



Conselleria de Salut

Direcció General de Salut Pública



CARAGOLS PER SANT MARC

**EVITA LAS INTOXICACIONES POR
CONSUMO DE CARACOLES CON ESTOS
SENCILLOS HÁBITOS HIGIÉNICOS:**

- **NO CONSUMIR CARACOLES CRUDOS O POCO COCINADOS, Y NO COCINAR AQUELLOS QUE ESTÉN MUERTOS.**
- **DESPUÉS DE MANIPULAR LOS CARACOLES VIVOS DEBEMOS EVITAR TOCARNOS LA BOCA, LA NARIZ Y LOS OJOS, Y LAVARNOS LAS MANOS ADECUADAMENTE.**
- **AL MANIPULAR CARACOLES DEBEMOS EVITAR QUE PUEDAN CONTAMINAR OTROS ALIMENTOS U OTROS UTENSILIOS.**
- **DEBEMOS EVITAR CONSUMIR SU APARATO DIGESTIVO (HEPATOPÁNCREAS O "TRIPAS").**
- **AL MANIPULAR VEGETALES DE CONSUMO EN CRUDO, COMO LECHUGAS, DEBEMOS SOMETERLAS A UN LAVADO INTENSO DE TAL MANERA QUE NOS ASEGUREMOS QUE NO QUEDAN RESTOS DE CARACOLES ADHERIDOS A SUS HOJAS.**

SERVEI DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA
971-177383- [HTTP://SEGURETATALIMENTARIA.CAIB.ES](http://seguretatalimentaria.caib.es)