

## Recomendaciones para los consumidores del Uruguay

### Emergencia Sanitaria por Coronavirus 2019

Si bien no se ha encontrado evidencia de que los alimentos sean fuente o vía de transmisión del Nuevo Corona Virus<sup>1</sup>, la Gerencia de Contralor - Área de Inocuidad del INAC aconseja a los consumidores de productos cárnicos seguir las siguientes recomendaciones, sin perjuicio de las establecidas por el Ministerio de Salud Pública:

- Planifique la compra de carnes según su consumo y su capacidad de almacenamiento.
- Se recomienda hacer las compras para la semana, reduciendo las visitas a la carnicería. Asegurarse de mantener una distancia igual o mayor a 1 metro con los demás clientes. De no ser posible esperar fuera de la carnicería, manteniendo la distancia mencionada con otros clientes.
- Se recomienda realizar las compras por encargo telefónico o vía web, de lo contrario asistir a la carnicería.
- Asistir un solo integrante por familia o grupos, esto evitará acúmulos de personas en las carnicerías.
- Al retirar número para ser atendido, evitar el contacto con el dispensador y las zonas aledañas. La entrega del número debe ser independiente del operario, colocando el mismo donde éste le indique.
- Al toser o estornudar utilizar un pañuelo (descartar el mismo en un recipiente con tapa) o eventualmente hacerlo sobre el pliegue del codo.
- Evitar tocarse la boca y la nariz con las manos, de hacerlo lavarse y/o desinfectarse las mismas. Seleccione la mercadería a comprar evitando tocarla.
- Evitar el contacto con el operario de la carnicería. Pagar con débito o crédito reduce el riesgo (desinfectar tarjeta) ya que el dinero es altamente manipulado.
- Al llegar a su casa lavarse las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos. Luego del lavado también puede utilizar alcohol en gel para desinfectar.
- Utilizar para lavar los envases al vacío agua y jabón u alcohol 70% (se recomienda su uso con aspersor), en caso de otro tipo de envase usar solo alcohol 70%."
- Recuerde que la carne debe conservarse en frío. Los cortes envasados al vacío pueden conservarse hasta la fecha de vencimiento (respetando las condiciones de conservación).
- Para las carnes frescas, no envasadas al vacío, se aconseja seguir las recomendaciones del siguiente cuadro.
- Para mayor practicidad, se pueden fraccionar en porciones, envasar y congelar hasta su consumo. Para descongelar las carnes se recomienda usar el microondas o llevar a la heladera la noche anterior a la preparación.

---

<sup>1</sup> European Food Safety Authority (EFSA)



Temperaturas de conservación de carnes y productos cárnicos en el hogar:

Alimentos	Tipo	Heladera (4°C o menos)	Congelador (-18°C)
Carne fresca bovina, ovina, suina	Bife	De 3 a 5 días	De 4 a 12 meses
	Chuletas	De 3 a 5 días	De 4 a 12 meses
	Carnes asadas	De 3 a 5 días	De 4 a 12 meses
Hamburguesa y otras preparaciones con carne picada	Hamburguesa, carne picada de vaca, pavo, ternera, cerdo, cordero	De 1 a 2 días	De 3 a 4 meses
Carne de ave fresca	Pollo entero	De 1 a 2 días	1 año
	Pollo en trozos	De 1 a 2 días	9 meses

Fuente: [Foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov)

Por consultas: [inocuidad.gct@inac.uy](mailto:inocuidad.gct@inac.uy)

