

# Carne de javalis

SAÚDE E SEGURANÇA



## COMIDA

é sinônimo de bons momentos, família, amigos e

## SAÚDE



Portanto, gestantes, idosos e pessoas doentes **NÃO** devem manusear carcaças nem comer carne de javalis

Qualquer carne que não seja devidamente inspecionada não deve ser consumida, pois representa risco à saúde, inclusive a **carne de javalis...**

### COMO POSSO SABER SE ESTOU DOENTE POR CAUSA DOS JAVALIS?

#### QUAIS OS RISCOS DE MANEJAR CARCAÇAS OU CONSUMIR CARNE DE JAVALIS?

Javalis podem transmitir várias doenças quando houver contato com suas fezes, urina, sangue e outros fluidos, como saliva. Carrapatos também são uma ameaça!

O consumo da carne desses animais está relacionado à transmissão de algumas doenças bem conhecidas, como a toxoplasmose e a teniose ("solitária")

A conservação da carcaça também é algo que deve ser considerado. O clima quente do nosso país favorece o rápido apodrecimento após o abate

**Se a carne não for bem preparada, melhor não comer!**

Vômito  
Diarreia  
Febre  
Mal-estar  
Dor no corpo  
Dor de cabeça  
"Ínguas" no pescoço  
Manchas pelo corpo  
Alterações da visão

Teve algum desses sintomas após o contato com esses animais?

**Procure um médico e informe sobre o contato com carcaça ou consumo de carne de javali**

**...Se mesmo assim você ainda quiser consumir, esses passos podem te ajudar**

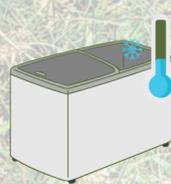


O javali deve ser eviscerado e limpo logo após o abate, preferencialmente em dias frios.

Separe a carcaça em peças pequenas e as embale em sacos plásticos próprios, tirando o ar ao máximo



Coloque as peças de carne sem amontoar e as mantenha no freezer (-12°C) por pelo menos uma semana



Depois de temperar, asse ou cozinhe a carne até que fique bem-passada (75°C a 85°C no interior da peça)