

V. TRANSPORTE DE LA CARNE

Se recomienda que se haga el transporte de la carne en cuartos de canal. El cuarteado se efectúa a nivel de las costillas quinta y sexta, para obtener el cuarto posterior y el cuarto anterior. Figura 56 y 57.

Estos cuartos deberán ser transportados en vehículos tipo furgón, los cuales disponen de ganchos para mantener los productos colgados.

Los furgones deben ser construídos en material higiénico sanitario, impermeable e inalterable.

Los vehículos deben tener LICENCIA SANITARIA PARA TRANSPORTE DE CARNE y además en cada costado llevará una leyenda: TRANSPORTE DE CARNE. Figura 58.

- Las vísceras deben ser transportadas por separado.
- Las carnes de diferentes especies animales deben transportarse por separado.
- A pesar de que no sea específico en el Decreto, se puede permitir el transporte de carne de diversas especies animales de abasto autorizados, siempre que la carne haya sido despostada o deshuesada, empacada higiénicamente y presente los rótulos respectivos.
- Se exigen carros refrigerados entre 0 - 4 grados centígrados cuando el recorrido entre el matadero y el destino final de la carne, sea superior a una hora.

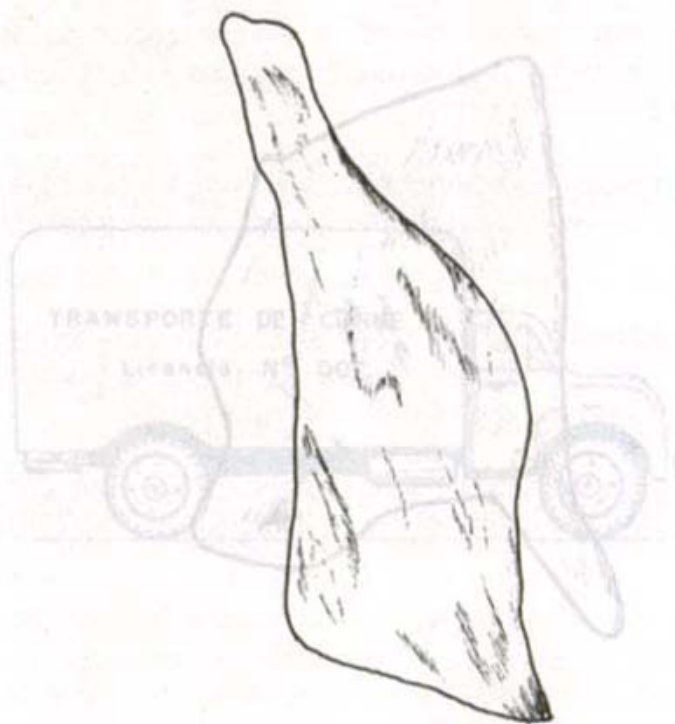


Fig. No.56

Cuarto posterior de un bovino

Fig. No. 56

Cuarto posterior de un bovino

V. TRANSPORTE DE LA CARNE

Se recomienda que se haga el transporte de la carne en cuartos de canal. El cuartado se realiza a nivel de las costillas quinta y se da para obtener el cuarto anterior y el cuarto posterior. (Figura 58 y 57).

Estos cuartos deberán ser transportados en vehículos tipo furgón, los cuales disponen de granchos para mantener los productos colgando.

Los furgones deben ser construidos de material higiénico sanitario, impermeable e inalterable.

Los vehículos deberán tener LICENCIA MUNICIPAL PARA TRANSPORTE DE CARNE y además en cada destino lleva a una leyenda TRANSPORTE DE CARNE. (Figura 57).

Las vísceras deberán ser transportadas por separado.

Las carnes de diversas especies animales deberán transportarse por separado.

A pesar de que no sea específico en el Decreto, se puede permitir el transporte de carne de diversas especies animales de abasto autorizado, siempre que la carne haya sido bien postada o resfriada, empacada higiénicamente y presentada de acuerdo respectivos.

Se exigen carnes refrigeradas entre 0-4 grados centígrados durante el recorrido entre el matadero y el destino final de la carne. (Figura 57).

Fig. No.57 Cuerto anterior de un bovino



1. Acuerdo de Cartagena. Junio 1961, Julio 1962
2. Adriano M. Stradelli A. Los Mataderos. Ed. Ac. Iba. Zaragoza. España. 1968. Se debe prestar especial atención a la higiene en las instalaciones de las plantas de mataderos y a los equipos y métodos que se emplean en el sacrificio y en el transporte de la carne.
3. Banco Interamericano de Desarrollo. Normas para el Control de la Carne. Bogotá, D.E. 1968.
4. Camacho J. Información Personal. Unidad de Tecnología y Control de Alimentos. Una vez se minimiza el riesgo con cada animal, las medidas deben ser lavados, desinfectados y controlados (ve) (gubernos)
5. Carding T. El Bienestar de los Animales Sacificados para la Carne. Ed. IICA. Bogotá, D.E. 1970.
6. Carding T. El Bienestar de los Animales Sacificados para la Carne. Ed. IICA. Bogotá, D.E. 1970.
7. Carding T. El Bienestar de los Animales Sacificados para la Carne. Ed. IICA. Bogotá, D.E. 1970.
8. Carding T. El Bienestar de los Animales Sacificados para la Carne. Ed. IICA. Bogotá, D.E. 1970.
9. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ICTA-Universidad Nacional de Colombia. Sección de carnes. Tecnología Adaptada para el Sacrificio de Ganado Bovino. Trabajo en Desarrollo. Bogotá, octubre, 1965.
10. Koch Supplies Inc. Equipos y Suministros para la Industria de la Carne. Catálogo General. Kansas City, USA 1972.
11. Piemavieja J., González A. y Rojas G. Higiene, Inspección y Tecnología de la Carne.
12. Quiroga G. Algunas Consideraciones en Plantas de Carnes. Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas. IICA-PNCA. Mimeografiado. Bogotá, 1972.

Fig. No.58. Copia de Colombia. Ministerio de Salud. Decreto 2274 de 1982. Furgón para transporte de carne. Bogotá, D.E. 1982.

VI. RECOMENDACIONES FINALES

1. Se debe prestar especial atención a la higienización de las instalaciones del matadero, así como a los equipos y utensilios que estén en contacto con la carne.
2. Una vez terminada la labor con cada animal, los cuchillos deben ser lavados, desinfectados o esterilizados con agua caliente (ver apéndice).
3. Las manos de los operarios deben lavarse al menos cada vez que se trabaje un animal. Se recomienda el uso de guantes semindustriales, los cuales también deben ser higienizados.
4. Cualquier duda de carácter sanitario que usted tenga, consúltela con el médico veterinario o el Inspector de Salud. **SON SUS AMIGOS!**

VII. BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

1. Acuerdo de Cartagena. Jun/dt 191, Julio 1982.
2. Asdrubali M. Stradelli A. Los Mataderos, Ed. Acribia. Zaragoza, España, 1969.
3. Banco Ganadero. Mejoramiento de los Mataderos en Colombia. Bogotá, D.E. 1968.
4. Camacho J. Información Personal. Unidad de Apoyo Técnico. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos -ICTA- Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, 1985.
5. Carding T. El Bienestar de los Animales Sacrificados para la Producción de Carne. Zurich, Suiza. 1970.
6. Delfino V. Subproductos. Ministerio de Economía Junta de Carnes. Buenos Aires, Argentina. 1978.
7. Divakaran S. Industrialización y Aprovechamiento de Sangre Animal. FAO, Roma, 1983.
8. Duarte, T.E. Tratamiento de Efluentes en la Industria de Alimentos. ICTA -Universidad Nacional de Colombia. Bogotá, octubre 1985.
9. Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. ICTA-Universidad Nacional de Colombia. Sección de carnes. Tecnología Apropriada para el Sacrificio de Ganado Bovino. Trabajo en Desarrollo. Bogotá, octubre, 1985.
10. Koch Supplies Inc. Equipos y Suministros para la Industria de la carne. Catálogo General. Kansas City. USA. 1972.
11. Piernavieja J., González A. y Rojas C. Higiene, Inspección y Tecnología de la Carne.
12. Quiroga G. Algunas Operaciones en PLantas de Carnes. Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas. IICA-PNCA. Mimeo-grafiado. Bogotá, 1979.
13. República de Colombia. Ministerio de Salud. Decreto 2278 de Agosto 2 de 1982. Bogotá, D. E. 1982

3. Pasos a seguir para la limpieza y desinfección del matadero, equipos y utensilios.

1. Asegúrese que los interruptores y pasos de corriente estén desconectados.
2. Lave con agua fría o tibia las paredes, pisos, equipos y utensilios del matadero.
3. Remueva la sangre y grasa con una solución de agua caliente y detergente, cepillando las superficies.
4. Enjague con agua caliente.
5. Aplique sobre todas las superficies una solución desinfectante, siguiendo las indicaciones de la casa productora.
6. Antes de iniciar la faena diaria, sumerja los utensilios de trabajo en una solución desinfectante durante 5 a 10 minutos.
7. Finalmente, enjuáguelos con agua caliente.

