

Sacrificio y Faenado de Ovinos

El proceso de sacrificio y faenado de ovinos tiene como objetivo la obtención de carne en las mejores condiciones para el consumo humano. El faenamiento que se desarrolla en la planta de Mataderos Insulares de Gran Canaria sigue unas estrictas normas técnicas y sanitarias al tiempo que se respetan las especificaciones que garantizan 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.

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 ovino, los animales menores de 12 meses pueden venir identificados mediante un crotal tipo rectangular con un número colectivo (número completo del registro de la granja) y en animales mayores de 12 meses identificación mediante crotal tipo campana individual en la oreja derecha y en la otra oreja deberá llevar un crotal electrónico (microchip) o bolo.

Por otro lado, si el animal viene identificado con un crotal puesto 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 ovinos 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 para las distintas especies 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 los cuernos, las astas 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, rabo o lana, de tal modo que se les cause dolor.

No se utilizan los aparatos de aturdimiento para obligar al animal a moverse.

El orden de conducción que se establece es el siguiente:

Lactantes.

Lactantes < 12 meses

Ovinos > 12 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. Las

ovejas se introducen en un pequeño corral, en la zona de aturdimiento.

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. Cuando se trate de ovinos cuyos cuernos impidan el disparo frontal, el disparo se efectuará inmediatamente detrás de la base de los cuernos.

En corderos, menores de 1 año, se utilizan unas pinzas eléctricas pequeñas.

Sacrificio ritual Halal: en pequeños rumiantes, se sacrifican en el matadero principal y primero se aturde al animal de forma inmediata con unas pinzas eléctricas, teniendo en cuenta que en pequeños rumiantes mayores de un año se utilizará las pinzas eléctricas grandes y posteriormente se degolla. 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 a la mayor brevedad posible. En los ovinos, se procede al degüello, facilitando un sangrado rápido y completo y se cortan las cabezas de los animales de más de 12 meses con un cuchillo específico.

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.

Las amígdalas y cabezas de los animales de más de 12 meses son tratadas como residuos MER. En animales menores de 12 meses la cabeza queda unida a la canal para su distribución.

Desollado y eliminación de ubres

En ovinos, ambas fases se realizan a la vez (corte de extremidades y desollado). Varios operarios, en cadena, se encargan tras la transferencia a los ganchos, de los cortes de las extremidades a nivel del tarso y del carpo. Asimismo, realizan un desollado manual con ayuda de cuchillos y mediante tracción de la piel del animal. En adultos el desollado se realiza, al igual que en el ganado vacuno, con la ayuda de cadenas y un rodillo. A las hembras se les quita la ubre.

Corte de cabeza

En ovinos, el corte de cabeza en animales mayores de 12 meses se realiza tras el sangrado (fase detallada anteriormente) considerándose MER definitivo (cráneo, incluido el cerebro y los ojos y amígdalas). En animales > de 12 meses o en cuya encía haya hecho erupción un incisivo. En animales menores de 12 meses, se queda en la canal para

su distribución.

Eviscerado

Con un cuchillo se realiza el corte longitudinal de la zona abdominal desde el ano hasta el esternón en bovino y hasta la entrada del cuello. 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'). El bazo e ileón de todas las edades son gestionados como residuos MER.

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

En el caso de los animales mayores de 12 meses tras el eviscerado, 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 espinal y se gestiona como residuo MER. Posteriormente se realiza el duchado con agua a presión.

Pesado

Se realiza de cada animal. El operario etiqueta la canal el código del cliente al que pertenecen, y el peso que aparece en el visor de la báscula. El animal se etiqueta en la pata trasera.

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.

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 animales 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 Ovinos

Precio del sacrificio y faenado de ovino mayor: 4,97€ por cabeza.

Precio del sacrificio y faenado de ovino menor: 2,48€ por cabeza.

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.