



Iniciativa

Better Training for Safer Food

**Bienestar animal
durante el sacrificio**

Dr. Rebeca García Pinillos

BTSF

This presentation is delivered under contract with the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency CHAFEA (<http://ec.europa.eu/chafea>). The content of this page is the sole responsibility of Opera Srl and can in no way be taken to reflect the views of CHAFEA or any other body of the European Union. CHAFEA or any other body of the European Union will not be responsible under any circumstances for the contents of communication items prepared by the contractor.

Consumers,
Health And Food
Executive Agency

Septiembre 2015

Objetivos

- Que es bienestar durante el sacrificio? – protección básica.
 - Operaciones clave
 - Quién es responsable?

Qué es bienestar durante el sacrificio?

- «sacrificio»: matanza de animales destinada al consumo humano;
(Art. 2(j))
- No se causará a los animales ningún dolor, angustia o sufrimiento evitable.
(Art. 3)

Por qué nos importa el bienestar durante el sacrificio?

- Es un tópico de interés público
- Afecta la actitud de los consumidores hacia productos agrícolas
- Contribuye a mayor calidad de la carne
- Contribuye a mejor seguridad alimentaria
- Indirectamente tiene un impacto positivo en la seguridad laboral de los mataderos
- Preocuparse por el bienestar animal está unido a preocuparse por otros
- Relación entre abuso animal y humano

Que operaciones son clave durante el bienestar en sacrificio?

Manejo antes
del sacrificio

Aturdido

Sangrado

Post-sangrado

Vivo

Consciente

Muerto

Medidas de bienestar animal básicas

(Art. 3)

- Gozan de comodidad física y protección,
 - Manteniéndolos limpios y en condiciones adecuadas de temperatura; evitando que sufran caídas o resbalones;
- Están protegidos de lesiones;
- Son tratados y alojados teniendo en cuenta su comportamiento normal;
- No muestran signos de dolor, miedo u otro comportamiento anormal evitables;
- No sufren una falta prolongada de comida o agua;
- No sufren interacciones evitables con otros animales que pudieran perjudicar su bienestar.

Obligaciones básicas – las 5 libertades

1. Están libres de hambre y sed-
con acceso a agua fresca y una dieta adecuada.

no sufren una falta prolongada de comida o agua

Obligaciones básicas – las 5 libertades

2. Libres de incomodidad -
proporcionando un entorno adecuado que incluya refugio y una cómoda zona de descanso.

gozan de comodidad física y protección, en particular, manteniéndolos limpios y en condiciones adecuadas de temperatura y evitando que sufran caídas o resbalones

Obligaciones básicas – las 5 libertades

3. Libertad de dolor, lesiones o enfermedades -
mediante la prevención
o el diagnóstico rápido
y el tratamiento.

están protegidos de
lesiones

no muestran signos
de dolor, miedo



Obligaciones básicas – las 5 libertades

4. Libertad para expresar comportamiento normal –

proporcionar espacio suficiente, instalaciones adecuadas y compañía de la propia especie del animal.

son tratados y alojados teniendo en cuenta su comportamiento normal

No muestran comportamiento anormal

Obligaciones básicas – las 5 libertades

5. Libertad de miedo y angustia -

asegurando
condiciones y trato
que evitan el
sufrimiento mental.

no sufren
interacciones
evitables con
otros animales
que pudieran
perjudicar su
bienestar

Que operaciones son clave durante el bienestar en sacrificio?

Manejo antes
del sacrificio

Aturdido

Sangrado

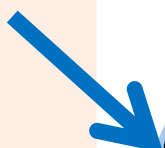
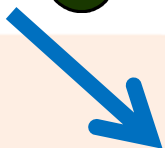
Post-sangrado

Vivo

Consciente

Muerto

Operations



Manejo antes del sacrificio

Transporte
Descarga
Movimiento de animales
Estabulado
Sujeción

Transporte

Condición de los vehículos

Ambiente climático

Densidad de carga

Mezcla de animales (con cuernos / sin cuernos)

Transporte

Mantenimiento (cajones y módulos)

Facilidades para la descarga (deslizamiento / caídas
/ ángulo de la rampa / uso de la pica eléctrica)

Condición de los animales durante la descarga
(estrés / miedo / signos de captura y descarga /
muertes)

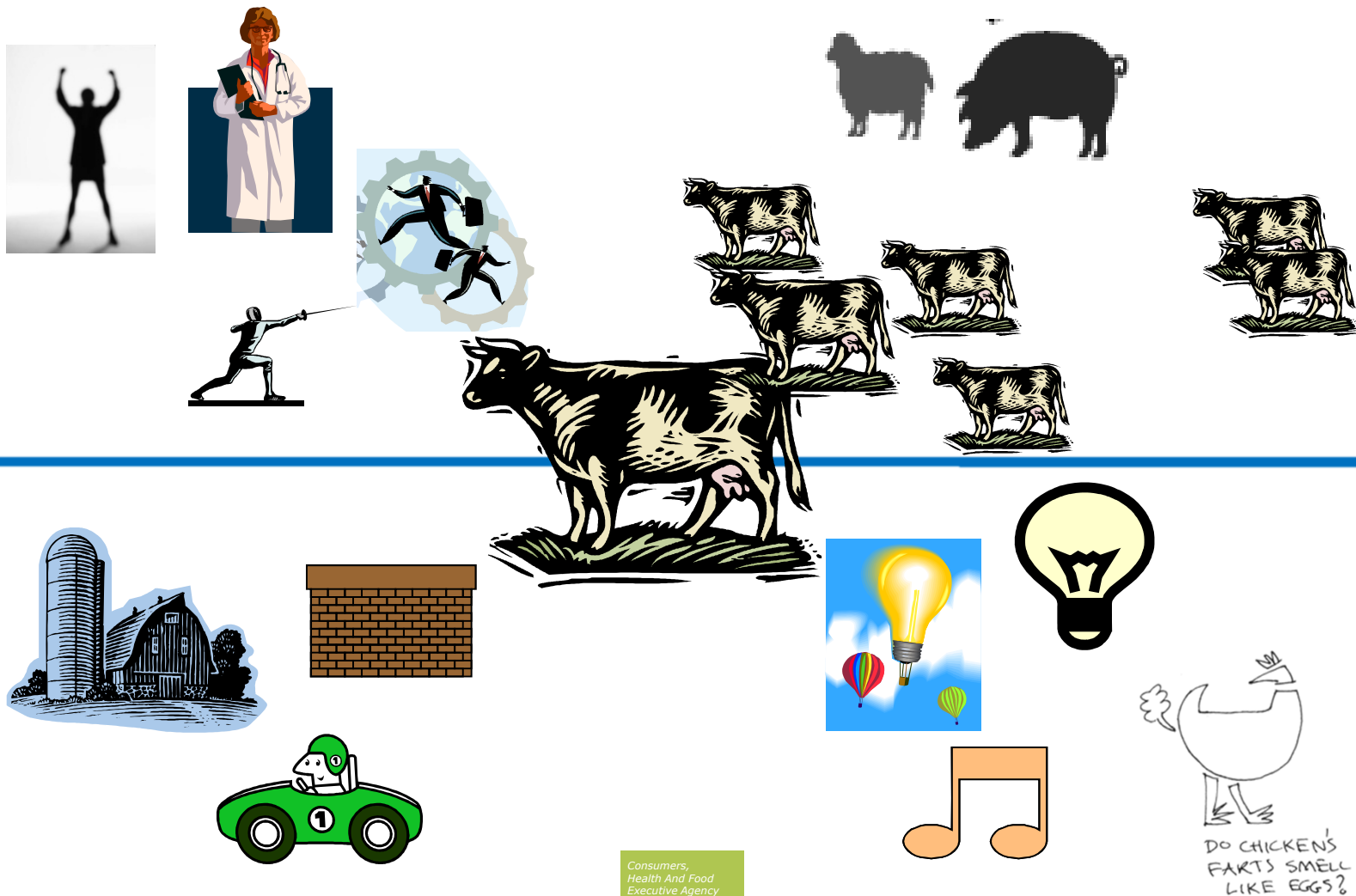
Procedimientos de contingencia

Procedimientos de manejo



European
Commission

Interacciones



Consumers,
Health And Food
Executive Agency

Manejo y sujeción

Cuadras

Manga de manejo al cajón de aturdido

Uso de la pica eléctrica (vocalización)

Sujeción (incluyendo la cabeza en vacuno)

Método, duración

Manejo y sujeción

Requisitos adicionales (vacuno)

Movimiento de cajones a la zona de colgado

Diseño de las cuadras y mantenimiento

Diseño completo (cuadras, pasillos, puertas y
paredes de las cuadras, sumideros)

Protección contra el mal tiempo

Ventilación

Mantenimiento

Diseño de las cuadras y mantenimiento

Iluminación y reflejos

Instalaciones de aislamiento

Densidad de carga

Operaciones en las cuadras

Entrenamiento del personal

Organización (mezcla de grupos, densidad de carga, tiempo)

Procedimientos de protección animal

Provisión de agua

Provisión de comida

Animal Welfare – On farm



Lame sheep!!

Vigilancia – inspecciones de bienestar animal integradas



Fiebre aftosa

Pezuña de una
oveja con una
lesión de banda
coronaria de 2 días.



European
Commission



Consumers,
Health And Fo
Executive Age

Que operaciones son clave durante el bienestar en sacrificio?

Manejo antes
del sacrificio

Aturdido

Sangrado

Post-sangra

Vivo

Consciente

Muer

**Indicadores
de
bienestar
animal**



Aturdido

Entrenamiento y certificado de competencia

Equipo de repuesto

Parámetros

Pistola, perno (diámetro, profundidad de penetración, velocidad), munición (tipo, almacenado)

Eléctrico (posición, corriente, tipo de onda, conductividad/resistencia, electrodos, etc.)

Aturdido

Mezclas de gas

Entrada y pasaje

Amontonado/grupo

Concentraciòn / tipo de gas

Sistemas de alarma

Procedimientos de emergencia

Aturdido

Posición (perno captivo, tenazas electricas)

Eficiencia y choques antes del aturdimiento

Velocidad de la linea

Mantenimiento

Herramientas para documentar datos

Sangrado

Mantenimiento del cuchillo / corte automatico de
cuello

Eficiencia del corte de cuello – 2 arterias carotidas

Equipo de apoyo (corte automatico)

Velocidad de procesamiento – número de personal

Tiempo de aturdido a sangrado (aturdido sencillo)

Sacrificio sin aturdido – requisitos adicionales

Que operaciones son clave durante el bienestar en sacrificio?

Manejo antes
del sacrificio

Aturdido

Sangrado

Post-sangrado

Vivo

Consciente

Muerto

**Indicadores
de
bienestar
animal**

Post - sangrado

Equipo de repuesto (corte automatico)
Velocidad de procesamiento – número de
personal

Sangrado a faenado/ tiempo de escaldado
Sacrificio sin aturdido – requisitos adicionales

Inspección Post-mortem

Heridas, huesos rotos
Hematomas
Posición del disparo



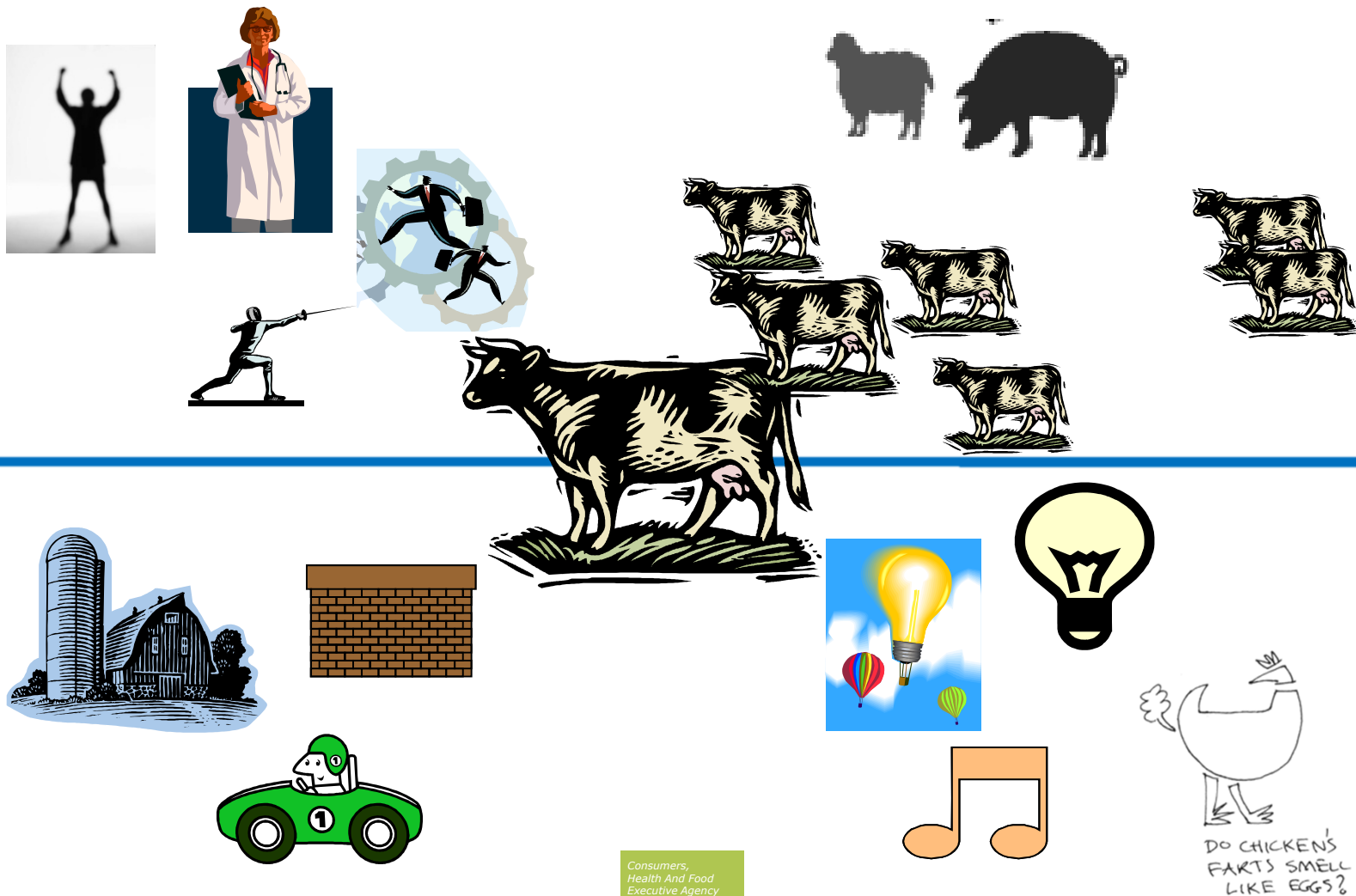
Quien es responsable?

BTSF



European
Commission

Interacciones



Consumers,
Health And Food
Executive Agency

Quien es responsable?

Granjero

Transportista

Operador del establecimiento alimentario

Personal del matadero

Funcionarios

Veterinarios

Consumidores

Quien es responsable?

**Todos los que estan relacionados con
el proceso**



This presentation is delivered under contract with the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency CHAFEA (<http://ec.europa.eu/chafea>). The content of this page is the sole responsibility of Opera Srl and can in no way be taken to reflect the views of CHAFEA or any other body of the European Union. CHAFEA or any other body of the European Union will not be responsible under any circumstances for the contents of communication items prepared by the contractor.

Dr. Rebeca García Pinillos

Email: rebeca.garcia@apha.gsi.gov.uk

OPERA Srl

Tel +39 06 96042652

Email: btsftraining@btsftraining.com

Address: Viale Parioli, 96 - 00197 Rome (IT)

Website: www.opera-italy.it

Website: www.btsftraining.com

Better Training for Safer Food BTSF

• *European Commission
Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency
DRB A3/042
L-2920 Luxembourg*

*Consumers,
Health And Food
Executive Agency*