

Servicio de Sacrificio y Faenado de Bovinos

En el Servicio de Sacrificio y Faenado de Bovinos, se realiza un proceso ordenado sanitariamente por el que se obtienen carnes en las mejores condiciones para consumo humano. El faenado de bovinos exige la aplicación de normas técnicas y sanitarias entre las que se incluyen las relacionadas con el bienestar animal.

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 y se dispone de sistema de carga y descarga provisto de un suelo antideslizante.

A los animales no se les asusta, ni causa agitación, ni malestar y se tendrá cuidado de no derribarlos estando prohibido levantarlos por la cabeza, cuernos, orejas, patas, rabo o lana, de tal modo que cause dolor o sufrimiento. En caso necesario se les conduce a la zona de estabulación individualmente.

En el caso de los bovinos, se depositan en la zona de descarga habilitada para ello y protegida de la intemperie.

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

Identificación de los animales en Matadero General

En el caso de bovinos, los animales deberán estar identificados con dos crotales en cada oreja. En el caso de que se pierda uno, se debe llevar a cabo su expedición y dicho animal no puede ser sacrificado hasta su obtención. Por otro lado, si el animal viene identificado con un crotal puestos y se adjunta el otro crotal físicamente, el animal es aceptado para su sacrificio.

En el caso de que falte alguna documentación, los animales se recogen y se procede a su sacrificio manteniéndose la canal 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, o en el caso de los animales que no han sido destetados, 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.

Estabulación y reposo

Los bovinos son estabulados en los corrales destinados para ello y se separan

dependiendo de la especie, sexo, edad u origen. Los corrales están identificados con un número y una letra. En los corrales de estabulación los animales disponen de agua en todo momento. Se le suministra alimentos a aquellos que no hayan sido sacrificados dentro de las 12 horas siguientes a su llegada y posteriormente en cantidades moderadas y a intervalos adecuados no superiores a 12 horas. Se les proporciona cama que garantice un nivel de comodidad adecuado y el número de animales.

Los animales lactantes, tal y como se comentó anteriormente en la fase de recepción, entran el mismo día de su sacrificio. En el caso de que no puedan sacrificarse de forma inmediata tras ser recibidos, se mantienen aislados en las zonas habilitadas para ello y se sacrificarán lo antes posible dentro de las dos horas siguientes a su recepción.

Las hembras de producción láctea entran por la mañana, el mismo día de sacrificio, no pudiendo estar más de 12 horas en estabulación.

Los animales no se amarran por las astas o anillos de la nariz y las patas no se atan juntas. Cuando los animales deban ser atados, las cuerdas o correas utilizadas deben:

Ser resistentes para evitar roturas.

Permitir a los animales acostarse, comer y beber en caso de necesidad.

Estar diseñadas de manera que elimine cualquier peligro de estrangulación, lesión y permitan liberar de forma rápida a los animales.

Los corrales, incluyendo mangas, comederos y bebederos se mantienen limpios y preparados para su uso inmediato en el caso de los animales que precisen un cuidado específico durante su estabulación. Aquellos animales que durante el periodo de estabulación presenten suciedad, antes de proceder a la conducción para empezar con su sacrificio se limpian.

Conducción

La conducción de los animales se realiza respetando el bienestar animal. Para ello, en ningún caso se golpea a los animales o se les levanta asiéndolos por la cabeza, cuernos, oreja, patas o rabo de tal modo que se les cause dolor.

Los empujadores eléctricos solo se emplean con ganado vacuno adulto que se resiste a avanzar. Las descargas no duran más de 1 segundo y solo se aplican en los cuartos traseros y cuando el animal tenga espacio para avanzar. No se utilizan los aparatos de aturdimiento para obligar al animal a moverse.

El orden de conducción que se establece es el siguiente:

Menores de 12 meses.

De 12 a 30 meses.

De 30 a 72 meses.

Más de 72 meses.

Sujeción

Los animales se sujetan de forma que se evite todo dolor, sufrimiento, agitación, herida o contusiones. No se atan las patas ni se suspenden antes del aturdimiento o matanza.

Los bovinos y los sacrificados por el Rito Halal, entran en el box diseñado para tal fin con sujeción mecánica y se van aturdiendo respetando siempre el orden de conducción detallado anteriormente.

Aturdimiento

Se utiliza una pistola punzón accionada por cartucho de bala cautiva. Se coloca el extremo del cañón al cráneo del animal y se dispara. En ningún caso se disparará en la nuca al ganado vacuno.

Sacrificio ritual Halal: en el caso de bovinos que se sacrifiquen por el rito halal, los animales se sujetan el box con sujeción mecánica, se degolla y posteriormente se aturde con una pistola punzón. El operario musulmán es una persona reconocida por el resto de la comunidad islámica y capacitadas para esta labor.

Los animales, una vez aturridos son suspendidos por una cadena que el operario coloca en una extremidad posterior a nivel del metatarso.

Sangrado

El sangrado comienza inmediatamente después del aturdimiento y en la mayor brevedad posible. Se realiza cortando la piel con un cuchillo. Inmediatamente después se cambia de cuchillo para realizar el degüello, facilitando un sangrado rápido y completo.

Posteriormente se realiza una incisión longitudinal de la piel a nivel del esternón para facilitar el posterior desollado. Este mismo operario realiza la amputación de las extremidades anteriores a nivel del carpo.

Corte de extremidades

En esta fase, un operario se encarga, desde una plataforma, del corte de las extremidades posteriores, por debajo de la articulación tibio-tarsiana. Así mismo se realiza el desollado parcial del tercio posterior, transfiriendo al animal de las cadenas (o pateras) a los ganchos. En el caso de las hembras, se les quita la ubre.

Desollado y eliminación de ubres

Un operario, subido a una plataforma, se encarga de completar el desollado de la zona ventral del animal o faldeo. Otro corta los cuernos y posteriormente, entre dos operarios y mediante cuchillos, realizan el desollado de la zona lateral y completan el dorso. Para ello, amarran con unas cadenas la piel de las extremidades, fijando las cadenas a un rodillo y sujetan las extremidades, por medio de cadenas, a un poste anclado al suelo. Al hacer girar el rodillo, la piel se va desprendiendo, mientras los operarios, con cuchillos y con la ayuda de un elevador, facilitan el proceso. Uno de los operarios realiza una incisión alrededor del ano y coloca un latiguillo para evitar la salida del contenido intestinal.

Corte de cabeza

El mismo operario realiza el corte del esternón con una sierra mecánica y finaliza la incisión a cuchillo hacia la zona craneal, ligando el esófago para evitar salida de contenido esofágico. Las amígdalas en bovinos de todas las edades se extraen convenientemente con un cuchillo específico considerándose MER en Bovinos originarios de un Estado Miembro o un tercer país con un riesgo controlado o indeterminado de EEB.

Eviscerado

Con un cuchillo se realiza el corte longitudinal de la zona abdominal desde el ano hasta el esternón. Se retira el paquete intestinal y el estómago de forma manual y se deposita en una bandeja que por medio de una canaleta llega a la zona de vaciado y procesado ('tripería'). Los últimos cuatro metros del intestino delgado, el ciego y el mesenterio de los animales de todas las edades se consideran MER si son bovinos originarios de un Estado Miembro o un tercer país con un riesgo controlado o indeterminado de EEB.

En bovinos en la zona de tripería se realiza el vaciado y el lavado de la panza que se almacenan en refrigeración al ser destinados para consumo humano. A continuación, se lava en la lavadora con agua fría mediante un circuito continuo de agua para pasar posteriormente a su guisado. Finalmente se almacena en la cámara destinada para ello hasta su empaquetado para su distribución en los que se pasan a bolsas plásticas y se etiquetan.

Se extraen el hígado y las vísceras torácicas (corazón y pulmón) y se cuelgan de un gancho para su posterior inspección. Si estas vísceras son aptas para el consumo humano se procede al duchado con agua a presión para ser almacenadas en refrigeración al ser destinadas para consumo humano. Las vísceras torácicas van unidas a la lengua y se almacenan en la cámara para posteriormente proceder a su embolsado antes de la distribución.

Los riñones se despegan de su envoltura grasa y se extraen, dejándolos en una oquedad que se forma bajo el músculo subcutáneo abdominal para su posterior inspección. Entre el eviscerado y el duchado de la canal, se verifica que no existe contaminación fecal y en el caso de que se haya contaminado se recorta la zona afectada.

Esquinado, extracción de médula, canal medular y duchado

El operario, con una sierra mecánica realiza el corte longitudinal de la canal siguiendo la columna vertebral desde el sacro hasta las vértebras cervicales. Se extrae la médula y membranas con un cuchillo específico y marcado para esta fase. La médula y membranas extraídas son gestionadas como residuos (MER) en animales mayores de 12 meses.

Antes de proceder al duchado de la canal con agua a presión se vuelve a verificar que no existe contaminación fecal de la misma y si existe contaminación se recorta la parte afecta.

A los animales mayores de 30 meses, sólo en el caso de Bovinos originarios de estado Miembro o un tercer país con un riesgo controlado o indeterminado de EEB, al día siguiente del sacrificio se procede a la extracción de la columna vertebral (MER) dentro de la cámara de refrigeración. Para ello el operario utiliza un machete y sierra circular.

Pesado

Se realiza de la canal o de ambas semicanales juntas. El operario por medio de una

etiqueta que se pone en la zona torácica externa especifica el código del cliente al que pertenece y el peso que aparece en el visor de la báscula. Se etiquetan también las vísceras torácicas donde se especifica el número del cliente. Normalmente todas estas vísceras están suspendidas en un mismo gancho.

Almacenamiento en refrigeración

Una vez inspeccionada las canales tras el esquinado y duchado, si se considera apta, se introduce en las cámaras de refrigeración, donde permanecen hasta el momento de expedición. Si se considera decomiso, pasa a 'cámara de decomiso' hasta que son destruidas.

Las canales de bovinos sospechosas y separadas por el servicio veterinario oficial para su análisis de EEB, son almacenadas en la cámara consigna hasta una segunda inspección.

Si el resultado de la 2º inspección realizado por el servicio veterinario oficial es negativo se libera la canal para su distribución y en el caso de que el resultado sea positivo se procede a su decomiso y se gestiona como residuo de categoría 1.

El tiempo que las canales pasan en las cámaras es el siguiente:

Será mínimo de 24 horas en cámara o el tiempo suficiente que asegure que alcanza la temperatura adecuada (canales: 0 a 7°C; vísceras: 0 a 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. En porcino el marcado sanitario se realiza igualmente una vez que la canal está en la cámara de refrigeración.

Igualmente las canales de rito musulmán serán marcadas como las anteriores, además de aplicarles un sello especial que hace referencia al rito HALAL.

Expedición y transporte

Se extraen las medias canales y las canales de la cámara de refrigeración y se llevan por los raíles hasta el muelle de carga. Se introducen en los camiones, donde se colocan colgadas.

En Bovinos de < 12 meses la cabeza se embolsa para su distribución a petición del cliente y en pequeños rumiantes la cabeza en menores de 12 meses va unida a la canal.

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 $\leq 7^{\circ}\text{C}$. 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 Bovinos

Precio del sacrificio y faenado de vacuno: 0,18€ 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.