

CAMPAÑA

COMA CARNE CON CONFIANZA

Por la defensa de la salud del consumidor

Planta de beneficio animal Frigorifico Jongovito SA., FRIGOVITO S.A. Es la central de sacrificio ubicada en el Municipio de Pasto Nariño, que se caracteriza por ser una empresa comprometida con la calidad y el cuidado de la salud y bienestar de los consumidores, enfocando esfuerzos para garantizar que la carne y los productos cárnicos comestibles que llegan a su mesa provengan de la actividad desarrollada en esta empresa, cumpliendo las exigencias y llevando impreso el sello de calidad e inocuidad en cada uno de los procesos a lo largo de la cadena productiva.



Definiciones



Autorización Sanitaria: Procedimiento administrativo mediante el cual la autoridad sanitaria competente habilita a una persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo para ejercer las actividades de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, comercialización, expendio o transporte bajo unas condiciones sanitarias.

Canal: El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

Carne: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

¿Por qué comer carne?

1 Aporta hierro. Este mineral permite al cuerpo producir hemoglobina y mioglobina. Estas son proteínas esenciales para suministrar y asimilar el oxígeno a las células. Este nutrimento se obtiene a través de la carne de res magra, ostras, almejas y pavo.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud, la deficiencia de hierro provoca fatiga, disminución de la función inmune e irritabilidad general. Las mujeres necesitan más hierro en sus dietas debido a la menstruación.

2 Aumenta la masa muscular. La carne contiene proteínas de alta calidad, como la creatina, esencial para la ganancia de los músculos, mientras que el zinc ayuda a su reparación. Mientras no exceda la cantidad diaria recomendada es ampliamente aceptada, señala Jay R. Hoffman, investigador del Departamento de Salud y Ciencias del Ejercicio del Colegio de Nueva Jersey, Estados Unidos.

3 Aporta proteínas esenciales. La carne es una excelente fuente de proteína que aporta los nueve aminoácidos que el cuerpo necesita y no produce naturalmente.

4 Beneficia la salud ósea. El consumo de proteínas, especialmente de origen animal, se asocia con un aumento de la densidad ósea, menor riesgo de fracturas en mujeres posmenopáusicas, así como benéfica para prevenir la osteoporosis, señala un estudio publicado en la American Society for Clinical Nutrition.

5 Obtenemos vitamina B12. Este nutriente ayuda al cuerpo a librarse de la anemia, así como al óptimo funcionamiento del sistema nervioso. El hígado de res es una de las mejores fuentes de vitamina B12.

Una porción de 100 gramos de carne cruda contiene vitamina B12, B6, niacina, hierro, zinc, selenio, entre otras vitaminas y minerales.na

¿Por qué no comer carne de dudosa procedencia?

Es importante saber que la pérdida de las condiciones sanitarias de la carne puede ocasionar una proliferación de microorganismos patógenos, que pueden provocar ETAs enfermedades transmitidas por alimentos.

Estas son consecuencias que se están proliferando entre la población y que se originan principalmente por falta de asepsia en las condiciones de faenado, transporte y distribución de las carnes y cuando no se controla ni mantiene la cadena de frío para evitar la multiplicación de bacterias perjudiciales para la salud y no crear conciencia sobre este riesgo puede provocar un problema de salud pública, por ello resulta de vital importancia acostumbrarse a adquirir las carnes en Expendios Seguros donde se garantice que estos productos hayan sido sometidos a un control sanitario previo”.

Señor consumidor, **FRIGOVITO S. A.** le recomienda no adquirir carnes de las que no se conozca su procedencia pues la mayoría de las veces ni siquiera se sabe en qué condiciones se realiza la faena y esto escapa a los controles porque se hace en forma clandestina y por tanto usted está poniendo en riesgo su salud y la de su familia.



El riesgo de las carnes congeladas

Ante la masiva entrada de carnes congeladas de res y cerdo provenientes de otras zonas del país a la ciudad, es importante que como consumidor conozca del tema:

¿CUÁNTO DURA UNA CARNE CONGELADA?

Considerando que en el congelador la temperatura es de aproximadamente -18°C , un trozo de carne puede durar entre 4 y 6 meses. En cambio, bajo condiciones de refrigeración (-5°C), la carne sólo puede ser mantenida por un par de días.

¿PIERDE LA CARNE SU CALIDAD SI SE CONGELA POR MÁS DE 3 SEMANAS?

Sí, efectivamente hay pérdida de calidad después de períodos largos de congelación.

Cuando se descongela, la carne generalmente pierde líquido (exudación) y con ello hay pérdida de proteínas solubles y pigmentos lo cual puede hacer que el producto pierda elasticidad o

tenga una textura más rígida en el caso de la carne bovina o más blanda para la carne porcina además de un color más pálido.

¿SE PUEDE DESCONGELAR LA CARNE Y VOLVER A CONGELARLA?

No es recomendable en lo absoluto. Cuando un alimento se mantiene congelado, todas las reacciones asociadas con deterioro y con crecimiento de microorganismos se encuentran minimizadas. Un proceso de congelación no destruye microorganismos patógenos, sino que sólo los inactiva.

Al descongelar, tanto el proceso normal de deterioro como el crecimiento de microorganismos se “reactivan”, lo cual dependiendo de la temperatura y del número de veces que se hace el juego congelar-descongelar, podría hacer que se alcancen niveles peligrosos de microorganismos poniendo en riesgo seriamente la salud de una persona.

La carne una vez descongelada debe consumirse en el menor tiempo posible.

¿CÓMO SABER SI UNA CARNE CONGELADA ESTÁ APTA PARA EL CONSUMO?

Al descongelar una carne lo mejor es hacer un análisis sensorial: comprobar la textura y ver si efectivamente mantiene esa característica de elasticidad que es típica del producto fresco.

El olor es otro aspecto importante, una carne en mal estado se nota inmediatamente por el olor que tiene.

Finalmente el análisis visual también es muy útil, cualquier coloración extraña que sea distinta del color rojo brillante típica de la carne fresca es un muy buen indicador de frescura del producto.

¿EN QUÉ RIESGOS INCURRE UNA PERSONA AL COMER CARNE EN MAL ESTADO?

Puede sufrir una intoxicación por consumo de productos cárnicos, que van desde dolores de estómago, estados febriles, deshidratación por diarreas que podrían incluso causar hasta la muerte.

FRIGOVITO S.A. Le recomienda informarse muy bien a la hora de comprar carne y si lo prefiere consumir carne fresca, legalmente sacrificada y sometida a refrigeración desde el faenado hasta el expendio, con ello no solo protege su salud y la de sus seres queridos sino que además apoya la economía regional.

La carne que se comercializa en la vía Pública:

¿Usted ha considerado el riesgo que implica para su salud el comprar carne que se comercializa en la calle? y sin ningún proceso de refrigeración?

- ✓ Puede que sea de procedencia clandestina y no se evidencie si el animal estaba sano en el momento del beneficio, tampoco se conocen las condiciones higiénicas del lugar y durante el beneficio.
- ✓ No se tiene conocimiento si el producto fue congelado o vuelto a re congelar

- ✓ Esta carne está expuesta al medio ambiente (generalmente colgada), por tanto es importante recordar que la carne se contamina bajo estas condiciones

Ubique el expendio Autorizado Sanitariamente y que está identificado con el banderín rojo.



¿Compra usted carne de res, cerdo o pollo?

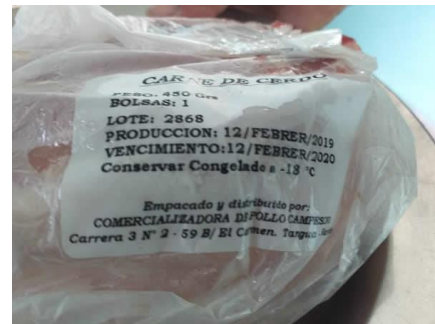
VERIFIQUE, ES POR SU SALUD

1. El expendio debe estar Autorizado Sanitariamente, solicite este documento en el expendio o ubique el distintivo en la puerta del establecimiento (Banderín rojo) en el cual se puede identificar a través del Código URL que este establecimiento **está autorizado** por el IDSN y cuenta con **carne segura**. Si el establecimiento no cuenta con ninguno

de estos 2 distintivos indica que NO ESTA AUTORIZADO y su salud está en riesgo.

2. Verifique si la carne que se está comercializando en el establecimiento es de procedencia segura y esta refrigerada. No compre carne de procedencia clandestina, cuide su salud, la de su familia y la de sus clientes.
3. El Pollo o carne empacado está debidamente rotulado o Etiquetado. El rotulo o etiqueta debe ser lo suficientemente claro y comprensible que no induzca a engaño o confusión:

- Nombre del alimento.
- Lista de ingredientes
- Nombre y dirección.
- Identificación del lote
- Fecha de vencimiento
- Instrucciones para la conservación
- Registro sanitario



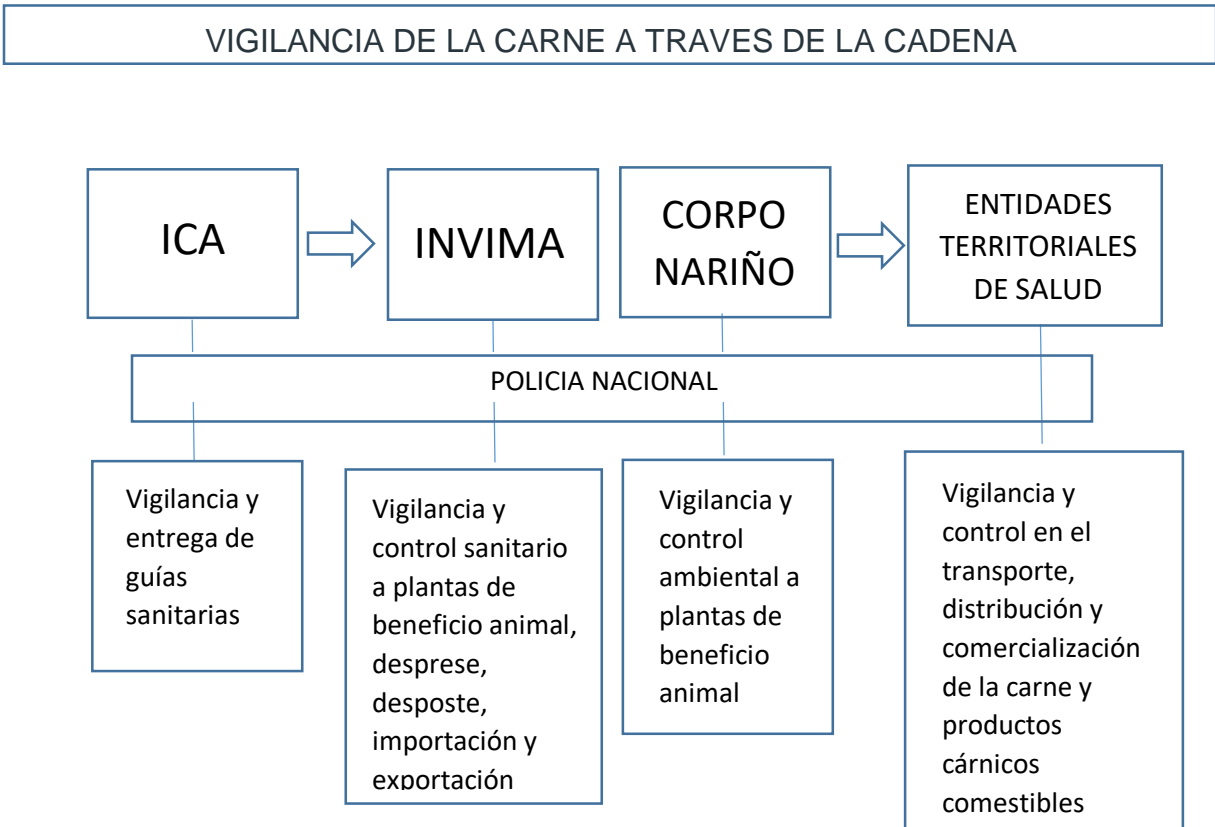
VERIFIQUE QUE LA CARNE Y LOS PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES LLEGUEN BIEN TRANSPORTADOS, ES POR SU SALUD

El transporte de carne

El vehículo transportador de carne y productos cárnicos comestibles como vísceras, patas, etc, debe:

1. Transportar estos productos refrigerados o congelados
2. Debe estar inscrito ante la Autoridad Sanitaria Competente (El IDSN).
3. Debe contar con la Autorización Sanitaria emitida por el IDSN.

VIGILANCIA DE LA CADENA PRODUCTIVA DE LA CARNE



Ubique la Autorización Sanitaria para comercializar y transportar carne en estos establecimientos.

Denuncie en el puesto de policía o Inspección de Policía más cercano el sacrificio clandestino o la venta de carne de procedencia clandestina. Es por su salud y la de su familia.