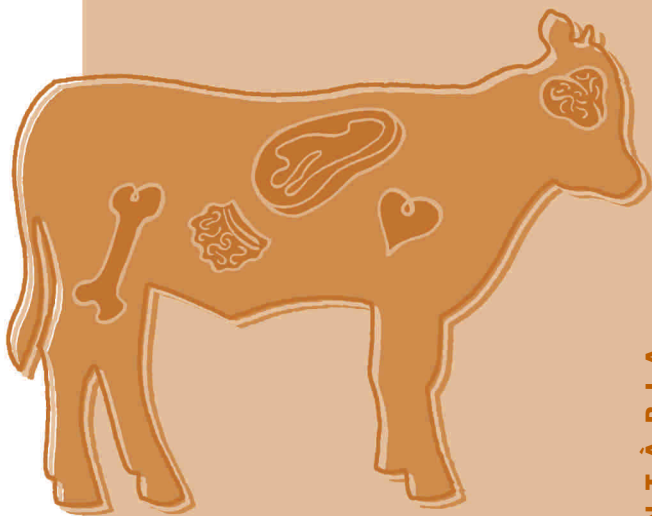


La carn i els menuts de **vedella**



**El control sanitari
de la carn és una garantia
per als consumidors**

ALIMENTÀRIA
SEGURETAT



El control sanitari oficial de la carn i els menuts de vedella

Com es fa per evitar que un animal malalt pugui arribar al consum?

A la granja, els vedells i les vaques estan sota el control oficial dels veterinaris de sanitat animal. Només pot anar a l'escorxador el bestiar sa que procedeix de granges on no hi ha cap evidència de malaltia infectocontagiosa.

Un cop a l'escorxador, els veterinaris oficials de salut pública els inspeccionen en viu per comprovar que no tenen cap símptoma de malaltia i que, per tant, els animals es poden sacrificar. **A Catalunya, cap animal se sacrifica sense que l'hagi vist i inspeccionat prèviament un veterinari oficial.**

Com es controlen sanitàriament la carn i els menuts de vedella?

Un cop sacrificat l'animal, **el veterinari oficial inspecciona la carn i les vísceres (fetge, ronyons, cor, pulmons, etc.) amb la finalitat de comprovar si té lesions d'alguna malaltia que no hagués pogut veure en viu i, en conseqüència, dictamina si la carn és apta per al consum.**

Com a **mesura de precaució** davant la malaltia de les vaques boges (encefalopatia espongiforme bovina), **encara que els animals siguin sans i aptes per al consum**, després del seu sacrifici se separen els anomenats materials específics de risc (MER) per tal que no entrin a la cadena alimentària ni puguin arribar als llocs de venda als consumidors.

Els materials de risc són els teixits on es podrien trobar els prions, agents causals de la malaltia, si l'animal estigués infectat. Aquests MER són: el crani (inclosos l'encèfal, els ulls i les amígdales) i la columna vertebral (amb la medul·la espinal) del bestiar boví de més de 12 mesos d'edat, i els intestins complets dels animals de qualsevol edat.



Els teixits de risc no arriben mai als consumidors perquè, sota control oficial, s'eliminen als escorxadors o les sales de desfer. **La separació dels materials específics de risc és la principal garantia per al consumidor**, ja que són els únics teixits que ens podrien afectar si els consumíssim en el cas que un animal estigués malalt.

A més a més, a tots els animals que se sacrifiquen a l'escorxadors per al consum humà i que tenen més de 24 mesos d'edat, se'ls fa una anàlisi de detecció de l'encefalopatia espongiforme bovina, i fins que no es té el resultat negatiu no es lliuren al consum.

Només un cop passats tots aquests controls, i quan es compta amb el vistiplau del veterinari oficial, la carn dels animals sacrificats es pot comercialitzar.

Com es controla la carn que procedeix de fora de Catalunya?

De manera complementària a la inspecció als escorxadors, també hi ha una inspecció veterinària de salut pública a les sales de desfer, als magatzems frigorífics i a les fàbriques de productes carnis.

Aquesta inspecció es fa amb la finalitat de controlar sanitàriament la carn que procedeix d'un altre país i per comprovar que en aquests establiments s'acompleixen les normes higièniques.

Preguntes i respostes sobre els aliments procedents del bestiar boví

Cal retirar la carn de vedella i altres productes d'origen boví dels menjadors escolars?



Tots els productes d'origen boví que es troben a disposició dels consumidors han passat tots els controls sanitaris i, per tant, són aptes per al consum humà. Així doncs, no hi ha motiu per excloure'ls dels menús dels menjadors escolars ni dels de cap altre grup de població.

Es poden trobar cervells de bovins a les botigues?

Sí. En els vedells de menys de 12 mesos només es considera material específic de risc els intestins. Tots els altres teixits són aptes per al consum.



Es poden trobar als restaurants i a les carnisseries entrecots amb os (chuletón)?

Sí. Els entrecots amb os que podem veure a les carnisseries o que ens serveixen als restaurants són d'animals joves que tenen menys de 12 mesos; en conseqüència, es poden consumir amb plenes garanties de seguretat.



Es poden utilitzar ossos per fer brou?

Sí, independentment de l'edat de l'animal, els ossos que podem trobar a les carnisseries no són material específic de risc. Els únics ossos que es consideren material de risc són els de l'espina dels animals que tenen més de 12 mesos, i aquests no arriben mai al consumidor.



Es pot consumir la tripa (callos)?

Sí, la tripa s'obté dels estómacs dels animals de l'espècie bovina i ovina. Els estómacs no són materials específics de risc.



Es poden consumir hamburgueses, salsitxes i altres productes a base de carn picada de vedella?

Sí. Aquests productes s'obtenen a partir dels teixits bovins que els serveis veterinaris de salut pública dictaminen com a aptes per al consum humà, i en cap cas contenen material específic de risc.



Es pot consumir llet i productes lactis?

Sí, s'ha demostrat científicament que la llet i els productes lactis no poden transmetre el príó.

Es pot consumir la cua de brau?

Sí, perquè la cua de brau no conté material específic de risc (no té medul·la espinal).



Es poden consumir gelatines i "gominoles"?

Sí, s'elaboren a partir de gelatines obtingudes dels teixits conjuntius del bestiar porcí o boví, i en aquest cas aquests teixits no són considerats material específic de risc.



Es poden consumir pastilles de brou i el brou preparat?

Sí, perquè estan elaborats a partir de carns aptes per al consum humà.



Es pot consumir el fetge i els ronyons del bestiar boví?

Sí, independentment de l'edat dels animals, el fetge i els ronyons no es consideren materials específics de risc.



Es pot consumir el moll de l'os?

Sí, a diferència de la medul·la espinal, el moll de l'os no és teixit nerviós, i no és un material específic de risc.



Es poden consumir els potets per a nens petits?

Sí, la primera matèria amb què s'elaboren els potets ha passat tots els controls sanitaris i ha estat declarada apta per al consum humà, per tant, els nens en poden consumir.





www.gencat.es/sanitat