

Conclusiones y presentaciones de la “Jornada de Higiene en el Sacrificio. Mataderos CAPV”

La jornada estuvo enmarcada en la iniciativa de la Comisión Europea denominada “Share experiences in slaughter hygiene” (Compartir experiencias en materia de higiene en mataderos).

El Departamento de Salud del Gobierno Vasco ha publicado las conclusiones y las presentaciones de la jornada que tuvo lugar en Vitoria-Gasteiz el día 5 de junio y que fue organizada por el grupo de trabajo del Programa Mataderos, Dirección de Salud Pública y Adicciones del Departamento de Salud del Gobierno Vasco.

Principales conclusiones

- Es imprescindible que las autoridades competentes a todos los niveles y la industria cárnica colaboren activamente para mejorar la higiene en el sacrificio. El objetivo final es obtener un producto con garantías, tanto desde el punto de vista de la calidad como de protección de la salud. Para ello se deben establecer vías de comunicación y colaboración eficaces.
- La experiencia europea que valora fundamentalmente aspectos positivos del trabajo que se realiza en la industria cárnica se presenta como una buena herramienta de colaboración y mejora.
- Es necesario desarrollar y difundir guías de buenas prácticas, para la industria y la administración, procedimientos normalizados e incluso legislación que permitan establecer criterios comunes en muchos aspectos como por ejemplo la velocidad de sacrificio óptima para garantizar la higiene, toma de muestras, política de animales limpios, la delimitación de los controles etc. Los nuevos reglamentos inciden en este punto.
- La toma de muestras para análisis microbiológicos debe entenderse como una herramienta para la mejora del faenado, no simplemente como un requisito exigido por administraciones y clientes.
- La formación a todos los niveles es una herramienta indispensable para garantizar la higiene en el sacrificio. Sería deseable el desarrollo de formación reglada en este campo.
- La aplicación adecuada y ajustada a cada establecimiento de los principios del autocontrol debe ser una garantía del cumplimiento de los requisitos de higiene.
- La operativa diaria de los mataderos, los horarios inciertos y las peculiaridades del trabajo en estas industrias complica el trabajo de la industria y del veterinario oficial: Es un problema de difícil solución, pero se debería pensar en la manera de darles el apoyo institucional que necesitan.
- Todos los agentes implicados en esta cadena: ganaderos, operadores, administraciones de salud pública y sanidad animal tienen que conocer la importancia y estar implicados en el desarrollo de políticas de animales limpios: protocolos de limpieza en las explotaciones, determinación de niveles de contaminación para cada puesto de trabajo, estricto control de proveedores/entradas...

- Las actuaciones que se realicen para mejorar la higiene deben registrarse, de manera que se haga un seguimiento y se verifique la eficacia de las misma.

Presentaciones

Controles oficiales de los productos de origen animal: nuevos reglamentos
(http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/controles-mataderos/C1-R-2017-625C-Oficial-Mataderos-Paloma-Sanchez-AESAN.pdf)

Intercambio de buenas prácticas en materia de higiene en mataderos
(http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/controles-mataderos/C2-Share-Experiences-Slaughter-Generalitat-Valenciàna.pdf)

Buenas prácticas en mataderos de Noruega
(http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/controles-mataderos/C3-Visita-Noruega-Guillermo-Cubero-Gobierno-Aragón.pdf)

Control oficial en mataderos en Aragón
(http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/controles-mataderos/C4-Iniciativa-Practicas-Implantadas-Salvador-Fabregat-Gobierno-Aragon.pdf)

Controles reguladores de higiene. Normalización del control oficial
(http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/controles-mataderos/C5-Normalizacion-Contro-Oficial-CRHigiene-Gobierno-Vasco.pdf)

Detección de E. coli 0157:H7 y E. coli Verotoxigénico en ganado vacuno menor sacrificado en los mataderos de la CAPV 2014-2015-2016 (http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/controles-mataderos/C6-Estudio-Prevalencia-Ecoli-O157H7-Gobierno-Vasco.pdf)

Iniciativas prácticas en Zubillaga Hiltegia
(http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/controles-mataderos/MR-2-Control-Oficial-Higiene-Sacrificio-Gobierno-Vasco.pdf)

La ganadería en Gipuzkoa. Evolución y situación actual
(http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/controles-mataderos/MR-3-Control-Oficial-Higiene-Ganaderia-Diputacion.pdf)

ELIKA . Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxe: 945 122 171 . berri@elika.eus
(<mailto:berri@elika.eus>)