

Compre la carne en
carnicerías

Cuide su salud y
la de su familia

Compre la carne en las
carnicerías habilitadas,
gane en salud y
tranquilidad.

inac

INSTITUTO NACIONAL DE CARNES
Dirección de Contralor del Mercado Interno

Rincón 545/549 - C.P. 11.000

Montevideo – Uruguay

Tels.: (598) 2916 0430

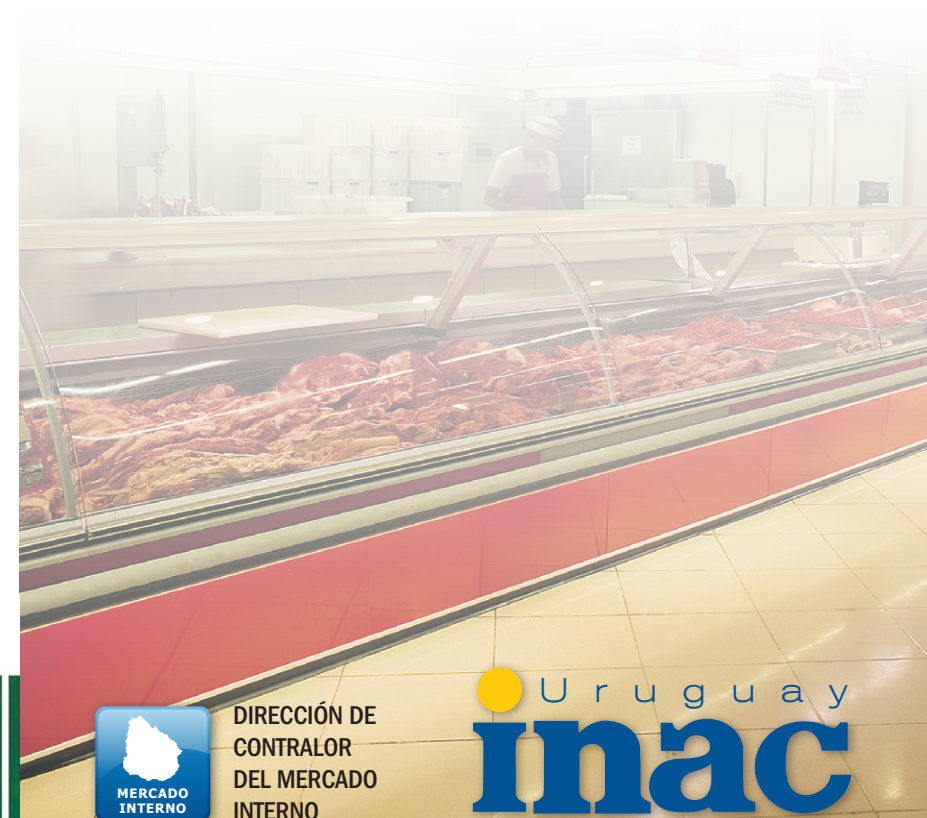
(598) 2916 2134

Fax: (598) 2916 0430 int. 439

dcmi@inac.gub.uy

www.inac.gub.uy

Uruguay
inac



DIRECCIÓN DE
CONTRALOR
DEL MERCADO
INTERNO

Uruguay
inac



Compre la carne en Carnicerías

- ✓ La carne comercializada en carnicerías habilitadas, proviene de establecimientos de faena avalados y controlados por el **Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca**.
- ✓ Los establecimientos de faena habilitados por el MGAP, cuentan con las instalaciones y el equipamiento adecuado para **evitar la contaminación del producto**.
- ✓ La carne **NO inspeccionada por un veterinario oficial**, puede provenir de un animal portador de alguna enfermedad que pase desapercibida para el productor.



- ✓ Existe el mito que el cordero o el lechón faenado en establecimientos rurales es mejor que el proveniente de establecimientos de faena habilitados. **iiiiFALSO!!!!**
- ✓ Recuerde que la totalidad de las ventas de carne efectuadas por particulares, provienen de **faenas antirreglamentarias** y en su mayoría se asocian a **abigeato**.
- ✓ Los locales de carnicería de todo el país, son habilitados y controlados por las **Intendencias** y el **INAC**, con el objetivo de proteger la salud del consumidor.

- ✓ Cuando elija una carnicería para comprar carne, evalúe las **condiciones generales de higiene** del local, del personal, de los utensilios y el manejo de la mercadería.
- ✓ Una carne sin refrigerar no es una carne segura para la salud del consumidor. **Minimice los tiempos de traslado sin frío** de la carne para mantener sus cualidades inalteradas.
- ✓ Las carnicerías cuentan con los equipos de frío necesarios para conservar la **temperatura adecuada** de todos los productos.
- ✓ Comprar carne en una carnicería habilitada contribuye a la **competencia leal** dentro del mercado nacional.

