

9 AL DÍA

12/07

SEGURIDAD ALIMENTARIA.

Acaba de entrar en vigor una resolución por la que publica la relación de establecimientos en los que puede realizarse la inspección de piezas de caza. Eso significa que desde Castilla-La Mancha hay un control especial sobre todo este tema porque con la salud de la gente nunca

se juega. Estas inspecciones sanitarias permiten detectar si lo cazado es apto para el consumo o no y los únicos que tienen potestad para esa decisión son los veterinarios. Hay que tener en cuenta que sólo en determinados establecimientos puede examinarse las piezas de caza y para eso el Gobierno regional es estricto ya que exige unos libros de entrada y salida

de los productos cinegéticos. De esta forma hay un mayor control sobre lo que se come y es que raro es el año que no aparece algún caso de intoxicación por consumir carne que no está en condiciones. Hay que tener mucho cuidado en todo este tema porque luego vienen las lamentaciones por comer aquello que no se ha analizado.



La Junta vigila de forma especial todo lo relacionado con la caza./LA TRIBUNA

todos aquellos que quieran colaborar solicitarán la autorización preceptiva en cualquiera de las delegaciones provinciales de la Consejería de Sanidad.

VETERINARIOS. Entre las funciones que tendrán los veterinarios oficiales de Salud Pública y veterinarios colaboradores quedarán obligados a realizar una serie de funciones como inspección y control sanitario de vísceras y canales, de conformidad con lo pre-

visto en la Reglamentación técnica sanitaria de los productos de la caza.

En la inspección de jabalíes, además de las inspecciones y controles ordinarios, un examen para detectar la presencia de triquinella, por cualquiera de los métodos de análisis previstos en las directivas 77/96 CEE y 89/321/CEE.

También se encargarán de expedir el certificado de inspección sanitaria de carne de caza, identificación de las piezas de caza con

marchamos así como la declaración de los órganos que proceda, en un plazo máximo de 24 horas, de cualquier sospecha o confirmación de zoonosis.

En el decreto 157/1993 de 5 de octubre sobre inspección sanitaria de productos cinegéticos también viene reflejado que una vez realizada la inspección «post mortem» de las piezas de caza, el veterinario procederá al marcado de las que resulten aptas para el consumo humano mediante la colocación de marchamos.

Éstos se colocarán preferentemente en los músculos abdominales (falda), realizando una abertura previa en los mismos. Excepcionalmente podrá colocarse en cualquier otra parte del animal siempre que se garantice su integridad y perdurabilidad.

CERTIFICADOS. Una vez inspeccionadas las piezas de caza, el veterinario que realice la inspección expedirá el Certificado de inspección sanitaria que será el documento oficial que acompañará el transporte de la caza, en el caso de

que vaya a ser trasladada a otro lugar o establecimiento.

En dicho documento constará la procedencia del producto, su identificación (tipo de producto y número de unidades), destino del producto, medio de transporte y condiciones del mismo así como el certificado de aptitud para el

no se realiza de acuerdo con la legislación vigente, dará lugar a la intervención, por la autoridad competente, de las canales transportadas.

Por otro lado, recientemente se han publicado normas en la Unión Europea aplicables a la inspección de caza, por lo que es necesario dictar medidas para su aplicación en el territorio de Castilla-La Mancha. En el año 2005 se publicó el reglamento por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de triquinas en la carne y se establecieron medidas para garantizar su aplicación en las salas de tratamiento de caza.

Un año más tarde entró en vigor el Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios, dispone en uno de sus artículos que se podrá utilizar para la detección de triquina el método triquinoscópico.

Autoconsumo y comercialización

Algunos de los establecimientos en que se puede realizar la inspección sanitaria de las piezas de caza mayor para autoconsumo se encuentran en: Cuenca, Arandilla, Boniches, Campillo Paravientos, Palomares del Campo, Villarejo de Fuentes, Huélamo, Valdecabras, Villaconejos, Villarejo de la Peñuela, Lagunaseca, Buenache de la Sierra, Valera de Abajo, Carrascosa del Campo, El Pozuelo, El Picazo, Pozorubio de Santiago, Tinajas, Jabalera, Sisante, Landete, Tarancón, Cañizares, Puente de Vadillos, Cañada del Hoyo, Buendía, El Herrumblar, Ribatajada, Tragacete, Cañamares, Valdemoro de la Sierra, Vega del Codorno, Cardenete, Fuentescusa, Jábaga, Huerta del Marquesado, Salvacañete, La Frontera, Zafrilla, Barajas de Melo, Valdemorillo de la Sierra y Villalba de la Sierra. Por otra parte, el establecimiento donde puede realizarse la inspección sanitaria de las piezas para su comercialización es en Arcas de Villar.

El veterinario, una vez terminada la inspección, colocará marchamos

consumo.

La comprobación por la autoridad sanitaria o, en su caso, por la Guardia Civil, de que una expedición de canales procedente de las actividades cinegéticas previstas no va a acompañada del marchamo y del certificado de inspección sanitaria o de que su transporte