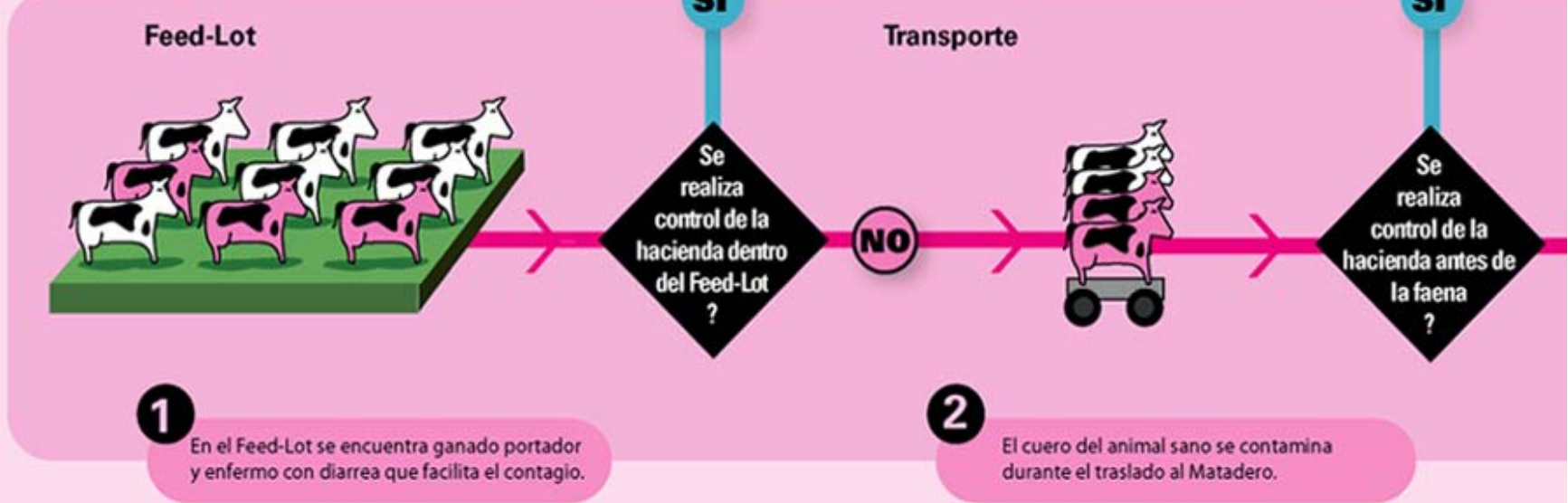




# Carne



**Detección I**  
 No hay detección del coli O157:H7 por no haber laboratorios equipados en la zona cercana a los campos y a los feed-lots.

**Mapa**  
 Es recomendable el trazado de un mapa de campos y feed-lots de animales infectados con O157:H7



## Carne

Feed-Lot



Los animales infectados son reingresados al circuito productivo.

Los animales infectados deben ser separados del circuito productivo.

SI

Se realiza control de la hacienda dentro del Feed-Lot ?

NO

Transporte



Los animales infectados deben ser separados del circuito productivo.

SI

Se realiza control de la hacienda antes de la faena ?

NO

1

En el Feed-Lot se encuentra ganado portador y enfermo con diarrea que facilita el contagio.

2

El cuero del animal sano se contamina durante el traslado al Matadero.

3

El animal se descuerece

### Detección I

No hay detección del coli O157:H7 por no haber laboratorios equipados en la zona cercana a los campos y a los feed-lots.

### Mapa

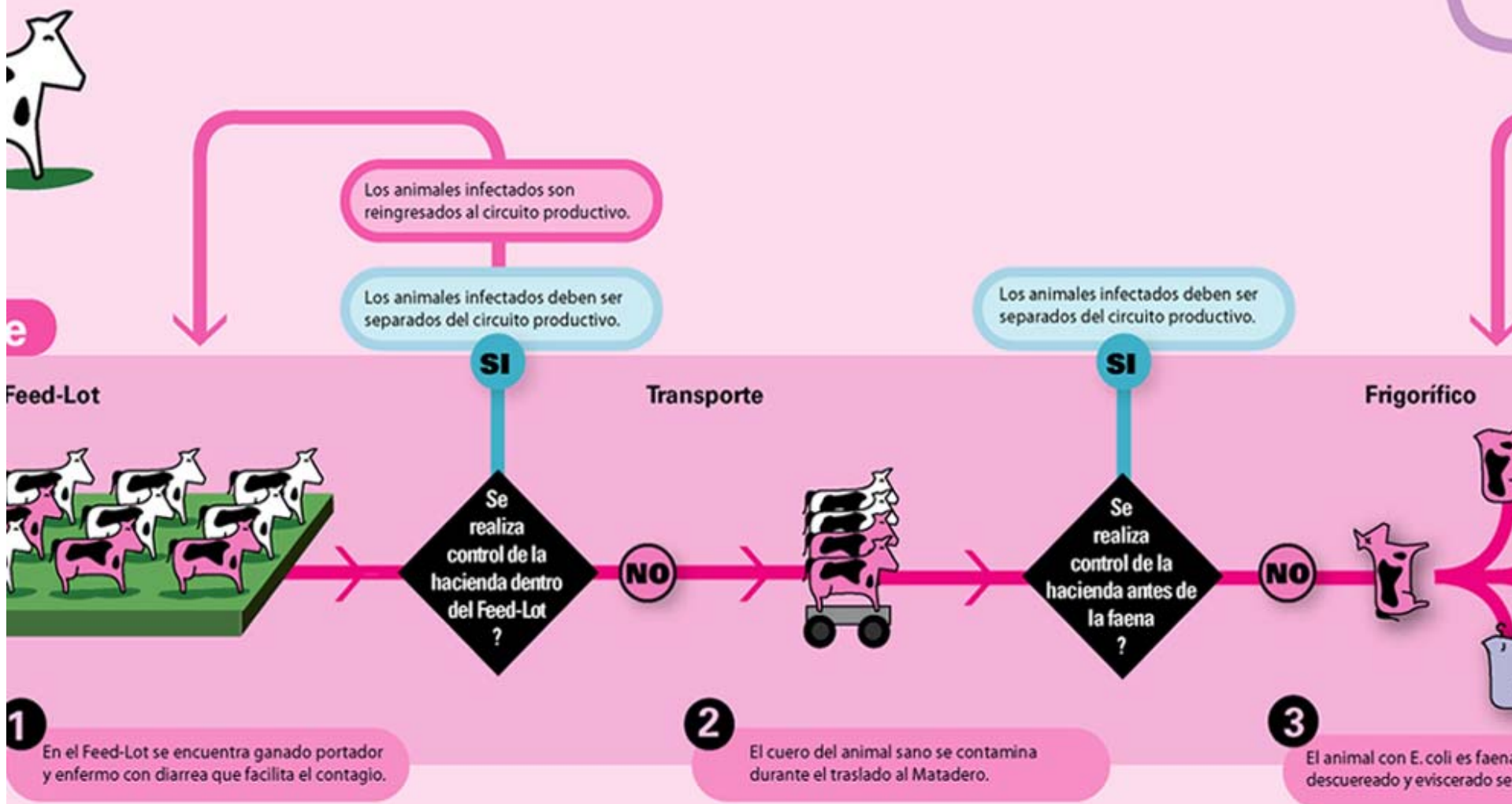
Es recomendable el trazado de un mapa de campos y feed-lots de animales infectados con O157:H7

### Detección II

No hay eliminación del circuito de la carne

### Control

Es imprescindible unificar el control



### Detección I

No hay detección del coli O157:H7 por no haber laboratorios equipados en la zona cercana a los campos y a los feed-lots.

### Mapa

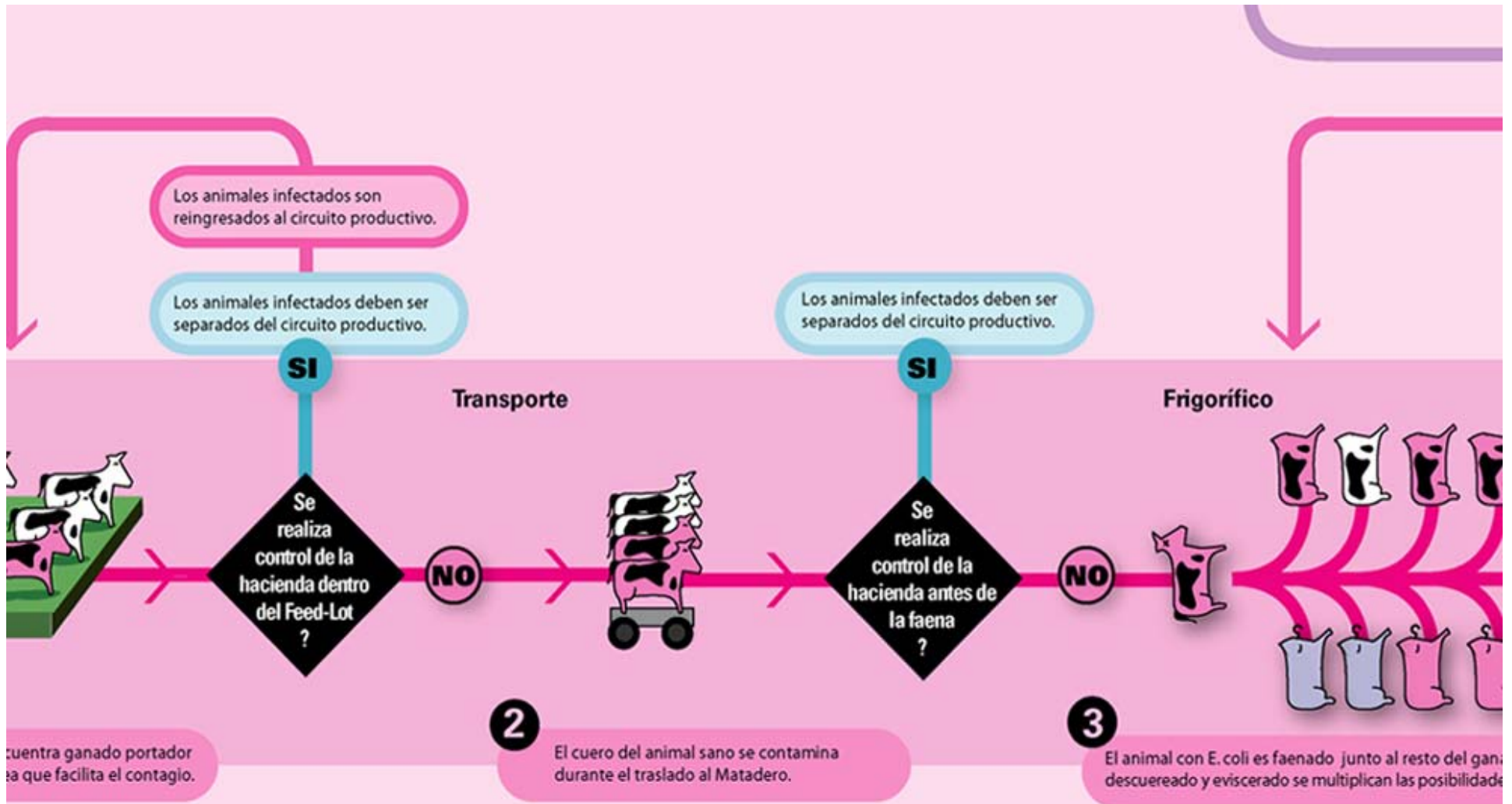
Es recomendable el trazado de un mapa de campos y feed-lots de animales infectados con O157:H7

### Detección II

No hay eliminación de animales infectados del circuito de las reses o los corte...

### Control

Es imprescindible la centralización de la información unificando un standard de cal...



Se encuentra ganado portador de E. coli O157:H7 que facilita el contagio.

El cuero del animal sano se contamina durante el traslado al Matadero.

El animal con E. coli es faenado junto al resto del ganado. Al descuereado y eviscerado se multiplican las posibilidades de contaminación.

Se detecta E. coli O157:H7 por no haber laboratorios cercanos a los campos y a los feed-lots.

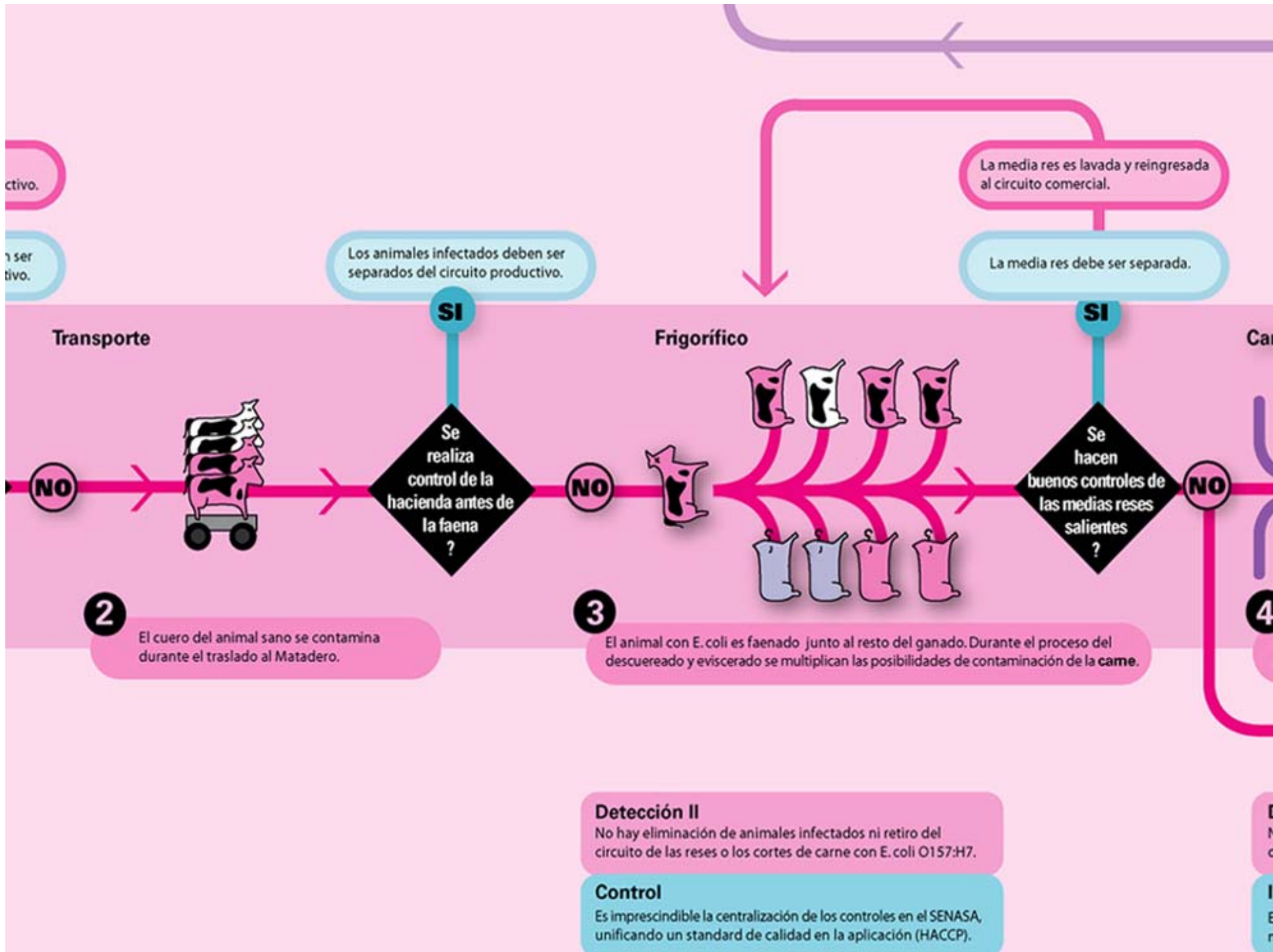
Se elabora un mapa de campos y se identifican los animales infectados con O157:H7.

### Detección II

No hay eliminación de animales infectados ni retiro del circuito de las reses o los cortes de carne con E. coli O157:H7.

### Control

Es imprescindible la centralización de los controles en el SE y la implementación de un estándar de calidad en la aplicación (HACCP).



Los desechos mal tratados contaminan el medioambiente con E. coli, retroalimentando el ciclo.

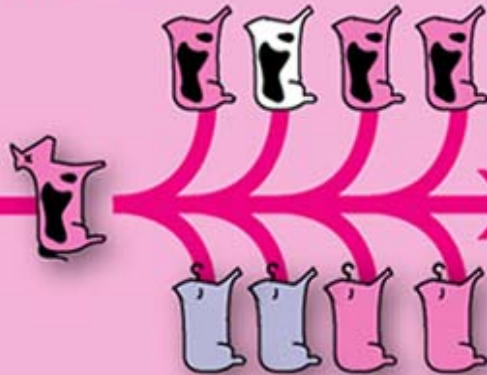
Los animales infectados deben ser separados del circuito productivo.

SI

Se realiza control de la hacienda antes de la faena?

NO

Frigorífico



3

El animal con E. coli es faenado junto al resto del ganado. Durante el proceso de descuereado y eviscerado se multiplican las posibilidades de contaminación de la carne.

La media res es lavada y reingresada al circuito comercial.

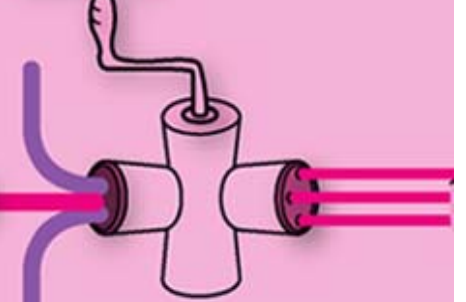
La media res debe ser separada.

SI

Se hacen buenos controles de las medias reses salientes?

NO

Carnicería



4

La picadora del carnicero se convierte en un riesgo al cruzar trozos contaminados con otros.

El Matadero se contamina.

### Detección II

No hay eliminación de animales infectados ni retiro del circuito de las reses o los cortes de carne con E. coli O157:H7.

### Control

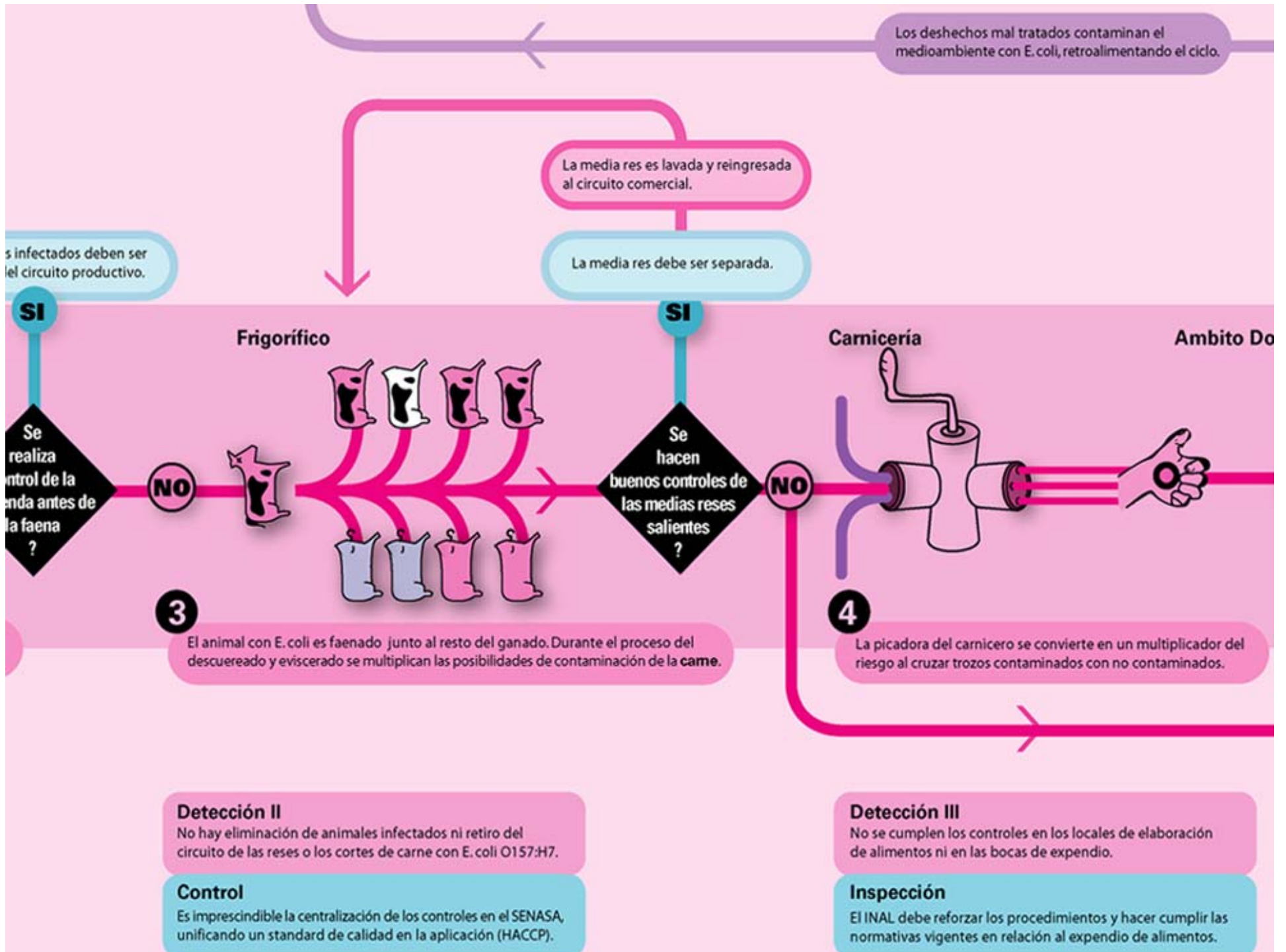
Es imprescindible la centralización de los controles en el SENASA, unificando un standard de calidad en la aplicación (HACCP).

### Detección III

No se cumplen los controles en los locales de alimentos ni en las bocas de expendio.

### Inspección

El INAL debe reforzar los procedimientos y normativas vigentes en relación al expendio.



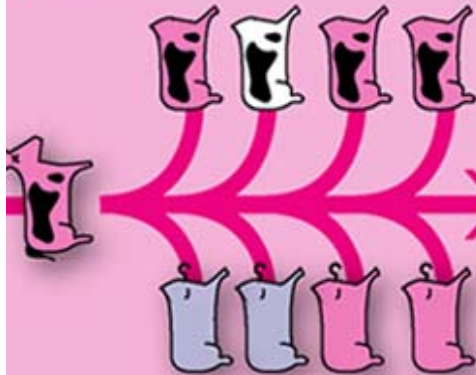
Los desechos mal tratados contaminan el medioambiente con E. coli, retroalimentando el ciclo.

La media res es lavada y reingresada al circuito comercial.

La media res debe ser separada.

SI

Frigorífico



Se hacen buenos controles de las medias reses salientes?

NO

Carnicería



4

La picadora del carnicero se convierte en un multiplicador del riesgo al cruzar trozos contaminados con no contaminados.

Ambito Doméstico/ Gastronómico



NO

5

El ganado con E. coli es faenado junto al resto del ganado. Durante el proceso del faenado y eviscerado se multiplican las posibilidades de contaminación de la carne.

Detección II

No se realiza la eliminación de animales infectados ni retiro del mercado de las reses o los cortes de carne con E. coli O157:H7.

Recomendación I

Se debe promover la centralización de los controles en el SENASA, para garantizar un standard de calidad en la aplicación (HACCP).

Detección III

No se cumplen los controles en los locales de elaboración de alimentos ni en las bocas de expendio.

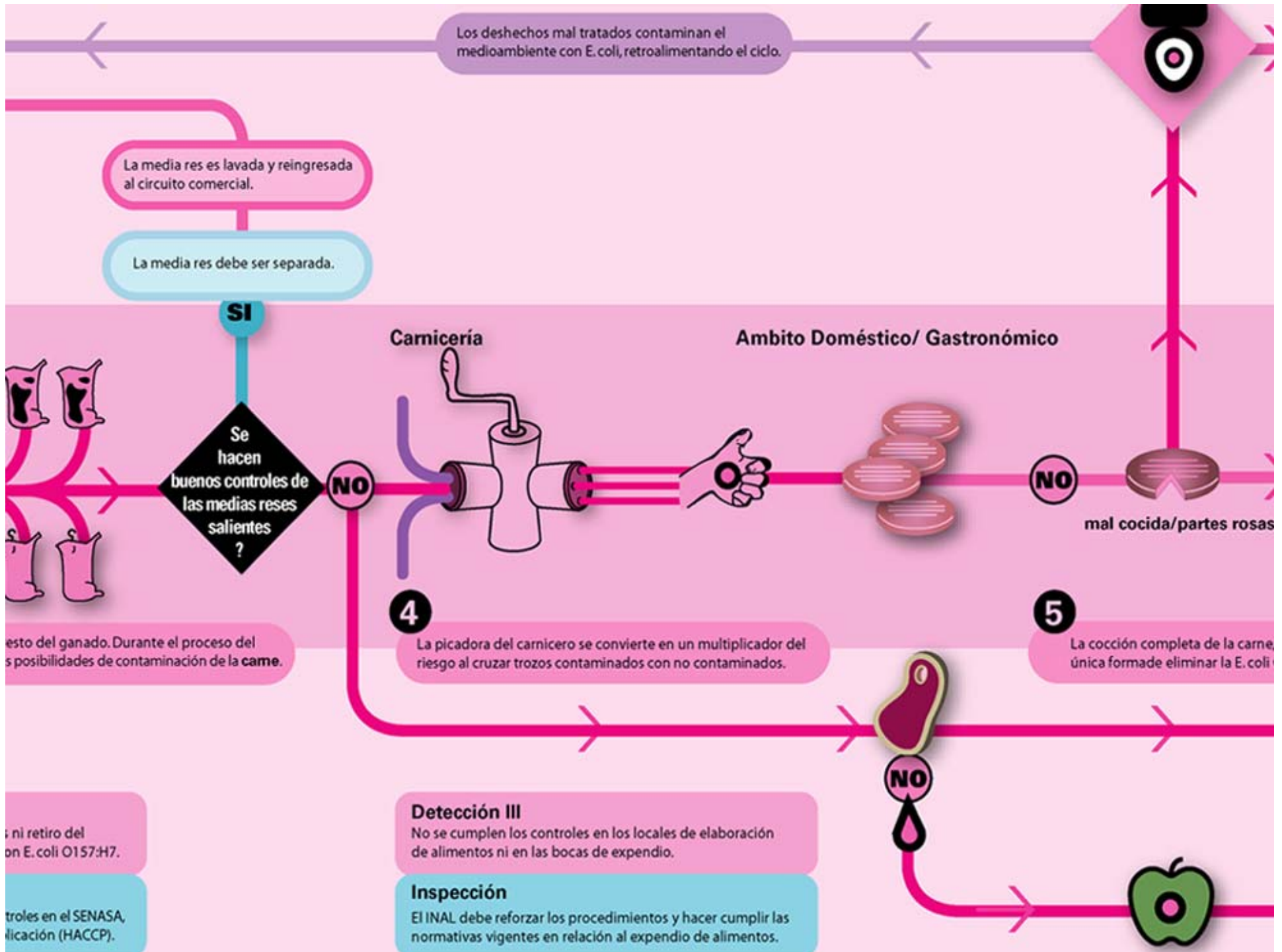
Inspección

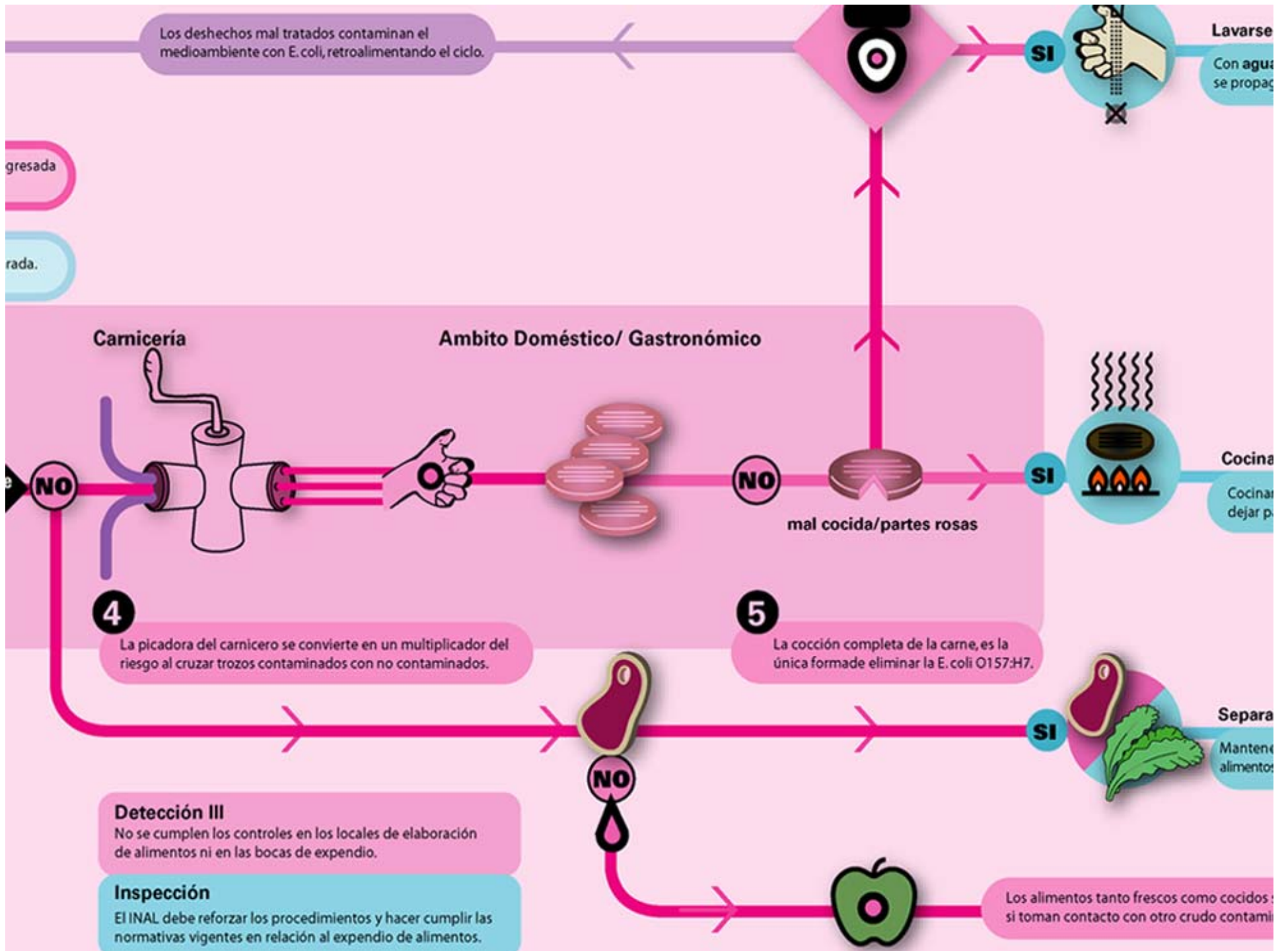
El INAL debe reforzar los procedimientos y hacer cumplir las normativas vigentes en relación al expendio de alimentos.

NO

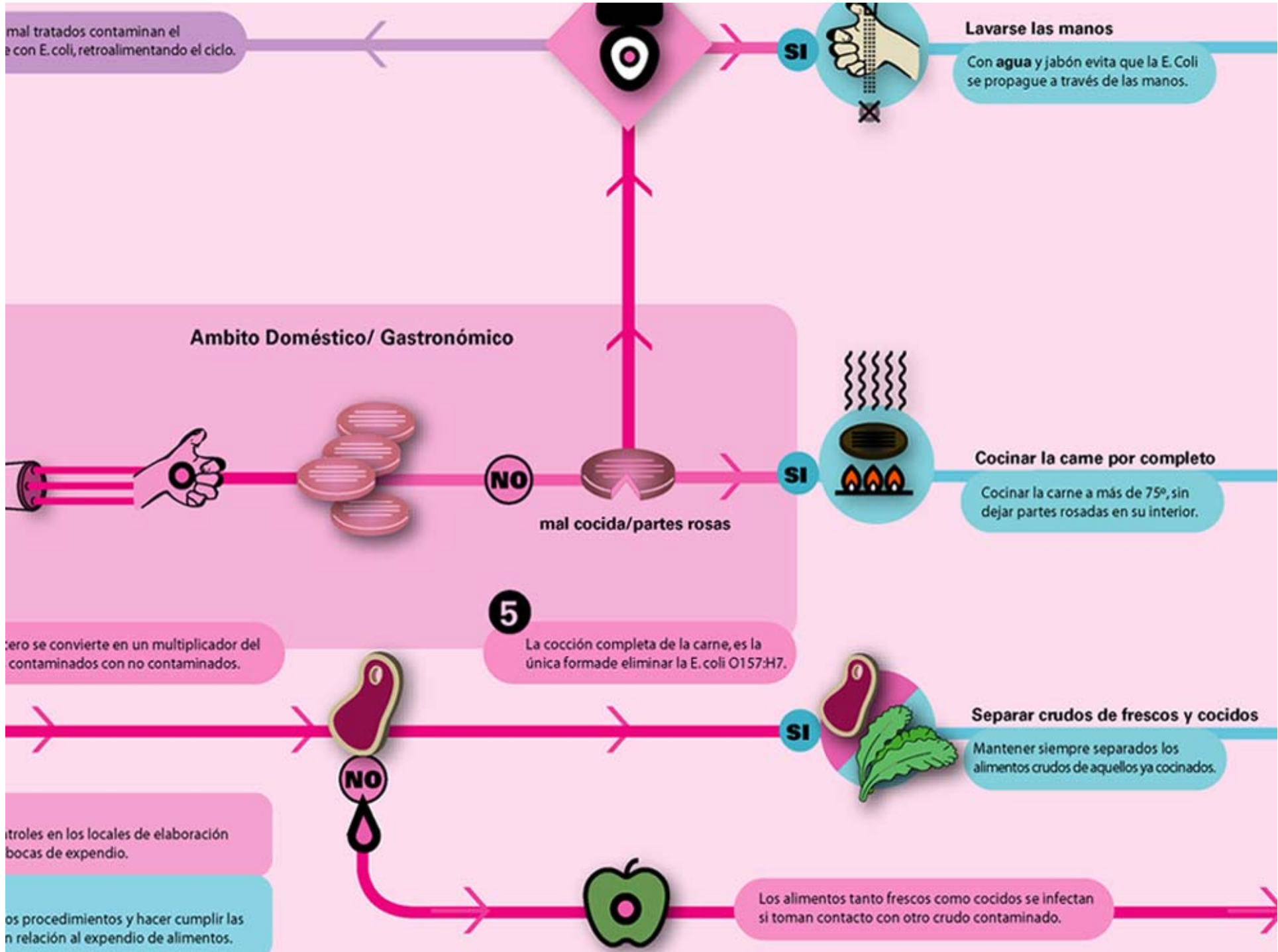








mal tratados contaminan el ciclo con E. coli, retroalimentando el ciclo.



pero se convierte en un multiplicador del contaminados con no contaminados.

Controles en los locales de elaboración y bocas de expendio.

Los procedimientos y hacer cumplir las normas en relación al expendio de alimentos.

Los alimentos tanto frescos como cocidos se infectan si toman contacto con otro crudo contaminado.

**SI** **Separar crudos de frescos y cocidos**  
Mantener siempre separados los alimentos crudos de aquellos ya cocinados.

**SI** **Cocinar la carne por completo**  
Cocinar la carne a más de 75°, sin dejar partes rosadas en su interior.

**SI** **Lavarse las manos**  
Con agua y jabón evita que la E. Coli se propague a través de las manos.