Gestión de calidad e inocuidad de los alimentos en matadero de Aves de villa clara/ Food quality and safety management at the Villa Clara poultry slaughterhouse

M.Sc. Livia Rodríguez Jiménez,
M.Sc. Juan Miguel Soto Pacheco.

Resumen

La higiene e inocuidad de los alimentos para el consumo humano es un derecho que tiene todas las personas, pues esto le evita daños a la salud. El matadero de Aves de Villa Clara perteneciente a la Empresa Avícola Santa Clara es de tecnología atrasada, no cuenta con un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ni con normas ramales actualizados que garanticen la inocuidad, la calidad y la trazabilidad de las producciones avícolas. El objetivo del trabajo es aplicar una Guía para las buenas prácticas de manufacturación, procedimientos operativos estandarizados de higiene, análisis de riesgos, identificación y control de puntos críticos (HACCP) en el Matadero de Aves. En la metodología se utilizó las observaciones del trabajo durante un período de 5 años, los resultados de la aplicación de las Normas ramales vigentes, las visitas a Mataderos de Aves de otras provincias, las entrevistas a expertos de la sanidad avícola del país. Los registros propuestos de la Guía dan respuesta a las normas cubanas de obligatorio cumplimiento y a los Decretos Ley No. 8 y 9/2020 de calidad e inocuidad respectivamente de toda la cadena de faenado del producto, por tanto, consideramos que con este Manual se aporta la herramienta que garantiza la calidad e inocuidad de las canales faenadas en condiciones de obsolescencia tecnológica del Matadero de aves de la Empresa Avícola Santa Clara y con posibles mejoras, ser de aplicación al resto de los mataderos de Aves del país.

Palabras clave: Buenas prácticas de manufactura; HACCP; Inocuidad alimentaria; Normas ramales; Normas Cubanas

Summary

The hygiene and safety of food for human consumption is a right that all people have, since this prevents them from harming their health. The Villa Clara poultry slaughterhouse belonging to the Santa Clara Poultry Company is of outdated technology, does not have a Manual of Good Manufacturing Practices (BPM), nor updated branch standards. This does not guarantee safety, quality or traceability of poultry production. The objective of this work is to apply a guide for good manufacturing practices, standard hygiene operating procedures, risk analysis, identification and control of critical points

(HACCP) in the Poultry Slaughterhouse. The methodology used work observations over a period of 5 years, the results of the application of current branch Standards, visits to poultry slaughterhouses in other provinces, and interviews with poultry health experts in the country. The proposed records of the Guide respond to the Cuban standards of mandatory compliance and to Decree Law No. 8 and 9/2020 of quality and safety respectively of the entire chain of slaughter of the product, therefore we consider that this Manual provides the tool that guarantees the quality and safety of the "carcasses slaughtered" in conditions of technological obsolescence of the poultry slaughterhouse of the Santa Clara Poultry Company and with possible improvements to be applied to the rest of the poultry slaughterhouses in the country.

Keywords: Good manufacturing practices; HACCP; Food safety; Branch standards; Cuban Standards

Introducción

La finalidad de un matadero es producir carne de una manera higiénica, mediante la manipulación humana de los animales en lo que respecto al empleo de técnicas higiénicas para el sacrificio de los animales y la preparación de canales mediante una división estricta de operaciones "limpias" y " sucias" (NRAG, 243: Avicultura. Aves vivas para matadero. Especificaciones, 2018) (NC, No 876: Envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos-req. Sanitarios generales, 2022). Y al mismo tiempo facilitar la inspección adecuada de la carne y el manejo adecuado de los desechos resultantes, para eliminar todo peligro potencial de carne infestada que no sea inocua al público (N.C, 2020) (NC, No 493: Contaminantes metálicos en alimento-regulación sanitarios, 2015).

Esta instalación está dedicada a la transformación de materia prima avícola en un producto alimenticio (canal limpia) (NC, 454: Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales., 2021) que debe garantizar calidad bajo normas de higiene e inocuidad de alimentos vigentes en el país, tiene la problemática de ser una instalación obsoleta en tecnología (GEGAN, 2017) y fue necesario enfocar esta guía en minimizar las consecuencias que trae al producto final los problemas tecnológicos presentes (Cubana, 2021).

Resulta de interés que una serie de enfermedades humanas son de origen animal , los parásitos zoonóticos transmitidos por alimentos (NC, No 143: Código de prácticas-principios generales de higiene de los alimentos, 2021) , se pudo evaluar mediante este estudio que los mataderos avícolas están desprotegidos de normativas especializadas para las producciones avícolas y sobre todo lo referente a la valoración de riesgos y acciones preventivas y correctivas que garanticen la inocuidad y calidad.

La presente propuesta de Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) se enfoca en evaluar el sistema de análisis, puntos críticos y control de riesgos en el matadero de aves de Santa Clara (NRAG, No 243: Avicultura. Aves vivas para matadero. Especificaciones., 2018), con el fin de contrarrestar la tecnología obsoleta existente se realiza un estudio de cada punto de la cadena que debido a esta situación pudiera afectar la calidad del producto final, se proponen acciones que garanticen la calidad e inocuidad, teniendo en cuenta la aplicación del Decreto 8 (Decreto, No 8: Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales., 2020) y Acreditación" 2020 y Decreto Ley 9 "Inocuidad Alimentaria" (Decreto, Reglamento del Decreto Ley de Inocuidad Alimentaria, 2018).

El estudio de caso tomo en consideración el modelo de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) por sus siglas en inglés (ISO, 2018) , promovido por la FAO y la OMS ,el cual tiene un enfoque sistémico que permite identificar , evaluar y controlar los peligros en la seguridad de los alimentos, del tipo de agentes biológicos, químicos o físicos que son propensos a provocar enfermedades o lesiones en la salud humana si no se controlan , tal como plantea el Decreto Ley 9"Inocuidad Alimentaria"2020 (Decreto, Decreto Ley 9 Inocuidad Alimentaria, 2020).

El sacrificio de las aves solo tenía hasta el momento una Norma Ramal 242 del año 2012 "Avicultura. Aves faenadas. Canales y menudillos (MINAG-GEGAN, 2012). Especificaciones de calidad. En la misma no se hace referencia a términos de inocuidad e higiene más específicos que garanticen trazabilidad de las producciones.

Este Manual se encuentra implementado desde el año 2021, sirve como herramienta a directivos, técnicos, especialistas de sanidad animal y trabajadores directos en las diferentes áreas del proceso, lo utilizan para poder contrarrestar cualquier desviación de la calidad e inocuidad y garantizar la trazabilidad (Decreto, 16: Reglamento de Normalización, Metrología, Calidad y Acreditación, 2020) (NRAG, No 237: Trabajo veterinario. Desratización. Regulaciones generales, 1986).

Objetivo general: Proponer un Manual de procedimiento operacional basado en los diferentes puntos críticos de control de riesgos en un Matadero de Aves.

Objetivos específicos:

1. Identificar los distintos puntos críticos de control que existen en el matadero de aves teniendo en cuenta la obsolescencia tecnológica.
2. Definir medidas correctivas en los diferentes puntos críticos de control que minimice los peligros identificados.
3. Proponer los registros que evidencien la implementación del HACCP y garanticen la trazabilidad de las producciones.

Materiales y métodos

El control de la inocuidad de alimentos ha adquirido una altísima importancia en la producción y el comercio de alimentos del mundo entero. El sector alimentario ha enfocado sus esfuerzos en asegurar primero la inocuidad de los productos de origen animal.

Hoy por hoy la mayoría de reglamentaciones sobre inocuidad de productos de este tipo exigen a las empresas implementar sistemas de gestión de la inocuidad con base en el uso exhaustivo de las buenas prácticas de manufactura y el sistema HACCP.

Según la FAO, se estima que tres millones de personas en los países desarrollados y en desarrollo mueren cada año a consecuencia de enfermedades transmitidas por los alimentos y el agua, y que muchos millones enferman.

El presente trabajo se realizó en el matadero de aves de Santa Clara donde se utilizó las observaciones del trabajo durante un período de 5 años, los resultados de la aplicación de las Normas ramales vigentes, las visitas a Mataderos de Aves de otras provincias, entrevistas a expertos del instituto de Investigaciones Avícolas, las entrevistas a expertos de la sanidad avícola del país, se realizaron propuesta de acciones preventivas y correctivas , registros que evidencien estas acciones que den respuesta a las normas cubanas de obligatorio cumplimiento y a los Decretos Ley No. 8 y 9/2020 de calidad e inocuidad respectivamente de toda la cadena de faenado del producto.

Resultados y discusión

La propuesta de este Manual aporta la herramienta que garantiza la calidad e inocuidad de las canales faenadas en condiciones de obsolescencia tecnológica del Matadero de aves de la Empresa Avícola Santa Clara y con posibles mejoras ser de aplicación al resto de los mataderos de Aves del país.

En el Procedimiento se hace referencia a las definiciones o conceptos, referencias bibliográficas actualizadas, responsabilidades de cada cargo y trabajador para el cumplimiento de este procedimiento.

Se incluye el flujograma del faenado de las aves, Las actividades que se consideran en el proceso de Organización y Ejecución de la Producción, que fueron las siguientes:

1. Recepción
2. Sacrificio.
3. Evisceración.

4. Preenfriamiento.
5. Envase.
6. Comercialización
7. Mantenimiento de la higiene

Se establecen los controles a realizar en cada etapa del proceso, así como los métodos que se deberán emplear para garantizar la calidad final del proceso.

Como elemento importante se propone el proceso de beneficio teniendo en cuenta para cada etapa, el control sobre los puntos críticos.

Se propone la planificación para el cumplimiento de los indicadores de eficacia establecidos para el proceso de beneficio de aves, tomando como referencia 5 años.

- Merma en beneficio 28.00%
- Aprovechamiento de matadero 72 %
- Aprovechamiento de la canal 68%
- Merma fresca en nevera 1,5%
- Merma en distribución y transporte 0,5%

Se proponen registros que garanticen la trazabilidad del producto:

1. Registro control del proceso de producción. Área de Recepción.
2. Registro control de incidencias en proceso. Área de Sacrificio.
3. Registro control de incidencias en proceso. Área de Evisceración.
4. Inspección de aceptación de producto canales.
5. Inspección de aceptación de producto vísceras.
6. Control del proceso productivo.

Conclusiones

La determinación de los Puntos Críticos de Control presentes en Mataderos en Cuba donde la obsolescencia tecnológica está presente, la propuesta de acciones correctivas, de registros que amparen el proceso de sacrificio, la propuestas de acciones de higiene para garantizar la Bioseguridad en el proceso de faenado, son un nuevo enfoque en las plantas de beneficio en la provincia y en el país, ya que solo existen normas ramales del a 2012 que no amparan este proceso

de faenado y no tienen en cuenta la calidad de las producciones de las diferentes aves que se sacrifican en el mismo: pollos de engorde, aves en decrepitud, pavos, guineos, codornices.

Se realiza un enfoque integrador de la calidad, inocuidad y trazabilidad, donde se tiene en cuenta, una forma clara y especifica del cumplimiento por parte del personal de los Decreto Ley 8 y el Decreto Ley 9, evitando la aplicación de infracciones de los mismos y se cumple con el objetivo de obtener productos con calidad, inocuos y con trazabilidad.

Referencias Bibliográficas

Cubana, N. (2021). No 456: Requisitos Sanitarios Generales. La Habana.

Decreto. (2018). Reglamento del Drecreto Ley de Inocuidad Alimentaria. La Habana.

Decreto. (2020). 16: Reglamento de Normalización, Metrología, Calidad y Acreditación. La Habana.

Decreto. (2020). Decreto Ley 9 Inocuidad Alimentaria. La Habana.

Decreto. (2020). No 8: Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales. GEGAN-MINAGRI.

GEGAN, N. (2017). No 1227: Avicultura- Términos y Definiciones. La Habana.

ISO. (2018). No 22000. Sistema de Gestión de inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. La Habana.

MINAG-GEGAN, N. C. (2012). Avicultura. Aves Faenadas.Canales y Menudillo.

Especificaciones de a Calidad. La Habana

N.C. (2020). No 488: Limpieza y desinfección de la cadena alimentaria. GEGAN

NC. (2015). No 493: Contaminantes metálicos en alimento-regulación sanitarios. GEGAN- MINAGRI.

NC. (2021). 454: Transportación de alimentos. Requisitos sanitarios generales. GEGAN- MINAGRI.

NC. (2021). No 143: Código de prácticas-principios generales de higiene de los alimentos. GEGAN-MINAGRI.

NC. (2022). No 876: Envases, embalajes y medios auxiliares destinados al contacto con alimentos- req. Sanitarios generales. GEGAN-MINAGRI.

NRAG. (1986). No 237: Trabajo veterinario. Desratización. Regulaciones generales. GEGAN.

NRAG. (2018). 243: Avicultura. Aves vivas para matadero .Especificaciones. La Habana.

NRAG. (2018). No 243: Avicultura. Aves vivas para matadero. Especificaciones. La Habana.

DATOS DE LOS AUTORES

MsC. Livia Rodríguez Jiménez,

Teléfonos: 42-207320 (extensión 120 y 126) 53-52173989.

E-mail: lrodriguez@avivcl.geg.cu;

Dirección de Desarrollo, Empresa Avícola Santa Clara. Santa Clara, Villa Clara, Cuba.

MsC. Juan Miguel Soto Pacheco

Teléfonos: 42-208905 y 53-51029203.

E-mail: juansp@uclv.edu.cu

Departamento de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Central “Marta Abreu” de Las Villas. Santa Clara, Villa Clara, Cuba.

Artículo de investigación. Trabajo presentado en el evento INTERGEST 2022

Recibido: 20 de septiembre del 2022. Aprobado: 3 de octubre del 2022. Publicado: 26 de diciembre del 2022

Rodríguez Jiménez, Livia; Soto Pacheco, Juan Miguel (2022)

Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos en Matadero de Aves de Villa Clara.

REGRESAR AL SUMARIO