



VISITA AL MATADERO MADRID NORTE

Muela Navarro, Carlos
Novoa Vega, Gema
Nuevo Lozano, María
Nuin Esteban, Carla María
Olabarria Bedia, Alaiñe

12/02/2018

Introducción

Un matadero es una instalación industrial en la que se sacrifican animales de granja para su posterior procesamiento, almacenamiento y comercialización como carne u otra clase de productos de origen animal. Por lo tanto, abarca el proceso desde que el animal está vivo hasta su sacrificio y transformación en alimento.

El Matadero Madrid Norte, situado en San Agustín de Guadalix, trabaja con una línea de sacrificio de bovino. Antes de 2019, también sacrificaban otras especies como porcino y avestruces (una partida de 42 avestruces al mes) pero ya no cuentan con estas líneas. Además, su volumen de sacrificio también ha disminuido desde 200 bovinos /día (2018) a 30 bovinos/día.

El día 6 de febrero, durante la visita, pudimos ver el proceso de sacrificio y faenado de 30 bovinos:

1. Recepción del ganado

El punto de partida es la llegada de los animales a las instalaciones del matadero. En ese momento, se debe proceder al control documental correspondiente: el certificado sanitario de traslado (guía de transporte), información de la cadena alimentaria (Real Decreto 361/2009) y la autorización de sacrificio del matadero con vistas a productos destinados a consumo humano.

La autorización de sacrificio contiene el mismo formato en toda la Comunidad de Madrid y consta de dos partes. La primera parte debe rellenarlo la industria alimentaria (personal de producción del matadero) y la segunda parte la debe rellenar el veterinario oficial. Si el veterinario oficial detecta alguna imprecisión, puede levantar un acta que puede elevarse a sanción y además es quién emite el dictamen final (apto para consumo humano, apto para consumo humano con restricciones, no apto para consumo humano) con los respectivos motivos y las medidas a adoptar en cada caso por la industria. Tras el dictamen, el veterinario oficial debe firmar la autorización y solo entonces puede continuar el proceso de sacrificio y faenado.

Por ejemplo, en caso de que falte alguna documentación o la información no sea adecuada, se realiza la inmovilización cautelar de los animales hasta que toda la documentación esté en regla. En el caso de que no se cumplan todos los requisitos necesarios (bienestar animal, identificación de los animales, estado de limpieza...) se tomarán las medidas oportunas establecidas por el veterinario oficial. Entre otros, si se considera que el estado de limpieza de los animales no es adecuado, éstos se sacrificarán al final de la cadena para evitar la posibilidad de contaminación de las canales.

Cabe mencionar que una vez que los animales lleguen a matadero, siempre se deben sacrificar y en función de la valoración del veterinario oficial, los alimentos derivados podrán destinarse a consumo humano o no.

2. Espera en corrales, aturdimiento y sacrificio

El ganado espera en los corrales antes de pasar a la cadena de sacrificio y en ese momento es crucial que se vigile el bienestar animal. También es el momento en el que se realiza la inspección ante mortem, donde el veterinario oficial determina los procedimientos y pruebas que se deben llevar a cabo, y se decide separar a los animales sucios, enfermos o los que sufran alguna lesión o patología.

Los animales deben ser aturdidos antes del sacrificio por un método apropiado que debe producir la pérdida inmediata de la consciencia y que sea irreversible.

En el caso del bovino, el aturdimiento se realiza con una pistola de perno cautivo.

Seguidamente, se procede al sacrificio del animal y a su desangrado.

3. Faenado

El faenado comienza con la remoción de las patas anteriores y cuernos. Después, se retira la piel de la cara del animal y una vez que se haya separado la cabeza del resto del cuerpo, se coloca un crotal de cuero en la piel, ya que los crotales de identificación situadas en las orejas se han separado de la canal y ésta debe seguir identificada.

Una vez retirada toda la piel, se procede a la ligadura de esófago y recto. A continuación, comienza ya la evisceración. Cabe destacar que los órganos que se vayan eviscerando, acompañan en todo momento a la canal, para no perder la trazabilidad e identificación y para poder realizar la inspección post mortem conjuntamente.

Seguidamente, se procede a la división de la canal y finalmente, antes de etiquetar la carne con el marcado sanitario, se debe realizar la inspección post mortem. Es realizada por el veterinario oficial, quien puede contar con un auxiliar oficial que le ayude en su trabajo. Deben inspeccionar, por un lado, los ganglios retrofaríngeos y submandibulares de la cabeza. Por otro lado, en cuanto al aparato respiratorio se deben examinar los ganglios mediastínicos y traqueobronquiales y se realiza un corte en el pulmón para valorar la consistencia y posibles lesiones. En el hígado, se inspeccionan los conductos hepáticos para valorar la posible presencia de Fasciola y finalmente, se realiza una inspección generalmente visual del aparato digestivo. Cabe destacar, que en el caso de que se detecten dos posibles lesiones o sospechas de tuberculosis, se debe decomisar la canal.

En bovinos, debido a la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) es importante eliminar los materiales específicos de riesgo (MER). España se considera ya un país con riesgo insignificante pero aún así se procede a retirar estos MER:

- Los cuatro últimos metros del intestino delgado, mesenterio, ciego y amígdalas de todos los animales.
- La médula espinal, cerebro, cráneo y ojos en animales mayores de 12 meses.
- La columna vertebral en animales mayores de 30 meses.

Conclusiones

Con esta visita nos damos cuenta de la importancia de unas prácticas correctas de higiene durante todo el proceso de sacrificio de los animales, así como de la higiene personal de todos los trabajadores de la cadena de sacrificio, y de la limpieza y desinfección de las máquinas y utensilios utilizados, para de esta forma, poder evitar contaminaciones de las carnes. Por este motivo, la formación tanto de los operarios, de los técnicos de control y los veterinarios oficiales es imprescindible para asegurar una correcta higiene del proceso.

Las principales fases que se van a controlar durante la cadena de sacrificio en el matadero serán el desollado y el eviscerado, al considerarse puntos críticos por el riesgo biológico y de contaminación que suponen.

La inspección ante mortem, el marcado sanitario y la inspección post mortem serán procedimientos imprescindibles a realizar en la instalación para conseguir una correcta higiene y seguridad alimentaria, y evitar de esta forma problemas en la salud pública.