

Bajó la venta de achuras en carnicerías del Valle de Uco tras los casos de intoxicación en Buenos Aires

11 febrero, 2023



Así lo expusieron algunos comerciantes de la región.

A fines de enero dos hombres fallecieron y otros fueron internados por consumir carne contaminada en Berazategui, Buenos Aires, lo que puso en vilo a todo el país. Pese a que desde el Ministerio de Salud de la Nación aclararon que no hay otras zonas afectadas, muchos suspendieron el consumo de achuras, se presume, por temor a sufrir alguna intoxicaciones.

En el Valle de Uco hubo una importante merma en la compra de achuras, según expusieron algunos comerciantes de la región. Las achuras son chinchulines, mondongo, lengua, riñones,

mollejas, etc.

“Por lo del tema que pasó, se bajó un montón la venta. Antes llegaban a la carnicería las achuras y se las volaban. La achura llega el viernes en la tarde, el día domingo ya no me quedaba, ahora al martes todavía tengo”, comentó un carnicero de Tunuyán en diálogo con ***El Cuco Digital***.

“Sí, se ha bajado la venta de achuras. Hay días y días. Lo que son los chinchulines es lo que más se está vendiendo, y un poquito, pero porque la gente quiero poner algo en la parrilla nada más, no es por querer comer eso, es por el precio de la carne que está tan cara entonces bueno”, añadió un comerciante de San Carlos a este medio.

“Pero ha bajado, y mínimo detalle que te ven en la achura...En el mondongo, que sabe tener unas manchitas que a veces le queda del mismo animal, no te lo llevan”, detalló

“Ha bajado bastante la venta de achuras. Es más, antes venían y te preguntaban permanente si tenías achuras, ahora nadie pregunta, si te ven capaz te compran sino no”, insistió el carnicero.

Es importante remarcar que a la hora de comprar es necesario asegurarse que se trate de una carnicería habilitada.

Recomendaciones del Ministerio de Salud de la Nación para evitar enfermedades transmitidas por alimentos

Limpiar y mantener la higiene

- Las superficies, recipientes, utensilios y equipos de trabajo que se utilicen para elaborar productos con huevo crudo, y otros alimentos crudos como carnes, deben mantenerse limpios antes y después de cada uso.
- Lavarse las manos con agua y jabón antes y después de manipular alimentos, después de ir al baño y después de tocar animales, alimentos de las mascotas o su entorno.

- Proteger los alimentos y la cocina de insectos, mascotas y otros animales.
- Lavar con abundante agua segura y en forma minuciosa las frutas y verduras, especialmente si se van a consumir crudas.

Elegir usar agua y alimentos seguros

- Consumir leche y derivados pasteurizados.
- Preferir huevos frescos en su período de aptitud (ver fecha de vencimiento) de productores que aplican buenas prácticas en el manejo de las granjas.
- Evitar el consumo de alimentos que contengan el huevo crudo o poco cocido, especialmente si se encuentra entre los grupos de mayor riesgo (niños y niñas, personas gestantes, adultos mayores y personas con problemas de inmunidad).

Separar y evitar la contaminación cruzada

- Separar carnes crudas (vacuna, ave o pescado) de otros alimentos en todo momento: cuando se realizan las compras, al almacenar en heladera y durante la preparación de las comidas/platos.
- No lavar pollo crudo o carne cruda antes de cocinarlos ya que esto puede propagar gérmenes en la cocina: solo la cocción destruirá las bacterias presentes.

Cocinar completamente los alimentos

- Cocinar completamente (por encima de 71°C en el centro del alimento) las carnes rojas, de ave, el huevo y las preparaciones que los contengan.
- Una vez cocidos, los alimentos deben mantenerse a una temperatura por encima de los 60°C, de lo contrario conservarlos en la heladera hasta el momento de su consumo.

Mantener temperaturas seguras durante toda la preparación

- No dejar las preparaciones por más de una hora a temperatura ambiente, especialmente en verano.
- Mantener los alimentos elaborados con huevo crudo como mayonesas, salsas, helados, cremas y masas de pastelería a temperaturas seguras (calientes por encima de 60°C o refrigerados en la heladera) hasta su consumo. Tras su consumo, refrigerar los excedentes inmediatamente y desecharlos transcurridas las 24 horas.
- Las personas que presentan diarrea no deben manipular alimentos. Esto es esencialmente clave en establecimientos elaboradores de alimentos.