

Este informe recoge la opinión colectiva de un grupo internacional de especialistas y no representa necesariamente el criterio ni la política de la Organización Mundial de la Salud.

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

SERIE DE INFORMES TECNICOS

Nº 99

COMITE MIXTO FAO/OMS DE EXPERTOS EN HIGIENE DE LA CARNE

Primer Informe

	Páginas
Introducción	3
1. Alcance del problema	4
2. Importancia económica y sanitaria de la higiene de la carne	4
3. Principios y objetivos de la higiene de la carne, en relación con la calidad y condiciones exigidas por el consumidor	5
4. Enfermedades transmitidas por la carne	7
5. Declaración e investigación de las intoxicaciones transmitidas por alimentos	8
6. Mataderos	12
7. Inspección de carnes	16
8. Servicios de laboratorio en la higiene de la carne	23
9. Métodos de laboratorio	24
10. Higiene de las personas que manipulan la carne	27
11. Transporte de la carne	29
12. Saneamiento de las carnicerías y de las cocinas de restaurantes	29
13. Educación y formación profesional de los inspectores de carnes	30
14. Problemas que requieren investigación	31
15. Colaboración del público en el mejoramiento de las condiciones higiénicas de la carne	32
Anexos	33

ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD

PALAIS DES NATIONS

GINEBRA

DICIEMBRE DE 1955