

[Inicio](#) > Controles a la carne que consumimos y exportamos

---

SEGURIDAD ALIMENTARIA

## Controles a la carne que consumimos y exportamos

Inspectores del Centro Regional Buenos Aires Norte inspeccionan los frigoríficos productores de alimentos de origen animal para asegurar que el alimento que sale del país y el que llega a la mesa de todos los argentinos sea sano, inocuo y de calidad.



**Chivilcoy, (Buenos Aires), 8 de junio de 2018** - Para que la carne (y sus derivados) no represente riesgos para la salud humana, los frigoríficos faenadores e industrializadores –tanto para el consumo interno como con destino de exportación– deben cumplir con una serie de requisitos sanitarios y normativos específicos, por lo que resulta indispensable comprobar su cumplimiento, diaria y mensualmente.

De este modo, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) realiza el control en cada uno de estos establecimientos que trabajan con productos, subproductos y derivados de

origen animal, monitoreando e inspeccionando sus diferentes etapas de elaboración. Estas inspecciones, realizadas por profesionales del Senasa, son las que permiten evaluar el cumplimiento, por parte de la empresa, de las diferentes exigencias propuestas por la normativa sanitaria vigente en lo que respecta tanto a la producción para exportación como la destinada a consumo interno.

Es así que al control diario de plantas frigoríficas, jefes de inspección veterinaria, pertenecientes a la Coordinación de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del Centro Regional Buenos Aires Norte, sumaron una segunda etapa de inspección y realizaron, durante los primeros 5 meses del 2018, un total de 400 visitas de supervisión a sus 150 establecimientos, entre transformadores -para el consumo humano-, exportadores y faenadores (ciclo I), industrializadores de productos cárnicos (ciclo II) y dadores de frío (ciclo III).

Es así que el Senasa trabaja en diferentes estrategias de prevención y etapas de control sanitario para que la carne que llega al plato del consumidor sea segura.

Es importante resaltar que a los controles en frigoríficos, se suman otros mecanismos de vigilancia, como son las inspecciones y monitoreos en los campos (controlando el estado sanitario de los animales vivos) y los controles integrados a trasportes en ruta, es decir, se controlan cada uno de los eslabones que integran la cadena de producción agroalimentaria con el objetivo primordial de preservar la inocuidad de todo producto de origen animal.

Viernes, Junio 8, 2018 - 13:55

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/controles-la-carne-que-consumimos-y-exportamos>