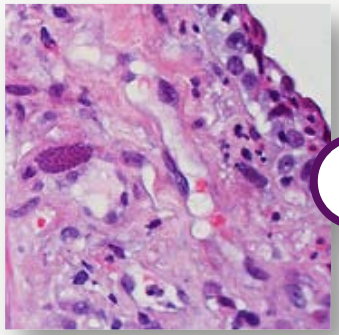

TOXOPLASMA

PARÁSITO QUE PUEDE CAUSAR TOXOPLASMOSIS EN LAS PERSONAS POR CONSUMO DE ALIMENTOS CONTAMINADOS POR FALTA DE HIGIENE E INADECUADA MANIPULACIÓN EN ORIGEN, PROCESO Y HOGAR.

elika
Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria
Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunerako Euskal Fundazioa

ALIMENTOS a CONSIDERAR

Parásito resistente a temperaturas de refrigeración y congelación, pero sensible al tratamiento térmico, por lo que se asocia al **consumo de alimentos crudos o poco cocinados.**

TOXOPLASMOSIS

Infección leve producida por *Toxoplasma.*

SÍNTOMAS

FIEBRE

TOXOPLASMOSIS CONGÉNITA en mujeres embarazadas causando daños neurológicos al feto.

BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

LIMPIARSE	DESINFECTAR	COCINAR	LAVAR	EVITAR	MANTENER	EVITAR
las manos antes de manipular cualquier alimento.	los utensilios, tablas, superficies...	bien todas las carnes y los productos elaborados con ellas y mantenerlos calientes hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.	bien las frutas y hortalizas con agua corriente cuando vayan a ser consumidas en crudo.	consumir leche cruda y los productos derivados elaborados con ella.	la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.	la contamina-ción cruzada de alimentos crudos con cocinados.

NO PERMITIR	NO DESCONGELAR
que los gatos entren en contacto con las superficies en las que se van a preparar los alimentos.	los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.

+info Toxoplasma ▶ www.elika.net