



BOLETÍN DE PRENSA 009

Enero 24 de 2011

### **Comenzaron las visitas de Inspección, Vigilancia y Control de expendios de comercialización de Carne**

La Secretaría de Seguridad Social y Familia de la Alcaldía de La Estrella, comenzó a realizar las visitas a los expendios de carne, con el objetivo ejecutar la Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para el consumo humano y dar cumplimiento al decreto número 1500 de 2007 del Ministerio de La Protección Social.

En las visitas realizadas a las carnicerías del municipio de La Estrella, se inspecciona la carne, su adecuada producción primaria, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte y que el expendio cumpla con los requisitos sanitarios para comercializar sus productos.

Algunos requisitos son: espacios adecuados y limpios que cumplan con las normas de bioseguridad con el propósito de prevenir la entrada y salida de agentes infectocontagiosos, vestimenta blanca adecuada (uniforme, delantal, gorro, botas), mesas y utensilios en acero inoxidable, cavas que cumplan con los estándares de limpieza y temperatura adecuada para dar cumplimiento a la cadena de frío, sistemas de drenaje, ventilación, iluminación, entre otros factores necesarios que garanticen la calidad de estos productos alimenticios con el fin de “proteger la salud humana, el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño de los consumidores”, según el decreto 1500 de 2007.

Más información: 302 0660 (Secretaria de Seguridad Social y Familia)

Elaboró: Tatiana Franco

