



Visita al Matadero Madrid Norte

Rocío Platero García

Clara Revilla Velasco

Inés Rojo Sánchez

Claudia Ruiz Búrdalo

Laura Salgado Muro

El Matadero Madrid Norte se encuentra situado en el término municipal de San Agustín de Guadalix (Madrid). Está edificado sobre una parcela de 40.000 m² y cuenta con líneas de sacrificio para bovino, porcino y aves. En las instalaciones se sacrifican en torno a 500 porcinos diarios y unos 200 vacunos, y una vez al mes 30-40 aves. Por otra parte, cuenta también con una sala de despiece, centrada exclusivamente en carne de vacuno, con gran capacidad de producción y de almacenamiento en cámaras.

El matadero tiene un pequeño laboratorio donde se analiza principalmente triquina en la línea de sacrificio de ganado porcino.

Actualmente se encuentra en el primer puesto nacional de número de sacrificios anuales de bovino y posee la certificación ISO 9001/2001. Debido a la capacidad y diseño de sus instalaciones, este matadero está considerado como uno de los más modernos del país.

Durante la visita al matadero pudimos ver el sacrificio y faenado de porcinos adultos, así como el sacrificio de vacunos.

Sacrificio y despiece de ganado bovino:

Zona sucia:

- Empezamos visitando los corrales, donde se deben seguir indicaciones de bienestar animal: deben poseer agua para beber, estar bien ventilados y con la iluminación correspondiente. Es en esta parte donde se realiza la inspección ante-mortem. Los animales más violentos o enfermos tienen que marcarse para separarles del resto y evaluar su sacrificio. Los que estén cojos pasarán antes a sacrificio para disminuir su sufrimiento. Además, cada animal debe venir con un certificado de origen y condición sanitaria.
- El sacrificio lo realizan mediante el rito halal. En primer lugar, se gira al animal quedando inmobilizado boca abajo. Se le aturde mediante un disparo superficial e inmediatamente después, el matarife corta la yugular y la carótida del animal. A continuación, se suspende la vaca por las patas traseras y se realiza una incisión desde el inicio del esternón hacia el interior de la cavidad torácica produciendo definitivamente la muerte del animal.
- La siguiente etapa del proceso es el desangrado. Se realiza de forma continua y rápida, nunca más de 30 minutos.
- Luego se produce el faenado, comenzando por la remoción de las patas anteriores y cuernos.
- A continuación, se retira la piel del animal. Para ello, primero de forma manual se elimina de zonas difíciles como es la cara y después, mediante un torno se elimina del resto de la canal. Con un tensor el cuero del dorso del animal queda enrollado para que no contacte en ningún caso con la canal.
- Ligadura de esófago y recto.
- Evisceración. Destacar que el hígado y el paquete pulmonar acompañan a la canal para la realización conjunta de la inspección post-mortem, en la cual el veterinario oficial comprueba que no existe ninguna enfermedad ni ninguna anomalía en la canal.

Zona limpia:

- Corte de la cabeza. Se realiza con dos cuchillos diferentes, uno de ellos uno de ellos únicamente para realizar el corte de las amígdalas.
- División de la canal en dos partes. Se emplea una sierra que abre la cavidad torácica por el esternón.
- Aspirado de la médula espinal.
- Lavado.
- Marcado sanitario mediante etiquetas.
- Almacenamiento en refrigeración.

Debido a la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EBB), existen ciertas partes del animal, denominadas materiales especificados de riesgo (MER), que deben ser tratadas con especial cuidado para evitar la transmisión de enfermedades. Así el matadero posee la obligación de marcar y trazar todo este material, almacenarlo de forma independiente y evitar en todo momento la contaminación cruzada. Según la legislación, se considera MER:

- o Los cuatro últimos metros del intestino delgado, el ciego, el mesenterio y las amígdalas de todos los animales.
- o El cráneo, cerebro, ojos y médula espinal de animales mayores de 12 meses.
- o La columna vertebral, incluidos los ganglios de raíz dorsal de animales mayores de 30 meses.

Sacrificio y despiece de ganado porcino:

Zona sucia:

- Llega un camión de cerdos al matadero, el acceso a los corrales tiene un ángulo de inclinación máximo de 25°. Durante el transporte y la llegada al matadero, se debe tener en cuenta en todo momento el bienestar animal. Observamos dos muertos a la llegada al matadero.

- Inspección ante-mortem: Se realiza en los corrales. Control de la identificación, ICA y transporte. Control del cumplimiento de las normas de bienestar animal y un examen para determinar si hay signos de afección que pueda afectar a la salud humana y animal. Lo realiza el veterinario.

- Aturdimiento: Se mete aproximadamente un grupo de 10 cerdos, se realizó un pequeño aturdimiento antes de entrar a las cámaras de gas. Entraban en grupos de 3- 4 cerdos. En la cámara había una exposición al dióxido de carbono del 80% mínimo. Se produce una inconsciencia por depresión de la función neuronal por hipoxia. La instalación cuenta con un dispositivo para registrar las concentraciones de gas y el tiempo. Este método cuenta con las ventajas de animales más relajados, mayor facilidad para el degüello, sangre rápida y regular.

- Sacrificio: Se realizó un desangrado rápido, profuso y completo. Cerdo a cerdo, el matarife iba incidiendo en la vena cava anterior en la línea media del cuello. Los cuchillos eran lavados (agua caliente) y desinfectados en cada operación.
- Escaldado: Ante se realizó una fase de masaje para ablandar el músculo y facilitar la retira de pelos posteriormente. Los cerdos pasaban a la siguiente fase del escaldado en vertical donde están en contacto con agua caliente potable.
- Pelado: la operación de pelado consiste en eliminar los pelos (cerdas) de los animales. Para ello se hace pasar a los cerdos por unos rodillos tras la fase de escaldado, que se encargarán de eliminar dichos pelos por fricción. Posteriormente, se retocan con cuchilla para quitar aquellos que hayan permanecido tras pasar por los rodillos.
- Chamuscado: fase en la que los animales pasan por unos sopletes verticales de propano con el fin de eliminar las cerdas que hayan quedado retenidas tras los procesos anteriores, bien por su dureza o su inaccesibilidad.

Zona limpia

- Evisceración: durante la evisceración los animales son abiertos en canal para despojarles del paquete gastrointestinal. Además, se extraen riñones, mantecas y otros elementos que no forman de la canal comercial propiamente dicha. El paquete gastrointestinal se deposita en un carrusel de bandejas que circula a espaldas de los operarios.
- Duchado: el duchado permite la eliminación de cualquier resto no deseado que haya quedado de las fases anteriores

Conclusión:

Como hemos ido estudiando durante varios módulos, son imprescindibles unas correctas prácticas de higiene durante todo el proceso y por parte de todos los trabajadores de la cadena de sacrificio para poder evitar contaminaciones en el proceso. Es por ello por lo que la formación tanto de matarifes, técnicos de control y veterinarios oficiales es imprescindible para asegurar una buena higiene en el proceso.

Las fases más importantes que controlar durante el sacrificio en el matadero serían la de desollado y eviscerado ya que se consideran puntos críticos por el riesgo biológico y de contaminación que presentan. También es importante recordar la importancia de que el agua utilizada en la limpieza del material durante la cadena debe encontrarse a una temperatura no inferior a 82°C para evitar la proliferación de microorganismos.