

## Servicio de Sacrificio y Faenado de Conejos

El Servicio de Sacrificio y Faenado de Conejos de Mataderos Insulares de Gran Canaria está orientado fundamentalmente a la producción de carne de esta especie siguiendo técnicas y procesos sanitarios tal y como marcan los reglamentos, sin olvidar proporcionar a los animales las mejores condiciones de bienestar.

### 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 los conejos, 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

Las partidas de conejos 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

Los conejos se mantienen en sus jaulas y se les administra alimentos a aquellos que no hayan sido sacrificados 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 los conejos se realiza respetando el bienestar animal. Para ello, en ningún caso se les golpea o se los levanta de tal modo que se les cause dolor. No se utilizan los aparatos de aturdimiento para obligar a los conejos a moverse.

### Aturdimiento

El animal se saca de la jaula y se aturde inmediatamente mediante electronarcosis, mediante inmersión en agua electrificada. Los animales, una vez aturcidos, 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. En los conejos, se realiza una incisión en el paquete vascular de la zona del cuello.

### Corte de extremidades

Tras el sangrado, un operario realiza un corte en la parte trasera de la base de las orejas y tira de la piel de la cabeza; con unas tenazas se cortan las extremidades (excepto por la que está colgado) a nivel del metacarpo y metatarso.

### Desollado

Se realiza el desollado manual mediante tracción de la piel del animal.

### Eviscerado

Se realiza una incisión transversal de tarso a tarso y se despegan la piel en tubo. Todas las vísceras, excepto hígado y riñones si son aptos para el consumo humano, se extraen de la canal y se dejan caer a la bandeja, desde la que son arrastradas hacia el contenedor de desechos. Posteriormente se realiza un duchado de las canales. En el caso del hígado, se extrae de forma manual antes de proceder al empaquetado de las canales y se embolsa por separado.

Entre el eviscerado y el duchado de la canal de conejos 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 la cámara colgadas de una cadena que va transitando lentamente

por el interior, de manera que cada canal permanece en el interior de esta cámara para su enfriado.

### Empaquetado

Cuando las canales salen de la cámara de oreo se introduce en una cesta provista de una lámina plástica y clasificándolas por tamaño. La unidad de retirada por parte del mayorista es la cesta. Los hígados se extraen de la canal antes del empaquetado y se embolsan individualmente.

### 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

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 de  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ . 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 Conejos

Precio del sacrificio y faenado de conejos: 0,362€ 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.