

VISITA A MATADERO CENTRAL DE LEGANÉS



Realizado por:

Arturo Quijano Hermoso
Paula Redondo Sacristán
Laura Rodesnillo Bravo
Isabel Rodríguez Pérez
Natalia Ruiz Duro

ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

El día 20 de diciembre acudimos a un matadero, en el que principalmente se sacrifican vacas y cerdos. Al ser fechas próximas a navidad también tuvimos la oportunidad de ver corderos.

DESARROLLO DE LA VISITA

CONTROL DE LOS ANIMALES A LA LLEGADA AL MATADERO.

El veterinario oficial debe estar presente y controlar a los animales desde que llegan en el medio de transporte, hasta su descarga y posterior alojamiento en el matadero, y es el que autorizará la aptitud cárnica y el bienestar animal.

En primer lugar el veterinario oficial hará una inspección ante-mortem que consistirá en:

- 1) Control documental, en el que se tendrá que revisar la guía de origen (que es un certificado sanitario y se gestiona a través del REMO del MAPAMA) y el ICA (información del animal, aportada por el ganadero)
- 2) Control in situ del animal y emisión de la correspondiente autorización. El animal podrá declararse como apto para consumo humano, si cumple con la documentación y el estado sanitario del animal es bueno, y no apto cuando no podrá servir para consumo humano, sea por falta de documentación o deficiente estado sanitario, en cuyo caso se etiquetará como MER.

La empresa del matadero es la que controla todos los animales, el veterinario oficial solo controlará algunos de ellos, para llevar un control de que en el matadero se esta haciendo lo correcto.

Principalmente es un matadero de vacuno (añojo en el momento de la visita) aunque también se sacrificaron corderos y en otras ocasiones también sacrifican lechones y otros animales para el consumo.

CONTROL ANTE- MORTEM

Se comprueba el ICA, la guía de origen y el DIB.

Se comprueba el nombre del ganadero debido a la existencia de una lista de sospechosos por malas prácticas. En el caso de que esté en dicha lista, la canal será objeto de una examinación más precisa por si apareciese algún problema. En el caso de que el animal no cumpliera con lo necesario (información de ICA, porque no concuerde) se retiene ese animal y se le exige más información al ganadero. Cabe la opción de sacrificar al final y dejar dicha canal decomisada hasta que lleguen los análisis. El ganadero tiene 5 días hábiles para el traslado y hasta 10 días por festivo.

La guía la realiza el veterinario oficial o uno habilitado y está firmado por el transportista (firma digital para mantener la trazabilidad)

En el ICA si se ponen tratamientos aparecerán los 2 crotales que identifiquen al animal. En caso de no haber puesto ningún tratamiento se pondrá.

El animal deberá permanecer los últimos 30 días en la explotación, si no es así tendrá que estar reflejado en la ICA dicho movimiento.

Se cogerán muestras para analizar residuos conforme al programa nacional de investigación de residuos PNIR, para que haya un control de los posibles tratamientos no declarados que se haya

hecho al animal en los días previos al tratamiento. En cualquier caso, si vemos muestras sospechosas de tratamientos se pueden proceder a la inmovilización y examen.

SACRIFICIO.

Posteriormente, se aturde el animal. En el caso de este matadero se aturde por bala cautiva, que penetra en el cráneo, es entonces, cuando la empresa comprobará la documentación.

Se cuelga el animal y se realiza el degüello realizando un corte en las arterias y venas del cuello para realizar el desangrado, momento en el que el animal muere, seguido de esto se corta la cabeza y las patas y se desolla al animal con ayuda de un cuchillo. Se eviscera el animal y se liga el esófago para evitar la contaminación de la canal. Posteriormente se divide la canal en 2 y los operarios retiran la médula espinal

Se identifica la canal, la cabeza, las vísceras y la piel del mismo animal para así garantizar la trazabilidad. Se inspeccionarán, dándonos gran información los ganglios retrofaríngeos sobre el estado sanitario del animal.

Si algo se mancha, se hace un expurgo, nunca se lava con agua, porque no se tira una canal entera.

Cada semana se cogen muestras de órganos para controles oficiales, o por sospecha o porque lo mande el ministerio de agricultura, esta última es programada

La empresa está obligada a hacer controles microbiológicos y de residuos, también lo está el veterinario oficial para realizar los controles oficiales y garantizar que los animales están en buen estado, a modo de controles de calidad.

INSPECCIÓN POST MORTEM

Las vísceras van vinculadas a un precinto, para evitar que se salga el contenido de los intestinos que pudiera contaminar la canal. En el eviscerado se abren el tegumento bronquial y mediastínico y se quita la tráquea. Se controlan las vísceras y se buscan los ganglios, se corta el corazón, los pulmones e hígado.

Se recogen los hígados, se identifican, se abren los ganglios mediastínicos, el corazón, el hígado y los pulmones. La canal no puede ir con médula espinal.

El hígado y el corazón se venden a consumo, pulmón va a MER categoría 1. El género no sale hasta las 24- 30 h posteriores a la matanza y permanece en cámaras frigoríficas. En este matadero todos los decomisos son MER categoría 1.

CORDEROS

Los corderos se sacrifican por descarga eléctrica, con 1 amperio como mínimo.

Se realiza inspección del paquete visceral, y se retira digestivo y se disecciona riñón e hígado en busca de posibles parásitos.

Después del eviscerado, en última instancia, se les pone una tela de grasa, para evitar el desecado en la cámara de frío.

CONCLUSIÓN

Hemos asistido a un matadero donde, a pesar de que se sacrifican diferentes especies con el riesgo sanitario que ello conlleva, se trabaja con eficacia, higiene y respeto por los animales, y

con los veterinarios oficiales velando por el cumplimiento de las normas en materia de bienestar animal e higiene.

No disponemos de fotografías debido a la prohibición establecida en el matadero de realizar fotos.