
**PROCEDIMIENTO
DE FAENA PORCINOS**

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena PROCEDIMIENTO DE FAENA PORCINOS	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	--	-----------------------------

3.1 Objetivos

Establecer procedimientos de control durante la faena de porcinos para que estos sean seguros y aptos para el consumo humano.

3.2 Alcance

Animales de faena porcina

3.3 Sectores afectados

Faena

3.4 Responsabilidad

Supervisores y Operarios de Faena.

3.5 Desarrollo

3.5.1 Generalidades

- La playa de faena está dividida en 3 zonas definidas: zona sucia, zona intermedia y limpia.
- La planta de faena se adhiere al código de conducta en términos de bienestar animal (instalaciones, manejo, sacrificio humanitario).
- Todos los operarios cumplen con el procedimiento de Limpieza y Desinfección descrito en este manual. De existir alguna desviación supervisor se encarga de pedir que la corrijan antes de comenzar con las tareas o durante las mismas.
- Todos los visitantes o personas ajenas a la faena cumplen con el procedimiento de Limpieza y Desinfección durante la misma.
- Los operarios, según el rol que les corresponda, están capacitados en: técnicas de afilado y asentado de herramientas; manejo del insensibilizador neumático o eléctrico u otros equipos; criterios de bienestar animal, etc.
- Los equipos de insensibilización sólo son manipulados por personal debidamente capacitado en: uso de métodos de insensibilización a aplicar; reconocimiento cuando un animal no ha sido correctamente noqueado y tomas de medidas necesarias para solucionar esta situación.
- Los equipos utilizados son limpiados, mantenidos y operado de manera apropiada según las recomendaciones del fabricante.
- Al iniciar las tareas y durante las mismas cada operario a cargo se asegura que las infraestructuras, utensilios y equipos están en buen estado, limpios y desinfectados (si corresponde) y libres de cualquier plaga de acuerdo a los procedimientos de mantenimiento, procedimiento de limpieza y desinfección. Si encuentra alguna anomalía se lo notifica al supervisor quien toma las medidas correctivas necesarias.
- Se cumple con la frecuencia de limpieza y desinfección de acuerdo al procedimiento respectivo.
- Los desperdicios y desechos generados durante estos procesos se manejan de acuerdo al procedimiento de manejo de desperdicios y desechos cuando corresponda.

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena PROCEDIMIENTO DE FAENA PORCINOS	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	--	-----------------------------

3.5.2 Faena Porcina

- La faena se realiza de acuerdo al diagrama de flujo o lay-out de faena bovina (ver ejemplo anexo 1 DIAGRAMA DE FLUJO FAENA PORCINA)
- Antes de comenzar la faena se emite una orden de faena y se confecciona la correspondiente **Lista de Faena** oficial **ONCCA**, destino comercial y otra información de requerimiento oficial.
- Durante la faena se llevan controles de acuerdo a cada etapa del proceso y del tipo de animal a sacrificar (ver ejemplo anexo 1 PARÁMETROS DE CONTROL PARA CADA PRODUCTO EN PARTICULAR).
- Los mismos se vuelcan en registros de faena (ver ejemplo anexo 2 REGISTRO DE CONTROL DE FAENA), de existir alguna anomalía se comunica al supervisor quien tomara las medidas pertinentes.

3.5.2.1 Zona Sucia

- Se llevan a cabo **la insensibilización, izado, degüello, sangrado y lavado**
- Los animales porcinos arribados a la playa de sacrificio son sometidos al procedimiento de insensibilización.
- Luego de **insensibilizados**, y al igual que la especie bovina, se procede al **izado, degüello y sangrado**. El **degüello** se realiza cortando los grandes vasos (cava inferior y yugular), utilizándose dos cuchillos, uno para seccionar la piel y otro para los vasos sanguíneos, que se encuentran debidamente esterilizados con agua a 82°C.
- Los operarios constantemente se lavan las manos y desinfectan las herramientas con agua a 82 °C, cada vez que repiten la operación.
- Finalizada el sangrado el animal es lavado con agua para eliminar restos de sangre, orina, etc.

3.5.2.2 Zona Intermedia

- Se llevan a cabo **escaldado, pelado, flameado y lavado**.
- Concluida la sangría se procede a realizar el **escaldado**, el animal se somete a un baño con agua caliente (60 – 64°C aproximadamente) durante 5 minutos aproximadamente, con el fin de aflojar el pelo del animal (cerda) para facilitar su extracción por medios mecánicos y manuales.
- El agua del escaldador se renueva **mediante corrientes de agua limpia que circulan en sentido contrario al de los cerdos**.
- Luego se realiza el **pelado** del animal retirándose el pelo del cuerpo del mismo por medios mecánicos (peladora), o manualmente (cuchillos o conos) sobre una mesa, donde también posteriormente se sacan las pesuñas y alambre de mocheta.
- Terminado esto se **flamea** al animal con el fin de quemar de los pelos restantes por medio de un flash de gas (soplete) sobre la superficie externa del animal que se está faenando, y se eliminan pelos de orejas, cabeza e interior de patas
- Antes de pasar a evisceración se **lava** al animal.

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena PROCEDIMIENTO DE FAENA PORCINOS	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	--	-----------------------------

- Los operarios constantemente se lavan las manos y desinfectan las herramientas con agua a 82 °C, cada vez que repiten la operación.

3.5.2.3 Zona Limpia

- En esta zona se realiza el **eviscerado, aserrado, inspección sanitaria, dressing o prolijado, lavado, pesado, tipificación y sellado, cámara de oreo y enfriado.**
- La **evisceración** se realiza mediante una incisión en la pared abdominal, introduciéndose el cuchillo de abajo hacia arriba, abriendo el pecho y retirándose las vísceras con ayuda de cuchillo y puño. Estas son colocadas en un carro de vísceras, separándose los órganos comestibles, y toma muestra para triquinoscopia de los pilares del diafragma.
- Se ligan recto y esófago para evitar contaminaciones.
- Luego se serrucha en dos medias reses hasta la cabeza, y se lava cada media res para eliminar coágulos y residuos.
- Los operarios constantemente se lavan las manos y desinfectan las herramientas con agua a 82 °C, cada vez que repiten la operación.
- Las vísceras acompañan a la res hasta la inspección final.
- Terminada la evisceración, se procede a la inspección de las vísceras, la cabeza y la canal.
- La inspección se realiza en forma conjunta, de cada una de las partes, y se determina las anomalías que pueden afectar al animal completo. La realiza un Veterinario o Inspector autorizado de acuerdo a la normativa vigente, de acuerdo a las técnicas normatizadas de triquinoscopia por digestión enzimática, donde se determina el destino apto para consumo o desnaturalización por termoprocesado.
- Para facilitar la inspección, y que no se pierda la secuencia de la correspondencia entre los órganos, se coloca un mismo número a cada parte del animal de tal forma que el inspector reconozca apropiadamente que partes se corresponden entre sí.
- Terminada la inspección, **las vísceras se llevan a la sala de apoyo (deposito o procesado)**
- Además la canal se **lava** externa e internamente para retirar cualquier suciedad que puede haber quedado en la superficie de la misma durante el proceso de faenado. Este lavado se realiza con agua segura.
- Concluido el lavado, se **pesan, tipifican y sellan** de acuerdo a la normativa del ONCCA las canales para luego derivarlas a las cámaras de **oreo**, donde quedan depositadas hasta obtener el resultado de libre triquina, **sellándose con el apto para el consumo** de obtener un resultado negativo.
- Los análisis de triquinosis son volcados en la planilla de **REGISTRO DE RESULTADOS de ENSAYOS TRICHINELLA SPIRALIS** requerida por ASSAL
- Luego ser enviadas a la cámara de enfriamiento a 0°C con el fin de que lleguen a una temperatura de entre 7°C para luego ser despachadas.
- A su vez, se confecciona el correspondiente **Romaneó de Playa** de acuerdo a normativa del ONCCA.
- Los valores volcados en el registro de Romeo de Playa diarios son utilizados para completar la planilla de comisos y faena mensual requerida por ASSAL.

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena PROCEDIMIENTO DE FAENA PORCINOS	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	--	-----------------------------

3.6 Documentación y Registros

- Diagrama de Flujo de Faena Porcina.
- Parámetros de Control para cada Proceso en Particular
- Lista de Faena ONNCA
- Registro de Control de Faena
- Romaneo Playa ONNCA
- Registro de resultados de ensayos TRICHINELLA SPIRALIS ASSAL
- Planilla de Comiso

Los documentos citados anteriormente se imprimen del SISTEMA ASSAL, ingresando al siguiente link: <https://www.assal.gov.ar/>, y en la sección **INTRANET**, allí cliquee en **ASSAL** ingrese con su usuario y clave, vaya a carpeta de **RNE** ítem **DECLARACION JURADA PORCINO SEGÚN CORRESPONDA**, luego **COMISO** complete la información, imprímala y adjúntela aquí.

- Planilla de Faena

Los documentos citados anteriormente se imprimen del SISTEMA ASSAL, ingresando al siguiente link: <https://www.assal.gov.ar/> y en la sección **INTRANET**, allí cliquee en **ASSAL** ingrese con su usuario y clave, vaya a carpeta de **RNE** ítem **DECLARACION JURADA PORCINO SEGÚN CORRESPONDA**, luego **FAENA** complete la información, imprímala y adjúntela aquí.

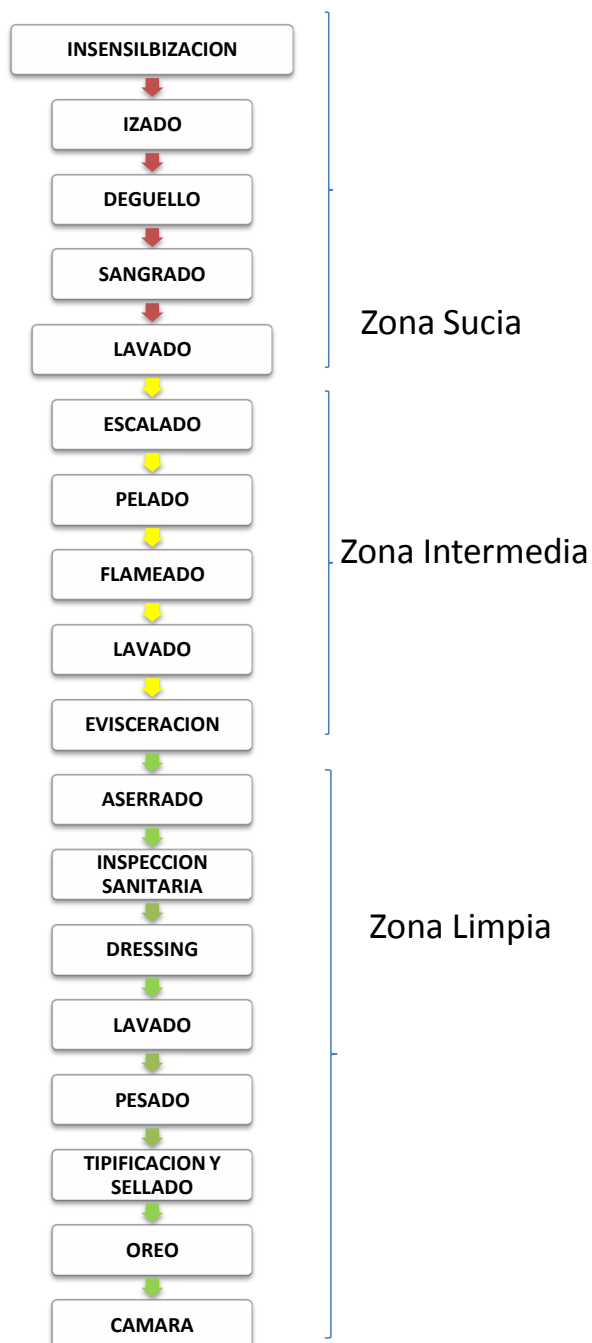
NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena PROCEDIMIENTO DE FAENA PORCINOS	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	--	-----------------------------

3.7 Anexos

3.7.1 Anexo 1

DIAGRAMA FLUJO FAENA PORCINA

FAENA PORCINOS



NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena PROCEDIMIENTO DE FAENA PORCINOS	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	--	-----------------------------

3.7.2 Anexo 2

PARAMETROS DE CONTROL PARA CADA PRODUCTO EN PARTICULAR						
Producto	Etapa de control	Parámetros establecidos	Rango	Frecuencia	Responsable	Supervisor
PORCINO	INSENSIBILIZACION	Voltaje	250 -350 voltios	2 veces por turno	C. López	R. Rojas
		Tiempo	3 segundos	2 veces por turno	C. López	R. Rojas
	DEGUELLE Y SANGRADO	Temperatura agua esterilizadores para cuchillos, ganchos y chairas	80-85°C	2 veces por turno	C. López	R. Rojas
		Filo y asentamiento cuchillos	Afiladas	2 veces por turno	C. López	R. Rojas
		Filo y asentamiento ganchos	Afilados	2 veces por turno	C. López	R. Rojas
	ESCALDADO	Temperatura agua	60-64°C	2 veces por turno	C. López	R. Rojas
		Tiempo	5 minutos	2 veces por turno	C. López	R. Rojas
	CAMARAS	Temperatura	0-4°C	2 veces por turno	C. López	R. Rojas

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena PROCEDIMIENTO DE FAENA PORCINOS	VERSION 01 FECHA 09/2010
----------------------	--	-----------------------------

3.7.3 Anexo 3

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE CONTROL DE FAENA				Versión: Fecha: Hoja 1 de....
Fecha: 21/12/10	Número de Tropa	Número de Faena	Usuario	Producto	Parámetros Controlados
Turno: Mañana	1234	1214	2424	Porcino	<ul style="list-style-type: none"> ○ Voltaje sensibilizador ○ Temperatura esterilizador cuchillos ○ Filo y asentamiento de herramientas
Supervisor: R. Rojas					
Etapa del Proceso	Parámetro Medir	Rango	Dato Actual	Hora	Responsable
INSENSIBILIZACION	Voltaje Equipo Insensibilización	500-100 voltios	600	5:00	C. López
	Temperatura Esterilizadores	82-85°C	83°C	5:00	C. López
	Filo y Asentamiento de Herramientas	-	Afiladas y Asentadas	5:00	C. López
OBSERVACIONES:					