



La Carne de Cerdo sigue siendo Triple S Segura, Sana y Saludable

'La influenza humana no se transmite por comer carne, ni productos de cerdo'.

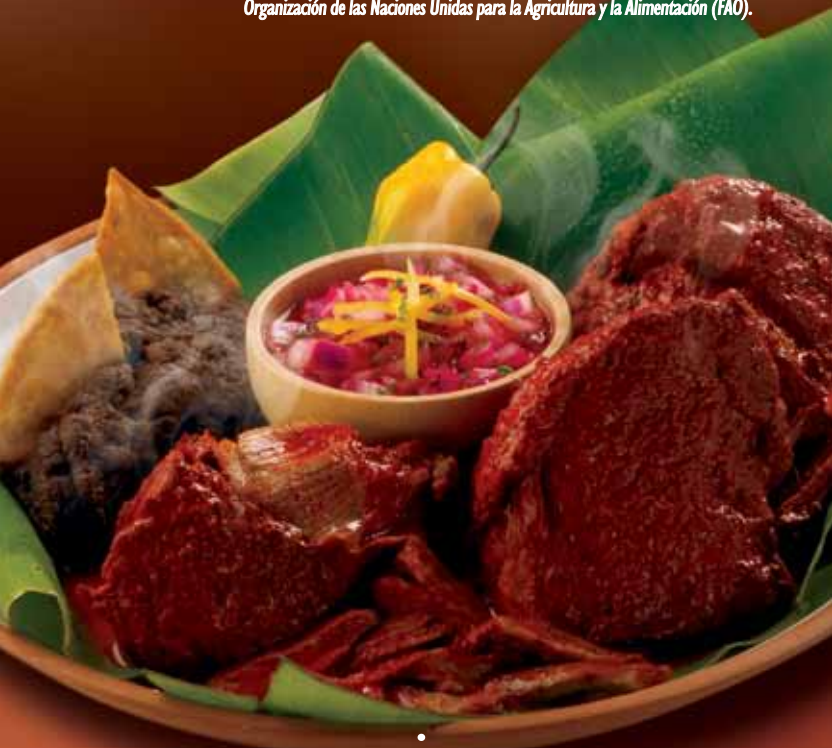
Secretaría de Salud.

'No se tiene constancia de que los virus de la gripe se puedan transmitir al ser humano por consumo de carne de cerdo procesada u otros productos obtenidos del cerdo'.

Declaración conjunta de la FAO, OMS y Organización Mundial de Sanidad Animal.

'El cerdo y sus productos derivados, manipulados según las prácticas higiénicas correctas -recomendadas por los organismos de salud- no representan una fuente de infección'.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).



Lleva una dieta saludable y equilibrada con carne magra de cerdo.

Haz 30 minutos de ejercicio diario, contribuye a mantener elevadas nuestras defensas.

La carne de cerdo es un alimento completo, aporta proteínas de alta calidad, vitaminas y minerales, elementos claves para fortalecer el sistema inmunológico.

Recomendaciones

EN TU COCINA PARA PREPARAR CUALQUIER TIPO DE ALIMENTOS.



LIMPIA

Lava accesorios, superficies de cocina y tus manos frecuentemente.



DESINFECTA

Tablas y superficies utilizando desinfectantes comerciales (o una cucharada de cloro en cuatro litros de agua).



SEPARA

Corta, reposa y almacena separadamente carnes y verduras frescas y no juntes alimentos crudos con cocidos.



COCINA

Logra las temperaturas apropiadas que garanticen la buena cocción de los alimentos.



ENFRÍA

Refrigera los alimentos a la brevedad posible si los quieres conservar.

SIGUIENDO ESTAS INDICACIONES, SIEMPRE LO HARÁS DE MANERA SEGURA.

Fuentes de información: Centro para el Control y Prevención de Enfermedades de los Estados Unidos (CDC), www.cdc.gov
Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), www.fao.org
Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), www.oie.int
Organización Mundial de la Salud (OMS), www.who.int
Secretaría de Salud, portal.salud.gob.mx