

[Inicio](#) > Avanza el mejoramiento de los frigoríficos en el NOA

INOCUIDAD AGROALIMENTARIA

Avanza el mejoramiento de los frigoríficos en el NOA

El Senasa capacitó a inspectores de estos establecimientos habilitados por las provincias de Salta, Jujuy, Tucumán, Catamarca y Santiago del Estero para estandarizar los procesos y unificar criterios en el control de la faena.



San Miguel de Tucumán, 3 de septiembre de 2018 – En el marco de profundizar y garantizar una mejora en la calidad e inocuidad de la producción cárnica que llega al consumidor, el Servicio

Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) capacitó a inspectores de las provincias del Noroeste en el control de la faena bovina en establecimientos habilitados por esos estados.

El director nacional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria del Senasa, Jorge Dal Bianco, explicó que “el objetivo principal que compartimos es poder garantizar la inocuidad de los productos cárnicos y ayudar a que la industria pueda cumplir con ese requisito para que el consumidor se quede tranquilo; que los productos que salen de un frigorífico cumplen con las condiciones de inocuidad y que indefectiblemente se garantice la salud pública”.

En la jornada, que reunió por primera vez, a inspectores de las provincias de Salta, Jujuy, Tucumán, Catamarca y Santiago del Estero, se realizó un intercambio de experiencias por parte de cada uno de los presentes, explicando la forma que realizan las inspecciones: los agentes del Senasa en frigoríficos con habilitación nacional y los provinciales en establecimientos con habilitación de cada provincia. Luego los profesionales definieron los lineamientos de trabajo conjunto para mejorar los aspectos higiénico-sanitarios que garanticen la inocuidad de los productos cárnicos que consumen los argentinos.

Posteriormente los inspectores provinciales realizaron una visita a la Cooperativa de Trabajadores de Servicios Agroindustriales, establecimiento habilitado por el Senasa, donde recorrieron todos los sectores de trabajo y cada una de las etapas del proceso, deteniéndose en las diferentes metodologías de inspección higiénico-sanitarias aplicadas.

Finalmente los asistentes a la capacitación mantuvieron una nueva reunión donde hicieron una puesta en común y sacaron conclusiones de lo observado, poniéndose como objetivo inmediato continuar realizando las inspecciones según lineamientos conjuntos de trabajo, con un estatus sanitario mínimo en plantas de faena.

Participaron de la jornada, además de Dal Bianco, la directora regional del Senasa, Inés Paniri, los coordinadores General y regional de Inocuidad y Calidad Agroalimentaria Nicolás Winter y Rodrigo Lencina, respectivamente, e inspectores Provinciales de Salta, Jujuy, Tucumán, Catamarca y Santiago del Estero.

Lunes, Septiembre 3, 2018 - 12:33

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/avanza-el-mejoramiento-de-los-frigorificos-en-el-noa>