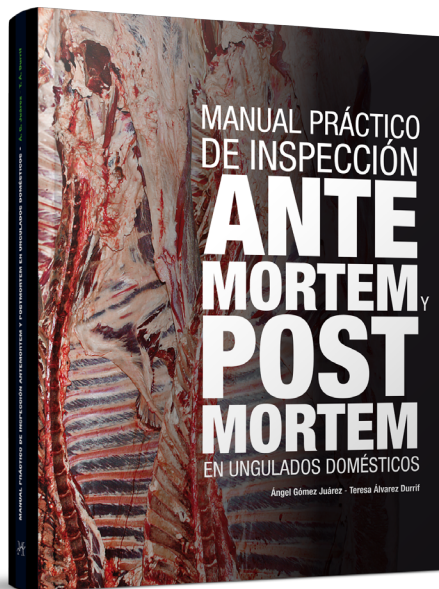




Manual práctico de inspección ante mortem y post mortem en ungulados domésticos

Autor: Ángel Gómez Juárez - Teresa Álvarez Durrif

Formato: 22 x 28 cm

Páginas: 168

Figuras: 87 figuras

Encuadernación: tapa dura

ISBN: 978-84-96344-51-8



Frase del autor

“Su finalidad es dar una visión global y práctica de todo el proceso de inspección de los animales en vivo y, posteriormente, durante la obtención de la carne.”

A. G. Juárez

12 **PRIMERA PARTE** • **Ante mortem**

Objetivo 1. Funciones del veterinario oficial

La inspección ante mortem es la que se realiza antes de que el animal sea sacrificado. Su finalidad es detectar cualquier anomalía que pueda afectar a la salud del animal, así como a la calidad de la carne que se obtendrá. El veterinario oficial debe realizar esta inspección en todos los animales que se destinan a la alimentación humana.

Funciones del veterinario oficial:

- Inspeccionar el estado general del animal.
- Inspeccionar el estado de la piel, la temperatura y el estado nutricional.
- Inspeccionar el estado de la boca, la faringe y el esófago.
- Inspeccionar el estado de los ojos, las orejas y el sistema respiratorio.
- Inspeccionar el estado de los órganos internos.
- Inspeccionar el estado de la leche en las vacas.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la piel.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la carne.

Responsabilidades del veterinario oficial:

- Inspeccionar el estado general del animal.
- Inspeccionar el estado de la piel, la temperatura y el estado nutricional.
- Inspeccionar el estado de la boca, la faringe y el esófago.
- Inspeccionar el estado de los ojos, las orejas y el sistema respiratorio.
- Inspeccionar el estado de los órganos internos.
- Inspeccionar el estado de la leche en las vacas.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la piel.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la carne.

Condiciones de inspección:

- El animal debe estar vivo.
- El animal debe estar limpio.
- El animal debe estar sano.
- El animal debe estar bien alimentado.
- El animal debe estar bien cuidado.
- El animal debe estar bien tratado.
- El animal debe estar bien educado.
- El animal debe estar bien entrenado.
- El animal debe estar bien socializado.
- El animal debe estar bien adaptado.
- El animal debe estar bien acostumbrado.
- El animal debe estar bien preparado.
- El animal debe estar bien dispuesto.
- El animal debe estar bien dispuesto.
- El animal debe estar bien dispuesto.

13 **SEGUNDA PARTE** • **Post mortem**

Objetivo 2. Esquema de los controles oficiales en matadero

El matadero es el punto de la cadena alimentaria donde el inspector veterinario recibe los datos de la producción primaria, controla el cumplimiento de las normas de bienestar animal, inspecciona al animal vivo y posteriormente su carne y el proceso de obtención de esta.

Funciones del veterinario oficial:

- Inspeccionar el estado general del animal.
- Inspeccionar el estado de la piel, la temperatura y el estado nutricional.
- Inspeccionar el estado de la boca, la faringe y el esófago.
- Inspeccionar el estado de los ojos, las orejas y el sistema respiratorio.
- Inspeccionar el estado de los órganos internos.
- Inspeccionar el estado de la leche en las vacas.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la piel.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la carne.

Responsabilidades del veterinario oficial:

- Inspeccionar el estado general del animal.
- Inspeccionar el estado de la piel, la temperatura y el estado nutricional.
- Inspeccionar el estado de la boca, la faringe y el esófago.
- Inspeccionar el estado de los ojos, las orejas y el sistema respiratorio.
- Inspeccionar el estado de los órganos internos.
- Inspeccionar el estado de la leche en las vacas.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la piel.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la carne.

Condiciones de inspección:

- El animal debe estar vivo.
- El animal debe estar limpio.
- El animal debe estar sano.
- El animal debe estar bien alimentado.
- El animal debe estar bien cuidado.
- El animal debe estar bien tratado.
- El animal debe estar bien educado.
- El animal debe estar bien entrenado.
- El animal debe estar bien socializado.
- El animal debe estar bien adaptado.
- El animal debe estar bien acostumbrado.
- El animal debe estar bien preparado.
- El animal debe estar bien dispuesto.
- El animal debe estar bien dispuesto.
- El animal debe estar bien dispuesto.

12 **PRIMERA PARTE** • **Ante mortem**

Responsabilidad del operador alimentario del matadero respecto a la inspección ante mortem

El responsable de los distintos control de la inspección ante mortem es el operador alimentario. Este debe garantizar que el animal sea sacrificado de forma correcta y que la carne sea obtenida de forma correcta.

Funciones del operador alimentario:

- Inspeccionar el estado general del animal.
- Inspeccionar el estado de la piel, la temperatura y el estado nutricional.
- Inspeccionar el estado de la boca, la faringe y el esófago.
- Inspeccionar el estado de los ojos, las orejas y el sistema respiratorio.
- Inspeccionar el estado de los órganos internos.
- Inspeccionar el estado de la leche en las vacas.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la piel.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la carne.

Responsabilidades del operador alimentario:

- Inspeccionar el estado general del animal.
- Inspeccionar el estado de la piel, la temperatura y el estado nutricional.
- Inspeccionar el estado de la boca, la faringe y el esófago.
- Inspeccionar el estado de los ojos, las orejas y el sistema respiratorio.
- Inspeccionar el estado de los órganos internos.
- Inspeccionar el estado de la leche en las vacas.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la piel.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la carne.

Condiciones de inspección:

- El animal debe estar vivo.
- El animal debe estar limpio.
- El animal debe estar sano.
- El animal debe estar bien alimentado.
- El animal debe estar bien cuidado.
- El animal debe estar bien tratado.
- El animal debe estar bien educado.
- El animal debe estar bien entrenado.
- El animal debe estar bien socializado.
- El animal debe estar bien adaptado.
- El animal debe estar bien acostumbrado.
- El animal debe estar bien preparado.
- El animal debe estar bien dispuesto.
- El animal debe estar bien dispuesto.
- El animal debe estar bien dispuesto.

13 **SEGUNDA PARTE** • **Post mortem**

Finalidad de la inspección ante mortem

La finalidad de la inspección ante mortem es detectar cualquier anomalía que pueda afectar a la salud del animal, así como a la calidad de la carne que se obtendrá. El veterinario oficial debe realizar esta inspección en todos los animales que se destinan a la alimentación humana.

Funciones del veterinario oficial:

- Inspeccionar el estado general del animal.
- Inspeccionar el estado de la piel, la temperatura y el estado nutricional.
- Inspeccionar el estado de la boca, la faringe y el esófago.
- Inspeccionar el estado de los ojos, las orejas y el sistema respiratorio.
- Inspeccionar el estado de los órganos internos.
- Inspeccionar el estado de la leche en las vacas.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la piel.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la carne.

Responsabilidades del veterinario oficial:

- Inspeccionar el estado general del animal.
- Inspeccionar el estado de la piel, la temperatura y el estado nutricional.
- Inspeccionar el estado de la boca, la faringe y el esófago.
- Inspeccionar el estado de los ojos, las orejas y el sistema respiratorio.
- Inspeccionar el estado de los órganos internos.
- Inspeccionar el estado de la leche en las vacas.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la piel.
- Inspeccionar el estado de la carne.
- Inspeccionar el estado de la carne.

Condiciones de inspección:

- El animal debe estar vivo.
- El animal debe estar limpio.
- El animal debe estar sano.
- El animal debe estar bien alimentado.
- El animal debe estar bien cuidado.
- El animal debe estar bien tratado.
- El animal debe estar bien educado.
- El animal debe estar bien entrenado.
- El animal debe estar bien socializado.
- El animal debe estar bien adaptado.
- El animal debe estar bien acostumbrado.
- El animal debe estar bien preparado.
- El animal debe estar bien dispuesto.
- El animal debe estar bien dispuesto.
- El animal debe estar bien dispuesto.

El matadero es el punto de la cadena alimentaria donde el inspector veterinario recibe los datos de la producción primaria, controla el cumplimiento de las normas de bienestar animal, inspecciona al animal vivo y posteriormente su carne y el proceso de obtención de esta.

En el transcurso de la inspección se toman decisiones que afectan a los animales vivos y a sus carnes, con la emisión de dictámenes, la toma de muestras oficiales para la investigación de residuos y encefalopatías, la supervisión de la higiene del sacrificio, el control regular de la higiene y la correcta eliminación de subproductos para que no lleguen a la cadena alimentaria. Todas estas tareas se ejecutan durante los procesos de inspección ante mortem y post mortem.

Debemos pues, ver la inspección en mataderos desde un punto de vista más amplio que la mera identificación de síntomas de enfermedad en los animales vivos o lesiones identificables con determinadas patologías en las canales.

El libro se presenta con una exposición lineal desde la entrada de los animales en las instalaciones del matadero hasta su salida transformados ya en carne, haciendo referencia a las normas legales y reglas de la profesión veterinaria que intervienen en cada fase de la inspección. De esta manera el lector puede tener una imagen secuencial de los controles realizados en el matadero.

→ **Índice**

1. Primera parte. Ante mortem. 1. Funciones del veterinario oficial de matadero. Riesgos biológicos en mataderos. 2. Esquema de los controles oficiales en matadero. 3. Inspección ante mortem en ungulados domésticos. Definición. Responsabilidad del operador alimentario del matadero respecto a la inspección ante mortem. Objetivos de la inspección ante mortem. 4. Controles efectuados en la inspección ante mortem. Bienestar animal en transporte y descarga. Bienestar animal en conducción y establecimiento. Documentación e identificación. Estado de limpieza de los animales. Estado sanitario. Dictámenes en la inspección ante mortem. Bienestar animal en aturdimiento/sacrificio. Actuación del veterinario una vez realizada la inspección. Ante mortem. 2. Segunda parte. Post mortem 5. Inspección post mortem en ungulados domésticos. Definición. Realización de la inspección post mortem. Flexibilidad en la inspección post mortem. Objetivos de la inspección post mortem. Condiciones de iluminación de los puntos de inspección y de los puestos de trabajo en mataderos 6. Controles efectuados en la inspección post mortem. Higiene del sacrificio. Inspección de canales y vísceras. Análisis para la investigación de triquinas (porcino, equino). Supervisión del marcado sanitario. Diferencia entre marcado sanitario y marca de identificación. Toma oficial de muestras. Toma de muestras del plan nacional de investigación de residuos (PNIR). Toma de muestras de encefalopatías espongiformes transmisibles. Toma de muestras para la confirmación de una enfermedad. Limpieza y desinfección de instalaciones tras la sospecha/confirmación de una enfermedad. Supervisión de la toma de muestras por el operador alimentario para el cumplimiento de los criterios microbiológicos en carnes frescas. Actuación del veterinario una vez realizada la inspección post mortem. Actuación ante peligros específicos. Anexo a. La toma de muestras de pnir. Anexo b. Detección triquina por método triquinoscópico. 7. Bases legales de la actuación del veterinario oficial. Ley 14/1986, de 25 de abril, general de sanidad. Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Ley 33/2011, de 4 de octubre, general de salud pública. Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal. Real decreto 1945/1983, de 22 de junio de 1983, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y la producción agroalimentaria.