

[Inicio](#) > Entre Ríos: cooperación para fortalecer aspectos higiénico-sanitarios de mataderos-frigoríficos

---

RELACIONES INTERINSTITUCIONALES

## Entre Ríos: cooperación para fortalecer aspectos higiénico-sanitarios de mataderos-frigoríficos

Firmó un acuerdo con el Gobierno para consolidar mejoras en la calidad e inocuidad de las carnes y productos de origen animal para consumo humano.



**Concordia, 5 de junio de 2018** - El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) colaborará con el Gobierno de la Provincia de Entre Ríos para mejorar los aspectos higiénico-sanitarios de los mataderos-frigoríficos que cuentan con habilitación provincial.

Para ello, ambas partes firmaron un acuerdo de cooperación con las rúbricas del secretario de Producción del Gobierno de Entre Ríos, Álvaro Gabás, y del director del Centro Regional Entre Ríos del Senasa, Carlos Zurbriggen. Este plan de trabajo busca consolidar mejoras en la calidad e inocuidad de las carnes y productos de origen animal para consumo humano desde un enfoque higiénico-sanitario. Del mismo modo se contemplarán los aspectos edilicios, de ingeniería sanitaria, de equipamiento, operativos, del personal, de limpieza y desinfección, entre otros.

Para ejecutar el acuerdo, ambas partes intercambiarán información para su realización, ajuste y evaluación de las acciones. En este marco, se prevé la capacitación a jefes de servicio y encargados de calidad. Personal del Organismo llevará a cabo esta tarea en establecimientos habilitados y en grupos pequeños, mientras que supervisores provinciales y el Senasa, de forma conjunta,

determinarán el estado de situación de los establecimientos provinciales. El plan contempla la colaboración del Colegio de Médicos Veterinarios de la provincia.

En particular, se prevé la unificación de criterios en la habilitación a establecimientos frigoríficos entre la provincia de Entre Ríos y el organismo sanitario nacional, teniendo como referencia la Ley N° 27233 que declara de interés nacional la sanidad de animales y vegetales, y de orden público la normativa nacional aplicable.

Durante la firma del acuerdo, Zurbriggen puso de manifiesto que “con acuerdos de este tipo sumados a las acciones permanentes que ejecuta el Senasa avanzamos en el objetivo de asegurar los estándares de calidad e inocuidad de las carnes y productos de origen animal que se ofrecen para el consumo interno y externo”.

Martes, Junio 5, 2018 - 08:53

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/entre-rios-cooperacion-para-fortalecer-aspectos-higienico-sanitarios-de-mataderos-frigorificos>