

## Servicio de Sacrificio y Faenado de Aves

El sacrificio y faenamiento de aves implican la superación de una serie de pasos que tienen como objetivo transformar el pollo vivo en un producto listo para su comercialización y consumo. La carcasa del ave resultante se puede comercializar entera, en diferentes partes comestibles y no comestibles para adaptarse a las preferencias de los comercializadores y de los consumidores.

El objetivo principal del proceso de faenamiento de los pollos es producir carne para el consumo humano. Sin embargo, este proceso genera subproductos que pueden ser comestibles y no comestibles.

### Recepción de los animales

Los vehículos cargados con los animales entran en el recinto y se dirigen a la zona correspondiente de descarga. Dichos vehículos deben estar acondicionados para evitar que los animales se escapen, que su seguridad esté garantizada.

A los animales no se les asusta, ni se les causa agitación, ni malestar. En el caso de aves, los animales vienen enjaulados (jaulas pertenecientes al matadero) o en cajones (propiedad de los ganaderos) y se depositan en la zona de descarga habilitada para ello y protegida de la intemperie.

Durante su descarga se tiene en cuenta que:

Las jaulas en los que se transportan los animales están en buen estado y que se manipulan con cuidado.

No se arrojarán, ni se dejarán caer ni se tumbarán.

Se descargarán de forma horizontal y en el caso de que se superpongan las jaulas se debe proteger el techo de las jaulas de los animales situados debajo para evitar la caída de excrementos y se asegura que no se está impidiendo la ventilación.

Los animales se descargan lo antes posible desde su llegada y se verifica que llegan en correcto estado de limpieza, salud y correctamente identificados.

### Identificación de los animales en el Matadero de Aves

Las partidas de aves deben venir correctamente identificadas con su correspondiente documentación. En el caso de que falte alguna documentación, los animales se recogen y se procede a su sacrificio manteniéndose en la cámara identificada a la espera de que el ganadero la facilite, el cual tiene un plazo de 24 horas para proceder a su entrega. Pasado este plazo, si no se ha recibido la documentación, se informa al Servicio Veterinario Oficial para tomar las medidas oportunas y proceder al decomiso.

En el caso de animales que hayan sufrido dolor o sufrimiento durante el transporte, el sacrificio se hace de inmediato. Si no es posible, se sacrifican antes de transcurridas dos horas desde su llegada.

Una vez finalizada la descarga de los animales, los propietarios de los vehículos realizan la limpieza de los mismos en las zonas habilitadas para ello y utilizando los productos de

limpieza desinfectantes disponibles en la zona. Las jaulas y cajones se higienizan en el túnel de lavado.

### Reposo

Las aves se mantienen en sus jaulas y se les administra alimentos a aquellas que no hayan sido sacrificadas dentro de las 12 horas siguientes a su llegada y posteriormente en cantidades moderadas (siempre en comederos limpios) y a intervalos adecuados no superiores a 12 horas. También se les proporciona comodidad según el número de animales. Los animales se han de limpiar de manera conveniente antes de ser conducidos.

### Conducción

La conducción de las aves se realiza respetando el bienestar animal. Para ello, en ningún caso se las golpea de tal modo que se les cause dolor. No se utilizan los aparatos de aturdimiento para obligar a los animales a moverse.

### Sujeción

Las aves son suspendidas por las patas a una cadena que las conduce a la aturdidora.

### Aturdimiento

Las aves colgadas de las patas son introducidas en una aturdidora, en la que se produce la electronarcosis mediante inmersión en agua electrificada.

### Sangrado

El sangrado comienza inmediatamente después del aturdimiento y en la mayor brevedad posible. En las aves, se realiza una incisión en el paquete vascular en la zona del cuello.

### Escaldado

Los animales se introducen, inmediatamente después del sangrado, en la escaldadora. Esta labor facilita el desplumado posterior.

### Desplumado

Tras es escaldado, el animal se somete a la acción de unas tiras de plástico duro en rotación y cepillos que provocan el arrancamiento de las plumas. Esta fase se realiza en la desplumadora. Inmediatamente después se realiza un duchado. Las plumas se recogen mediante una canaleta que, de forma mecánica las transportan hasta un contenedor externo.

### Corte de extremidades

El corte de patas se realiza con sierra mecánica de disco circular.

### Eviscerado

El eviscerado de aves pasa de ser mecánico a manual en el que comienza el

aprovechamiento de los hígados para ser destinados a consumo humano (corazón, pulmones y mollejas actualmente son gestionados como residuos de categoría 3).

El operario del matadero hace una incisión diagonal por la parte interna de la pechuga y procede a la extracción manual de las vísceras que quedan colgando por el exterior de animal. En primer lugar extrae el hígado, se retira la vesícula biliar, y lo deposita en una mesa giratoria anexa donde se lleva a cabo el lavado mediante un sistema de duchado. Una vez que se ha verificado que los hígados son aptos para el consumo y que se han lavado por el sistema de duchado, se escurren y se depositan en un canecón de acero inoxidable el para introducidos en la cámara de refrigeración hasta el final del sacrificio y realizar su empaquetado al final de la jornada.

Finalmente, mediante una pistola con bomba de vacío se termina se succionar el resto de vísceras aún presentes en la canal del ave y que son desechadas.

Durante esta fase de eviscerado y al final del sacrificio se está realizando un duchado de la canal de las aves y de forma mecánica, una vez que se han cortado las patas, se lleva a cabo la transferencia a otra cadena en la que el animal queda colgado por la cabeza. Las patas son cortadas por la cortadora de patas (sierra mecánica) y caen a un canecón de plástico para ser gestionadas como residuos categoría 3.

Entre el eviscerado y el duchado de la canal de aves se verifica que no existe contaminación fecal y en el caso de que se haya contaminado la canal se decomisa.

#### Oreo rápido

Las canales entran en el túnel de oreo para su enfriamiento. Las canales tienen una temperatura de salida de unos 19°C. Tras el oreo se realiza el etiquetado de la canal, siendo en el caso de aves de forma mecánica y mediante un sello que incluye un código o numeración correlativa individual.

#### Empaquetado

Las canales se colocan en cestas plásticas, clasificándolas por tamaño y por proveedor. En el caso del hígado de aves almacenados en canecones de acero inoxidable una vez finalizada la jornada de sacrificio se introducen en la cámara de refrigeración. Tras finalizar la jornada en la sala de empaquetado de pollos se sacan de los canecones de acero inoxidable en los que se han almacenado en refrigeración para introducirlos en bolsas plásticas en cantidades de 5kg. y ser almacenados en cajas plásticas cubiertas por film.

#### Almacenamiento en refrigeración

Las cestas con las canales se almacenan en la cámara durante un mínimo 24 horas o el tiempo necesario hasta que las canales lleguen a una temperatura de 4°C. La temperatura de las vísceras debe ser entre 0°C y 3 °C.

#### Marcado sanitario

En la cámara de refrigeración, se realiza el sellado o marcado sanitario de las canales aptas para el consumo. Para ello se utiliza tinta autorizada para el marcado sanitario.

## Expedición y transporte

En el caso de aves, las canales empaquetadas en las cestas se depositan en los vehículos separadas del suelo.

El cliente que lo solicite, se realiza la distribución con los vehículos del matadero, que disponen de termómetro, controlándose en todo momento que la temperatura es  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ . La indumentaria del personal encargado de cargar la mercancía es una bata de color verde o granate, con capucha, que impide el contacto de la ropa del operario con la canal que carga.

El motor de frío de los vehículos se encuentra en funcionamiento siempre que haya mercancía en su interior. El motor se pone en marcha con anterioridad, para asegurar que ha alcanzado la temperatura correcta, en el momento de cargarlo.

## Servicio de Sacrificio y Faenado de Aves

Precio del sacrificio y faenado de aves: 0,23€ por kg. sacrificado.

Uso de cámara frigorífica (desde que pueda salir)  
Primeros cinco días: 0,03€ por kg. de canal y día.

A partir del sexto día: 0,06€ por kilo de canal y día.

Uso de las instalaciones de lavado de vehículos

Vehículos de transporte de animales: 6,01€ por cada lavado.

Vehículos de transporte de carnes: 4,20€ por cada lavado.

Nota: a todos los precios se les aplicará el IGIC correspondiente. No se cobrará cuota alguna por el primer día hábil de permanencia de cada canal en cámara después de su sacrificio, más los días que fuese necesaria su permanencia por razones técnico-sanitarias. Si el día siguiente fuese no laborable, tampoco se cobrará cuota.

Por motivos de organización del trabajo y debido a la demanda insular en el sector avícola, a fin de poder dar servicio a todos los usuarios, deberá solicitarse 48 horas antes, en el caso de días hábiles, cupo de sacrificio especificándose el número de animales.

La empresa se reserva el derecho de no prestar servicio a aquellos usuarios que incumplan el plazo de solicitud, o bien no hagan uso del cupo solicitado en favor de aquellos que por dicho motivo no hayan podido acceder al servicio.