

**CORRESPONDE
EXPTE N° 0213/99**

COMUNICACIÓN

ARTICULO 1º) Recomendar el control y análisis de los cerdos a faenar, uno por uno, es decir en forma individual.-

ARTICULO 2º) Recomendar a la población que no deben consumir embutidos de fabricación casera que no cuenten con el rótulo de inspección bromatológica. Los procedimientos de ahumado, secado, salado o disecado no eliminan las larvas.-

ARTICULO 3º) Recomendar que la carne de cerdo fresca sea sometida a cocción de hasta 63° centígrados.-

ARTICULO 4º) Recomendar a la Dirección de Inspección General que de publicidad tales sugerencias en forma televisiva, radial o escrita.-

ARTICULO 5º) Comuníquese al Departamento Ejecutivo, demás que corresponda, dese al Registro Oficial y oportunamente archívese.-

SALA DE SESIONES, 12 de Agosto de 1999.-

REGISTRADO BAJO EL NUMERO: 0048/99.-