

La EFSA hace público un primer dictamen sobre la inspección de higiene en la cadena cárnica

La Autoridad Europea para la Seguridad Alimentaria (EFSA por sus siglas en inglés) ha emitido un comunicado de prensa en el que hace referencia a la finalización de la primera etapa de un trabajo que sentará las bases para la modernización de la inspección dentro de las industrias cárnicas europeas.

Cabe destacar que este es el primero de los seis dictámenes que serán publicados haciendo referencia a este tema y en este caso abarca la inspección en la producción de carne de cerdo.

El documento de la EFSA estima que dentro del área de riesgos biológicos los objetivos prioritarios a controlar en la cadena de producción de carne de cerdo son la presencia de Salmonella, Yersinia enterocolitica, Toxoplasma gondii y Trichinella. Son considerados como importantes por su prevalencia y su impacto en la salud humana. Según el texto, los actuales métodos de análisis no permiten una detección precoz de los tres primeros y además no se diferencian los aspectos relacionados con la seguridad alimentaria con aquellos otros que tienen relación con la calidad de la carne, la prevención de enfermedades animales o los posibles riesgos laborales.

Las recomendaciones de la EFSA en torno a los posibles riesgos biológicos dentro de la producción de carne de cerdo pasan por omitir las técnicas de palpación y/o incisión en la inspección post mortem, dentro de la actividad habitual de los mataderos, debido al posible riesgo de contaminación cruzada.

La EFSA también estima necesario establecer un marco de garantía sobre la seguridad alimentaria de las canales de porcino combinando para ello una serie de medidas que deberían ser aplicadas en las explotaciones ganaderas y otras en los mataderos. De esta forma se buscaría incrementar y mejorar el control efectivo de los principales riesgos para la salud humana. Otra de las recomendaciones pasa por recopilar la mayor cantidad posible de información sobre la cadena alimentaria, desde la cabaña ganadera a los mataderos con el fin de poder localizar más fácilmente los posibles riesgos.

En el área de sanidad y bienestar animal, el texto de la EFSA la prohibición de la práctica e incisión y/o palpación podría conllevar una reducción de la detección de algunas enfermedades pero en el caso de que sean varios los órganos afectados, esta reducción será insignificante. La EFSA recomienda primero realizar una inspección visual y después proceder a la palpación y/o incisión.

Respecto al tema de los contaminantes los principales riesgos pueden venir por la presencia de dioxinas, CPB o la presencia de residuos medicamentosos. Sin embargo, el texto de la EFSA estima que los niveles encontrados de estas sustancias no suponen un riesgo inmediato para la salud de los consumidores. Sin embargo, los expertos de la EFSA recomiendan que se desarrollen estrategias de muestreo que diferencien entre explotaciones ganaderas que crían animales bajo protocolos basados en APPCC y que transfieren información al resto de la cadena alimentaria y aquellas que tienen controles de calidad menos estrictos.

También recomienda que los planes de tomas de muestra sean modificados ad hoc según las sustancias a examinar dentro de la cadena alimentaria y que se incluyan los criterios de inspección ante y post mortem en la identificación de sustancias ilícitas y promover más análisis dentro de las ganaderías.

El texto de la EFSA también solicita que se armonicen los indicadores epidemiológicos de posibles enfermedades transmitidas por alimentos existentes en la actualidad dentro de la inspección de carnes así como los riesgos biológicos. De esta forma se podría clasificar mejor las explotaciones ganaderas, el ganado o los mataderos, según el riesgo. Además podrían poner niveles y criterios a cumplir finalmente en las canales de cerdo refrigeradas.

Todo esto, concluye la EFSA, ayudaría además a que los gestores del riesgo de la Comisión Europea y de los Estados miembro de la UE puedan decidir si la adaptación y los cambios en el sistema actual de inspección de higiene de la carne son relevantes o no.