

Alertan acerca de bacterias en diferentes tipos de carne

Necesario, consumir el producto bien cocido o frito; evite el término medio

En la carne de res, puerco y pollo, hay bacterias que sólo pueden ser erradicadas cuando el producto está bien cocido o frito totalmente, no en término medio, informó María Refugio Torres Vitela, jefa del Laboratorio de microbiología sanitaria, del CUCEI.

Las bacterias que pueden estar en estos productos son la salmonella, el acrobacter y ecolli, habiendo también una variación de esta última que daña el riñón, incrementándose el riesgo de intoxicación y diarrea en temporada de calor.

“En estudios anteriores constatamos que algunas de estas bacterias tienen mayor presencia en las carnicerías. Es decir, sí están en el rastro, pero en el trayecto la carne se contamina más, lo cual es más peligroso, porque es la carne que compra el consumidor”.

Son fuentes de contaminación de la carne, la sangre contaminada, los desechos de los animales y la falta de higiene para colocar la res. En las carnicerías afecta la falta de limpieza, sobre todo en los cuchillos.

La especialista universitaria comentó que están por actualizar los datos acerca de los procedimientos de matanza, buscando que la carne que se consuma, sea de calidad.

Consideró que las autoridades estatal y municipal deben redoblar esfuerzos para aumentar la vigilancia en los rastros, pero también evitar la matanza clandestina y la venta informal del producto, como ocurre en los tianguis.

También dijo que aunque los certificados de calidad colocados en algunas carnicerías acreditan que el producto está libre de clenbuterol, deben ser más periódicas las visitas de los inspectores.

Reiteró que es necesario evitar el consumo del producto crudo o medio cocido, siendo necesario que “la carne no quede rojita, aunque parezca más jugosa. El producto debe estar bien cocido. Hay que evitar riesgos”.

Mencionó que cuando ocurre una intoxicación, aparecen síntomas como diarrea abundante, dolor abdominal y, en ocasiones, dolor de cabeza, debiendo evitar la automedicación y tratando de acudir al centro de salud más cercano.

Guadalajara, Jal., 1 de agosto de 2008

Texto: Gala Aguilar

Fotografía: Internet

Edición de noticias: LCC Lupita Cárdenas Cuevas

Etiquetas:

[Alimentos](#) [1]

[Medicina preventiva](#) [2]

[Opinión](#) [3]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/alertan-acerca-de-bacterias-en-diferentes-tipos-de-carne>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/alimentos>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/medicina-preventiva>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/opinion>