

Puntos críticos de control en el proceso de sacrificio



M.V. Alberto Giraldo Ruiz
Asistencia Técnica COLANTA

Pese a los grandes esfuerzos que se realizan en la crianza, alimentación y manejo de los animales para abasto público, la calidad de la carne puede sufrir daños en los procesos que ocurren antes, durante y después del sacrificio.

El manejo antemorten y postmorten de los animales es un factor importante y crucial para asegurar que la calidad que proviene de la granja se mantenga.

El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) es un sistema que permite identificar, evaluar y controlar los peligros que son significativos para la fragilidad de los alimentos.

Un peligro es un agente biológico, químico o físico que puede causar que

el alimento no sea seguro para el consumidor y un punto crítico de control es una fase, paso o procedimiento en el cual se puede aplicar un control y así un peligro puede ser prevenido, eliminado o reducido a niveles aceptables.

Los puntos críticos más importantes a tener en cuenta para lograr una carne sana, nutritiva y con un bajo recuento microbiológico son:

Transporte de la explotación a la planta de sacrificio

Los vehículos deben estar en buenas condiciones de limpieza y desinfección, se debe evitar el sobrecupo y los viajes largos, los conductores deben capacitarse para el adecuado manejo de los animales y no causarles maltratos o estrés.



Recepción en la planta de sacrificio

Al llegar, los animales deben ser trasladados sin hacer uso de objetos punzantes para la conducción, y una vez en los corrales se deben lavar con suficiente agua para eliminar suciedades de la piel. Igualmente se debe realizar la inspección veterinaria antemortem, con el fin de detectar la presencia de enfermedades infectocontagiosas.

Sacrificio y faenado

La insensibilización o aturdimiento debe reunir condiciones como que el animal pierda la conciencia instantánea y completamente, sin ocasionar dolor ni parálisis cardíaca, esto nos favorece una perfecta y completa sangría.

La visceración debe realizarse lo más rápidamente posible debido a que después de la sangría empieza la migración de bacterias intestinales hacia el músculo, igualmente al efectuarla se debe evitar romper los órganos del sistema digestivo ya que presenta contaminación de la canal con materia fecal.

Se debe efectuar sin falta la inspección veterinaria postmortem en la cual el médico veterinario evalúa la condición de la canal y las vísceras y da la aprobación para su posterior consumo.

Refrigeración

La carga microbiana de la carne se adquiere durante el proceso de sacrificio (ya que el músculo es virtualmente estéril) y considerando la riqueza de la carne como medio de cultivo y las altas temperaturas corporales, las bacterias tienden a reproducirse muy rápidamente. Por eso en este momento tenemos un producto que es propenso a contaminarse fácilmente, debido a esto para mantener la calidad microbiológica de la carne se debe someter a enfriamiento lo más rápido posible.

Para controlar el crecimiento bacteriano se recomienda efectuar la desinfección de las canales con productos que no representan ningún riesgo para el consumidor, ni alteran las características organolépticas del producto.

Transporte

El transporte hacia los centros de consumo debe hacerse conservando y manteniendo la cadena de frío, es importante la limpieza y la desinfección de los vehículos, así como la capacidad de estos para que los equipos de refrigeración operen en forma adecuada.

La identificación acertada de estos riesgos y la implementación de las correspondientes medidas preventivas buscan mejorar la calidad microbiológica de la carne, marcando así la diferencia entre las plantas de sacrificio que conforman la diversa infraestructura cárnica de nuestro país. 



Nota de Interés...

«...El precio promedio de la carne brasilera exportada es de \$ 1.850 dólares por tonelada, mientras que Argentina llega a exportar carne hasta por \$ 7.000 dólares por tonelada»

Carnetec 2001