

APLICACIÓN DE LA NUEVA NORMATIVA RELATIVA A LOS MATADEROS AVÍCOLAS (II)

Control oficial en los mataderos de aves

En los mataderos de aves, los controles oficiales, se realizarán por un veterinario oficial de forma presencial "in vigilando", bajo su supervisión, y si existen garantías suficientes bajo su responsabilidad.

Estos controles oficiales se refieren a la inspección *ante mortem*, la inspección *post mortem*, la higiene de la producción de carne, los residuos, las auditorías de buenas prácticas de higiene y del procedimiento de autocontrol, los ensayos de laboratorio para detectar agentes zoonóticos, de enfermedades animales y criterios microbiológicos, los subproductos, el bienestar animal y la sanidad animal.

La figura del auxiliar oficial de inspección veterinaria queda explícitamente recogida en el R° 2019/626, pero su grado de desarrollo e implantación en España es escasa o casi nula en el caso de los mataderos avícolas.

JESÚS LUIS LÓPEZ AZNAR

Inspector veterinario de Salud Pública
de la Xunta de Galicia jlla@colvet.es

Control de documentos:

Es la documentación sanitaria de traslado – la Guía de origen y sanidad pecuaria –, la información sobre la cadena alimentaria – ICA –, el certificado veterinario y el certificado de limpieza y desinfección,

Información sobre la cadena alimentaria – ICA:

Es un documento generado y aportado por el granjero de capital importancia en el que declara sobre el estado sanitario de las aves, los medicamentos administrados y la vigilancia de zoonosis y epizootias.

El veterinario oficial verifica que en el matadero se recibe, comprueba y evalúa la ICA y que la información es válida y fiable. Puede permitir que se sacrifiquen animales sin la ICA, estableciendo un plazo de 24 horas, en caso de no corregirse las canales se declaran no aptas para el consumo humano.

También verificará que el operador del matadero no acepte animales cuando la ICA, otros registros, o los documentos, indiquen restricciones de sanidad animal o salud pública, la administración de medicamentos veterinarios con un periodo de supresión no cumplido u otros factores que afecten a la salud humana o animal.

En el caso de una información engañosa de la cadena alimentaria, con el fin de inducir deliberadamente a error al veterinario oficial, se actuará contra el granjero o la empresa gestora del matadero.

El R° 2019/628, modificó el "modelo de certificado oficial para la inspección ante mortem en la granja", en el que el veterinario de explotación autorizado por Ganadería declara que las aves se examinaron antes del sacrificio en la granja, indica las observaciones relativas a la salud y el bienestar animal, así como que los registros y documentación referidas a las aves son conformes a los requisitos legales y que se verificó la ICA.

Control de identificación:

En la inspección *ante mortem* se verificará que las aves presenten la adecuada identificación – un precinto o etiqueta en el camión – y en caso contrario se realizará su sacrificio por separado y se declararían no aptas para el consumo humano.

Cuando los vehículos de transporte utilizados para los traslados al matadero contienen aves con un único origen – granja –, es suficiente precintar el dispositivo de carga del vehículo que las alberga en su conjunto. En el caso de dos orígenes se precintaría el área o zona del camión correspondiente.



Precinto o etiqueta de identificación de las aves en el camión

Inspección ante mortem – IAM - en mataderos:

Todos los animales serán sometidos a una IAM, que podrá limitarse a una muestra representativa de cada manada de aves de corral.

Si se realiza en la explotación de procedencia el veterinario oficial del matadero únicamente la efectuará en los casos siguientes: por la salud y comportamiento anómalo de la manada, por zoonosis, epizootias y residuos, comprobando y verificando el estado de limpieza de las plumas de las aves.

Inspección post mortem (IPM):

Todas las aves serán sometidas a una IPM, ya sea por el veterinario oficial, el auxiliar oficial o por el personal asistente.

No obstante, el veterinario oficial podrá decidir someter a IPM solamente una muestra representativa de aves de cada manada si:

- Los explotadores disponen de un sistema que permita detectar y separar las aves contaminadas, con anomalías o defectos a satisfacción del veterinario oficial.
- Tiene un largo historial de cumplimiento en lo relativo a criterios microbiológicos, procedimientos basados en los principios del APPCC y normas específicas de higiene.
- No se han encontrado anomalías graves para la salud humana, para la sanidad animal durante la IAM, ni en la verificación sobre la ICA.



El veterinario oficial efectuará personalmente los siguientes controles:

Inspección de canales, vísceras y cavidades	Muestra representativa de cada lote de aves sacrificadas	
Inspección detallada	Muestra aleatoria de cada lote de las canales y partes declaradas no aptas para el consumo humano tras la IPM	  
Inspección detallada de malas condiciones de bienestar en granja en el caso de densidad en granja superior a 33 kg/m ²	Muestra aleatoria de cada lote (dermatitis de contacto y enfermedades sistémicas)	  

En el caso de aves de corral para la producción de foie gras y de las aves de evisceración diferida sacrificadas en la explotación de procedencia, la IPM se efectuará en la sala de despiece.

Decisiones relativas a la carne

El veterinario oficial velará por qué no se sacrifiquen para el consumo humano las aves aquejadas de una enfermedad o afección transmisible a los animales o a las personas que manipulan o consumen su carne, así como, en general, las aves que presenten signos clínicos de enfermedad sistémica o emaciación.

Los casos más frecuentes en los que el veterinario oficial declara la carne fresca no apta para el consumo humano son los siguientes:

- a) Bajas en el transporte o *ante mortem*
- b) Aves que padezcan una enfermedad generalizada, como septicemia, piémia, toxemia o viremia generalizadas p. ej. colibacilosis.
- c) Alteraciones fisiopatológicas, una consistencia anómala, un sangrado insuficiente o anomalías organolépticas - ascitis, cianosis y mal sangrados -.
- d) Aves desnutridas (caquexia).
- e) Suciedad, contaminación fecal o de otro tipo.
- f) Genera peligros específicos como *Salmonella* y *Campylobacter* - éste es el epígrafe novedad incluido en esta normativa -.

Esto supone en la práctica que se verificará que las empresas aplican correctamente el R° (CE) nº 2073/2005 respecto a los controles específicos de toma de muestras y análisis en laboratorio de *Salmonella* y *Campylobacter* - higiene de proceso - con las siguientes medidas:

- Muestreo oficial: método y área de muestreo mínimo 49 muestras aleatorias/año de la piel del cuello de las canales.
- Información sobre el número total de muestras y el de las positivas a *Salmonella*, realizadas tanto por las empresas como por los programas nacionales de control. Así como el número total de muestras y el de las positivas a *Campylobacter* con más de 1.000 ufc/g, realizadas por las empresas.
- Si se incumple en varias ocasiones el criterio de higiene de proceso se exigirá un plan de acción.

La carne fresca de aves de corral sólo se podrá poner en el mercado para consumo humano si cumple el criterio de seguridad alimentaria de ausencia de *Salmonella* en 25 gramos.

Se ha dado la circunstancia de que por un criterio de higiene de proceso en un matadero, tras un brote de intoxicación alimentaria por *Salmonella* tipo goldcoast, causado supuestamente por carne de cerdo, las autoridades sanitarias de los Países Bajos consideraron parcialmente insegura la carne del mismo, por seguridad alimentaria. Esas autoridades solicitaron la retirada de esta carne del mercado, excepto que fuera procesada en un establecimiento apropiado para asegurar que la *Salmonella* fue erradicada, exigiendo además realizar un seguimiento específico de la partida al final del proceso para verificar la eliminación del riesgo.



Decisiones relativas a la carne fresca procedente de manadas positivas a *Salmonella* en granja

En el caso de manadas de gallinas ponedoras positivas a *Salmonella* en granja, diagnosticadas por pruebas inmunológicas o microbiológicas - en suero o heces -, el veterinario oficial podrá imponer requisitos relativos a la utilización de carne fresca procedente de manadas cuya carne, antes de ser puesta en el mercado, se somete a un tratamiento térmico industrial o algún otro tratamiento para la eliminación de la salmonela que sea conforme con la legislación comunitaria sobre higiene de los alimentos, de conformidad con el Reglamento (CE) nº 2160/2003.

Cuando se sacrifiquen o destruyan las aves de manadas infectadas por *Salmonella enteritidis* o *typhimurium*, deberán tomarse las medidas necesarias para reducir el riesgo de propagación de zoonosis en la medida de lo posible - "sacrificio logístico" -.

Cuando esas aves no se destinen al consumo humano, se considerarán como un subproducto normalmente de la categoría 2, con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 1069/2009.

Decisiones relativas a los huevos procedente de manadas positivas a *Salmonella* en granja

Los huevos procedentes de manadas cuya situación sanitaria se desconozca, de las que se sospeche que están infectadas o de manadas infectadas sólo podrán utilizarse para el consumo humano si se tratan de una forma que garantice la desaparición de todos los serotipos de *Salmonella* con importancia para la salud pública - generalmente tratamiento térmico de pasteurización en industrias de transformación o de ovoproductos -.

Un problema serio que hemos evidenciado es el destino de las gallinas ponedoras positivas a *Salmonella* en granja - diagnosticada en heces como cepa de campo -, para las que no se encuentra un matadero que las acepte por motivos de la posible contaminación de la línea de sacrificio, aunque se dejen para el último lugar en el orden de la jornada. La única opción posible, tras muchas consultas, fue su sacrificio en un matadero sanitario y eliminadas como subproductos de la categoría 1.



Centro de clasificación de huevos. Desvío de la producción de huevos para ovoproductos por un positivo a *Salmonella enteritidis* en una granja



Esta situación se agrava por el escaso valor comercial de las gallinas ponedoras, 26 €/Kg canal

Incumplimiento de los requisitos relativos a las buenas prácticas de higiene BPH

En la inspección *ante mortem* se comprobará si la empresa alimentaria cumple la obligación de garantizar que las aves tengan las plumas limpias, a fin de evitar cualquier riesgo inaceptable de contaminación de la carne fresca durante el sacrificio.



Gallinas con suciedad de las plumas

Se podrá ordenar al encargado o responsable del matadero que tome medidas correctoras inmediatas, e incluso la parada o reducción de la velocidad de sacrificio, si se detecta contaminación en las superficies externas de una canal o sus cavidades y la empresa no toma las medidas adecuadas para poner remedio a la situación o se considera que peligran las buenas prácticas de higiene.

En estos casos se aumentará la intensidad de los controles hasta que se hayan cerciorado de que se vuelve a tener el proceso bajo control.



Contaminación de la canal con contenido intestinal por rotura del tubo digestivo durante la evisceración

Marca de identificación, tras las inspecciones *ante mortem* y *post mortem* de la carne apta para el consumo humano, el veterinario oficial supervisará el marcado sanitario y el control de las marcas utilizadas - banderilla plástica, etiquetas, bandejas, bolsa, fajín, etc.-.

En estos casos se aumentará la intensidad de los controles hasta que se hayan cerciorado de que se vuelve a tener el proceso bajo control.



Comunicación de los resultados de los controles oficiales

El veterinario registrará y evaluará los resultados de los controles oficiales.

Se introducirán los resultados de los controles oficiales en bases de datos, incluidos los relativos al bienestar animal en las granjas - Real Decreto 692/2010 -. Se trata de que la información revierta a las granjas para la mejora continua y reducir así su frecuencia.

En caso de enfermedad o una afección que afecte a la salud pública, a la sanidad animal o ponga en peligro el bienestar animal se informará al gestor del matadero para que se lo comunique al veterinario de explotación, al granjero y a los veterinarios de Ganadería que supervisan la granja.

En cuanto a los registros de la IPM algunas empresas ya disponen de paneles donde el personal asistente del matadero señala el decomiso y su causa, quedando registrado automáticamente y evitando posibles errores de cómputo.



Panel informático para el cómputo de los decomisos por el personal asistente del matadero



Enfermedades transmisibles - zoonosis y epizootias -

El Reglamento (UE) n° 2016/429, relativo a las enfermedades transmitidas por las aves y que es aplicable en condiciones de emergencia establece un listado de enfermedades por especies, categoriza y prioriza las mismas y las medidas sanitarias, potencia la prevención y la vigilancia, corresponsabiliza a los operadores, profesionales, autoridades y laboratorios y contempla sistemas de trazabilidad uniformes.

En el caso de las aves tienen importancia la Influenza aviar altamente patógena, la enfermedad de Newcastle, la *Salmonella* y el *Campylobacter* - con interés zoonótico -.. Otras enfermedades contempladas en el R° (UE) 2018/1882 relativo a la prevención y control de enfermedades específicas de las aves son la micoplasmosis aviar - *M. gallisepticum* y *M. meleagridis*, la salmonelosis - *S. pullorum*, *S. gallinarum* y *S. arizonae* - y la influenza aviar de baja patogenicidad.

Un caso muy distinto serían otras enfermedades relativamente frecuentes, como la de Gumboro - IBD -, la bronquitis infecciosa - IBV - e incluso la de Marek - MDV -.

En resumen, cuando el veterinario oficial, en las inspecciones *ante* y *post mortem* u otros controles, sospeche de la presencia de una enfermedad aviar para la que se establecen normas zoonosanas - influenza aviar altamente patógena, Newcastle, *Salmonella* y *Campylobacter* -, junto con las autoridades sanitarias tomará las medidas y precauciones necesarias para evitar la propagación del agente patógeno.



Vacío sanitario en una granja positiva a Influenza aviar altamente patógena o por Enfermedad de Newcastle (BTSF e-learning)

**Misión FVO DG (SANTE)
2020/6931**

Previamente a la situación de crisis sanitaria motivada por la COVID-19, había programada una auditoría de la Food Veterinarian Office FVO - Oficina Veterinaria y Alimentaria -, en los mataderos de aves de Galicia, Castilla y León, Madrid y Cantabria, sobre sistemas de control en la producción, la puesta en el mercado, la trazabilidad y el personal asistente a la inspección, la que ha sido aplazada "sine die".

Una carencia detectada por la FVO en anteriores misiones realizadas en mataderos de aves era que las empresas - integraciones y cooperativas - no proporcionaban a los veterinarios oficiales de los mataderos la información necesaria sobre la densidad de población en las granjas, la tasa de mortalidad diaria y, en su caso, la tasa de mortalidad diaria acumulada - anexo III de la Directiva 2007/43/CE -, ni tampoco la estirpe - RD 692/2010 - con el fin de llevar a cabo un seguimiento eficaz de los indicadores de unas malas condiciones de bienestar.

El equipo auditor debe comprobar que la empresa y los veterinarios de campo toman las medidas apropiadas para el seguimiento de la información facilitada por los mataderos sobre los indicadores de unas condiciones deficientes de bienestar de los animales en las granjas - Feedback o retroalimentación -.

Hay que tener en cuenta, que los problemas de pododermatitis, además de ser debidos a altas densidades, poca reposición y volteo de la cama cuando es posible y un deficiente control ambiental - camas húmedas, secas o pegajosas - pueden provenir de problemas relacionados con la alimentación y la calidad del agua - heces grasas, balance iónico, etc.-, o a exceso de humidificación en el caso de los golpes de calor.



Quemaduras en pechuga por mal estado de la cama en la granja



Centros de limpieza y desinfección

A finales del año pasado, también entró en vigor el Real Decreto 638/2019, por el que se establecen las condiciones básicas que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera de aves – incluidas las cinegéticas –, los piensos y los subproductos de origen animal.

Este RD tiene por objeto la regulación y el establecimiento de las condiciones básicas de los equipos, las instalaciones y el funcionamiento de los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte por carretera.

Con respecto a la anterior normativa difiere en que se asignará un número de registro a cada centro de limpieza y desinfección autorizado, compuesto por siete caracteres. Los dos primeros correspondientes a la provincia y los cinco siguientes serán un número correlativo para cada centro de esta, seguidos por una letra indicando el tipo de centro de limpieza y desinfección: la «T» si es para servicios a terceros, la «R» si es de uso restringido y la «A» si es anexo a un establecimiento.

Se crea el Registro Nacional de Centros de Limpieza y Desinfección, adscrito a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Obliga a las empresas a elaborar un Procedimiento normalizado de trabajo – PNT – detallado sobre la limpieza y desinfección y un plan de acción y normas complementarias en caso de epizootias.

Define también los mataderos de bajo riesgo – que pueden eximirse de la obligatoriedad de disponer de un centro de Limpieza y Desinfección –, pero implica que se deba realizar en otros centros autorizados. Se permite

la entrada como máximo de tres vehículos al día – ámbito local, máximo 10 orígenes y sacrificar máximo 3 días por semana – excepto por festivos o motivos justificados – máximo 8 vehículos en casos puntuales –.

Esta normativa exige una limpieza en seco del vehículo, una limpieza con agua a presión de todo el, incluyendo ruedas, bajos y carrocería, y la aplicación de detergente, preferiblemente alcalino. La ropa y calzado del conductor debe cambiarse, o en su defecto con limpieza y desinfección previamente al uso de la cabina para el siguiente transporte. La cabina del conductor debe limpiarse y desinfectarse adecuadamente.

Para la entrada y salida de los vehículos al centro debe haber un vallado perimetral y una superficie hormigonada o asfaltada y accesos distintos – noviembre 2020 –. Y la desinfección del vehículo se realizará mediante un tratamiento químico, con rociado de las partes externas y de la zona habilitada para el transporte mediante un biocida de uso ganadero, aunque con la novedad de que también permite un tratamiento térmico que garantice la inactivación de los agentes patógenos de forma eficaz.

(Continuará)



Centro de limpieza y desinfección en un matadero de aves