

TEMA 3

ASPECTOS PRÁCTICOS DE LA INSPECCIÓN DE LOS ANIMALES DE ABASTO EN EL MATADERO

- **INSPECCIÓN ANTE-MORTEM**
 - ✓ Importancia de la inspección ante-mortem
- **INSPECCIÓN POST-MORTEM**
 - ✓ Importancia de la inspección post-mortem
 - ✓ Inspección sistemática post-mortem de terneros de menos de seis semanas.
 - ✓ Inspección sistemática post-mortem de vacuno adulto y terneros de más de seis semanas.
 - ✓ Inspección sistemática post-mortem de pequeños rumiantes.
 - ✓ Inspección sistemática post-mortem de équidos.
 - ✓ Inspección sistemática post-mortem de porcino.
 - ✓ Dictamen de la inspección post-mortem.
 - ✓ Higiene en la obtención y manipulación de la carne de los animales de abasto.



INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

Importancia de la inspección ante-mortem

La inspección ante-mortem es el examen de los animales vivos que van a ser sacrificados para comprobar su buen estado de salud y normalidad fisiológica, o por el contrario, si presentan alguna anomalía que pudiera ser determinante de que las carnes que se van a obtener de ellos no son aptas para el consumo.

La inspección ante-mortem se realiza a la llegada de los animales a los corrales o lugares de estabulación del matadero, siendo aconsejable la luz natural. Sin embargo, a efectos prácticos la inspección ante-mortem se realiza muchas veces a horas tempranas en las que no ha salido el sol por lo que hay que contar con iluminación artificial adecuada para llevar a cabo la inspección. Si la estancia de los animales en el matadero es superior a las 24 horas, debe hacerse una nueva inspección antes del sacrificio.

La inspección en vida la realiza el veterinario oficial, aunque puede ser ayudado por los auxiliares de inspección, siempre bajo la supervisión del inspector. Ya que la inspección ante-mortem nos sirve para determinar anomalías o posibles alteraciones en los animales, es conveniente que sea el mismo veterinario el que realice la inspección ante-mortem de los animales, y la inspección post-mortem de las canales y despojos.



Animal con marcha anormal

Los objetivos de la inspección ante-mortem son:

- Determinar si se han cumplido las normas relativas a la identificación y trazabilidad animal.
- Evaluar la información sobre el estado sanitario de la población de origen.
- Detectar signos de enfermedad en los animales, para separa los animales enfermos o sospechosos. Hay que prestar especial atención a la detección de zoonosis y en su caso a enfermedades de la Lista de declaración de la Organización Internacional de Epizootias. (O.I.E.)(http://www.oie.int/esp/maladies/es_classification2010.htm?e1d7).
- Detectar e identificar animales sospechosos de que se le hayan administrado sustancias farmacológicas susceptibles de dejar residuos.
- Identificar animales procedentes de campañas de erradicación de enfermedades o de extinción de focos.
- Descubrir animales en estado agónico, accidentados o que presenten lesiones externas.
- Evaluar el estado de bienestar animal durante el transporte y comprobar el cumplimiento de la legislación vigente.
- Controlar la limpieza y desinfección de vehículos destinados al transporte de animales.
- Reducir la contaminación microbiana de las instalaciones y equipos de la sala de carnización, al no admitir animales enfermos ni con un estado de suciedad externa.
- Detectar animales fatigados o excitados en el momento de su llegada al matadero, para someterlos al correspondiente periodo de de reposo, para evitar que se produzcan alteraciones en la calidad de la carne.
- Información relativa a la inspección ante-mortem de los animales de abasto se puede consultar en el Reglamento 854/2004 *por el que se establecen las normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal para consumo.* <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>, y en el Reglamento 853/2004 *por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.* <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:ES:PDF>.

INSPECCIÓN POST-MORTEM

Importancia de la inspección post-mortem

La inspección post-mortem es la comprobación de las canales y despojos comestibles obtenidos tras la carnización de los animales de abastos, para dictaminar si son o no aptos y adecuados para su consumo por la población. Es una fase que complementa la inspección ante-mortem, ya que determina si los animales aún no presentando síntomas o lesiones, presentan alguna anomalía o anomalías en las canales o despojos que nos indiquen que no son aptas parcial o totalmente, para ser destinadas al consumo.

La inspección post-mortem es obligatoria en todos los países de la Unión Europea y se llevará a cabo por los veterinarios oficiales o podrán colaborar asistentes veterinarios con la formación adecuada y bajo la supervisión del inspector oficial (*Reglamento 854/2004 por el que se establecen las normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal para consumo*).

La inspección post-mortem se realiza inmediatamente que hayan finalizado las operaciones de carnización, sin retraso y previamente a la refrigeración de las canales y despojos. Las alteraciones, anomalías y lesiones de las canales y despojos se aprecian mejor en la canal recién obtenida, ya que aparecen más claras y naturales.

Durante la inspección deben examinarse todas las partes del animal, incluida la sangre y la piel, y en cada momento se debe identificar las diferentes partes del animal que se van separando con motivo del proceso de carnización. Hasta que no se complete la inspección post-mortem está prohibido la separación o tratamiento de cualquier parte o producto del animal sacrificado.

El veterinario oficial durante el proceso de inspección post-mortem debe tener los conocimientos para:

- Clasificar las lesiones en agudas y crónicas.
- Determinar si los procesos si los procesos son localizados o generalizados.
- Coordinar los hallazgos de la inspección ante-mortem y post-mortem

- Comprobar que el faenado se realiza higiénicamente.
- Asegurar la retirada correcta del Material Específico de Riesgo (MER) en las diferentes especies.
- Comprobar que la documentación es correcta, tanto de los animales que llegan al matadero como de los animales muertos de acuerdo al destino establecido por el dictamen sanitario.
- Dar el destino adecuado a los decomisos evaluando la gestión post-carnización de los MER.
- Solicitar en caso necesario las pruebas complementarias a la inspección.

En definitiva tendrá que evaluar todos estos aspectos para poder emitir un dictamen de apto para consumo o bien proceder al decomiso parcial o total de la canal y despojos en el caso de que exista alguna alteración o anomalía que comprometa la seguridad alimentaria.

En cuanto a las técnicas y métodos de inspección post-mortem el reconocimiento habitual es un examen sensorial y macroscópico de los productos obtenidos del animal tras la carnización. Así se aprecia el color, el olor y el aspecto. La consistencia se determina por palpación, en especial en el pulmón, hígado, bazo, útero, ubre y lengua. En algunos casos, se precisa hacer incisiones o cortes en órganos, aislamiento y cortes en ganglios linfáticos, e incluso despieces de la canal, aunque debe procurarse limitar estas intervenciones a las estrictamente necesarias, al objeto de no devaluar los productos y evitar contaminación microbiana, sobre todo si se trata de lesiones.

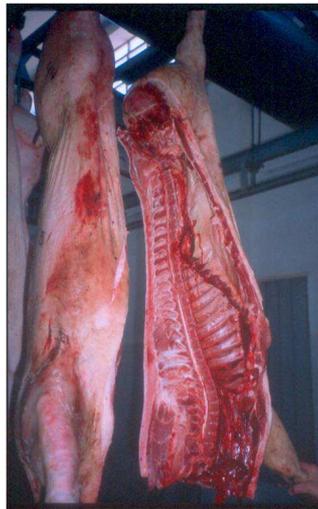
El veterinario puede y debe recurrir a los medios auxiliares de diagnóstico de pruebas de laboratorio cuando lo aconseje el examen o reconocimiento macroscópico. En el caso de las pruebas de laboratorio, el veterinario debe asegurar que se toma suficiente muestra para llevar a cabo las pruebas de diferente índole que se vayan a realizar como complemento a la inspección: pruebas microbiológicas, parasitológicas, histopatológicas, físicas y químicas.



En todo momento el veterinario tendrá que seguir la normativa vigente para llevar a cabo la inspección siguiendo el procedimiento descrito para cada una de las especies:

- Reglamento 854/2004 por el que se establecen las normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal para consumo. (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>).
- Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:ES:PDF>
- Reglamento 999/2001 por el que se establecen pruebas de laboratorio específicas para el diagnóstico de las EETs. (<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2001:147:0001:0040:ES:PDF>)
- Lista de las enfermedades de declaración obligatoria por la O.I.E. (http://www.oie.int/esp/maladies/es_classification2010.htm?e1d7).
- Decisión de 12 de agosto de 2002 por la que se aplica la Directiva 96/23/CE del Consejo en cuanto al funcionamiento de los métodos analíticos y la interpretación de los resultados para la investigación de residuos en animales de abasto, (http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/site/es/oj/2002/l_221/l_22120020817es00080036.pdf). (Información complementaria en http://www.aesan.msps.es/CNA/web/laboratorio_nacional_referencia/seccion/pnir.shtml).
- Legislación relativa a la retirada de MER:
 - (ORDEN PRE/1868/2006, de 9 de junio, por la que se modifica el anexo IV del Real Decreto 1911/2000, de 24 de noviembre, por la que se regula la destrucción de los materiales especificados de riesgo en relación con las encefalopatías espongiiformes transmisibles. BOE 15 de junio de 2006).

- DECISIÓN DE LA COMISIÓN de 28 de noviembre de 2008 por la que se autoriza a determinados Estados miembros a revisar su programa anual de seguimiento de la EEB. DOCE 5/12/2008
- (Orden PRE/156/2009, de 30 de enero, por la que se modifica el anexo IV del Real Decreto 1911/2000, de 24 de noviembre, por el que se regula la destrucción de los materiales especificados de riesgo en relación con las encefalopatías espongiformes transmisibles. BOE 5 de febrero de 2009).
- Orden PRE/1431/2009, de 29 de mayo, por la que se modifica el anexo II del Real Decreto 3454/2000, de 22 de diciembre, por el que se establece y regula el programa integral coordinado de vigilancia y control de las encefalopatías espongiformes transmisibles de los animales).BOE 3 de junio de 2009.



Inspección sistemática post-mortem de terneros de menos de seis semanas.

Reglamento 854/2004. Sección VI. Requisitos específicos. Capítulo I. Bóvinos domésticos.

A. Bovinos de menos de seis semanas.

(<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>).

Realizar las actuaciones correspondientes a las retiradas de MER. La legislación vigente establece que se considerarán MER las amígdalas, los intestinos, desde el duodeno hasta el recto, y el mesenterio, de los bovinos de todas las edades.

Inspección sistemática post-mortem de vacuno adulto y terneros de más de seis semanas.

Reglamento 854/2004 Sección VI. Requisitos específicos. Capítulo I. Bóvinos domésticos. B. Bovinos de más seis semanas.

(<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>).

Realizar las actuaciones correspondientes a las retiradas de MER para esta edad teniendo en cuenta los siguientes criterios:

- Retirar las amígdalas, los intestinos, desde el duodeno hasta el recto, y el mesenterio, de los bovinos de todas las edades.
- De los animales de más de 12 meses, se retiraran además el cráneo, excluida la mandíbula e incluidos el encéfalo y los ojos, y la médula espinal.
- Para los animales mayores de 30 meses, además de lo especificado anteriormente, se considera MER la columna vertebral, excluidas las vértebras de la cola, las apófisis espinosas y transversas de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares y la cresta sacra media y las alas del sacro, pero incluidos los ganglios de la raíz dorsal.



Inspección sistemática post-mortem de pequeños rumiantes.

Reglamento 854/2004 Sección VI. Requisitos específicos. Capítulo II. Ovinos y caprinos domésticos.

(<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>).

Realizar las actuaciones correspondientes a las retiradas de MER: retirar el cráneo, incluidos el encéfalo y los ojos, las amígdalas y la médula espinal de los ovinos y caprinos de más de

12 meses o en cuya encía haya hecho erupción un incisivo definitivo, así como el bazo y el íleon de los ovinos y caprinos de todas las edades.

Inspección sistemática post-mortem de équidos.

Reglamento 854/2004 Sección VI. Requisitos específicos. Capítulo III. Solípedos domésticos.

(<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>).



Inspección sistemática post-mortem de porcino.

Reglamento 854/2004 Sección VI. Requisitos específicos. Capítulo IV. Suidos domésticos.

(<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0206:0320:ES:PDF>).

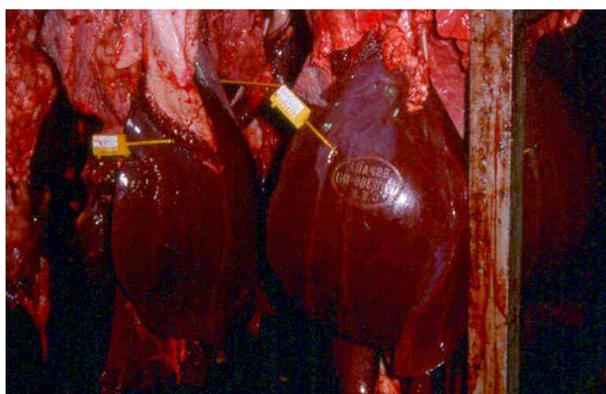


Dictamen de la inspección post-mortem

Una vez realizada la inspección post-mortem la canal y despojos de los animales se emite un dictamen. Aunque la normativa vigente no incluye de forma implícita un dictamen a efectos prácticos se puede emitir los siguientes tipos:

- a) Apto para consumo
- b) Apto para consumo con condiciones: la carne no es apta para el consumo aunque puede ser sometida a uno de los procesos de saneamiento autorizados para hacerla apta.
- c) Decomiso: no apto para el consumo. La carne es decomisada total o parcialmente y no autorizada para la venta, los criterios para la toma e estas decisiones son:
 - Sanitarios o de salud pública: cuando hay peligro para el consumidor.
 - Sanidad animal: cuando la salud de los animales se pone en peligro.
 - Caracteres organolépticos y valor nutritivo están muy alterados.

La carne no será apta para consumo cuando se den las condiciones recogidas en el Capítulo V del Reglamento 854/2004 que hace referencia a las Decisiones Relativas a la carne.



Hígados marcados a fuego con el sello sanitario

Una vez realizada la inspección las canales y despojos se deben marcar de acuerdo a la legislación vigente quedando reflejado en el marcado sanitario la aptitud para consumo y el matadero en el que se realizó el proceso de carnización.



Higiene en la obtención y manipulación de la carne de los animales de abasto.

La higiene de la carne hay que mantenerla a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la granja hasta la mesa. La calidad higiénica y la seguridad alimentaria de la carne no solo depende del proceso de carnización y de la inspección, sino que va a estar determinada por todas las manipulaciones posteriores que permiten que lleguen microorganismos y que se multipliquen los ya existentes. Por ello la higiene en la manipulación de la carne se debe extremar tras su obtención, existiendo mayores posibilidades de contaminación cuanto mayor es el tiempo que tiene que almacenarse o conservarse y cuantas más manipulaciones, transportes y en particular despieces y cortes, se practican. Además, si la temperatura de refrigeración no es correcta los microorganismos se multiplicaran aumentando la carga microbiológica de la canal

Las normas y reglas higiénicas para la obtención y manipulación de la carne, así como los requisitos a aplicar en los establecimientos destinados a la obtención de carne se recogen en el Reglamento 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- **Anexo III del Reglamento 853/2004**
 - a) Capítulo I. Transporte de los animales vivos al matadero.
 - b) Capítulo II. Requisitos para los mataderos.
 - c) Capítulo III. Requisitos para las plantas de despiece.
 - d) Capítulo IV. Higiene para el sacrificio.
 - e) Capítulo V. Higiene para el despiece y el deshuesado.
 - f) Capítulo VI. Sacrificio de urgencia fuera del matadero.
 - g) Capítulo VII. Almacenamiento y transporte.

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0055:0205:ES:PDF>