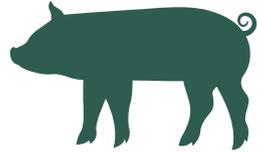
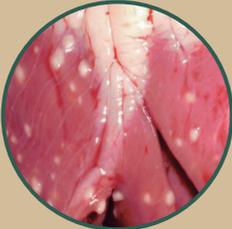


Tú que comes CARNE DE CERDO, cuida tu salud y la de tu familia



- Evita comprar carne en rastros clandestinos y siempre revisa que no tenga bolitas blancas (cisticercos)



- Si encuentras carne con cisticercos, por ningún motivo la consumes. Avisa a la unidad médica más cercana

- Al momento de cocinar, corta la carne en trozos pequeños o tiras delgadas, asegúrate de cocerla, asarla o freírla muy bien



- Si sientes molestias en el estómago, diarrea o estreñimiento, acude con el personal médico, puedes tener Teniasis (solitaria)

- Si en el excremento notas algo parecido a un “tallarín”, deberás ponerlo en un frasco y acudir con tu familia a la unidad médica para que reciban tratamiento



**Cuidemos nuestra salud,
sigamos las medidas de higiene**

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

CENAPRECE
CENTRO NACIONAL DE PROGRAMAS PREVENTIVOS
Y CONTROL DE ENFERMEDADES

EVITA LA TENIASIS, LA CISTICERCOSIS Y SUS COMPLICACIONES

- Corta la carne de puerco en tiras delgadas o trozos pequeños antes de cocinar



- Hierva el agua para beber y cuece o fríe muy bien los alimentos

- Come en lugares limpios, de preferencia en casa



- Lávate las manos antes de comer, y después de ir al baño

- Procura defecar en excusados y letrinas o, al menos, entierra el excremento



- Lava frutas y verduras con agua, zacate y jabón

**Cuidemos nuestra salud,
sigamos las medidas de higiene**

gob.mx/salud/cenaprece