



**D. JOSÉ-MARÍN SÁNCHEZ  
MURILLO**

Director de Badajoz  
Veterinaria  
Presidente ICOVBA

## Inspección veterinaria en las actividades cinegéticas, mucho que cambiar.

**E**n España en general y en Extremadura en particular, el sector de la carne de caza tiene especial relevancia desde el punto de vista económico y es fundamental su regulación de cara al consumidor y protección de la salud pública, más aún si se tiene en cuenta el alto grado de sensibilización que la sociedad tiene respecto a los peligros derivados del consumo de alimentos.

El considerable aumento en la densidad de poblaciones cinegéticas, ha favorecido la propagación de enfermedades animales, algunas de ellas transmisibles a las personas.

El consumo de carne de los animales abatidos representa un riesgo para la salud pública si no se somete a un adecuado control sanitario, conforme a lo previsto en los **Reglamentos (CE) 853/2004 y (UE) 2015/1375** en los que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne y de higiene de los alimentos de origen animal, de tal forma que quede garantizado el adecuado análisis de las especies que pueden verse parasitadas por *Triquinella spp.*

El veterinario desarrolla un papel fundamental en el control sanitario de las carnes de caza y son los únicos profesionales capacitados para el control de zoonosis y vigilancia de la seguridad alimentaria. Es necesario reconocer su labor en este tipo de actividades como garantes de la sanidad animal y la salud pública.

Para poder desarrollar la inspección post mórtem de las piezas abatidas son necesarias unas condiciones higiénicas mínimas que, a veces, son tan mínimas que más bien parecen inspecciones de antaño, nada acordes con los tiempos actuales. No debemos olvidar que estamos hablando de proteger a las

personas de enfermedades tan graves como triquinelosis, tuberculosis, etc.

Es el **DECRETO 230/2005**, de 11 de octubre, de control sanitario de las especies de caza silvestre el que regula en Extremadura las condiciones de los locales de inspección post mórtem, los cuales deben reunir una serie de condiciones higiénico-sanitarias y estructurales mínimas que permitan realizar esta actividad con las debidas garantías sanitarias. Me estoy refiriendo al suelo, equipos de iluminación, disponibilidad de agua, recipientes estancos de cierre hermético para subproductos de origen animal no destinados a consumo humano, etc.

Esa es la teoría porque la realidad es bien distinta. Lo cierto es que el veterinario, en la ejecución de sus funciones, a menudo se encuentra con días de lluvia, días de mucho frío y poca luz como consecuencia de estaciones con escasas horas de luz solar. En muchas ocasiones, no se tienen ni siquiera esas condiciones mínimas y no sería la primera vez que hay que echar mano de la iluminación de los propios vehículos. Me ahorro los calificativos sobre el resto de escenas que pueden contemplarse en los lugares donde se lleva a cabo la evisceración; de esta manera, no se puede garantizar una inspección adecuada y nos traslada a tiempos pasados. Es necesario por tanto, darle una vuelta de nuevo a este asunto, no menor, sin olvidar tampoco la creación de la figura del auxiliar que asista al veterinario, figura fundamental para llevar a cabo todas las labores administrativas y de inspección que, a menudo, desbordan el trabajo de estos profesionales sanitarios.