

Se harán controles sanitarios a venta y consumo de productos cárnicos

Barrancabermeja, 22 de junio 2018.- Las secretarías de Salud y Gobierno, el Invima y la Policía Nacional realizarán operativos de control sanitario a los establecimientos y expendios que desarrollen las actividades de procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización de productos cárnicos, a fin de verificar que éstos cumplan con los estándares establecidos para tal fin por el Ministerio de Salud y Protección Social.

La decisión se tomó luego de conocer denuncias recibidas en los entes de control por parte de algunos ciudadanos en torno a la existencia de mataderos clandestinos, el manejo irregular en la cadena de frío y transporte, entre otros; situaciones que claramente infringen las normas sanitarias y ponen en riesgo la trazabilidad del producto final que adquieren las personas para el consumo diario.

Sobre el particular, la secretaria de Gobierno, Francy Álvarez Ospino dijo: *“hay varias quejas que hemos recibido como autoridad del municipio y frente a ellas hemos adquirido unos compromisos que vamos a empezar a cumplir; por ejemplo, la intensificación de los controles en ciertos puntos estratégicos de la ciudad. De hecho le hacemos un llamado a la comunidad para que verifique en qué lugar está comprando su carne porque están ingresando productos cárnicos sin ningún tipo de requisitos legales; y, finalmente, es nuestra salud la que se ve afectada”.*

Las siguientes son las recomendaciones del Ministerio de Salud y Protección Social a la hora de comprar carne:

- Compre en sitios de confianza, limpios, iluminados y sin plagas.
- Verifique que las personas encargadas de la manipulación tengan gorro, tapabocas, guantes y botas plásticas.
- La carne debe estar en congelador o vitrinas que aseguren la cadena de frío y protejan el producto.
- Si la carne está empacada la envoltura debe estar intacta y debe contar con información de fecha de vencimiento, número de lote, condiciones de conservación y peso.
- Siempre verifique olor, color y textura de la carne; si encuentra alteración no la compre, no la consuma.
- Utensilios como sierras, tablas, ganchos y pesas, no deben estar elaborados en materiales como madera o hierro.