

Aspectos reglamentarios sobre funcionamiento de mataderos: control médico veterinario de las carnes

Juan Luengo

Departamento de Medicina Preventiva Animal
Facultad de Ciencias Veterinarias y Pecuarias. Universidad de Chile
Juluengo@uchile.cl

Resumen

Se dan a conocer los reglamentos chilenos que definen y regulan el funcionamiento de los mataderos y control sanitario de carnes. Se destaca y se comenta la importancia de los mataderos como fuente de información de zoonosis y otras patologías que han dado origen a numerosas publicaciones respecto a su cuantía y pérdidas ocasionadas por decomisos, y evolución de las zoonosis a nivel humano y a nivel animal.

Abstract

Chilean laws and regulations about slaughterhouses and meat sanitary inspection are reviewed in this report. The slaughterhouses are an important source of information about zoonosis and pathologies detected in animals.

Palabras claves: Matadero, regulación sanitaria, inspección médico veterinaria

Dentro de los establecimientos de alimentos considerados de mayor riesgo para la salud humana, se encuentran los mataderos de reses de abasto, los cuales pueden ser fuente importante de transmisión de enfermedades.

El Reglamento Sanitario de Alimentos (R.S.A.), en su artículo 78 define los mataderos como: **“aquellos establecimientos donde se sacrifican y faenan los animales de abasto, destinados a consumo humano”** y agrega que **“deberán estar habilitados de tal forma que aseguren el faenamiento y preservación higiénica de las carnes”**.

Producto de la introducción de nuevas tecnologías, una mayor mecanización y

automatización de los procesos, además de un mayor aprovechamiento de los animales faenados, el término **“matadero”** ha sido reemplazado por el de **“Planta Faenadora de Carnes”** (PFC), definidos como establecimientos donde se beneficia ganado, se trabajan los subproductos obtenidos en la faena y se anexan a ella industrias para un aprovechamiento integral del animal.

Hoy los mataderos se rigen por el decreto N° 342 de 1994 del Ministerio de Agricultura (MINAGRI) de la Ley 19162, conocida como “Ley de la Carne”, que establece un Sistema Obligatorio de Clasificación de ganado, Tipificación y Nomenclatura de sus carnes y **Regula el funcionamiento de**

Mataderos, Frigoríficos y Establecimientos de la Industria de la Carne. Este reglamento establece un modelo único de matadero con exigencias mínimas y uno para exportación que deberá cumplir las exigencias que pidan los países compradores. Esto último permitió un mejoramiento en infraestructura y equipamiento, incorporación de tecnologías modernas en el faenamiento, uso de técnicas que evitan el sufrimiento de los animales, etc. y que llevó al cierre de un importante número de mataderos que no pudieron cumplir con las exigencias establecidas en el reglamento.

A partir de septiembre del año 2006 se derogará el decreto N° 342 de 1994 y empieza a regir el DS N° 61/2004 del MINAGRI, sobre **“Estructura y funcionamiento de Mataderos, Cámaras Frigoríficas y Plantas de desposte y fija el equipamiento mínimo de tales establecimientos”**. Este nuevo reglamento, publicado en el D.O. el 9 de septiembre de 2004, señala en el Título VI “de la fiscalización y control”, que corresponderá al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) y a la autoridad sanitaria competente, fiscalizar y controlar el cumplimiento de las normas establecidas en el reglamento, en conformidad a las facultades que a cada uno les otorga la legislación vigente.

El control sanitario de carnes comprende diferentes materias, como el estudio de las características bromatológicas de dicho alimento, sus procesos de faenamiento y manipulación, conceptos y técnicas aplicadas a su inspección sanitaria, todo esto en el conocimiento previo de los procesos

patológicos en sus distintos aspectos. En el control sanitario se incluyen otras carnes de consumo como las aves y productos de caza, lo que al igual que las reses de abasto, se realizan idénticas observaciones, características bromatológicas, técnicas de faenamiento y alteraciones patológicas que puedan determinar su retiro del consumo.

La inspección de carnes en mataderos, se realiza de acuerdo al artículo N° 110, **letra b del Código Sanitario** y a los reglamentos y normativas que establecen la competencia de los Servicios de Salud sobre el control de la higiene e inocuidad de las carnes. Ella empieza con el examen de los animales antes, durante y después del faenamiento. El examen antes del faenamiento (examen antemortem) para verificar las condiciones de salud y estado fisiológico en forma individual, durante la faena, para observar que este trabajo se realice en forma higiénica y luego del faenamiento (examen postmortem), el examen de canales y vísceras para determinar su aptitud para el consumo

Los animales como seres vivientes han llegado a constituir la especie más importante en el desenvolvimiento de la vida humana. La cuantía de la producción, su normal desarrollo, influyen poderosamente en la economía de la nación y a veces depende de casi totalmente de ella; pero también, como seres vivientes que son, están sujetos a enfermedades que pueden transmitir al hombre.

Nadie discute hoy las estrechas relaciones que guardan entre sí las enfermedades de los animales y el hombre, varias de las cuales ya

fueron conocidas, por lo menos, desde los tiempos bíblicos. Los animales productores de carne, denominados reses de abasto, comparten con el hombre enfermedades (zoonosis), que constituyen un peligro para la salud de los consumidores aparte de las pérdidas económicas que éstas puedan ocasionar por concepto de decomisos. Es base a estas consideraciones, que le debemos dar la importancia que tiene la inspección de carnes en los mataderos

La labor de garantizar a la comunidad el consumo seguro de carnes es ejercida por médicos veterinarios estatales cuyo objetivo principal es detectar y decomisar patologías incluyendo la higiene durante el proceso de faena y así asegurar que tanto las carnes y subproductos comestibles de los animales no transmitan enfermedades. Para ello, el control debe ser ejercido por profesionales capacitados, con sólidos conocimientos que permitan asegurar con fundamento la calidad sanitaria del producto final

Los canales y/o vísceras declarados como no aptos para consumo, ya sea por las diversas patologías detectadas o contaminaciones producidas durante el proceso de faena, son destruidos o desnaturalizados bajo la supervisión del médico veterinario y registrados diariamente en las planillas oficiales que mensualmente recoge el Servicio de Salud del Ambiente (SESMA). De estos registros mensuales, que denominan “**consolidado**”, el SESMA informa al Ministerio de Salud (MINSAL) el control de las principales zoonosis de interés en salud pública, tuberculosis, hidatidosis, distomatosis, cisticercosis y triquinosis.

Existen numerosas publicaciones nacionales orientadas, la mayor parte, a conocer la magnitud de las enfermedades y patologías detectadas y decomiso de canales y/o vísceras que se producen en los diferentes mataderos del país. En este sentido se destaca un trabajo realizado en 180 mataderos y 95 canchas de matanzas del país (denominadas Centros de Faenamiento de Autoconsumo), con el objeto de conocer las enfermedades, estados patológicos o anomalías y cuantificar los decomisos en las diferentes especies de abasto incluidos caprinos y camélidos (Luengo et al 1995 y Morales y Luengo, 1996). El estudio reveló que la mayor frecuencia correspondió a distomatosis con 27,26%, siendo la más alta prevalencia para los novillos (31,21%) y luego las vacas (23,99%) e hidatidosis con 21,58 % y la clase más afectada las vacas (35,52%) y los bueyes (25,15%); Las demás enfermedades presentaron baja frecuencia, con un total de pérdidas para el año de US\$ 8.595.564 incluidos un grupo anotado como “otros” en el informe mensual que entregan los mataderos, los que se consideraron como decomiso total y para los efectos estadísticos, se estimó en el total general. Si bien las pérdidas económicas alcanzan cifras elevadas, éstas podrían ser aun mayores si se registraran mejor y más claros los datos en los informes que mensualmente entregan los mataderos a los organismos estatales, Ministerio de Salud (MINSAL) y Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

En 1998, un estudio efectuado en el país con el objeto de realizar una estimación de la evolución de enfermedades zoonóticas, a nivel humano y animal en un período de 7 años (1989 – 1995), demostró que las

enfermedades de mayor prevalencia para el hombre son tuberculosis seguida de hidatidosis con una tasa promedio de 40 por 1000.000 habitantes y de 2,3 por 100.000 habitantes respectivamente; la tuberculosis humana se mantuvo constante sin variaciones para el período. En las especies de abasto destacan la distomatosis y la hidatidosis con una tasa de 30,1% y de 21,8% respectivamente como las más importantes para el mismo período, siendo el resto de las enfermedades de muy baja prevalencia. La distomatosis en bovinos en el mismo período mostró ser de amplia distribución y una tendencia al aumento; también en caprinos mostró tendencia al aumento y a la baja en porcinos, ovinos y equinos (Morales, et al 2000). Las regiones VII, VIII y VI presentaron tasas superiores a 51% de distomatosis bovina y la XI Región presenta más casos de hidatidosis humana (52,50 por 100.000 habitantes) y animal (35,98 por 100.000 beneficiados) (Morales et al 1998) Una publicación de Serra et al en 1996, señalan para la misma región una tasa de 61,5 por 100.000 habitantes y una tasa de 37,1 por 100000 animales beneficiados, lo que demuestra que estas zoonosis siguen siendo un problema grave de salud pública y salud animal.

A partir de la década de los 80, la anatomía patológica ha visto disminuida su trascendencia en el control de carnes, debido a la erradicación de muchas enfermedades que dejan secuelas, a la juventud de los animales enviados a matadero, han limitado la posibilidad de encontrar enfermedades crónicas con lesiones importantes en canales y/o vísceras. Además, el manejo adecuado y la prevención de enfermedades han

contribuido a esta situación; sin embargo, no por ello se debe dejar de recurrir a laboratorios anatómo patológicos especializados para confirmar un diagnóstico y efectuar un decomiso correcto

Actualmente ha cobrado importancia la posible aparición de enfermedades exóticas, el problema de residuos en las carnes (antibióticos, metales pesados, pesticida, hormonas, etc.), de ahí la necesidad del uso de laboratorios para efectuar monitoreo en muestras de diferentes lotes de animales para ver la presencia de residuos y de contar con corrales de observación para un examen completo del ganado sospechoso.

Con el objeto de garantizar a la comunidad el consumo seguro de carnes, el SESMA realiza desde octubre de 1998 tareas fiscalizadoras en 12 plantas faenadoras de la Región Metropolitana (R.M.). Esta tarea significa el control sanitario de los procesos de faena del 48% de las reses a nivel nacional. A partir de diciembre de 1999, a través de su área mataderos inició la inspección médico veterinaria de las aves y su faenamiento en las 5 plantas faenadoras de aves de la RM. Este control significa supervisar sanitariamente los procesos de faenamiento de alrededor de 6.000.000 de aves mensuales, cifra que representa aproximadamente el 42% de la producción nacional para consumo interno

En los mataderos autorizados para exportar carnes, el MINSAL ha delegado la función fiscalizadora en los médicos veterinarios del SAG, quienes son los responsables de todas las labores de auditoría para la exportación

Los mataderos no sólo son importantes por lo que ellos significan en la Salud Pública y en la Sanidad Animal como fuente de información de primera importancia para los organismos oficiales en la medida que cuenten con una buena inspección sanitaria, lleven un buen registro de enfermedades y procesos patológicos y procedencia de los animales que faenan, constituyendo un eslabón clave en la vigilancia epidemiológica de las zoonosis y de todas las enfermedades que signifiquen impacto económico y social. También estos establecimientos a través del numeroso y rico material biológico que se obtiene del ganado beneficiado, han constituido una de las más valiosas fuentes de información y estudio con que ha contado la medicina veterinaria ofreciendo de continuo valioso aporte a la docencia.

La difusión de agentes de enfermedades debido a los modernos sistemas de cría intensiva (salmonelas), sustancias empleadas en la producción animal (anabolizantes, antibióticos), el uso de medicamentos con fines profilácticos o terapéuticos, presencia de residuos químicos procedentes del medio ambiente (pesticidas, metales pesados), la aparición de enfermedades emergentes (Influenza aviar, Peste porcina africana), la reemergencia de otras (Newcastle, Fiebre aftosa), de patógenos emergentes (priones), la aplicación de Sistemas de Aseguramiento de Calidad (SAC) como Análisis de Riesgo y Control de Puntos Críticos (ARICPC), son sólo algunos de los tantos desafíos que deberán enfrentar los médicos veterinarios que actúen en el control de carnes en mataderos.

Finalmente, el ejercicio del control sanitario de las carnes en los mataderos, previo a su comercialización, corresponde directamente a profesionales médico veterinarios preparados con cursos de especialización. La ineludible responsabilidad de asumir personalmente la supervigilancia de las funciones de inspección en los recintos de faena, tarea que por motivo alguno, es dable delegar en empíricos sin graves riesgos sanitarios, que generan a la vez situaciones lesivas para el prestigio profesional.

Referencias

Chile. 1992 Diario Oficial de la República Ley 19.162. Establece sistema obligatorio de clasificación de ganado, tipificación y nomenclatura de sus carnes y regula el funcionamiento de mataderos, frigoríficos y establecimientos de la industria de la carne.

Chile. Reglamento Sanitario de Alimentos. Publicado en el Diario Oficial de la República. 9 de marzo de 2000.

Chile. Código Sanitario. Decreto N° 967 de 30 de julio de 1992. Ministerio de Justicia.

Luengo J, Morales M A, Olivares F. Causales de decomisos de bovinos beneficiados en mataderos de Chile. Av Cien Vet 1995; 10:38-46

Morales M A, Luengo J. Decomisos y su importancia económica en mataderos de Chile. Tecnovet 1996; 1:7-9.

Morales M A, Luengo J, Vásquez J. Distribución y tendencia de la fasciolosis en ganado de abasto en Chile, 1989-1995. Parasitol dia 2000; 24:115-118.

Serra I, Araneda J, Araya C L, Serra V.
Análisis regional de la hidatidosis humana y
animal en Chile. 1989-1993. Bol Chil
Parasitol 1996; 151:3-12