

[Inicio](#) > El Senasa sacó de circulación frutos de mar no aptos para el consumo

CONTROLES SANITARIOS

El Senasa sacó de circulación frutos de mar no aptos para el consumo

Con el objetivo de resguardar la salud de los consumidores y tras comprobarse irregularidades sanitarias de la mercadería.



General Roca, 7 de septiembre de 2018 - Durante un control de rutina realizado en el puesto de Control del Km 714 de la Ruta Nacional N° 3, personal del Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) detectó que un transporte que llevaba frutos de mar provenientes de un establecimiento habilitado de San Antonio Oeste trasladaba mercadería sin la documentación sanitaria que avalara su origen, tránsito y destino.

De acuerdo a la información recabada, el conductor cortó el precinto -que garantiza la trazabilidad de los alimentos- para cargar en la zona de Bahía San Blas 300 kilos de pulpa de ostras y 40 kilos de cangrejos.

En función de estas irregularidades y para dar cumplimiento a la resolución del Ex MAGyP N° 38/12, el personal del Organismo decomisó la carga que estaba conformada por los productos mencionados, además de 234,44 kilos de panopea y 122,78 kilos de almeja.

La destrucción de la mercadería se realizó en el relleno sanitario de la localidad de Médanos, por lo

que el vehículo fue trasladado hasta ese lugar con la custodia de personal de Gendarmería Nacional.

Requisitos

Para resguardo de la salud pública, el Senasa aclara que las ostras enteras extraídas de zonas productivas como lo es Bahía San Blas pueden comercializarse y circular dentro de los límites bonaerenses con la respectiva guía de tránsito emitida por las autoridades provinciales, previo análisis de toxinas.

En el caso de que su destino sea fuera de la provincia de Buenos Aires, es requisito que la mercadería pase por un establecimiento habilitado por el Senasa donde, a través de los correspondientes controles sanitarios, el alimento es certificado por personal veterinario que documenta y autoriza su tránsito federal o de exportación.

Asimismo, se recuerda a los establecimientos gastronómicos, pescaderías y supermercados que la pulpa de ostras que comercialicen debe provenir de establecimientos pesqueros que cuenten con habilitación y debe estar acompañada por la documentación sanitaria que respalde su origen e inocuidad.

Tanto las ostras enteras como su pulpa solo pueden ser transportadas en vehículos habilitados, que garanticen la cadena de frío mediante caja térmica o con una adecuada refrigeración del alimento, para no poner en riesgo la salud de los potenciales consumidores.

Viernes, Septiembre 7, 2018 - 10:32

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/el-senasa-saco-de-circulacion-frutos-de-mar-no-a-ptos-para-el-consumo>