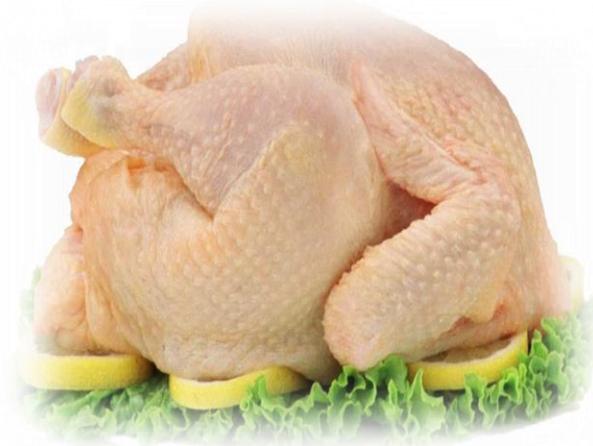




UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE AGRONOMIA
CÁTEDRA DE FUNDAMENTOS DE PRODUCCIÓN ANIMAL II
MATERIA: SALUD PÚBLICA



HIGIENE DE LA CARNE



M.V. D'Endel D'Enjoy

HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN DE CARNE

OBJETIVO ESPECÍFICO:

Aplicar las medidas higiénicas pertinentes en las primeras fases de producción, sacrificio, preparación e inspección de carne y subproductos.

TRAZABILIDAD

Poder garantizar la inocuidad de la carne implica el control de toda la cadena alimentaria, de la granja de origen a la manipulación y almacenamiento de carne y productos derivados hasta el momento de su consumo, pasando por la inspección antes y después de la matanza.

TRAZABILIDAD



FINCA



TRANSPORTE DE BOVINOS



EVALUACIÓN ANTEMORTEN



FRIGORIFICOS



TRANSPORTE DE BCARNE



EVALUACIÓN POSTMORTEN

TRAZABILIDAD

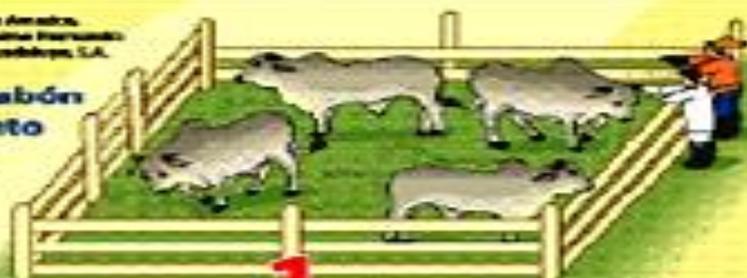


**Sígale
el rastro
a la carne**

* Este Infografía fue elaborada con la colaboración de Ignacio Amador, subdirector de Tecnología de Carne y Bovina para la Industria, y Jaime Fernández Zapata, director de operaciones del seminario del Legado de Guadalupe, S.A.

Datos originados en cada eslabón de la cadena de abastecimiento

Con la trazabilidad, toda la información generada en cada paso del abastecimiento de la res, para su uso final, podrá ser rastreado por cualquier eslabón de la cadena que así lo requiera, incluyendo al eslabón final al consumidor.



1

PRODUCTOR

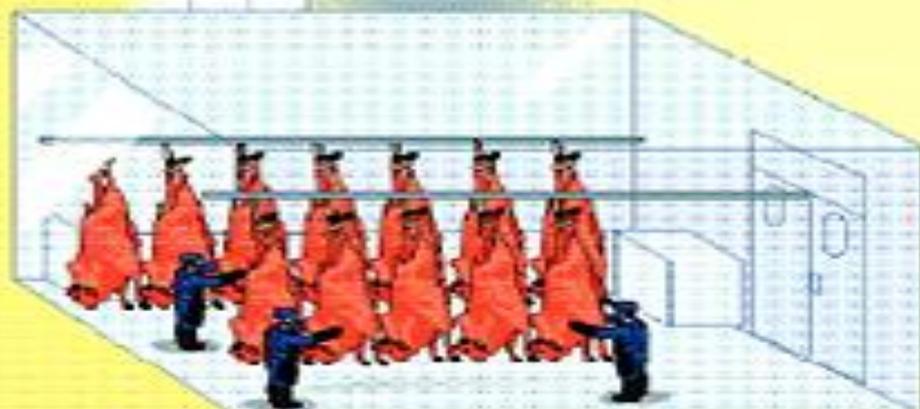
- Información individual de la res(es): nombre, fecha de nacimiento, identificación de collar y de oreja
- Ubicación geográfica
- Eventos clínicos particulares durante la crianza
- Alimentación
- Tratamientos aplicados (en todas las fases)
- Sistema de abastecimiento
- Forma de comercialización (venta directa en Puntos de venta locales)



2

TRANSPORTADOR

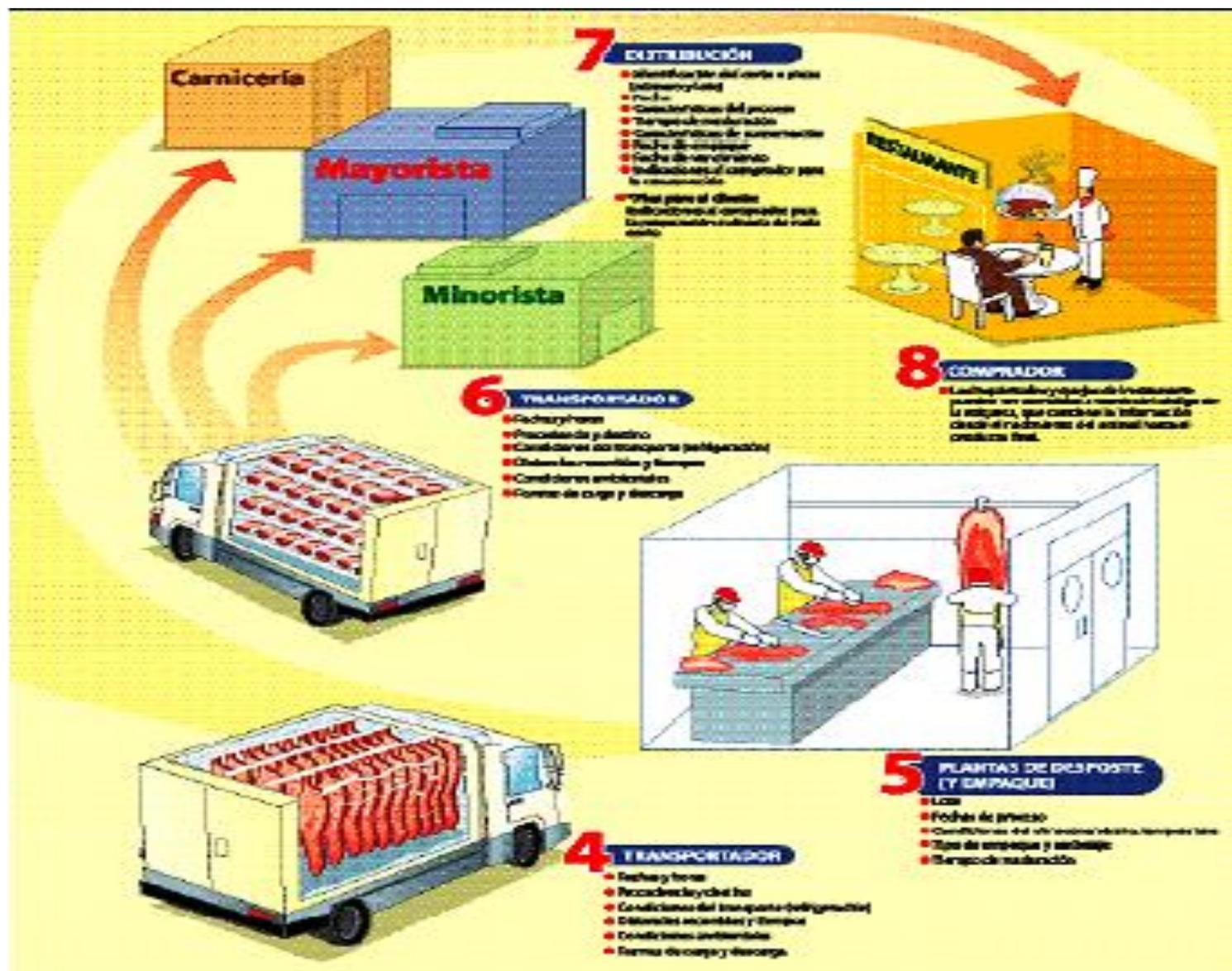
- Fecha y hora
- Procedencia y destino
- Condiciones del transporte (disponibilidad de los animales)
- Condiciones ambientales y físicas
- Condiciones ambientales
- Formato de carga y descarga



3

PLANTAS DE BENEFICIO (INDUSTRIAS)

- Fecha y hora de ingreso al plant, identificación y origen
- Clases (calidad)
- Características del animal
- Datos de la refrigeración de carnes



MUY IMPORTANTE



Transporte



Recepción



Almacenamiento



Manipulación



Exposición y
venta

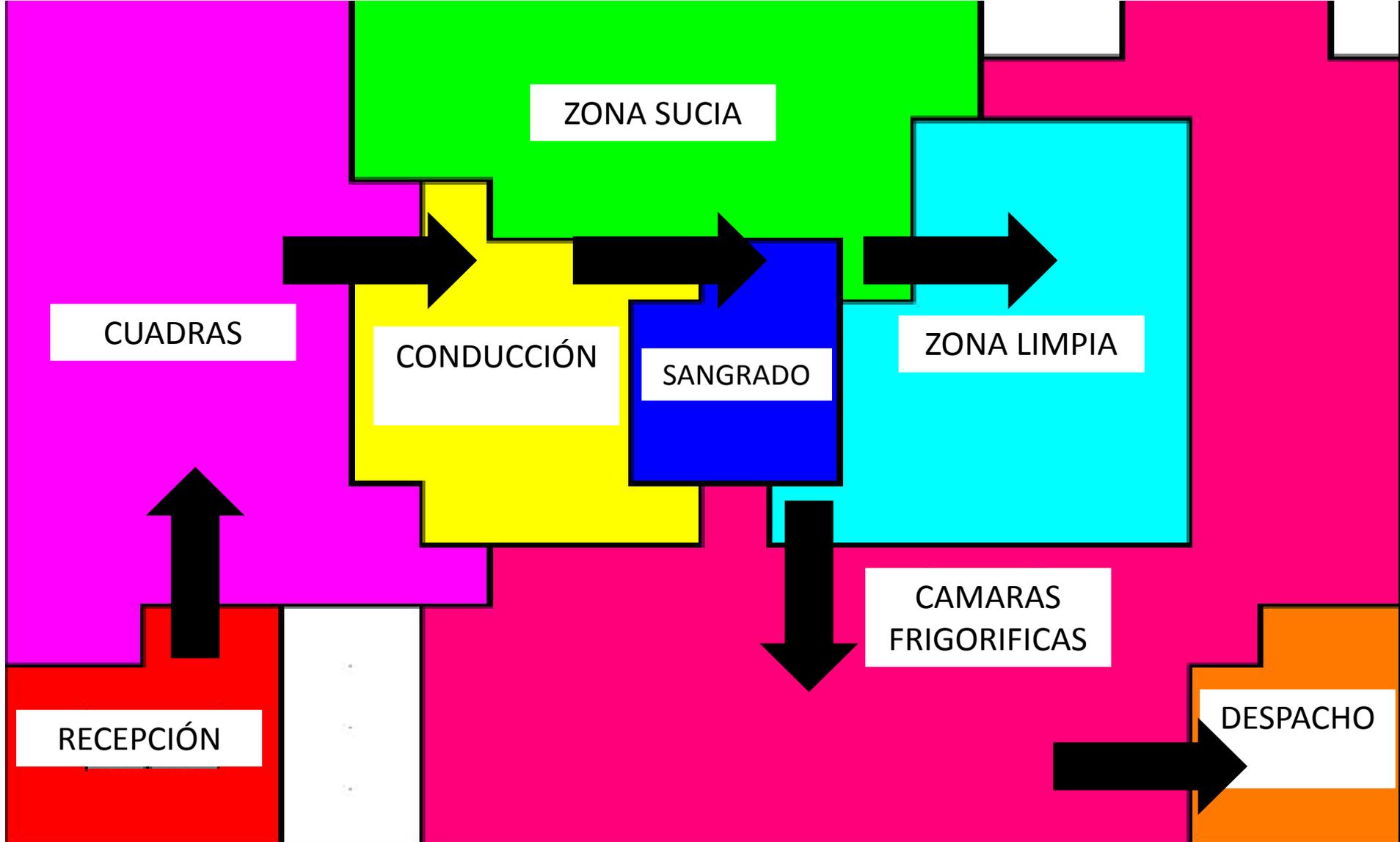
Mantener Cadena de Frío

Congelados: -18°C

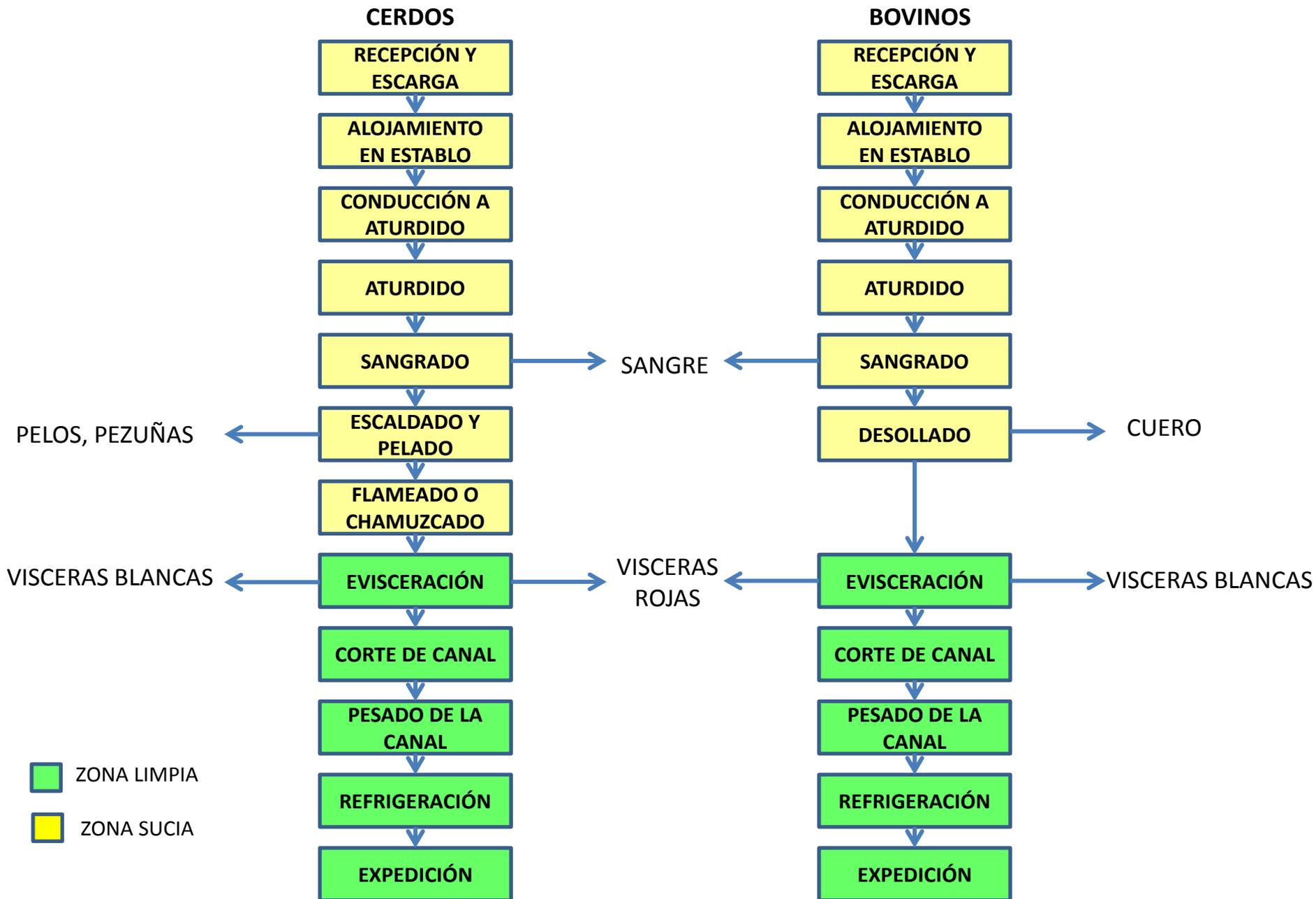
Refrigerados: de 0 a 5°C



ORGANIZACIÓN DE MATADEROS



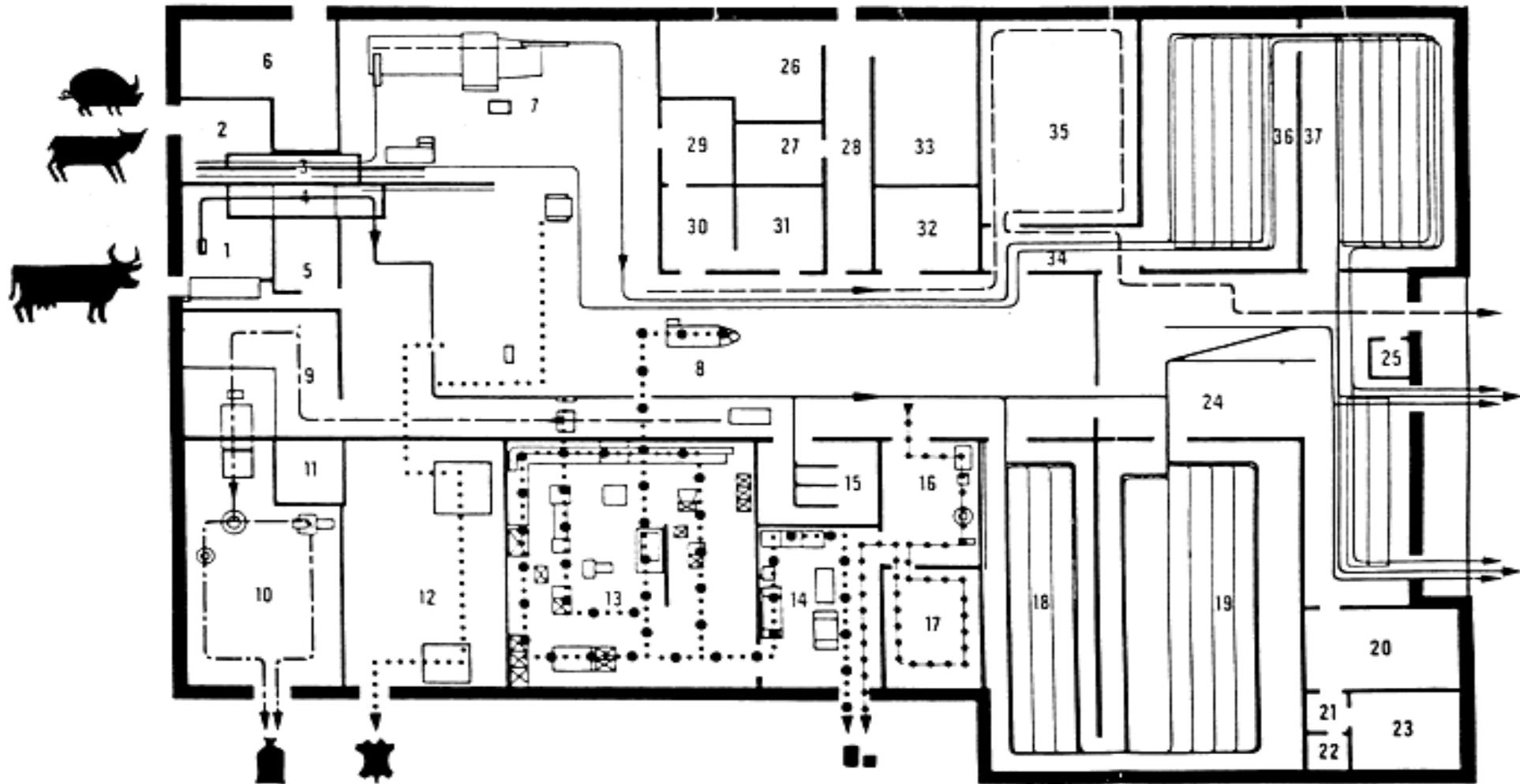
ORGANIZACIÓN DE MATADEROS



ORGANIZACIÓN DE MATADEROS



ORGANIZACIÓN DE MATADEROS



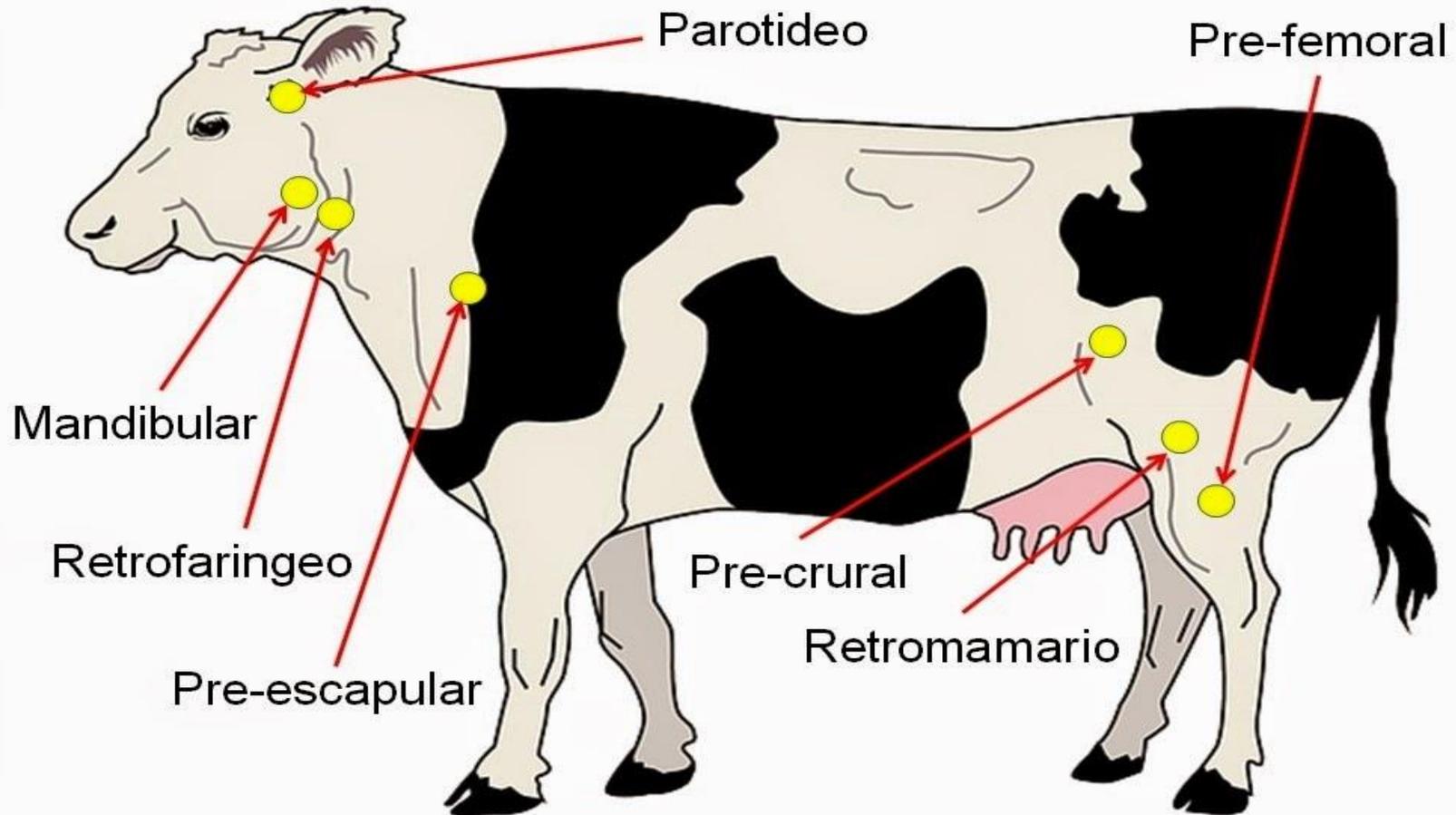
- Despojos
- - - Material decomisado
- Sebo
- Mondonguería
- Pielés y cueros

Inspección Ante-mortem Post-mortem



Inspección Ante-mortem

Ubicación de los Ganglios Linfáticos Superficiales



Inspección Ante-mortem



Inflamación del nódulo linfático supra orbitario



Inflamación del nódulo linfático pre escapular

Inspección Ante-mortem

TEMPERATURA

Espece	Normal	Punto crítico
Caballo	38 °C	38.8 °C
Vaca	38.5 °C	39.4 °C
Cerdo	38.8 °C	39.7 °C
Oveja	39.2 °C	40.0 °C

Inspección Ante-mortem



DECOMISO PARCIAL

LESIONES DURANTE EL
TRANSPORTE



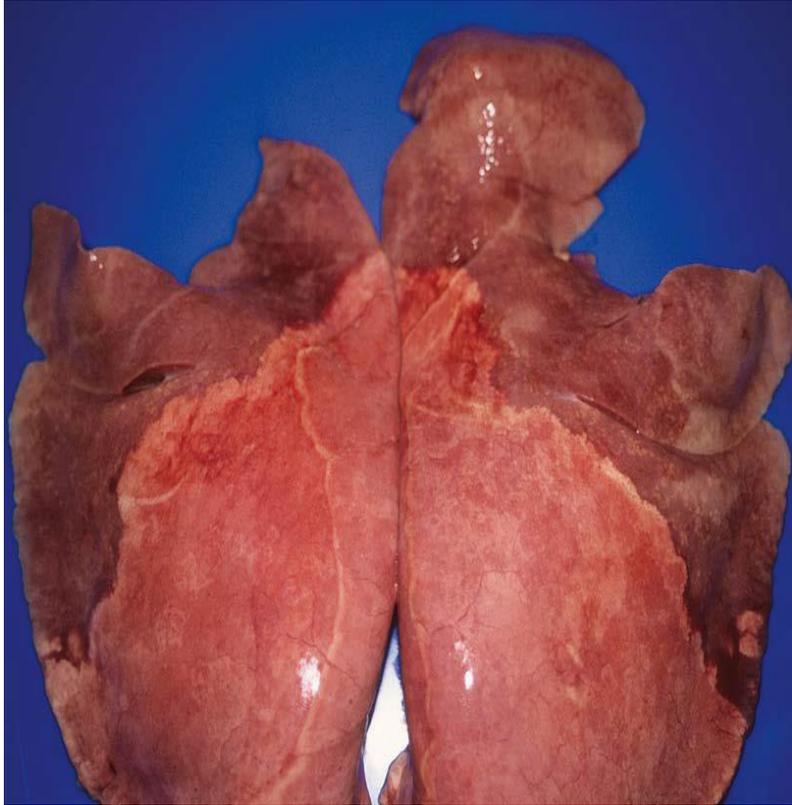
Inspección Ante-mortem



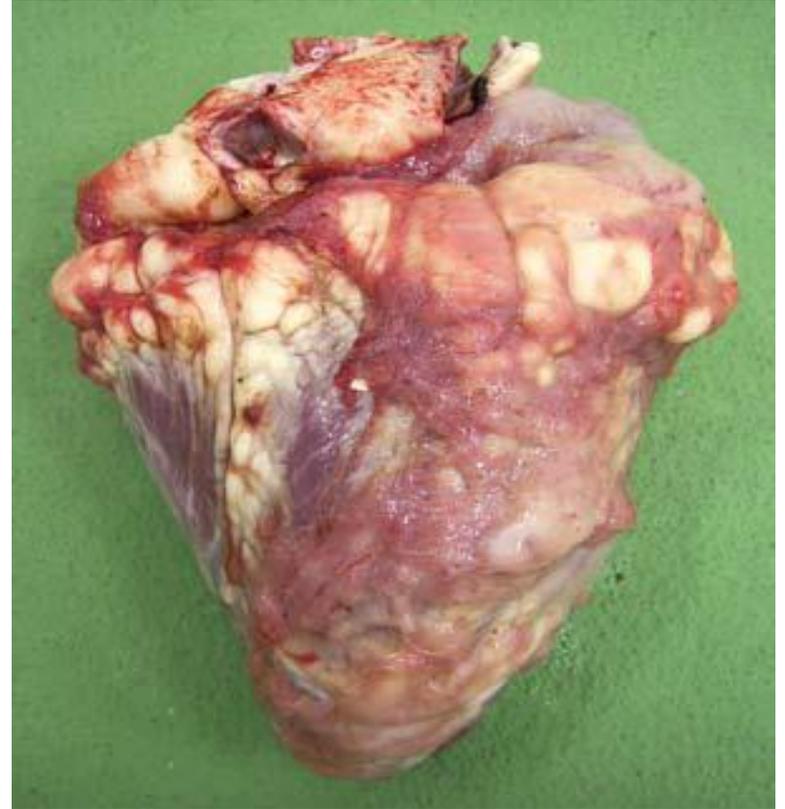
DECOMISO PARCIAL

LESIONES DURANTE EL
PROCESO DE PRODUCCIÓN

Inspección Post-mortem



LESIONES DURANTE EN
ÓRGANOS



DECOMISO PARCIAL

Inspección Post-mortem



DECOMISO PARCIAL

LESIONES DURANTE EN
ÓRGANOS

Inspección Post-mortem

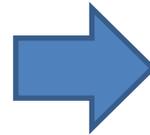


DECOMISO PARCIAL

LESIONES DURANTE EN
ÓRGANOS

Legislación Sanitaria para el Transporte de Animales

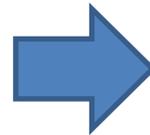
GÍA DE MOVILIZACIÓN



CERTIFICADO DE VACUNACIÓN
EMITIDO POR EL VETERINARIO +
AVAL SANITARIO



INSPECCIÓN VETERINARIA



Médico Veterinario Oficial
calificado para hacer
inspección de animales vivos y
post- mortem + clasificación de
carne.

SEGÚN LA LEY DE SALUD AGRÍCOLA INTEGRAL

Autorización sanitaria para la movilización de animales, vegetales, productos y subproductos de ambos orígenes

Artículo 36

El Ejecutivo Nacional, a través de sus órganos y entes competentes, regular y emitir las autorizaciones sanitarias para la **movilización de animales y vegetales, productos y subproductos de ambos orígenes**, a los fines de:

1. Minimizar el riesgo de propagación de agentes etiológicos de las enfermedades y plagas.
2. Apoyar los programas zoonosarios y fitosanitarios, de epidemiología y vigilancia fitosanitaria.
3. Coadyuvar el fomento de la producción, la productividad, la soberanía alimentaria, la salud agrícola integral y la calidad de los alimentos.
4. Apoyar la creación de áreas libres de enfermedades y plagas.
5. Complementar las medidas para impedir las movilizaciones ilegales de productos y subproductos de origen animal y vegetal.
6. Respaldar la información relativa a la propiedad de los animales y vegetales, productos y subproductos de ambos orígenes.
7. Promover el intercambio en las cadenas agro productivas.

Código de prácticas de Higiene para Mataderos Industriales, Mataderos Frigoríficos y Salas de Matanza Municipales o Privadas.

Norma COVENIM 794-86

Zonas equipadas adecuadamente para garantizar las condiciones higienico-sanitarias de la carne y sub-productos.

Local o locales refrigerados para la conservación de la carne y sub-productos.

Los locales donde se desposte y corte la carne, deberán ser zonas separadas adecuadamente y climatizadas , para garantizar las condiciones higienico-sanitarias

Norma COVENIM 2071 y 2072-1983

No faenar ningún ganado si no está el Médico Veterinario Inspector

Seleccionar solo aquellos animales que están debidamente descansados (tiempo no menor a 6 horas)

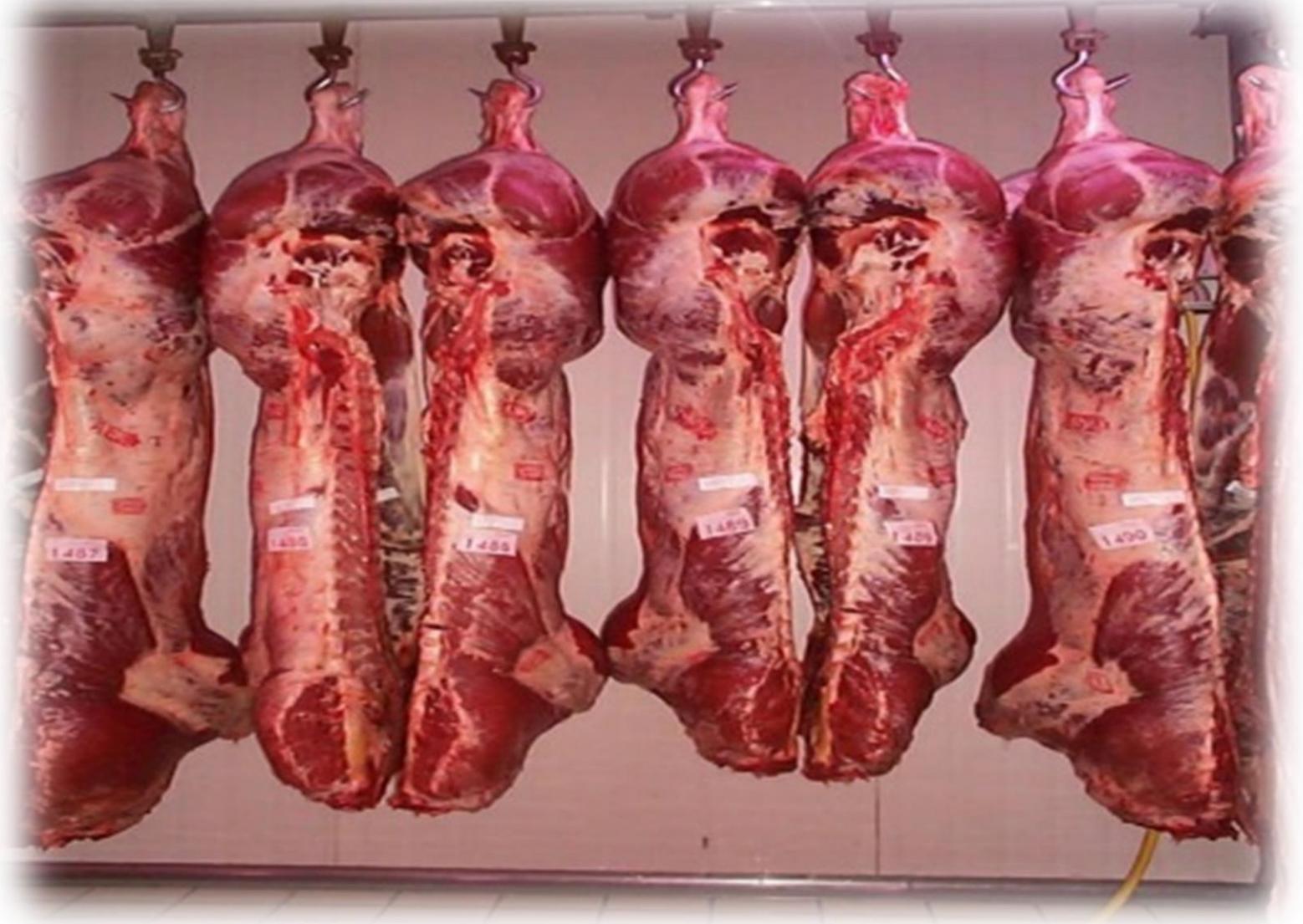
Aislar, para un examen detallado aquellos animales enfermos o sospechosos.

Impedir el faenado de aquellos animales que sufran enfermedades infectocontagiosas

Comprobar lesiones patológicas que en el examen ante-mortem quedaron en condición de sospecha

Autorizar al consumo humano partes del vacuno que en la inspección post-mortem resulten aptas.

Políticas Sanitarias



Análisis de peligros y puntos críticos de control

Se trata de un sistema “auditable” de orientación preventiva, basado sobre el concepto del análisis de peligro o de riesgo a través de todas las etapas de la cadena alimentaria.

Entre los pasos que siguen, es de suma importancia elaborar el diagrama de flujo sobre el que se desarrollará el plan HACCP, que consta de los “7 principios”

Análisis de peligros y puntos críticos de control

- a) Análisis de peligros: Interesa definir aquí la posibilidad y la probabilidad de que un determinado peligro ocurra.
- b) Determinación de los puntos críticos de control: prevenir, eliminar o reducir un peligro a niveles aceptables.
- c) Fijación de los límites críticos: separar lo aceptable de lo inaceptable
- d) vigilancia o monitoreo: secuencia planeada de observaciones o mediciones con el fin de verificar que se está respetando el límite fijado.

Análisis de peligros y puntos críticos de control

- e) Acciones correctivas: cuando ocurren desviaciones fuera de los límites críticos
- f) Procedimientos de verificación: aplicación de métodos, procedimientos, pruebas, auditorías que permiten asegurar que el plan cumple con todos los requisitos prefijados
- g) Establecimiento de un sistema de registro y documentación: verificación realizada sobre los puntos críticos, las calibraciones de los equipos de medición y otros controles, entre ellos los análisis microbiológicos.



FIN