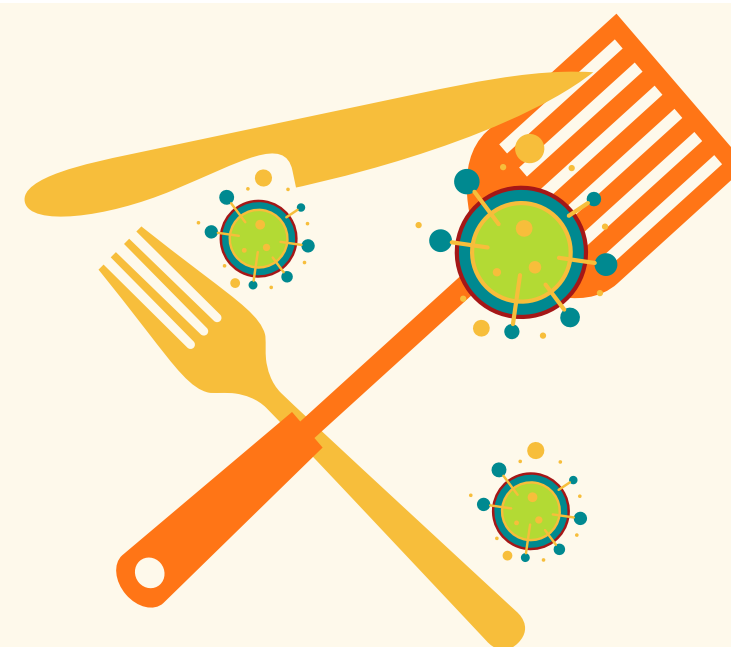


# CARACOLES POR SANT MARC

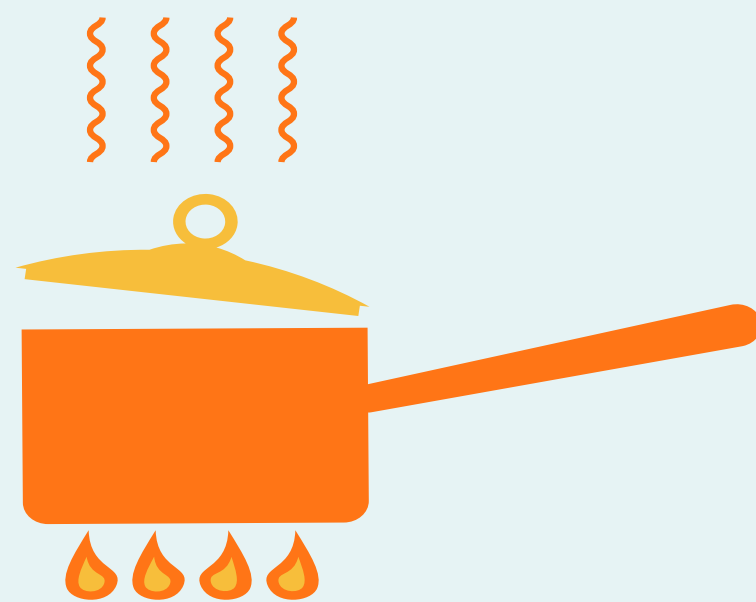


Evitemos las intoxicaciones por consumo de caracoles con estos sencillos hábitos higiénicos

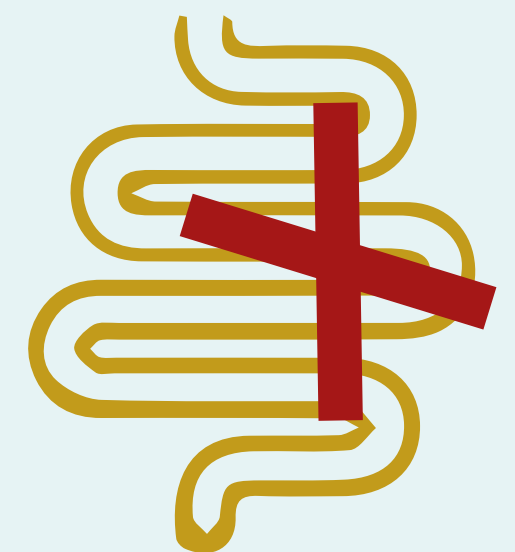


Al manipular caracoles debemos **evitar** que se puedan **contaminar** otros alimentos u otros utensilios.

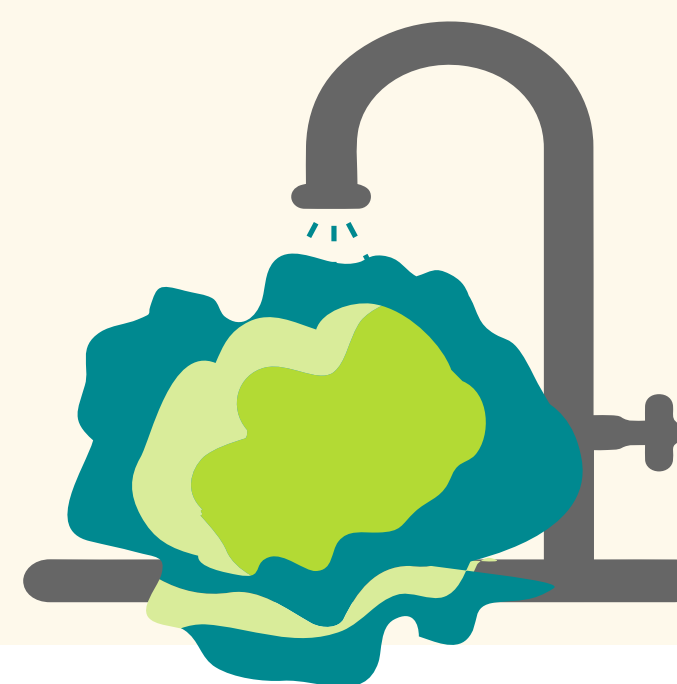
No consumir caracoles **crudos o poco cocinados**, y no cocinar los que estén **mue**rtos.



Debemos **evitar consumir** el aparato digestivo (hepatopáncreas o **tripas**).



Después de manipular los caracoles vivos debemos evitar tocarnos la boca, la nariz y los ojos, y **lavarnos las manos** adecuadamente.



Al manipular verduras de consumo en crudo, como lechugas, debemos someterlas a un lavado intenso, de manera que nos **asegu**remos de que **no quedan restos de caracoles** adheridos en sus hojas.



**Conselleria de Salut**

Direcció General de Salut Pública

Servei de Seguretat Alimentària - [www.seguretatalimentaria.caib.es](http://www.seguretatalimentaria.caib.es)

