

Diagnóstico de normas procedimentales de los mataderos municipales de la provincia de Manabí, según la Norma HACCP



Dr. Joel René Calero Moreira, Mg. Sc.

Master en Alimentos
Carrera de Medicina Veterinaria - UTM
Carrera de Pecuaria
Escuela Superior Politécnica de Manabí. ESPAM MFL.

jcalero@utm.edu.ec

RESUMEN

Este proyecto se desarrolló con el objetivo de evaluar el estado higiénico sanitario, infraestructura, operatividad, cumplimiento de la ley de faenamiento en los mataderos municipales de la provincia de Manabí basándose en las normas vigentes en la República del Ecuador y pauta HACCP (Análisis de Peligros, Control de Puntos Críticos), con la finalidad de mejorar las técnicas de faenamiento para obtener un producto de calidad y de buenas bondades organolépticas obteniendo los siguientes resultados: Conformidad 8.72%, no conformidad mayor 74.70%, no conformidad menor 16.58%, lo que muestra claramente las falencias que se comenten a diario durante el proceso de faenamiento en bovinos y porcinos, repercutiendo así en el producto final.

Una vez obtenidos y analizados estos resultados se elaboró una propuesta en procura de mejoras como la construcción de nuevos mataderos según el Codex Alimentarius y las Normas HACCP, de acuerdo al control de calidad de los productos destinados para el consumo humano. Así mismo se capacitó al personal que labora en los diferentes mataderos de la provincia de Manabí sobre lo relacionado con Buenas Prácticas de Manejo (BPM), Normas de higiene y sanidad, como los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) entre otros.

Palabras claves: HACCP, Estándares, Conformidad, Conformidad Mayor, Conformidad menor, inocuidad.

ABSTRACT

This project developed with the aim to evaluate the hygienic sanitary condition, infrastructure, operability, fulfillment of the law of faenamiento in the municipal slaughter houses of Manabí province being based on the in force procedure on the Republic of the Ecuador and guideline HACCP (Analysis of Dangers, Control of Critical Points), with the purpose of improving the technologies of faenamiento to obtain a product of quality and of good kindness organolépticas obtaining the following results: Conformity 8.72 %, major non-conformity 74.70 %, minor non-conformity 16.58 %, which shows clearly the failings that are commented daily during the process of faenamiento in bovine and porcine, reverberating this way in the final product.

Once obtained and analyzed these results an offer was elaborated in he tries of improvements as the construction of new slaughter houses according to the Codex Alimentarius and the Procedure HACCP, in agreement to the quality control of the products destined for the human consumption. Likewise it qualified to the personnel that works in the different slaughter houses of Manabí's Province on the related thing to Good Practices of Managing (BPM), Procedure of hygiene and health, as the Operative Procedures Standardized of Reparation (POES) between others.

Keys words: HACCP, Standards, Conformity, Major Conformity, minor Conformity, innocuousness.

Recibido: 17 de mayo, 2012

Aceptado: 8 de junio, 2012



INTRODUCCIÓN

En el Ecuador actualmente las técnicas de faenamiento de bovinos y porcinos son muy precarias, esto se debe a la falta de infraestructura, tecnología, cultura sanitaria y alimenticia. De la misma manera el sufrimiento animal, producto de un defectuoso sacrificio, hace que la mayor parte de la carne que se consume no tenga la calidad requerida en estándares internacionales, agravado por la falta de capitales para mejoramiento de la infraestructura. Predominando la forma precaria de las técnicas de faenamiento en el piso, propagando la contaminación del producto final. Chambers P (2008).

La finalidad de un matadero moderno es la de producir carne obtenida de manera higiénica, mediante la manipulación humana de los animales en lo que respecta al empleo de técnicas y normas de higiene para el sacrificio de los

animales y la preparación de canales mediante una división estricta de operaciones “limpias” y “sucias”. Y al mismo tiempo facilitar la inspección adecuada de la carne, así como el manejo apropiado de los desechos resultantes de la carnización, para eliminar todo peligro potencial de que la carne infestada pueda llegar al público o contaminar al medio ambiente.

Manabí es la primera potencia nacional en la producción bovina, no así en la producción porcina y caprina que ocupa rangos inferiores pero que su producción alcanza para abastecer al mercado interno, siendo el principal rubro de sostenimiento del productor pecuario de la provincia. Pero a pesar de ello no se ha logrado obtener una adecuada infraestructura, implementación, tecnificación y la preparación de los involucrados directos en el proceso de la obtención de la carne en los mataderos municipales de la provincia.

Esta investigación tuvo como finalidad

evaluar las condiciones higiénicas sanitarias en las que se está realizando el proceso de faenamiento de bovinos y porcinos en los mataderos municipales de la provincia de Manabí, así de esta manera tener en cuenta las circunstancias en que son efectuadas las labores de faenamiento y corregir las falencias, permitiendo reducir los peligros de contaminación de la carne bovina y porcina durante el proceso de faena, a través de la aplicación de una propuesta de mejoras y de la capacitación al personal que labora en dichos mataderos, ya que se concientizó tanto de forma técnica como en valores humanos que servirán al momento de realizar cada una de las actividades durante el proceso de faenamiento, con la finalidad de aplicar normas de higiene y sanidad, y de brindar un producto de buena calidad, garantizando la inocuidad del mismo, así como la salud de sus consumidores, según lo referente a la Pauta de la Norma H.A.C.C.P.



MATERIALES Y MÉTODOS

Manabí limita al norte con la provincia de Esmeraldas; al sur con la provincia del Guayas; al este con las provincias de Guayas y Pichincha y al oeste con el Océano Pacífico.

Para esta investigación se utilizaron los indicadores referenciales de comparación (**Estándares de la Pauta HACCP**) y el **Reglamento a la Ley de Mataderos del Ecuador**, adicionalmente se realizó una capacitación al personal que labora en cada uno de los mataderos de la provincia en base a la propuesta de mejoras presentada.

Se realizó el reconocimiento y observación del área en estudio, también se procedió a realizar una evaluación a la infraestructura para la recepción de los animales a sacrificar (bovinos y porcinos) y proceso de faenado, para la identificación de puntos críticos (PC) que existen en los diferentes mataderos mediante la utilización de indicadores referenciales de comparación (**Pauta HACCP**) y el **Reglamento a la Ley de Mataderos del Ecuador**.

Se analizaron los puntos críticos (PC) y fueron transformados en puntos críticos de control (PCC) en base a acciones correctivas inmediatas (ACI), realizando un informe analítico dando a conocer cada uno de los problemas existentes en los mataderos de la provincia de Manabí con sus respectivas soluciones a través de la aplicación de una propuesta en procura de mejoras.

Al mismo tiempo se capacitó al

personal que labora en los diferentes mataderos municipales incluyendo matarifes, médicos veterinarios, administradores, entre otros. En esta capacitación se incluyeron los siguientes temas: Buenas Prácticas de Manejo (**BPM**), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (**POES**), Análisis de Peligros Control de Puntos Críticos (**H.A.C.C.P**) normas de higiene y sanidad en enfermedades zoonóticas. Para la tabulación de datos se utilizó la estadística descriptiva que consiste en la representación de los resultados mediante gráficos (barras y pasteles), en relación a la

infraestructura, operatividad, e higiene de los mataderos municipales, utilizando los denominadores de conformidad, no conformidad mayor, no conformidad menor y además el cumplimiento del reglamento de la Ley de Mataderos vigente en el Ecuador.

RESULTADOS

De los parámetros evaluados de acuerdo a la pauta de la norma HACCP, se establecen los siguientes resultados en porcentajes:

Tabla 01.01. Nivel de cumplimiento de la pauta HACCP

VARIABLE	PORCENTAJE
Conformidad	8.72%
No conformidad mayor	74.70%
No conformidad menor	16.58%
TOTAL	100.00 %

Fuente: El autor

Gráfico 01.01. Nivel de cumplimiento de la pauta HACCP



Fuente: El autor

- 01.01. EL **8.72%** indica una **CONFORMIDAD** lo que muestra una inferioridad en los parámetros evaluados de acuerdo con la pauta HACCP, que se cumplen en los diferentes Mataderos de la provincia de Manabí.
- 01.01. El **74.70%** indica una **NO CONFORMIDAD MAYOR** lo que evidencia las grandes falencias que se registran dentro de los mataderos municipales, las cuales requieren de una acción correctiva inmediata. Este porcentaje indica los **PUNTOS CRÍTICOS (PC)**, que generan focos de contaminación que afectan la calidad e inocuidad de la carne.
- 01.01. El **16.58%** indica una **NO CONFORMIDAD MENOR**, lo que Establece el porcentaje de ciertas omisiones que diariamente se dan dentro de los mataderos municipales, que si bien es cierto son falencias más leves que deben mejorarse.

Obtenidos los resultados de la evaluación mediante la aplicación de la pauta HACCP, se observa la elevada omisión a las disposiciones que prescribe el Reglamento a la Ley de Mataderos del Ecuador, aunque también existen ciertas omisiones de carácter técnico e higiénico que no están dentro del articulado de esta norma legal, cuyas falencias emiten los siguientes porcentajes:

Tabla 02.02. Nivel de cumplimiento del reglamento a la Ley de Mataderos del Ecuador en la Provincia de Manabí.

ARTÍCULOS	PORCENTAJE
Sí se cumple	46.86 %
No se cumple	53.14 %
TOTAL	100.00 %

Fuente: El autor

Gráfico 02.02. Nivel de cumplimiento del reglamento a la Ley de Mataderos del Ecuador en la Provincia de Manabí.



Fuente: El autor

02.02 El 46.86% indica el cumplimiento a las normas que están dentro del reglamento a la Ley de Mataderos del Ecuador, lo que refleja un considerable cumplimiento a estas disposiciones.

02.02. El 53.14% indica el incumplimiento a las disposiciones del reglamento a la Ley de Mataderos vigente en el Ecuador, demostrando que existen normas que no son acatadas por el personal que labora en los mataderos municipales de la provincia de Manabí.

CONCLUSIONES

- Las condiciones que presentan en los actuales momentos los mataderos de la provincia de Manabí no son las apropiadas, ya que presentan falencias en lo que respecta a infraestructura, equipos y operatividad de los mismos, según lo establecido por

los estándares de la pauta HACCP, además según lo establecido por la norma de la Ley de Mataderos del Ecuador.

- El nivel de incumplimiento de las leyes de faenamiento son elevados, lo cual implica un desbalance en lo que respecta a la inocuidad y calidad de la carne y así mismo la salud de los consumidores. Con la elaboración de la propuesta se obtendrán beneficios que permiten mejorar las condiciones de infraestructura, equipamientos, operatividad, salubridad e inocuidad durante todo el proceso de faenamiento y respectivamente en la salud de los consumidores, además de los habitantes de dicha provincia.
- Se capacitó al personal que labora en cada uno de los mataderos municipales en los cuales los temas a tratar fueron de Buenas Prácticas de Manejo (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), normas de higiene, para de esta manera concienciar al personal de la importancia que tiene aplicar estas normas establecidas en cualquier tipo de planta faenadora.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acha P. & Szyfres B. (2003). – Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y los animales, 3a edición. Organización Panamericana de la Salud, Washington, DC. USA
- Beltrán-Ordaz F. (1996). Aplicación del análisis de riesgos identificación y control de puntos críticos en rastros y tiendas de autoservicio. Secretaría de Salud, México, págs. 67.
- Calero, R. (2008). Diagnóstico del nivel de aseguramiento de la calidad higiénico sanitario en la línea de procesamiento de bovinos en base a la metodología H.A.C.C.P. en el matadero municipal de Manta: memorias. Manta, Manabí.EC.
- Comisión del Codex Alimentarius. 1997. Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación. Apéndice al Código internacional recomendado de prácticas. Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969; Tercera Revisión, 1997). Roma, Ita. Consultado, 15 de jun.
- Cuadros, C. y Guadamud, W. 2010. Diagnóstico del nivel de aseguramiento de la calidad higiénico sanitario en el faenamiento en el matadero municipal del cantón Portoviejo. Tesis. Med. Veterinaria. ESPAM – MFL. Calceta, Manabí, EC. p 8 – 22.
- Chambers, P. 2008. Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado. FAO. (En línea). Consultado, 15 de jun. Formato (PDF). Disponible en <http://www.fao.org>.
- Duarte, T. (1999).Proceso de Faenamiento de bovinos de los mataderos .Quito, Ecuador.pg.5-24.
- Pennipide, M; Arazi, E; Schnöller, A; Maggi, R; Pellon, H; Pettinoto, H; Silvestre, A. 2003. Guía orientadora para la implementación del HACCP. (En línea). Consultado, 9 de jun. Formato (PDF). Disponible en <http://www.senasa.gov.ar>.
- Senasa. 1999. Manual para la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en la Industria Lechera. (En línea). Consultado, 29 de abr. Disponible en <http://www.panalimentos.org>.
- SESA (Servicio ecuatoriano de Sanidad Agropecuaria). 2006. Reglamento a la Ley de mataderos del Ecuador. (En línea). Consultado, 12 de junio. Formato (PDF). Disponible en <http://www.estrategias y soluciones.com>.
- Veall, F. 2008. Estructura y funcionamiento de mataderos medianos en países en desarrollo”. FAO. (En línea). Consultado, 12 de jun. Disponible en <http://www.fao.org>.