Publicado en *SENASA* (http://www.senasa.gob.ar)

AL COMPRAR CARNE

Recomendaciones para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos

Conocer cómo adquirir carne inocua y de calidad es esencial para una buena nutrición y para evitar enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).





Buenos Aires, 4 de junio de 2018 - El síndrome urémico hemolítico (SUH) es una enfermedad transmitida por alimentos causada por algunas cepas de la bacteria *Escherichia coli*, que suele estar presente en la materia fecal de animales y personas, y que afecta el sistema renal y urinario de los humanos. Por eso, en el marco de la campaña “SUH: pequeños grandes cuidados” el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) recomienda una serie de consejos para tener en cuenta en el momento de comprar carne.

El lugar de aprovisionamiento de carnes en general (bovina, aviar, porcina, etc.) como las carnicerías debe contar con instalaciones y equipos de manipulación en perfecto estado de limpieza, higiene (como los cuchillos, bandejas, sierra de corte, máquina de picar carne, balanzas, heladeras, mostrador, entre otros). También la góndola de almacenamiento de carnes envasadas al vacío debe encontrase en buen estado y mantener las temperaturas de refrigeración con las estanterías en óptimo estado de mantenimiento.

En cuanto a la carne fresca, es importante saber que:

- La carne apta para el consumo humano es firme, elástica y sin olor desagradable.
- La aparición de coloraciones anormales (marrón oscuro), la mucosidad superficial, el reblandecimiento, los olores ácidos y la putrefacción son indicios de carne alterada.
- La carne de bovino no debe estar mezclada con la de pollo o cerdo.

Mientras que para la carne envasada (no al vacío) es importante considerar que:

- El color debe ser rosado
- El anaquel expositor debe tener el termómetro a la vista con una temperatura que oscile entre 0 y 5°C.
- El envase debe estar íntegro para garantizar la protección.
- En el etiquetado debe figurar la fecha de vencimiento y el elaborador.

Recuerde poner especial atención si compra hamburguesas o carne picada, lavarse bien las manos antes de tocar carne cruda y cocinar muy bien las carnes hasta que pierdan el color rosado; asimismo, evite el contacto de la carne cruda con otros alimentos y no use el mismo cuchillo o superficies con el que cortó carne cruda para cortar otros alimentos sin antes lavarlo bien con agua y detergente. Estos pequeños grandes cuidados son esenciales para prevenir el síndrome urémico hemolítico.

Lunes, Junio 4, 2018 - 11:24

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 - ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido:
http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/recomendaciones-para-prevenir-enfermedades-transmitidas-por-alimentos