

# La EEB/BSE y la inspección de carnes

ANTONIO GARCIA DIEZ. PRESIDENTE DE LA ASOC. NAC. DE VETERINARIOS DE MATADEROS E INDUSTRIAS CARNICAS

**E**l asunto de la EEB, comúnmente conocida como «enfermedad de las vacas locas», está entrando en una fase de absoluto desconcierto informativo, que se está traduciendo en un cierto pánico irracional al consumo de carne de vacuno, y en que tengamos que decir, sin paliativos, que es la enfermedad del ganado vacuno más catastrófica de este siglo.

Y decimos desconcierto informativo por las continuas declaraciones de los políticos, los informes técnicos, los contrainformes, las réplicas, los desmentidos, los avances y retrocesos, los dictámenes, las resoluciones, las circulares e instrucciones comunicadas, ... de toda clase de comisiones, grupos de expertos, autoridades, comités y personajes, amén de las variopintas opiniones de periodistas, consumidores, ganaderos, técnicos pecuarios, empresarios de la carne y demás.

Desde nuestro punto de vista como inspectores de carnes españoles y comunitarios, la citada enfermedad animal y su posible, aunque remota, posibilidad de transmisión al hombre por el consumo de carnes de animales enfermos o portadores de la misma o de sus productos derivados, nos ha interesado desde el primer momento de su diagnóstico en el Reino Unido hace ya nada menos que once años, aunque no se ha admitido hasta esta primavera la posibilidad de su transmisión al hombre, y nos hemos tenido que enterar por los mismos medios que todos los ciudadanos, los de comunicación.

Las más recientes medidas adoptadas por nuestras autoridades sanitarias nacionales, más directamente relacionadas con nuestros cometidos oficiales, han sido las señaladas en la «**Resolución de 4-VII-96 de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo sobre medidas urgentes de supresión cautelar de las entradas de determinados productos de animales bovinos procedentes de Francia, Irlanda, Portugal y Suiza**», que son las siguientes:

1.<sup>a</sup> Suspender cautelarmente la introducción en el territorio nacional de los siguientes tejidos, órganos y productos que contengan unos u otros: **sesos, médulas espinales, ojos, tímicos, amígdalas, bazos e intestinos**.

2.<sup>a</sup> En el caso de animales bovinos vivos procedentes de esos países que se sacrifiquen en España, los tejidos, órganos y productos citados en el punto anterior deberán ser **destruidos evitando su entrada en la cadena alimentaria humana o animal** y sin que puedan entrar en contacto con las carnes destinadas a consumo humano.

Dado que en nuestro país la protección de los consumidores y la higiene alimentaria dependen del Ministerio de Sanidad y Consumo, y de sus respectivas consejerías autonómicas, y nuestros concretos puestos de trabajo también, no podrá decirse de España lo mismo que dice Massod (Nature, 1996) del Reino Unido, cuando señala que «el Ministerio de Agricultura inglés no puede representar al mismo tiempo los intereses de los ganaderos e industriales de la carne, y los de los consumidores». (En el R.U. los veterinarios y toda la Inspección Oficial de Carnes dependen del Ministerio de Agricultura, y salvo en los mataderos «de exportación de la UE» no es realizada por la profesión veterinaria, lo que quizás debería revisarse y modificarse a la vista de la catástrofe actual, en nuestra opinión).

Por ello, insistimos una vez más y desde aquí, en que **nuestra principal preocupación es la defensa de los consumidores**, que somos todos, haciendo uso también de nuestros conocimientos técnicos y legales para **defender en todo lo defendible a nuestros ganaderos e industriales alimentarios**, que nos proporcionan la base fundamental de nuestra alimentación, y atraviesan momentos muy delicados, una vez más, por la caída espectacular del consumo y de los precios, paliada en parte por las «compras de intervención de carnes de vacuno añejo por parte del FEGA».

Por todas estas razones, desde el primer momento nos hemos puesto a cumplir con el mayor celo las instrucciones concretas recibidas desde cada comunidad autónoma, y a exigir a los mataderos su estricto cumplimiento con el ganado sacrificado de procedencia Francia-Irlanda-Portugal-Suiza, que en algunas zonas de cebaderos intensivos alcanzan porcentajes importantes, al menos los de Francia.

La extracción y destrucción de tales vísceras y despojos «expresamente designados» requiere de unas precauciones especiales para su manipulación, y de unas instalaciones específicas para su destrucción o enterramiento, si son considerados «materiales de alto riesgo sanitario», sea esa destrucción en los propios mataderos (sólo sería viable en los que sacrifiquen escasas cantidades de esas procedencias) o en industrias especiales de destrucción de cadáveres animales.

De momento, **la presencia del agente de la EEB/BSE sólo se ha demostrado en el cerebro, en la médula espinal y en la retina**, pero en general se consideran peligrosos los órganos, principalmente los linfáticos, y prácticamente nula la carne muscular. Por ello se ha ordenado destruir y decomisar las partes anatómicas citadas: La mayoría de estos órganos «designados» nunca

## Mundo Veterinario

**E**sta sección de Mundo Ganadero, que iniciamos en el mes pasado, pretende informar regularmente de todas aquellas noticias, legislación, jornadas, cursos, y otros acontecimientos de interés para el veterinario, por lo que invitamos a todos los colectivos relacionados con la Veterinaria (colegios provinciales, asociaciones profesionales, etc.) a que nos envíen sus informaciones para su publicación en estas páginas. ■

## Contenidos

- ✓ Noticias del sector veterinario ..... 59
- ✓ ENTREVISTA: Pedro Carlos Lera Conde, presidente del Colegio de Veterinarios de Palencia ..... 60
- ✓ Criterios de actuación del veterinario en podología ..... 61
- ✓ Causas del desplazamiento del abomaso en ganado vacuno (y II) ..... 66

han sido de consumo habitual (médula espinal, ojos, amígdalas, bazos), otros apenas tienen mercado (los sesos, que se deterioran por la aplicación del pistolette en el aturdimiento obligatorio), otros son de muy escaso valor (intestinos), y sólo hay uno de los citados que tiene buen mercado y precio (el timo o molleja).

Por ello que la eliminación de tales órganos del ganado de las mencionadas procedencias europeas, no es muy costosa económicamente para los mataderos o para los entradores-ganaderos propietarios, aunque sí lo es por el exceso de mano de obra necesario para su extracción y eliminación y la mayor atención y dedicación de la Inspección Sanitaria Oficial para su control estricto, y desde luego que es costosa la manipulación y separación en contenedores especiales y su transporte y destrucción en las industrias especiales de destrucción de cadáveres animales para su total eliminación de la cadena alimentaria humana y animal.

Desde otro punto de vista no menos inquietante, y también como defensa y apoyo de los propios matarifes, manipuladores, operarios de salas de despiece, carniceros, ... e inspectores oficiales de carnes **deberán extremarse las precauciones laborales de todos ellos** (uso sistemático de guantes, que casi nadie utilizamos por pérdida de sensibilidad al tacto, aspiradores para médulas espinales, etc.) con el ganado de tales procedencias, habida cuenta de que las **recomendaciones de los expertos** (el Prof. Dr. Moreno a la cabeza en nuestro país, seguramente), señalan cosas y datos como los siguientes:

- «Podría esperarse que los trabajadores de mataderos y los carniceros, en los que es presumible la inoculación accidental de priones vacunos, constituyan un grupo particular de alto riesgo».
- «La inoculación subcutánea, vía que podría ser importante en la práctica por lo que se refiere a trabajadores de matadero, carniceros, veterinarios, etc., ocupa una posición intermedia en cuanto a la dosis necesaria para iniciar la infección (entre la vía intracerebral, de muy rápida transmisión y la digestiva, muy poco eficaz)».
- «Aunque la información disponible indica que no se trata de una enfermedad ocupacional o profesional, parece prudente aconsejar que se extremen los cuidados de higiene en los establos, en los mataderos y en las industrias cárnicas».

En fin, si las cosas siguen así, o empeoran, no sabemos si habrá que aplicar tales u otras medidas al ovino-caprino de esos u otros países originarios, si habrá que modificar los sistemas y técnicas de sacrificio y faenado (extracción de las médulas espinales por aspiración o vapor, corte de la canal «esquinada», separación por lotes según su procedencia «documental», contenedores específicos y vehículos de transporte separados, etc., etc.), e incluso **si habrá que modificar los métodos y prácticas de la inspección de carnes**, pues surgen estas dudas:

- ¿Cómo vamos a seguir palpando e incidiendo los ganglios, las amígdalas, los bazos, los timos, etc.?
- ¿Cómo vamos a practicar el famoso «kit ocular» para investigar B-agonistas?
- ¿Cómo y con qué medios vamos a comprobar que no que-



dan restos de médulas, y cómo se extraerán incluidas las de los rabos?

- ¿Tenemos la seguridad de que sólo es francés el ganado en cuya guía de origen o documento de acompañamiento figure «origen francés», para aplicar sólo a esas partidas tales medidas?

Por nuestra parte, y en espera de recibir de nuestras autoridades sanitarias alguna otra instrucción concreta tanto de protección laboral como de protección al consumo, **estamos ya intensificando los controles habituales**, sobre todo la inspección *ante mortem* y los sacrificios de urgencia en los mataderos: todo vacuno con síntomas nerviosos es sometido a vigilancia especial, y en su caso sacrificado separadamente para realizar un concienzudo examen *post mortem* con envío de muestras a los laboratorios oficiales, y establecer un diagnóstico diferencial, principalmente con la rabia, la listeriosis o tratado con algún producto «extraño». Y hemos de señalar que **hasta ahora no hay ningún caso de EEB/BSE diagnosticado en España**.

Entendemos también que debe revisarse la tecnología utilizada en los centros de aprovechamiento de cadáveres animales, residuos y decomisos de mataderos, y que deben intensificarse los controles de tales industrias, para evitar que tales harinas de carnes de estos orígenes puedan mezclarse con otras y lleguen a la cadena alimentaria de otros animales, especialmente rumiantes, que fueron el origen del grave problema presente, según las actuales evidencias científicas.

Para finalizar, queremos insistir en que los inspectores de carnes españoles, todos ellos veterinarios oficiales de salud pública, estamos comprometidos como nadie en la defensa de los consumidores, asumimos personalmente graves riesgos sanitarios laborales en nuestra diaria labor con ésta y con otras muchas enfermedades y zoonosis, y tratamos de cumplir nuestras funciones oficiales con el mayor celo profesional, tanto en el control en mataderos de las zoonosis clásicas (carbunco, hidatidosis, tuberculosis, brucelosis y tantas otras), como en los nuevos problemas de los residuos (promotores del crecimiento, medicamentos, tranquilizantes, etc.), hasta las nuevas enfermedades animales y los nuevos agentes infectantes (la EEB/BSE y los priones en la punta de la lanza actual).

Queremos **tranquilizar en lo posible a la opinión pública y a los consumidores sobre la calidad de las carnes españolas**, y hacemos nuestras, porque siempre hemos defendido esas ideas, las palabras del director general de Salud Pública del Ministerio de Sanidad y Consumo, Dr. Polledo, publicadas en recientes fechas: «El sector mataderos, en este momento, podemos decir que la seguridad de los productos que salen de ellos tienen las máximas garantías de salubridad, siendo el sector mejor conocido y controlado desde el punto de vista sanitario».

A nuevos problemas sanitarios, nuevas soluciones imaginativas, dejando a los científicos que trabajen en su búsqueda en silencio y sosiego, con el fin de que puedan resolver el grave problema presente, y que no sea necesario, ¡otra vez!, que una grave enfermedad animal sea transmisible al hombre para que se adopten las medidas más enérgicas y costosas para combatirla. ■