

## Servicio de Sacrificio y Faenado de Porcino

El Servicio de Sacrificio y Faenado de Porcino orienta su trabajo a la obtención de carne en las mejores condiciones para el consumo humano, siempre, siguiendo normas técnicas y sanitarias aunque sin olvidar 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 porcinos, se les deposita 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

Los animales deben estar convenientemente identificados y con la documentación en regla. 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 porcinos 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 las patas y no se atan juntos. 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, bebederos y restrainer de porcino, 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. En el caso de porcinos, en sus corrales existen unas duchas ya que deben ser siempre duchados antes de la conducción debido al método de aturdimiento empleado y que se comentará posteriormente.

## 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, oreja, patas o rabo, de tal modo que se les cause dolor.

Los empujadores eléctricos solo se emplean con ganado 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:

Lactantes.

Adultos-cebos.

Madres/Verracos

## 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.

En el caso de machos adultos, el animal queda inmovilizado cuando cae a la cinta de conducción ('restrainer'). Las hembras madres quedan sujetas al entrar en el pequeño recinto donde se les aturde.

### Aturdimiento

Se utilizan unas pinzas eléctricas (electrochoque), siendo el tipo de aturdimiento cabeza-tronco, donde la descarga eléctrica se realiza primero en la cabeza y luego en el corazón. Previamente, como se ha comentado, se ha llevado a cabo el duchado de los animales.

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 una punción a la altura por encima del esternón que corta las carótidas.

### Escaldado

Una vez terminado el desangrado, los animales son introducidos mediante una noria en la cuba de escalde con agua caliente. Posteriormente, un brazo mecánico los traslada a la zona contigua, donde se realiza la siguiente fase (depilado).

### Depilado

Tras el escaldado, el animal se somete a la acción de unas tiras de plástico duro en rotación y cepillos que provocan el arrancamiento del pelo. Posteriormente pasa a una mesa de trabajo donde un operario se encarga de suspenderlo de ambas extremidades posteriores por los tendones, tras haber realizado una incisión a nivel de la zona plantar del tarso.

### Flagelado y chamuscado

Esta fase incluye el paso por tres máquinas: flageladora en seco (de dos ejes), chamuscadora y flageladora en húmedo (de tres ejes). Siguiendo el recorrido por el que va suspendido el animal, pasa por la flageladora, que se encarga de apurar el depilado mediante golpeteo repetido con unas estructuras de goma que arrancan los restos de pelo que puedan quedar. A la vez, actúa como estimulante de los folículos, lo que mejorará el chamuscado.

Posteriormente el animal llega a una máquina que al detectar su presencia en el interior, libera gas propano a través de unos quemadores que provocan combustión, generando llamas que producen el chamuscado de la superficie epidérmica, eliminando restos pilosos que puedan haber quedado.

Finalmente entra en otra máquina que, mediante una nueva flagelación, esta vez con chorros de agua, eliminan los restos que puedan quedar.

### Eviscerado

Con un cuchillo se realiza el corte longitudinal de la zona abdominal desde el ano hasta el esternón. Un operario de forma manual retira el paquete intestinal y el estómago y se deposita en una bandeja que por medio de una canaleta llega a la zona de procesado ('tripería') para gestionarse como residuo de categoría 3.

Se extraen el hígado y el corazón 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 quedan en el canal.

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 sinfín, realiza el corte longitudinal siguiendo la columna vertebral desde el sacro hasta las vértebras cervicales. Otro operario se encarga de realizar los cortes necesarios para que la cabeza quede unida a una de las medias canales. Posteriormente otro operario realiza el duchado de ambas medias canales mediante agua a presión.

Pesado

Se realiza de ambas semicanales juntas. El operario etiqueta en la zona torácica externa el código del cliente al que pertenece y el peso que aparece en el visor de la báscula. Las vísceras van marcadas con el número del cliente y el número de identificación de éstas.

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). En porcinos, una vez que la canal está en la cámara se procede a la extracción de las amígdalas. Para ello el operario utiliza un cuchillo.

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.

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. Si el cliente no quiere la cabeza, este mismo la corta justo antes de cargarlo en el vehículo. Dichas cabezas se desechan.

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. 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 Porcinos

Precio del sacrificio y faenado de cerdos: 0,14€ por kg. sacrificado.

Precio del sacrificio y faenado de lechones: 3,55€ 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.