crudas, cocer las carnes completamente
Salmonellosis	**Aves cocinadas inedicuadamente huevos, o comida que contienen huevos, carnes y productos de leche**	**6 – 72 horas**	**Dolores abdominals, diarrhea, resfrios, fiebre, vomitos frecuentes prostración**	**Cocinar la comida completamente; lavarse las manos, desinfectar los utensilios y superficies, refrigeracion**
Hepatitis A	**Mariscos crudos de aguas contaminadas comida contaminda por manejadores contaminados, agua contaminada**	**15 – 50 dias**	**Nausea, dolores abdominals, debilidades y incomodo, fiebre**	**Lavar las manos con jabon, Buenos higienes, use comidas aprovadas del origen, cocine los mariscos, use agua hervida o tratada**
Angina de Vicente (Trinchera Mount)	Utensilios desinfectados, vasos, bandejas	3 – 5 dias	Garganta dolorosa, encías sangrientas, dolor	Desinfectar el equipo; bueno higienes orales
Virus de Norwalk (gastroenteritis viral)	Res, pollo, Puerco, productos de Puerco, ensaladas de carne, ensaladas de verdura, salsas de ensaladas	10 – 51 horas	Diarrea, calambres abdominals, nausea, vomitos fiebres	Comidas completamente cocinadas; infriar rapidamente; refrigerar a 41°F o menos; detener a 135°F o mas
Tenia, solitaria	Res sin cocinar suficiente, productos de puerco, pescado	3 – 6 semanas	Nervios, insomnia, perdida de peso, dolores abdominals, nausea, diarrea	No más compre carnes inspectadas por el gobierno, cocine la carne y pescados completamente, inspectar con cuidado
Triquinosis	Puerco crudo o insuficientemente cocinado productos de puerco y productos de puerco revuelto con res	1 – 45 dias	Parpudos inchados, diarrhea, musculos adoloridos, sed, resfrios, sudando, debilidades, remanente fiebre alta	Cocine el puerco y productos de puerco completamente en una temperatura interna de 145°F o más