

Riesgo del clenbuterol y recomendaciones para la compra de productos cárnicos



▶ El clenbuterol es un anabólico que promueve el crecimiento muscular e inhibe la acumulación de grasa en el cuerpo. La presencia de éste en la carne y vísceras se debe a que el ganado del cual provienen fue alimentado con esta sustancia. El uso del clenbuterol está prohibido por las Leyes y Normas Oficiales Mexicanas.



▶ Los productos cárnicos contaminados por clenbuterol, generan intoxicaciones, los síntomas son: dolor de cabeza, aumento de la frecuencia cardiaca, temblor de cuerpo, náuseas, mareo y/o escalofrío.

▶ Si compras productos empaquetados, el empaque debe ser nuevo, estar limpio y sin escurrimientos. En caso de incluir la caducidad, verifica que ésta sea vigente. No compres productos si su coloración es verdosa, parece pegajosa, blanda, reseca o tiene olor desagradable.



▶ Registra toda la información sobre los proveedores, incluyendo nombre y dirección de la empresa o persona que está surtiendo tus productos, así como la fecha de la adquisición, tipo, cantidad y lugar de origen.



▶ Las áreas de exhibición de cárnicos deben mantenerse en refrigeración a 5° C. Los utensilios y equipos con los que manejen los productos deben estar limpios, igual que las áreas donde se exhiben los productos y espacios cercanos.



▶ Cuida tu patrimonio y la reputación de tu carnicería. No expongas a tus clientes a riesgos innecesarios, protege tu salud y cuida tu negocio.