



Código de Buenas Prácticas. Sacrificio y despiece

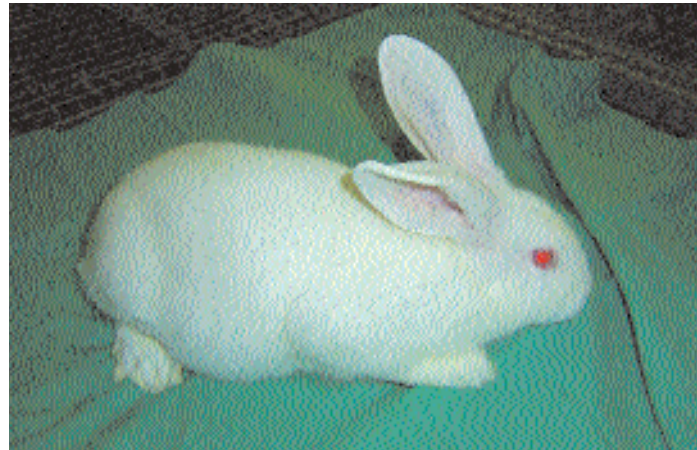
Marca “CARNE DE CONEJO - CALIDAD CERTIFICADA”



Los mataderos y salas de despiece dedicados al sacrificio y despiece de los conejos cuya carne va a ser amparada por la Marca “CARNE DE CONEJO - CALIDAD CERTIFICADA” deben cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 1543/1994, de 8 de julio, y en sus modificaciones posteriores, así como en el resto de la legislación aplicable vigente (incluyendo los requisitos legales en materia fiscal y laboral).

Además, estos establecimientos estarán incluidos en la lista de establecimientos autorizados de la Comunidad Autónoma correspondiente y dispondrán de un número de Registro General Sanitario de Alimentos.

Por otro lado, tanto las instalaciones dedicadas al sacrificio como al despiece de los conejos deben estar incluidas en el Registro de Operadores de la Marca de Calidad.



Fotografía
de H. Torres

Condiciones de manejo

No se causará a los animales agitación, dolor o sufrimiento evitables durante las operaciones de recepción, descarga, sujeción, aturdimiento, sacrificio y matanza. Por ello, la construcción, las instalaciones y los equipos de los mataderos, así como su funcionamiento, deberán ser los adecuados para desarrollar dichas operaciones.

Además, toda persona que intervenga en la recepción, descarga, sujeción, aturdimiento, sacrificio o matanza de animales deberá poseer la preparación y destreza necesarias para llevar a cabo estos cometidos de forma adecuada, humanitaria y eficaz.

Del mismo modo, el personal que interviene en las operaciones de acondi-

cionamiento de las canales tras el sacrificio deberá tener la cualificación necesaria para desarrollar estas actividades.

a) Recepción y Descarga

Los animales serán descargados lo antes posible después de su llegada. Si no puede evitarse el retraso de la operación, se les protegerá de las inclemencias del tiempo y se les proporcionará una ventilación adecuada.

Los conejos, cuya carne va a ser amparada por la marca, serán sacrificados lo antes posible, teniendo en cuenta que podrán permanecer en el matadero antes del sacrificio en condiciones de reposo y ayuno un máximo de 8 horas.

Durante el periodo de perma-

nencia en el matadero antes del sacrificio, los diferentes lotes de conejos estarán separados e identificados.

Se inspeccionará la condición y estado sanitario de los animales, como mínimo, una vez antes de su sacrificio.

Los animales que hayan padecido sufrimiento o dolores durante el transporte o a su llegada al matadero deberán ser sacrificados inmediatamente. Si no fuera posible, se aislarán y se sacrificarán lo antes posible. En estos casos, la carne de conejo no se comercializará amparada por la Marca de Calidad.

Los contenedores o jaulas donde se transporten animales se manipularán con cuidado y se prohíbe arrojarlos, dejarlos caer o volcarlos. Los conejos se descargarán con cuidado para no causarles daños ni heridas.

Si el sacrificio no se produce dentro de las ocho horas siguientes a su llegada, la carne de conejo no se comercializará amparada por la Marca de Calidad.

b) Sujeción

Los conejos podrán ser suspendidos para su sacrificio, siempre que se tomen las medidas adecuadas para que los conejos que vayan a someterse al aturdimiento se encuentren en un estado de relajación que permita efectuar dicha operación con eficacia y sin pérdidas de tiempo innecesarias.

Los animales se presentarán en una posición que permita realizar el aturdimiento y el sacrificio con facilidad y precisión durante el tiempo necesario.

c) Aturdido y Sacrificio.

Tanto el aturdido como el sacrificio de los conejos, cuya carne va a ser amparada por la Marca de Calidad, se realizará de forma separada del resto de lotes.

Los contenedores o jaulas donde se transporten animales se manipularán con cuidado y se prohíbe arrojarlos, dejarlos caer o volcarlos. Los conejos se descargarán con cuidado para no causarles daños ni heridas.



No deberá practicarse el aturdimiento cuando no sea posible sangrar a los animales inmediatamente después. Las operaciones de aturdimiento se realizarán de modo que se garantice que el estado de inconsciencia del animal sobrevenga inmediatamente y se prolongue hasta su muerte.

Los instrumentos utilizados para el aturdimiento y el sacrificio deberán funcionar correctamente, y se utilizarán cumpliendo las recomendaciones del fabricante. Por ello, deberá comprobarse su estado y si no es adecuado deberá repararse antes de utilizarse. Además, cuando corresponda, los aparatos tendrán indicadores (ya sean de tiempo, intensidad, carga, etc.) o dispositivos de alarma para que sólo se utilicen de manera adecuada.

No se iniciará el aturdimiento hasta que las personas encargadas del aturdimiento y del sacrificio estén preparadas para realizarlo.

d) Sangrado

El sangrado de los animales que hayan sido aturdidos comenzará lo antes posible después del aturdimiento y se deberá efectuar de manera que se provoque un desangrado rápido, profuso y completo. En cualquier caso, deberá efectuarse el sangrado antes de que el animal recobre el conocimiento.

Se sangrará a los animales objeto de un aturdimiento mediante la incisión de, al menos, una arteria carótida o de los vasos de los que nacen. Tras la incisión de los vasos sanguíneos, no se someterá a los



animales a ninguna otra operación de preparación de la canal ni a estimulación eléctrica alguna antes de que haya cesado el sangrado.

e) Acondicionamiento de las canales.

Tras el sacrificio se acondicionarán las canales realizando las operaciones de corte de orejas y patas, desollado, eviscerado, etc. asegurando el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Los instrumentos y equipos utilizados

Requisitos de los instrumentos, aparatos, equipos e instalaciones

- Los instrumentos, aparatos, equipos e instalaciones a emplear deberán ser diseñados, contruidos, conservados y utilizados de modo que todas las operaciones, principalmente el aturdimiento y la matanza, puedan efectuarse de forma rápida y eficaz.
- Además, en los lugares de trabajo se dispondrá de equipos e instrumentos de repuesto adecuados. Se conservarán debidamente y se inspeccionarán con regularidad.
- Los instrumentos, aparatos, equipos e instalaciones empleados, tanto en el sacrificio, como en el faenado de carnes y en su almacenamiento, no deberán utilizarse sino para dichos fines.
- Los útiles, los equipos y el material de trabajo que entre en contacto con los conejos y las carnes serán de material inalterable y fácil de limpiar y desinfectar. El empleo de madera está expresamente prohibido.

en estas operaciones deberán funcionar correctamente, y se utilizarán cumpliendo las recomendaciones establecidas por el fabricante.

Condiciones de higiene del personal, los locales y los útiles

a) Requisitos Generales

Se exigirá el más perfecto estado de limpieza y desinfección posible por parte del personal, así como de los locales y de los útiles.

Se respetarán los siguientes requisitos higiénico-sanitarios:

- Las carnes de conejo, así como los recipientes que las contengan, no deberán entrar en contacto directo con el suelo.
- Las pieles deberán evacuarse a medida que se efectúe el desollado.
- El empleo de detergentes, desinfectantes y medios de lucha contra animales nocivos no deberá afectar a la salubridad de las carnes.
- Se prohíbe esparcir serrín o cualquier otra materia análoga en el suelo de los locales de faenado y de almacenamiento de las carnes.
- El despiece se realizará evitando cualquier contaminación en las carnes. Se eliminarán las esquirlas de huesos y los coágulos de sangre. Las carnes que provengan del despiece y no estén destinadas al consumo humano se recogerán, a medida que vayan estando preparadas, en los recipientes previstos para ello.
- El empleo de madera en los útiles y equipos que entran en contacto directo con las carnes está prohibido.
- No deberá encontrarse ningún animal en los establecimientos, excepto los destinados al sacrificio. Deberá realizarse sistemáticamente la destrucción de roedores, insectos y cualquier parásito.

b) Personal

El personal, en especial, deberá llevar vestimenta de trabajo y tocado limpios, de color claro y fácilmente lavables.

El personal dedicado al sacrificio de los animales, al faenado y a la manipulación de carnes estará obligado a lavarse y a

MATERCLASS

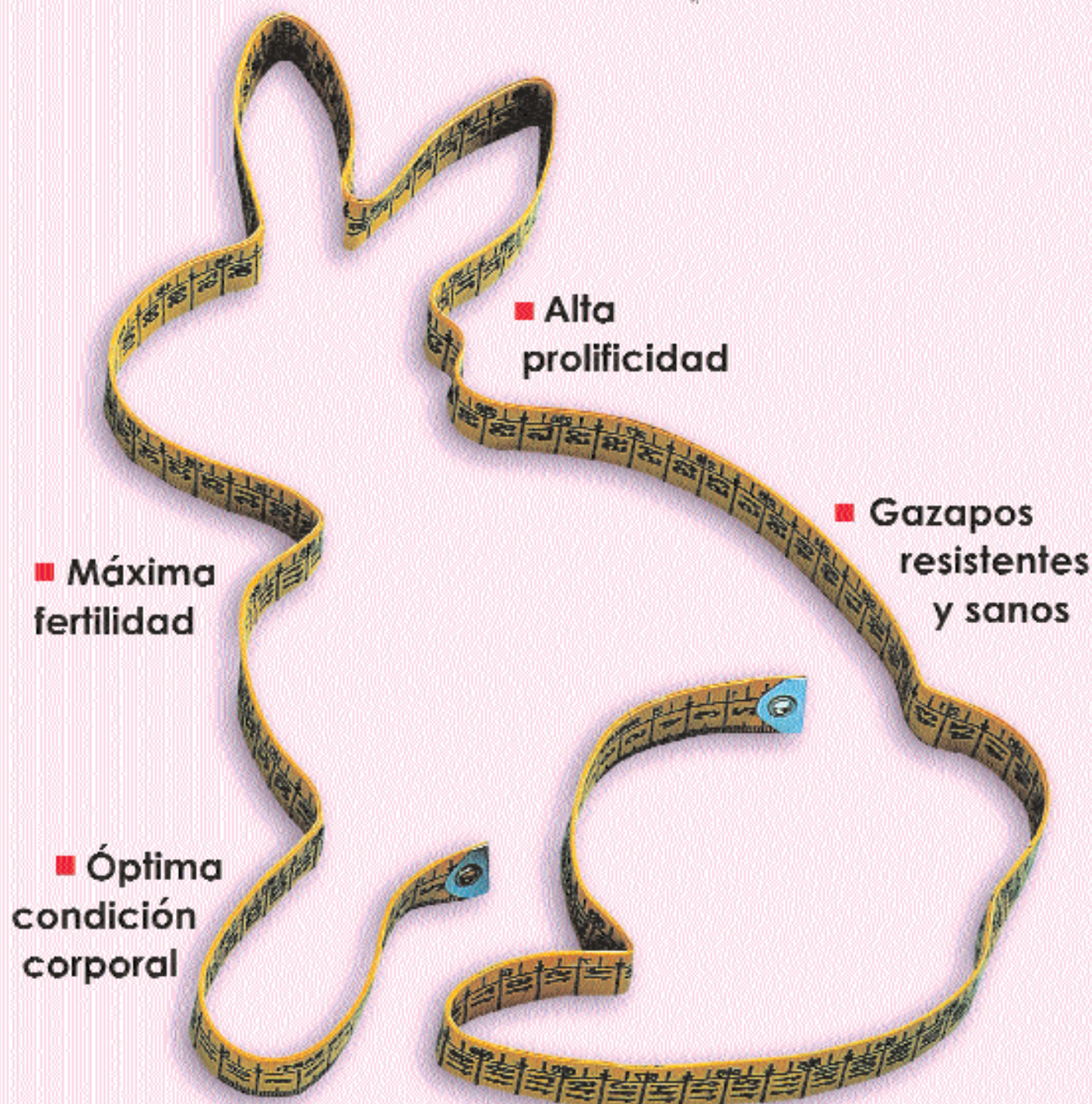
NUTRIMENTO LIDER EN FERTILIDAD Y EN VENTAS

2000 R

3000 R



Nutrimientos Purina



desinfectarse las manos varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como en cada reanudación del trabajo.

Las personas que hayan estado en contacto con animales enfermos o con carnes infectadas deberán, de inmediato, lavarse cuidadosamente las manos y los brazos con agua caliente y luego desinfectarlos.

No podrán dedicarse a la manipulación de las carnes frescas de conejos las personas que pudieran contaminarlas, en particular por agentes patógenos.

Estará prohibido fumar en los locales de trabajo y de almacenaje.

c) Locales y Útiles

Los locales de trabajo de mataderos y salas de despiece tendrán establecido su programa de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.

Los locales deberán limpiarse y desinfectarse según las necesidades y en todo caso al final de las operaciones de la jornada.

Las jaulas que sirven para la entrega de los conejos deberán construirse con materiales resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar y de desinfectar. Deberán limpiarse y desinfectarse cada vez que se les vacíe de su contenido.

Los recipientes destinados a contener la carne de conejo insalubre e inadecuada para el consumo humano, así como los despojos, una vez utilizados deberán vaciarse, limpiarse y desinfectarse cada vez que se desocupen.

Los instrumentos y herramientas utilizados para el sacrificio, el faenado de carnes y su almacenamiento deberán mantenerse en buen estado de conservación y de limpieza. Deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente varias veces en el transcurso de una misma jornada de trabajo, así como al final de las operaciones de la jornada y antes de volver a utilizarlas cuando se hayan contaminado, especialmente por los gérmenes de alguna enfermedad.

Los recipientes destinados a contener la carne de conejo insalubre e inadecuada para el consumo humano, así como los despojos, una vez utilizados deberán vaciarse, limpiarse y desinfectarse cada vez que se desocupen.

Se realizará internamente un control regular de higiene general en el establecimiento mediante controles microbiológicos. Estos controles internos se realizarán sobre los utensilios, las instalaciones y las máquinas en todas las fases de la producción y, si fuera necesario, sobre los productos.



El material utilizado para el marcado deberá satisfacer todos los requisitos en materia de higiene y deberá figurar en él de modo perfectamente legible.

Requisitos de marcado de la carne de conejo

La marca de inspección veterinaria comprenderá lo siguiente, según los casos:

a. En la parte superior, las siglas que identifiquen el país, puestas en letras mayúsculas, es decir ESP (España) para las carnes amparadas por la Marca de Calidad.

En el centro, el número de Registro General Sanitario de Alimentos o, en su caso, el número de autorización veterinaria del matadero o de la sala de despiece. En la parte inferior, una de las siglas: CEE, EOF, EWG, EOK, EEC o EEG.

Las letras y cifras siempre deberán tener 0,2 cm de altura.

Este tipo de marcado se debe utilizar:

- En las canales sin envasar individualmente, por medio de un marchamo o un sello que no sea reutilizable y que contenga, en un óvalo, la información enumerada.

- Sobre las envolturas u otros embalajes de las canales o partes de las canales embaladas o, de modo visible, debajo de ellos.

b. Un óvalo que contenga la información enumerada en el párrafo a). Las letras deberán tener 0,8 cm de altura y las cifras 1,1 cm.

Este tipo de marcado se utiliza sobre grandes embalajes.

En los casos en que aparezca un marcado de inspección veterinaria sobre la envoltura o el embalaje se tendrá en cuenta lo siguiente:

- Se aplicará de forma que se destruya al abrir la envoltura o el embalaje.
- La envoltura o el embalaje se marcará de forma que no puedan volver a utilizarse una vez abiertos.

El material utilizado para el marcado deberá satisfacer todos los requisitos en materia de higiene y la información

contemplada anteriormente deberá figurar en él de modo perfectamente legible.

El marcado de inspección veterinaria será efectuado bajo la responsabilidad del veterinario oficial, el cual dispondrá y conservará para tal propósito:

a. Los instrumentos para realizar el marcado de la carne, los cuales sólo entregará al personal auxiliar en el momento preciso del marcado y durante el período de tiempo necesario para efectuarlo.

b. Las etiquetas, envolturas y marchamos que lleven alguna de las marcas de inspección veterinaria se entregarán al personal auxiliar en el momento en que deban utilizarse, en cantidad suficiente de acuerdo con las necesidades.

Requisitos de documentación

Los mataderos dispondrán de registros, donde recogerán al menos los siguientes datos:

- Fecha de sacrificio.
 - Referencia de guía o documento sanitario de traslado.
 - Número de conejos sacrificados.
 - Número de lote de origen de la granja.
 - Identificación de la granja de origen del lote de conejos.
 - Incidencias ante-mortem y post-mortem.
 - Otras observaciones.
- Se mantendrán los registros de las inspecciones ante-mortem y post-mortem.

Además, en los mataderos y salas de despiece se mantendrán los documentos y registros relacionados con:

- El programa de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización.
- Los planes de formación del personal.
- Los controles internos higiénico-sanitarios sobre superficies, instrumentos, equipos, etc.
- Los controles internos de nivel de cloro del agua utilizada en el centro.
- Los controles de las aguas residuales.
- Las condiciones de temperatura en las cámaras y en las salas de trabajo.



Características de las carnes de conejo

La carne de conejo debe proceder de un animal que haya sido objeto de una inspección ante-mortem realizada por un veterinario oficial y que haya sido considerado como apto para el sacrificio, y se haya sometido a una inspección post-mortem por un veterinario oficial y que haya sido considerado como apto para el consumo humano. Además, debe llevar el correspondiente marcado de inspección veterinaria.

Tras la inspección post-mortem, la carne de conejo amparada por la Marca

de Calidad será conservada mediante refrigeración, a una temperatura que no podrá ser superior en ningún momento a +4°C. Este almacenamiento de la carne debe realizarse en condiciones de higiene satisfactorias y en establecimientos debidamente autorizados y registrados.

El periodo mínimo de oreo y maduración de la carne tras el sacrificio debe ser de 2 horas, con el fin de conseguir la máxima calidad del producto.

Las canales de conejo deben cumplir las siguientes características:

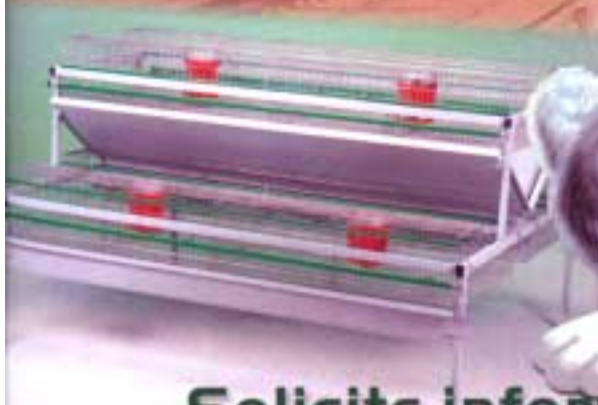
- Peso mínimo de canal de 800 g.
- Color rosado de la carne.
- Sin contusiones ni defectos físicos.

Serán consideradas no aptas aquellas carnes de conejo:

- En las que se comprueben alguno de los defectos enumerados en el apartado de inspección post-mortem.
 - Que procedan de animales a los que se haya administrado sustancias que pudieran convertir dichas carnes en peligrosas o nocivas para la salud humana.
 - Que hayan sido tratadas con:
 - a. Radiaciones ionizantes o ultravioletas.
 - b. Ablandadores u otras sustancias que puedan afectar a las propiedades organolépticas de la carne, tales como polifosfatos.
 - c. Colorantes distintos al marrón HT (E-155), o una mezcla de azul brillante FCF (E-133) y rojo allura (E-129), para su uso en el marcado de inspección veterinaria. ■



GAUN, a la vanguardia en instalaciones y materiales para cunicultura



Solicite información sin compromiso
Teléfono de atención al cliente: 968 65 80 27

 **GAUN, S.A.**
INSTALACIONES CUNÍCOLAS

Ctra. Nacional 340, Km. 642,5
LIBRILLA (Murcia)
Tlf.: 968 65 81 36 • Fax: 968 65 84 06



La "CARNE DE CONEJO - CALIDAD CERTIFICADA" podrá tener las siguientes presentaciones:

- Canal entera individual.
- Media canal.
- Canal entera troceada en cuartos o mitades.
- Despiece del conejo (trozos, muslos, paletillas, etc.)

En el caso de que se presente la canal troceada estará envasada. El envasado se realizará en la sala de despiece antes de la expedición.

Las canales se presentarán con hígado, orejas cortadas y patas cortadas a nivel de metatarso y metacarpo.

Además de la información obligatoria establecida por la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos

alimenticios, los productos llevarán una etiqueta identificativa donde figurarán las siguientes indicaciones:

- Distintivo de la Marca.
- Número identificativo (etiqueta, lote, etc.).
- Fecha de caducidad.
- Peso.

La carne de conejo amparada por la Marca de Calidad se expedirá de modo que durante el transporte quede a salvo de cualquier elemento que pueda contaminarla o tener otras consecuencias adversas para la misma.

ENFERMEDADES DEL CONEJO



55 AUTORES
2 VOLUMENES
1.200 PÁGINAS

Y 400 FOTOGRAFÍAS EN COLOR
POR 66,1 euros CADA VOLUMEN

Las enfermedades vistas y explicadas

Una ayuda a sus problemas

EDICIONES MUNDI-PRENSA
Castello, 37
Tel. 91 436 37 00
28001 MADRID

Consell de Cent, 391
Tel. 93 488 34 92
08009 BARCELONA