



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2019 - Año de la Exportación

Informe

Número:

Referencia: Informe SENASA Nota Departamento de Bromatología de Chubut a CONAL

Atento a la inquietud planteada por respecto a la carne picada enfriada envasada al vacío de Bromatología de la Provincia de Chubut, SENASA tal lo acordado en la reunión de CONAL 125 presenta las siguientes consideraciones:

1. El art. 255 del Código Alimentario Argentino faculta a las autoridades sanitarias a autorizar el envasado de carne picada en ausencia del cliente, atendiendo a la naturaleza de los establecimientos o volumen de sus operaciones. En este sentido el SENASA aprueba y registra este tipo de productos dando consideración cuidadosa a los aspectos enumerados en el Código Alimentario Argentino, realizando la evaluación caso por caso. Este análisis permite su aprobación y registro ulterior con la conservación y vida útil determinadas.
2. Es nuestro entendimiento que la calidad higiénica queda determinada desde la producción primaria y luego la industrialización con sus puntos críticos, donde debiera enfocarse la gestión de los peligros microbianos. El envasado y el transporte en cumplimiento de la legislación vigente no tendrían por qué ser un motivo per se del aumento del riesgo, a menos que se vulneren las buenas prácticas en el transporte y almacenamiento.
3. Habiendo analizado la nota presentada y analizados los rótulos adjuntos, no surge que haya confusión en cuanto al etiquetado por cuanto en los mismos se provee la información adicional relativa al tipo de envasado, así como las previsiones estipuladas para el manejo del producto una vez abiertos los envases en cuanto a:
 - o temperatura de conservación
 - o durabilidad del producto en atmósfera normal
 - o instrucciones de cocción
 - o caracteres organolépticos del producto al momento del consumo (color de la carne y de sus jugos)

Por lo expuesto, el ejemplo citado cumple con la normativa vigente, tanto de carácter horizontal y vertical por lo que no habría motivos para que se suscite preocupación acerca de su riesgo. En este sentido vemos la oportunidad de fortalecer aún más las estrategias de educación al consumidor y la comunicación de riesgos para que los manipuladores adquieran, transporten, almacenen, preparen y sirvan los alimentos de modo tal de preservar su inocuidad.

