



La campaña del Instituto Nacional de Carnes (INAC) para promover la compra de los productos del sector en locales barriales instalados y supermercados busca garantizar la salud de los uruguayos, ya que cuentan con los permisos correspondientes, se abastecen de establecimientos habilitados y son controlados por las autoridades, lo cual asegura la inocuidad de la mercadería. De esa forma se evita, además, la competencia desleal.

“Compre la carne en carnicerías. Cuide su salud y la de su familia”, indica el folleto especialmente diseñado para la campaña de promoción de adquisición de este tipo de productos en los comercios habilitados de todo el país. Esto refiere tanto a los locales en barrios como a las cadenas de supermercados.

El objetivo de la iniciativa, a cargo de la Dirección de Contralor del Mercado Interno del INAC, es orientar al consumidor final a que haga una correcta elección en cuanto al lugar en el que compra la carne, tanto vacuna, ovina, suina, aviar o de conejo, porque son sitios competentes, en lugar de comprar en forma directa a un particular que la ofrece a menor precio pero en condiciones de dudosa salubridad y sin los controles reglamentarios.

Pablo Formento, encargado de esta repartición del INAC, explicó que la carnicería es un lugar idóneo porque vende mercadería que proviene de establecimientos habilitados y cuentan con controles de las autoridades, lo cual garantiza la inocuidad del producto. “Lo casero no necesariamente es mejor, porque no tiene controles”, explicó el responsable de esa área, en alusión a la tradición de pensar que por comprar directo a un productor se accede a mejores cortes.

Las carnicerías tienen mesadas de acero inoxidable, agua potable y azulejos en su revestimiento que evitan la concentración de bacterias, así como vitrinas refrigeradas, todas exigencias excluyentes para la habilitación.

Cuando se compra en un local no se corta la cadena de frío, la cual luego debe continuarse en el domicilio. También hay exigencias higiénico-sanitarias en cuanto al manejo de la carne y a la propiedad de la misma.

“Cuando hacemos una inspección a una carnicería, se le exige toda la documentación, no solo de la habilitación, sino de quién le provee la carne”, aclaró.

“Todo movimiento de carnes va asociado a una guía de movimientos del INAC que dice de dónde viene y hacia dónde va para continuar la trazabilidad del producto.

Esto permite rastrear dónde fue entregada la carne ante eventuales problemas sanitarios”, ejemplificó.

Formento insistió en la importancia de concientizar a la gente que acceda a “carne segura”, haciendo una correcta compra.

Promoción y difusión

El folleto entregado este miércoles es un tríptico y contiene un decálogo que explica por qué es mejor comprar en una carnicería. Este material se distribuirá en intendencias departamentales, comisiones de salud rural y mesas de desarrollo social. También se podrá acceder a información a través de Internet (www.inac.gub.uy). A esto se suma la difusión que hagan los medios de comunicación.

Como los organismos fiscalizadores son el INAC para las carnicerías de Montevideo y cada gobierno departamental para el interior del país en una acción mancomunada. Incluso se piensa en el diseño de un adhesivo con un logo que identifique a los comercios habilitados para que el consumidor sepa que está comprando en un lugar con garantías. Esto implica la coordinación con las comunas ya que sería de alcance nacional.

En Montevideo no hay carnicerías que trabajen sin habilitación, pero el interior del país aún se puede dar algunos casos.

Con estas acciones, además, se promueve la competencia leal en el mercado y se busca mitigar la faena antirreglamentaria, pese a que se aclaró por parte de las autoridades del INAC que estas acciones no tienen que ver con un incremento de la faena clandestina. El foco, en este caso está puesto en el consumidor y en su salud.

También se está trabajando para acercar el matadero al productor, para que las faenas se hagan en condiciones reglamentarias.

En cuanto al abigeato, Formento explicó que se colabora con las brigadas del Ministerio del Interior para intentar reducir estas acciones y recordó que hace más de cinco años se implementan técnicas de ADN, mediante las cuales se cotejan muestras de un resto de carne encontrada en el campo y de la extraída en una casa o en un particular que la distribuye. En ese caso se le da participación a la Justicia.

Cabe recordar las enfermedades por transmisión de los alimentos aumentaron en todo el mundo, lo cual se debe a la mala manipulación o al incorrecto mantenimiento de los productos e, incluso, a enfermedades que tenía el animal antes de ser faenado y que, al no tener controles sobre el establecimiento, luego se traslada al consumidor final.

Beneficio para carniceros

Hebert Falero, representante de la Unión de Vendedores de Carne y contraparte interesada, estuvo presente en el lanzamiento y se congratuló por la medida.

“En Uruguay tenemos carnicerías modelo que están a la altura de las mejores del mundo. Hay que fomentar esto para que la gente compre en las carnicerías habilitadas, porque para tener las condiciones, estas tienen costos muy altos. Esto implica que cuando la competencia no es habilitada es totalmente desleal”, indicó.

“A veces por ahorrar un peso en la compra, luego se gasta en remedios”, reflexionó Falero, quien entiende que no hay carnicerías que compren carne faenada en forma clandestina en lugar de abastecerse de los frigoríficos. En ese sentido, Falero dijo que en el interior se puede estar perdiendo más consumidores que en Montevideo por la compra en forma irregular.