

" XXI REUNION NACIONAL DE AMVEC 86 "

Título: "CONTRIBUCION A LA DETECCION DE PUNTOS CRITICOS DE LA CONTAMINACION BIOLÓGICA EN EL PROCESO DE DESPIECE DE CANALES DE CERDO"

Autor (es): MVZ/MSP FRANCISCO RAMON GAY JIMENEZ (1) QFB CLEMENTINA GONZALEZ C.(2)

Institución (es): UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA UNIDAD XOCHIMILCO. (MVZ AURORA TORRES

Area: ECONOMIA. VELAZQUEZ.(3)

RESUMEN:

Los aspectos críticos que contribuyen a la contaminación biológica--- (C.B.) en la producción de carne de cerdo en rastros y obradores son:-

- 1) El traslado estresante del ganado provocado por un inadecuado o inexistente descanso o reposo fisiológico de los animales en los sistemas de recepción de los rastros, lo que propicia la ineficaz insensibilización previa al momento del sacrificio y predispone a los animales a la C.B.
- 2) Los procedimientos para escaldar y eviscerar en rastros son puntos críticos de la C.B. Es frecuente, cuando no constante, la falta de ciclaje del agua potable en el primero y no hay amarre de extremos gástricos (esófago y ano); se carece asimismo de un prudente ayuno previo al sacrificio de los animales y no se lleva a cabo un lavado efectivo --- post-mortem de canales.
- 3) La transportación de estos se realiza en vehículos que por lo general no cumplen las disposiciones sanitarias de conservación y limpieza y que no cuentan con refrigeración.
- 4) El manejo y despiece higiénicos de las canales es deficiente en los obradores. Los trabajadores en general laboran en condiciones carentes de aseo. Lo mismo en cuanto a ropa que en cuanto a sus personas. Otro tanto ocurre con el equipo de que se valen -utensilios y cuchillería-- y con las instalaciones de siete locales visitados, donde se observó-- que los sanitarios para los empleados de cinco de las siete empresas-- eran francamente insalubres.

" XXI REUNION NACIONAL DE AMVEC 86 "

Título: "CONTRIBUCION A LA DETECCION DE PUNTOS CRITICOS DE LA CONTAMINACION
BIOLOGICA EN EL PROCESO DE DESPIECE DE CANALES DE CERDO"

Autor (es): MVZ/MSP. FRANCISCO RAMON GAY JIMENEZ (1) QFB CLEMENTINA GONZALEZ C. (2)

Institución (es): UNIVERSIDAD AUTONOMA METROPOLITANA UNIDAD XOCHIMILCO. (MVZ AURORA TO
ECONOMIA. VELAZQUEZ) (3)

Area:

Dadas las condiciones sanitarias prevalecientes en los procesos de sacrificio de cerdo, faeneado, despiece y distribución de las carnes se decidió efectuar análisis de laboratorio en un obrador de 40 piezas comerciales (jamón, papada, pulpa y máscara) a fin de confirmar la C.B. y, en especial, por coliformes fecales (C.F.), que ponen de manifiesto el deterioro que sufren las carnes en su presentación y calidad sanitaria, momentos antes de enviarse a las empacadoras y al mercado en general.

El análisis de laboratorio permitió descubrir la presencia de Escherichia coli; Enterobacter hafnia; Citrobacter freundii, así como también de microorganismos de los grupos: Serratia s.p.p.; Salmonella s.p.p. y Arizona s.p.p. a la dilución de 1:1000.

La seriedad del caso, debido a los riesgos que representa para la salud pública permitió concluir que existe C.B. en los que se aisló C.F. y para abatir la presente situación se hacen las recomendaciones sanitarias pertinentes.

1. Profesor del Departamento de Producción Agrícola y Animal UAM-X
2. Responsable del Laboratorio de Bacteriología de la Unidad de Servicios y Apoyo al Diagnóstico, DPAA-UAM-X
3. Jefe del Control de Calidad, Sabinos, S.A.