

Aprobado el contrato para el apoyo técnico al control en los mataderos por un importe de cerca de un millón de euros

Salud Pública de la Comunidad de Madrid inspecciona al año 27 millones de animales para garantizar la seguridad de los alimentos

- En las fechas navideñas se incrementa la actividad inspectora para garantizar la seguridad alimentaria
- El cuerpo de inspectores de Seguridad Alimentaria de la Comunidad ha mantenido su actividad durante la pandemia

3 de enero de 2021.- El cuerpo de inspectores de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid refuerza durante las fiestas navideñas su actividad para garantizar la seguridad alimentaria de los 10 mataderos de la región. Cada año, los 38 veterinarios oficiales y 10 auxiliares de inspección de Salud Pública inspeccionan 27 millones de animales para prevenir posibles problemas de salud y garantizar que el consumo de los productos en es seguro. Los inspectores de Salud Pública en estas fechas navideñas continúan con esa labor inspectora.

Para garantizar la cobertura de la actividad de inspección *postmortem*, el Gobierno de la Comunidad de Madrid ha autorizado la contratación del servicio de apoyo técnico al control oficial en materia de higiene alimentaria en los mataderos de la región por un importe de 913.646,32 euros y para los años 2021 a 2023.

El control oficial que los inspectores veterinarios llevan a cabo tiene una doble vertiente. Por un lado, realizan la denominada “inspección ante mortem” de todos los animales que van a ser sacrificados. Es decir, el examen individual de cada uno de ellos para comprobar su buen estado de salud, lo que permite detectar cualquier anomalía que pudiera afectar a la aptitud de las carnes que van al consumidor final.

Además, los veterinarios oficiales controlan otros aspectos, como aquellos relacionados con el bienestar animal, la verificación de las condiciones de higiene de las instalaciones y del personal y la toma de muestras para control de la presencia de residuos.

Durante la pandemia por COVID-19, la Comunidad de Madrid ha mantenido el control veterinario en los mataderos, garantizando la aptitud de las carnes que consumen los ciudadanos. La presencia de estos veterinarios oficiales en los



Comunidad
de Madrid

mataderos durante toda la jornada de sacrificio, exigida por la normativa vigente, no se ha interrumpido, ni siquiera en los peores momentos de la crisis sanitaria. A lo largo de todo el Estado de alarma, los técnicos han acudido a realizar la inspección, siempre que los mataderos han sacrificado animales, incluidos domingos y festivos, actividad que se sigue manteniendo en la actualidad.

La actuación de los inspectores ha requerido un gran esfuerzo por la peculiaridad de la operativa en estos establecimientos, donde el trabajo en cadena y las condiciones de humedad y temperatura facilitan el riesgo de contagio.

PROGRAMA OFICIAL DE MATADEROS

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, a través de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria, tiene establecidos programas para prevenir y controlar las enfermedades de origen animal transmitidas por los alimentos. Uno de los más importantes es el Programa Oficial de Mataderos, cuyo objetivo principal es garantizar la obtención de carnes en unas condiciones higiénicas y de salubridad, de tal manera que se proteja la salud de los consumidores.

Del mismo modo, los Servicios Veterinarios Oficiales colaboran en el control de la pandemia verificando las medidas adoptadas en los establecimientos ante el COVID-19. Las desviaciones de los requisitos generales aplicables a estos establecimientos se recogen en un acta de inspección que, en su caso, puede dar lugar a la incoación del correspondiente expediente sancionador.