

[Inicio](#) > Industria

Las exportaciones de carnes no tradicionales, dentro de las cuales se enmarcan las de carne de caza, han registrado en el último período un aumento considerable tanto en volumen como en valor, según las estadísticas del SENASA.

Aunque se han incorporado otras especies no tradicionales como guanacos, o ñandúes, las principales especies que se procesan son liebres, ciervos y jabalíes.

El Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria interviene en todas las etapas de la industria, realizando la habilitación, fiscalización y control de los establecimientos de faena, elaboración, depósitos y transporte así como recepción y mantenimiento de la materia prima, asegurando la inocuidad en la elaboración de productos de estas especies, como ahumados, conservas, semiconservas etc.

Todas las inspecciones, certificaciones y registros, así como el transporte, la sanidad, la calidad y la higiene de los productos de faena de caza destinados al consumo interno y al comercio exterior se realizan según las normas nacionales e internacionales y de otros servicios oficiales, supervisando con personal debidamente capacitado, todos los procesos de la cadena.

Al igual que en las especies domésticas, en todas las etapas productivas se implementan sistemas de aseguramiento de la inocuidad tales como las Buenas prácticas Agrícolas, Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

Última modificación:

Viernes, Septiembre 21, 2018 - 15:33

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/cadena-animal/fauna-silvestre/industria>