

# **SALA DE TRATAMIENTO DE CARNES DE RESES DE LIDIA: ¿ LO ESTAMOS HACIENDO BIEN?**

Martínez Moya M.A., López Castillo J.G., Rodríguez Espigares M.  
Cerezuela Sánchez F., Rodríguez López A., López García L.

## **INTRODUCCION**

1. El Real Decreto 260/2002, fija las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia, estableciendo las bases y criterios de funcionamiento de las Salas de Tratamiento.

## **OBJETIVOS**

1. Ver qué aspectos de la Norma generan ciertas contradicciones desde el punto de vista de la seguridad alimentaria y de la calidad higiénico-sanitaria.
2. Aportar las posibles soluciones a las incidencias detectadas para aumentar la calidad alimentaria del producto final.

## **MATERIAL Y METODOS**

Estudio Retrospectivo, Descriptivo y Observacional, basado en evidencias constatadas por los veterinarios de salud pública de la Sala de Tratamiento Rodríguez Camacho S.L. (Granada), durante los últimos 7 años.

## **RESULTADOS**

1. Incidencias: tabulación estadística.  
Carencias documentales: Guías, D.I.B., Certificados, Anexos.  
Faltan crotales. Precintos ilegibles. Vísceras no identificadas. Superación tiempo traslado. Imposibilidad toma de muestras EEB.
2. Peligros: tabulación estadística.  
Sangrado defectuoso. Carnes fatigadas y hemorrágicas. Suciedad.  
Contaminación biológica. Cuarteado en caliente. Fluidos orgánicos.  
Bajo glucógeno. Retención agua. Alto pH.

## **CONCLUSIONES**

1. Inspección post-mortem en R.D 260/2002, menos exigente que en Reglamento CE 853/2004.
2. No parece razonable utilizar los mismos camiones frigoríficos de transporte de carnes y canales para el traslado de las reses sangradas.
3. Es recomendable la extracción de estómagos e intestinos “in situ”, al igual que en sacrificios de urgencia.
4. El tiempo límite establecido (1 hora) para el traslado de las reses no tiene sentido y debe ser suprimido. Sólo debe prevalecer el tiempo máximo para la evisceración (5 horas).
5. Paradoja sanitaria: “Aprovechamos lo peor e incineramos lo mejor.”
6. Es recomendable la inspección inmediata a la llegada a la Sala, suprimiendo el plazo de 18 horas.