

# CÓMO SE PRESERVA LA INOCUIDAD DE LA CARNE

Liliana Rosenstein\*. 2017. Valor Carne, Boletín 133.

\*Editora de Valor Carne.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

Volver a: [Carne y subproductos bovinos](#)

## INTRODUCCIÓN

Los protocolos para minimizar riesgos que aplican los frigoríficos exportadores ya son exigidos a los de consumo con habilitación nacional, alcanzando al 83% de la faena. El Director de Inocuidad del Senasa explica el paso a paso para brindar productos seguros y plantea los desafíos para seguir avanzando.

“Ahora, no hay diferencia entre los requerimientos de las plantas exportadoras y las de consumo con habilitación nacional. Puede haber matices en el nivel de los procedimientos, pero todas deben implementar protocolos para garantizar la inocuidad, que son validados permanentemente por el servicio sanitario oficial”, dijo a Valor Carne Jorge Dal Bianco, médico veterinario y flamante Director de Inocuidad y Calidad del Senasa, con una larga trayectoria en el organismo en las provincias de La Pampa y San Luis.

Para comprender cómo se preserva la inocuidad de las carnes en el sector industrial, hay que comenzar con la habilitación de la planta. “Primero hacemos un estudio de los planos, se mira cómo están diseñadas las áreas y si tienen un criterio lógico en materia higiénico-sanitaria. También, se pide una descripción de los procesos para ver si son apropiados como para elaborar un producto inocuo, minimizando peligros físicos, químicos y biológicos”, aseveró. Y subrayó que “recién cuando se aprueban estos requisitos, se puede construir la planta”.

Entonces, se aborda un segundo paso apuntando a que las tareas de faena y procesamiento se realicen mediante Procedimientos Operativos Estandarizados (POE). “Son manuales elaborados por la propia industria, que describen cada uno de los procesos, atento a la inocuidad. Cómo se saca el cuero, cómo se eviscera un animal para que no contamine la carcasa, cómo se ingresa a la despostada, todo está escrito”, aseveró Dal Bianco. Además, la empresa debe capacitar al personal todos los años para garantizar que se proceda según lo estipulado. Así las cosas, “el veterinario oficial, que está full time en la planta, controla que se cumpla con todo ello”, resaltó.

El siguiente peldaño es instrumentar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). “Esta norma también la elabora cada industria según su tecnología, su gente y su ubicación geográfica. En función de ello, diagnostica cuáles son sus puntos débiles y los monitorea para evitar que haya desvíos críticos, llevando registros de los procesos. Es la manera que tienen las empresas de asegurar la inocuidad y el jefe del servicio sanitario oficial lo valida anualmente”, señaló. Y subrayó que “el HACCP se hizo obligatorio para frigoríficos de consumo con habilitación nacional hace un par de años. El doble estándar se eliminó desde lo reglamentario pero hay que llevarlo al terreno, es un desafío”.

Luego, se llevan adelante análisis de laboratorio para validar que lo se está haciendo cumple con los objetivos. “Por ejemplo, el protocolo establece cómo se debe limpiar una mesa. Pero para ver si realmente la higiene está asegurada, se hacen chequeos microbiológicos, mediante hisopados y cultivos”, afirmó Dal Bianco. Algunos estudios los implementa la empresa en laboratorios propios u oficiales con la idea de monitorear su gestión. Además hay muestreos que realiza el Senasa como controlar. “Examinamos el agua cada 15 días y Escherichia coli una vez al mes”, enfatizó.

## TRAZABILIDAD

Otra cuestión que fortalece el monitoreo de peligros es la trazabilidad por tropa que se realiza en todas las plantas habilitadas por Senasa. “Cuando llega la hacienda con su DTE, este documento se liga a un número de tropa para faena y dentro de la misma se enumeran los animales, sellándolos en el garrón. Por ejemplo, si llegaron 30 animales y se decomisó uno por problemas sanitarios, pasaron 29 reses a despostada, con lo cual se obtienen 58 piezas de bifes. En el caso de que se vendan envasados, la etiqueta lleva el número de tropa, además de la fecha de faena y elaboración”, explicó Dal Bianco.



Y planteó que “si hay algún problema con el producto, sea en una góndola de Europa o en una local, puedo ir para atrás, saber que pasó ese día, revisar los registros de limpieza de la planta, incluso detectar de qué campo salió la tropa, qué camión la trasladó y dónde se distribuyeron los otros cortes de la misma”. En ese sentido, resaltó que “la trazabilidad es una herramienta muy importante, las empresas exportadoras la tienen mucho más afinada, pero en las de consumo también funciona”.

### **EN TODA LA CADENA**

Más allá de estas acciones a nivel industrial, la inocuidad se preserva en el transporte de hacienda. “No sólo se monitorea que los camiones cumplan con los requisitos de bienestar animal, también se mira la limpieza para evitar peligros que después puedan poner en riesgo la salud humana”, sostuvo el veterinario.

Asimismo, tanto en los campos como en la industria se aplica el Plan de Control de Residuos e Higiene en Alimentos (CREHA) en todas las especies animales. “Fue creado hace 17 años con el objetivo de detectar residuos de antibióticos, antiparasitarios, anabólicos y metales pesados, entre otros. Y en las carnes importadas se hace además un control microbiológico”, detalló.

A nivel de campo, se toman muestras de orina y de pelo, entre otras, y en la planta se analizan diferentes órganos como hígados y riñones, donde podrían encontrarse los residuos que se busca detectar. “Estos estudios son requeridos por los países importadores pero también se aplican a la faena de consumo”, puntualizó.

Dal Bianco piensa que este plan fue clave cuando ocurrió la crisis sanitaria en Brasil. “No estamos comiendo carnes alteradas. El Senasa tiene sus propios controles y brinda garantías de que lo que entra al país está en condiciones”, aseguró.

Finalmente, Jorge Dillon, Presidente del Senasa, destacó que todas estas acciones que se instrumentan a campo y en las empresas cárnicas cubren la mayor parte de la faena argentina, el 83%. “Hoy, estamos buscando trabajar junto a los gobiernos provinciales y municipales para mejorar el estándar de las plantas que se encuentran bajos sus controles. Queremos colaborar, darles una mano, sabemos cómo ayudarlos. En inocuidad, tenemos unas 800 personas entre veterinarios y técnicos, en todo el país. Córdoba, por ejemplo, ya firmó un convenio”, concluyó.

[Volver a: Carne y subproductos bovinos](#)