



## Actuacions dels veterinaris oficials en cas d'avaría d'una línia de porcí

Data de reconeixement de l'Agència de Protecció de la Salut: **juny del 2010**

Revisió: 00

## AUTORS

**Ivan Garcia Núñez** ([ivan.garcia@gencat.cat](mailto:ivan.garcia@gencat.cat)), moderador, EPS Vallès Oriental

**Cristina Elizari**, EPS Catalunya Central

**Marta Farré**, EPS Catalunya Central-Osona

**Elisabet Jutglar**, EPS Catalunya Central-Osona

**Eva Monge**, EPS Catalunya Central-Osona

**Anna Pons**, EPS Catalunya Central-Osona

**Myriam Quiñoà**, EPS Catalunya Central-Osona

**Luis Rodríguez**, EPS la Selva

## COL-LABORADORS

**Manel Giménez**, EPS Vallès Occidental

**Montserrat Saladrigues**, EPS Pla d'Urgell

## ÍNDEX

1. Documentació de referència
2. Introducció
3. Factors que cal considerar quan s'ha produït una avaria
4. Actuacions dels veterinaris oficials quan s'ha produït una avaria que comporti la manipulació tardana i/o atípica de les carns
5. Annexos
  - 5.1. Model orientatiu d'informe d'inspecció
  - 5.2. Model orientatiu d'acta d'inspecció
  - 5.3. Model orientatiu d'acta d'inspecció
  - 5.4. Model orientatiu d'acta d'inspecció

## 1. DOCUMENTACIÓ DE REFERÈNCIA

Reglament (CE) núm. 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre del 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris (DOUE núm. L 338, de 22 de desembre de 2005).

Reglament (CE) núm.852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE núm. L 226, de 25 de juny de 2004).

Reglament (CE) núm. 882/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, sobre controls oficials efectuats per garantir la verificació del compliment de la legislació en matèria de pinsos i aliments i la normativa sobre salut animal i benestar dels animals (DOUE núm. L 191, de 28 de maig de 2004).

Reglament (CE) núm. 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal (DOUE núm. L 226, de 25 de juny de 2004).

Reglament (CE) núm. 854/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà (DOUE núm. L 226, de 25 de juny de 2004).

Reglament (CE) núm. 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener del 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària (DOUE núm. L 031, d'1 de febrer de 2002).

Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.

## 2. INTRODUCCIÓ

Un cop derogat el Reial decret 147/1993, que marcava 45 minuts com a temps màxim per eviscerar els animals després d'estabornir-los, el Reglament (CE) núm. 853/2004 estipula que les operacions d'atordiment, dessagnament, escorxament i evisceració s'han de realitzar sense tardança, però sense marcar cap temps màxim per fer-ho.

El veterinari o veterinària oficial d'escorxador (VOE), davant d'una avaria a la línia de sacrifici de porcí, ha de dictaminar l'aptitud o no per al consum humà de les canals, tenint en compte dos punts:

1. La valoració de les actuacions específiques dutes a terme en aquest sentit per part de l'operador o operadora de l'empresa alimentària (OEA), que hauria de tenir previstes aquesta mena de situacions dins el seu pla d'autocontrols.

2. La inspecció *post mortem* de les carns afectades.

Aquest treball pretén analitzar diversos supòsits que poden aparèixer durant una avaria a les possibles línies d'un escorxador de porcí, i que donen com a conseqüència una manipulació tardana i/o atípica de les carns (respecte a les condicions normals d'obtenció de les carns de cada escorxador). A partir d'aquí, volem crear una eina d'ajuda per al VOE: tant per valorar l'actuació de l'OEA durant una d'aquestes possibles situacions, com per ajudar-lo durant la inspecció *post mortem* d'aquestes carns.

Primer de tot, cal dir que un fet que s'hauria de valorar és la freqüència de les avaries. Una avaria ha de ser un fet puntual. En cas que això no sigui així és indicatiu que el pla de manteniment de les instal·lacions<sup>1</sup> de l'OEA presenta deficiències que cal solucionar. Cada cop que es produeix una avaria a la línia de sacrifici que afecti les condicions normals d'obtenció de les carns es poden incomplir els requisits d'higiene del sacrifici a partir dels quals es va autoritzar l'activitat de l'establiment, i és convenient que el VO informi (annex 1) l'OEA d'aquest fet.

Un cop es produeix una avaria a la línia de sacrifici, és important tenir en compte que qui ha de prendre decisions sobre això no és el VO, sinó l'OEA. Tal com estipula la normativa, l'OEA té la responsabilitat de posar al mercat productes segurs.<sup>2</sup>

Davant d'una avaria a la línia de sacrifici, les actuacions de l'OEA han de ser específiques segons les característiques concretes de les seves instal·lacions. Tot i així, el fet que moltes línies d'escorxador comparteixin característiques, ens ajuda en el nostre propòsit d'enumerar una sèrie de fets comuns a les avaries.

A continuació analitzarem alguns dels factors que s'han de considerar quan s'ha produït una avaria i les actuacions del VO durant una avaria a la línia de sacrifici que comporti una manipulació tardana i/o atípica de les carns.

<sup>1</sup> Títol IV, capítol I, article 54 de la Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública.

<sup>2</sup> Article 19, punt 1 del Reglament (CE) 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener del 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

### 3. FACTORS QUE CAL CONSIDERAR QUAN S'HA PRODUÏT UNA AVARIA

Segons les característiques de cada escorxador on es produeixi l'avaria, es poden esdevenir diferents situacions que s'han de preveure. Tot seguit enumerarem les principals instal·lacions i els factors que cal tenir en compte.

#### *Nombre de línies*

Habitualment, als escorxadors industrials de porcí, les línies de sacrifici i manipulació es divideixen en diferents trams que poden funcionar de manera independent. Així, doncs, depenent del tram on s'hagi produït l'avaria, l'OEA podrà buidar o no la línia de manipulació posterior.

En alguns escorxadors hi ha espais entre les diferents línies com a previsió d'una possible avaria. En aquests espais es permetria l'acumulació de canals per tal de facilitar-ne la manipulació.

#### *Tipus d'atordiment*

- Amb gasos  
En cas d'avaria, la màquina de CO<sub>2</sub> pot disposar d'un sistema manual per poder treure els animals atordits i d'un espai adequat per al seu dessagnament. Si no és així, s'ha de tenir en compte que els animals que surtin morts de la màquina de CO<sub>2</sub> no poden entrar a la cadena de sacrifici.<sup>3</sup>
- Elèctric i mecànic  
Amb aquest sistema no s'atordeixen animals que no poden ser dessagnats immediatament.

#### *Característiques de la línia*

Les línies poden permetre que l'OEA despengi manualment les canals, i també que en faci l'evisceració posterior. És molt important que en aquests casos el VO hi sigui present durant tot el procés, atès que ha de comprovar la idoneïtat de les instal·lacions on s'efectua l'evisceració atípica, així com les pràctiques d'higiene dels operaris.

#### *Disponibilitat de cambres frigorífiques*

Tal com preveu la normativa, tots els escorxadors han de disposar d'instal·lacions amb pany per a l'emmagatzematge de la carn retinguda, així com d'instal·lacions independents amb pany per a l'emmagatzematge de la carn declarada no apta per al consum humà.<sup>4</sup>

---

<sup>3</sup> Lletre c, punt 1, capítol V, secció II, annex I del Reglament (CE) 854/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.

<sup>4</sup> Punt 5, capítol II, annex III del Reglament (CE) 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

#### 4. ACTUACIONS DELS VETERINARIS OFICIALS QUAN S'HA PRODUIÏT UNA AVARIA QUE COMPORTI LA MANIPULACIÓ TARDANA I/O ATÍPICA DE LES CARNS

Tradicionalment, tal com ja s'ha dit a la introducció, un dels principals paràmetres que els VO havien de controlar durant una avaria era el temps que durava.

La normativa actual no esmenta cap límit de temps entre el dessagnament dels animals i la seva evisceració, i hi ha controvèrsia científica sobre això. Per exemple, autors com C. O. Gill defensen que, en ovins sans, la migració bacteriana només es produeix una vegada els bacteris proteolítics trenquen la paret intestinal, fet que pot tardar hores.<sup>5</sup>

Sembla clar que controlar exclusivament el temps, com a eina per a la sospita d'una possible migració bacteriana de la llum intestinal cap al torrent sanguini dels animals, no té cap sentit. Això és degut al fet que hi ha una gran quantitat de paràmetres que intervenen en el procés de la migració, com el temps en què els animals estan sense eviscerar, l'edat de l'animal, les temperatures elevades, els animals amb patologies intestinals, etc.

Així, doncs, si s'esdevé una avaria i amb els mitjans de què disposa, el VO té complicat poder valorar una possible migració bacteriana. Ara bé, en definitiva no s'ha d'oblidar que la responsabilitat de comercialitzar productes segurs recau en tot moment sobre l'OEA.<sup>6</sup> Si el VO té qualsevol dubte sobre una possible migració bacteriana, ha de retenir les carns de què sospita fins que l'OEA demostrï que són segures.

Deixant de banda el tema de la migració bacteriana, davant d'una avaria de la línia de sacrifici el VO ha de controlar les actuacions de l'OEA tenint present una sèrie de paràmetres que exposem a continuació:

1. Atordiment i dessagnament adequat dels porcs de dins la màquina de CO<sub>2</sub>.  
Si no s'han fet sortir ni s'han dessagnat els animals que eren dins la màquina de CO<sub>2</sub> durant la parada de la línia, es declararan no aptes per al consum humà tots aquells que hagin mort abans del sacrifici<sup>7</sup> (per asfíxia en la màquina de CO<sub>2</sub>). S'estendrà certificat de no-aptitud per al consum humà.
2. Despenjament, transport i manipulació higiènics de les canals.
3. Numeració de totes les canals compromeses entre la primera canal que no s'ha eviscerat amb normalitat i l'últim animal sacrificat. És convenient marcar de forma específica les últimes canals per evitar confusions un cop arreglada l'avaria.

---

<sup>5</sup> Gill CO, Penney N, Nottingham PM. Tissue Sterility in Uneviscerated Carcasses. Hamilton, Nova Zelanda: Meat Industry Research Institute of New Zealand (Inc.), 1978.

<sup>6</sup> Article 19, punt 1 del Reglament (CE) 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener del 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.

<sup>7</sup> Lletre c, punt 1, capítol V, secció II, annex I del Reglament (CE) 854/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.

## ACTUACIONS DELS VETERINARIS OFICIALS EN CAS D'AVARIA D'UNA LÍNIA DE PORCÍ

El VO ha de realitzar la inspecció *post mortem* de totes les carns (canals, vísceres vermelles i vísceres blanques) compromeses durant l'avaria. Ha de valorar específicament la presència de consistències anòmales, dessagnaments insuficients o anomalies organolèptiques, alteracions totes elles freqüents quan es produeixen evisceracions tardanes.

Les carns en les quals el VO detecti qualsevol de les anomalies esmentades seran motiu de declaració de no-aptitud per al consum humà, i se n'estendrà el corresponent certificat de no-aptitud per al consum humà.

Per tal de fer una inspecció acurada, el VO pot sol·licitar disminuir la velocitat de la cadena a l'OEA.

Si durant la inspecció *post mortem*, el VO no observa causes evidents de declaració de no-aptitud per al consum humà,<sup>8</sup> però té motius per sospitar que les carns s'han contaminat microbiològicament (canals sense eviscerar durant temps excessius, anomalies organolèptiques a les vísceres, manipulacions atípiques de les canals en què s'hagin observat pràctiques no higièniques, etc.), declararà cautelarment les carns com a no aptes per a la comercialització. S'ha d'estendre una acta d'inspecció (annex II) a l'espera que l'OEA o bé demostri la seguretat alimentària de les carns, mitjançant un estudi microbiològic sobre cadascuna, o bé decideixi destinar-les a un tractament tecnològic, que en garanteixi la seguretat alimentària.<sup>9</sup>

Quan l'OEA decideixi realitzar l'estudi microbiològic de les carns, ha de presentar les característiques i els resultats obtinguts d'aquest estudi al VO, que és qui ha de valorar tant la idoneïtat de l'estudi com els resultats obtinguts.

Finalment, si el VO ho creu convenient, ha de donar el possible vistiplau a la comercialització d'aquestes carns. S'estén, si hi escau, l'acta d'inspecció corresponent (annex III).

D'altra banda, l'OEA pot optar per enviar aquestes carns a un centre on siguin sotmeses a un tractament tecnològic que garanteixi la seguretat alimentària dels productes que se'n derivin. Si aquest és el cas, l'OEA ha de facilitar les característiques d'aquest tractament al VO, per poder autoritzar la sortida de les carns amb la destinació sol·licitada un cop precintades. Això s'ha de fer mitjançant la acta d'inspecció corresponent (annex IV). El VO ha d'informar d'aquesta situació el responsable d'escorxadors del seu sector per començar els tràmits de seguiment d'aquestes carns. Si l'empresa destinatària de les carns, i encarregada de fer-ne el tractament tèrmic, es troba fora de l'àmbit territorial del sector, s'hauria d'informar el servei regional corresponent de l'Agència de Protecció de la Salut i enviar-hi l'acta d'inspecció.

---

<sup>8</sup> Punt 1, capítol V, secció II, annex I del Reglament (CE) núm. 854/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril del 2004, pel qual s'estableixen normes específiques per a l'organització de controls oficials dels productes d'origen animal destinats al consum humà.

<sup>9</sup> Punt 2, article 7 del Reglament (CE) núm. 2073/2005, de la Comissió, de 15 de novembre del 2005, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.



## 5. ANNEXOS

### 5.1. MODEL ORIENTATIU D'INFORME D'INSPECCIÓ

Arran de les avaries esdevingudes els dies \_\_\_\_ (dates) a la línia de sacrifici, us informem que una avaria ha de ser un fet puntual i el fet que això no hagi estat així és indicatiu que el pla de manteniment de les vostres instal·lacions presenta deficiències que s'han de solucionar.

Us informem també que durant aquests fets s'han incomplert les condicions d'higiene del sacrifici per les quals es va autoritzar l'activitat del vostre establiment.

### 5.2. MODEL ORIENTATIU D'ACTA D'INSPECCIÓ

A conseqüència d'una avaria produïda de les \_\_\_\_ hores a les \_\_\_\_ hores, a la zona \_\_\_\_ (zona de la línia on s'ha produït l'avaría) s'ha aturat la línia de sacrifici, cosa que ha fet impossible la manipulació rutinària de \_\_\_\_ (nombre) canals, de la \_\_\_\_ (número de la primera canal) a la \_\_\_\_ (número de la darrera canal) (segons la numeració interna de l'empresa).

En el moment de l'avaría, se sacrificava la/les partida/es número/s \_\_\_\_ (segons l'ordre de l'empresa) de \_\_\_\_ (nombre) animals, emparats pel certificat sanitari de moviment número \_\_\_\_, procedent de l'explotació amb marca oficial \_\_\_\_.

Un cop produïda l'aturada, l'empresa va prendre la decisió \_\_\_\_ (breu descripció de la decisió presa per l'OEA respecte a les carns).

A conseqüència de l'excepcionalitat de les manipulacions i feines de les carns, i per tal de verificar que les carns així obtingudes no comporten cap risc microbiològic, el servei veterinari oficial declara cautelarment com a no aptes per a la comercialització destinada a consum humà les carns procedents de les \_\_\_\_ (nombre) canals, que han d'estar identificades en tot moment (cal especificar com o el número de precinte en cas que es precintin), a l'espera que l'empresa demostrï l'absència de microorganismes que comportin un risc inacceptable per a la salut humana o bé decideixi destinar aquestes carns a un tractament que asseguri la seguretat alimentària dels productes resultants.

### 5.3. MODEL ORIENTATIU D'ACTA D'INSPECCIÓ

Amb referència a l'acta d'inspecció número \_\_\_\_, de \_\_\_\_ (data), en què es declaraven cautelarment com a no aptes per a la comercialització destinada a consum humà les carns procedents de \_\_\_\_ (nombre) canals manipulades atípicament durant una avaría produïda a la línia de sacrifici, l'operador de l'empresa alimentària ha presentat a aquest servei veterinari oficial un estudi microbiològic efectuat sobre aquestes carns del qual s'adjunta còpia.

Un cop valorat l'estudi, aquest servei veterinari oficial decideix \_\_\_\_.

#### 5.4. MODEL ORIENTATIU D'ACTA D'INSPECCIÓ

A conseqüència d'una avaria produïda de les \_\_\_ hores a les \_\_\_ hores, a la zona \_\_\_ (zona de la línia on s'ha produït l'avaria) s'ha aturat la línia de sacrifici, cosa que ha fet impossible la manipulació rutinària de \_\_\_ (nombre) canals, de la \_\_\_ (número de la primera canal) a la \_\_\_ (número de la darrera canal) (segons la numeració interna de l'empresa).

En el moment de l'avaria, se sacrificava la/les partida/es número/s \_\_\_ (segons l'ordre de l'empresa) de \_\_\_ (nombre) animals, emparats pel certificat sanitari de moviment número \_\_\_, procedent de l'explotació amb marca oficial \_\_\_.

Un cop produïda l'aturada, l'empresa va prendre la decisió \_\_\_\_\_ (breu descripció de la decisió presa per l'OEA respecte a les carns).

A conseqüència de l'excepcionalitat de les manipulacions i feines de les carns, l'operador de l'empresa alimentària decideix enviar aquestes carns a l'empresa \_\_\_ (nom de l'empresa), domiciliada a \_\_\_ (adreça industrial de l'empresa), amb número de RSIPAC/RGS \_\_\_, on seran tractades com a lot individual i se sotmetran a un tractament \_\_\_ (tipus de tractament) que garanteixi la seguretat alimentària dels productes que se'n derivin.

Aquest servei veterinari oficial, abans que les carns surtin per rebre el tractament, precinta \_\_\_\_\_ (cal especificar què es precinta —canals, caixa del camió...—) amb el precinte número \_\_\_ (cal afegir-hi també el color del precinte).

S'adjunta còpia de les característiques del tractament a què seran sotmeses les carns i de l'albarà de sortida d'aquestes carns.