

Manejo Sanitario de la Carne

SI EL AGUA NO ES DESINFECTADA CONSTITUYE UN VEHÍCULO DE CONTAMINACIÓN PARA LOS CANALES



Independientemente de su origen sea res, cerdo, ave, ovino o caprino, la carne está considerada como un alimento potencialmente riesgoso, ya que por su composición y características físicas, químicas y biológicas, favorece el crecimiento de microorganismos y la formación de toxinas, por lo que su ingesta puede representar un riesgo para la salud humana, sobre todo cuando no hay un control sanitario de las condiciones en las cuales se maneja esta, incluyendo lugares de sacrificio, faenado, procesamiento y comercialización que aseguren la calidad, sanidad e inocuidad de la carne para consumo humano.

Se puede mencionar que un manejo inadecuado del bienestar de los animales destinados a sacrificio provoca cambios en las características de la carne, por ej. En la carne de cerdo, se presenta una condición conocida como **PSE (pálida, suave, exudativa)** y en la de bovino, **DSO (dura, seca, oscura)**.

El faenado a ras del suelo, expone la canal a contaminación cruzada, además una mala técnica de eviscerado puede poner en contacto a la canal con el contenido presente en estómago, intestinos, vejiga y útero, lo que

termina por convertir a la carne en un coctel bacteriano, mismo que se aprovecha de la composición nutricional de la carne para su proliferación sobre ella.

El agua, la cual es utilizada prácticamente en todas las etapas del proceso, si no es desinfectada constituye un vehículo de contaminación para los canales. Un lavado mal realizado puede extender una contaminación puntual por suciedad al resto de la canal a través del agua.



El propósito fundamental de la refrigeración es extender la vida útil de la carne, disminuyendo las reacciones de degradación además de inhibir el crecimiento de los microorganismos, de allí que una canal aun cuando haya sido procesada bajo estrictas medidas sanitarias, puede sufrir un crecimiento excesivo durante su refrigeración, si esta no se lleva a cabo de una manera adecuada. También la pérdida de la cadena de frío en alguno de los puntos puede traer resultados adversos en la calidad e inocuidad de la carne.

El transporte de las canales es una etapa fundamental en la que deberán conservarse todas las condiciones de almacenamiento con las que salió el producto de la planta. Las unidades para el transporte de las canales pueden ser vehículos, remolques o contenedores isotérmicos, refrigerantes o frigoríficos, los cuales deben haber sido previamente limpiados y desinfectados.

La buena salud del personal que manipula la carne así como el conocimiento de las prácticas adecuadas de higiene darán como resultado un producto de buena calidad, inocuo y seguro.

Corpo Citrik

Pone a su disposición una amplia gama de productos para cumplir de manera adecuada con los programas de Manejo Sanitario de la carne, en rastros, frigoríficos, plantas de procesamiento y expendios de carne, para lo cual solicitamos consulte a nuestro Departamento de Asistencia Técnica.