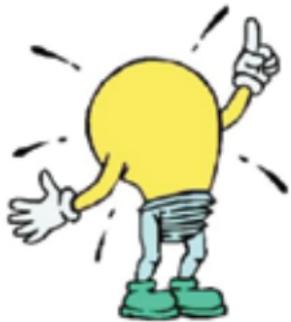


RIESGOS DE COMER ALMEJAS, OSTRAS Y OSTIONES CRUDOS



¿SABÍA USTED...

personas que consumen moluscos crudos están en riesgo de enfermarse de infecciones gastrointestinales?

¿QUÉ NOS ENFERMA?

Ciertas bacterias y virus pueden estar presentes en los moluscos debido a contaminación fecal o porque normalmente habitan en aguas sucias donde los moluscos crecen. Se cree que el pique o el limón pueden matar estos microbios, pero esta creencia es falsa. Lo más importante es que los moluscos provengan de aguas limpias o que sean bien cocidos antes de ser consumidos.





SÍNTOMAS

- Vómito
- Diarrea
- Dolor de estómago
- Debilidad
- Escalofríos
- Calentura
- Irritación de la piel o ampollas



PREGUNTE

- *¿De dónde viene el producto?* Exija al vendedor mostrar etiquetas de procedencia vigentes. Los moluscos se alimentan filtrando partículas del agua donde viven. Esta agua debe ser limpia y libre de contaminación.
- *¿A que temperatura cocinan las ostras y almejas y por cuanto tiempo?* la temperatura correcta debe ser 145° y deben cocerse por lo menos 15 min.



¿A DÓNDE LLAMAR?

Emergencias médicas: **911**

Para más información y para obtener folletos educativos llamar al tel: 787-264-1912 ext. 7631 moluscosPR@ncsu.edu o visite nuestra página web www.aeclab.org



A Cooperative Project at North Carolina State University and Interamerican University of Puerto Rico Funded by the USDA CSREES National Integrated Food Safety Initiative

