

[Inicio](#) > Decomiso de merluza congelada no apta para el consumo

EN EL PUERTO DE COMODORO RIVADAVIA

Decomiso de merluza congelada no apta para el consumo

La mercadería no cumplía con los parámetros organolépticos adecuados para consumirla.



Comodoro Rivadavia, 22 de agosto de 2018 - El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) decomisó un total de 3.276 kilos de filets de merluza congelada en un establecimiento pesquero del puerto de Comodoro Rivadavia, provincia de Chubut.

En el procedimiento, personal de la Coordinación Temática de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria intervino cuatrocientos sesenta y ocho bloques -de siete kilos cada uno- de filets de merluza congelada que no cumplían con los parámetros organolépticos adecuados para su consumo.

Las propiedades organolépticas son las características físicas que pueden percibir los distintos sentidos, como el sabor, el olor, la textura y el color. Un análisis organoléptico es una valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra (principalmente de alimento o bebida) basada exclusivamente en la valoración de los sentidos, para determinar si un alimento es fresco o está en mal estado.

La mercadería decomisada fue destinada a relleno sanitario determinado por el municipio local para su desnaturalización. Asimismo el personal del Senasa, confeccionó las actas respectivas por la infracción e inició las actuaciones administrativas.

Este tipo de controles habituales son realizados por el Senasa con la finalidad de resguardar la salud de los consumidores, proteger a los productores responsables; salvaguardar la sanidad animal y preservar el medio ambiente.

Miércoles, Agosto 22, 2018 - 14:39

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/decomiso-de-merluza-congelada-no-apta-para-el-consumo>