

# Proyecto para que exista una autorización especial para vender carne ya molida

12/10/2022



En la Legislatura Provincial se está impulsando un proyecto que, de convertirse en ley, obligaría a las carnicerías mendocinas a contar con autorizaciones para vender carne molida, además de darle cumplimiento a una ley nacional que obliga a molerla adelante el cliente. Quien está trabajando en la iniciativa, es la legisladora sanrafaelina del Frente de Todos, Paola Calle, quien dialogó al respecto con FM Vos (94.5) y con Diario San Rafael.

La iniciativa de ley que ya tuvo despacho favorable por parte de la Comisión de Salud de Diputados, establece la obligatoriedad de exhibir en carnicerías y comercios dedicados a la venta de carne, la autorización al establecimiento para el picado o triturado. Se espera que prontamente sea tratado en el recinto de Diputados. Si el comercio no tiene esa autorización, deberá exhibir carteles con la leyenda "Prohibida la exhibición de carne picada. Exija que la carne

sea molida a la vista y al momento de ser adquirida”.

En cuanto a los fundamentos, la diputada Calle expresó que el objetivo principal es aplicar una herramienta más para prevenir el síndrome urémico hemolítico. “Es una enfermedad que está causada por una toxina, que libera una bacteria que entre varios factores, puede provenir de comer carne mal cocida o que esté altamente contaminada y que la cocción de ese pedazo de carne, no haya podido eliminar las bacterias.

Esta enfermedad puede producir cuadros muy graves, sobre todo en los niños menores de cinco años, que pueden ser las muertes o dejar secuelas muy importantes, tengamos en cuenta que es la primera causa de insuficiencia renal aguda en los niños y la segunda causa por la cual un niño necesita un trasplante de riñón, entonces esto es muy importante. La contaminación de la carne proviene de la materia fecal de la vaca, no es algo que la vaca traiga en la sangre, no es una enfermedad sino que es por contaminación de trozos de carne.

Cuando molemos la carne, los trozos que estaban contaminados en su superficie, esa superficie pasa a estar en el interior de la carne. Al molerla y al moler varios pedazos de carne para transformar un kilo de carne molida, es como que aumenta muchísimo más la probabilidad de que esa carne pase a estar contaminada.

Entonces es muy importante que la carne molida sea fresca y esta herramienta que queremos aplicar, es la obligatoriedad de exhibir la autorización para haberla molido previamente, para que esos grandes expendedores de carne molida y, en caso de no tener esa autorización, exigir la cartelera que diga que la carne molida debe ser picada a la vista y en el momento de ser adquirida”, explicó.

Ocurre que el Código Alimentario Argentino obliga a las carnicerías a moler la carne delante del cliente, no obstante eso no se respeta pues la carne molida incluso se vende en

bandejas.

Advirtió que la carne molida debe consumirse en un máximo de 24 horas, y es información que no se les da a los compradores.