



Riesgos asociados al consumo de animales domésticos

Autores

Rafael Torres Muñoz
Email: rtorres@bcn.cl
Tel.: (56) 32 226 3160

Paco González Ulibarry
Email: pgonzalez@bcn.cl
Tel.: (56) 32 226 3912

Nº SUP: 134.447

Documentos disponibles en:
<https://atp.bcn.cl>

Resumen

Las condiciones que debe tener la carne para el consumo humano están en el Código Sanitario para los Animales Terrestres, establece recomendaciones para el sacrificio de animales domésticos, tales como bovinos, búfalos, bisontes, ovinos, caprinos, camélidos, cérvidos, équidos, cerdos, aves corredoras, conejos y aves de corral. Estas recomendaciones tienen como fin: garantizar el bienestar de los animales destinados al consumo humano durante las operaciones que preceden y que permiten su sacrificio o matanza hasta su muerte.

Además el Título XI: De los alimentos cárneos, del Decreto 977 del Ministerio de Salud que aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos, señala que la carne recién faenada debe tener las siguientes características: apariencia marmórea, superficie brillante, ligeramente húmeda y elástica al tacto, el olor y el color deben ser característicos de la especie y la grasa debe ser firme al tacto y no debe contener zonas o puntos hemorrágicos.

Los principales riesgo que tiene el consumo de animales, está relacionado con la infestación de enfermedades zoonóticas. Las enfermedades zoonóticas son aquellas infecciones que se propagan entre los animales y las personas. Las enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos son "*causadas por el consumo de productos alimenticios o agua contaminados por microorganismos patógenos (causantes de enfermedades), como bacterias, virus y parásitos*". La contaminación de los animales se puede producir en cualquier eslabón de la cadena (explotación agrícola, sacrificio, procesamiento o preparación).

Introducción

Este documento es un análisis especializado, sujeto a los criterios de validez, confiabilidad, neutralidad y pertinencia que orientan la labor de Asesoría Técnica Parlamentaria, en el apoyo al debate legislativo. El tema y el contenido del mismo responden a los criterios y plazos acordados previamente con el requirente.

Este documento se elaboró en respuesta a una solicitud parlamentaria, que consulta acerca de los riesgos asociados al consumo de carne de perro. En su elaboración, se recabó información -desde fuentes oficiales- acerca de las condiciones que debe tener la carne para el consumo humano. A continuación se exponen los riesgos de zoonosis asociadas al consumo de carne de animales domésticos.

Para la elaboración de este trabajo, se consultó la información oficial Organización Mundial de Sanidad Animal, legislación nacional y de la Unión Europea.

Condiciones que debe tener la carne para el consumo humano

El Código Sanitario para los Animales Terrestres, de la Organización Mundial de Sanidad Animal (capítulo 7.5.)¹, establece recomendaciones para el sacrificio de animales domésticos, tales como bovinos, búfalos, bisontes, ovinos, caprinos, camélidos, cérvidos, équidos, cerdos, aves corredoras, conejos y aves de corral. Estas recomendaciones tienen como fin:

[g]arantizar el bienestar de los animales destinados al consumo humano durante las operaciones que preceden y que permiten su sacrificio o matanza hasta su muerte.

En el caso de aquellos animales que sean sacrificados fuera de los mataderos, se deben observar las mismas recomendaciones que aquellas aplicadas al interior de los mataderos: “*deberán ser manipulados de modo que su transporte, estabulación, sujeción y sacrificio no les cause estrés innecesario*” (art. 7.5.1.).

Las recomendaciones incluyen el desplazamiento y manipulación de animales, diseño y construcción de los locales de estabulación, cuidado de los animales en los locales de estabulación, manipulación de los fetos durante el sacrificio de los animales preñados, métodos de aturdimiento, métodos aceptables de sacrificio y de los problemas relacionados con el bienestar animal. Asimismo, considera los métodos, procedimientos o prácticas inaceptables por razones de bienestar animal.

Respecto al sacrificio, el Código establece recomendaciones acerca de los métodos aceptables y de los problemas conexos de bienestar animal. Cabe señalar, que los métodos de aturdimiento recomendados son:

- Mecánico: Bala, perno cautivo penetrante, perno cautivo no penetrante y percusión manual.
- Eléctrico: Aplicación escalonada: en la cabeza y de la cabeza al tórax; en la cabeza y después en el tórax; y tanque de agua.
- Con gas: Mezcla de CO₂/aire/O₂; mezcla de CO₂/gases inertes; y gases inertes.

Por otro lado, el Título XI: De los alimentos cárneos del Decreto N° 977 del Ministerio de Salud que aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos², indica que la denominación carne se entiende como:

¹ Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE siglas en ingles). (2021). Capítulo 7.5. Sacrificio de animales. Disponible en <http://bcn.cl/2qpkn> (abril de 2022)

² Título XI: De los alimentos cárneos del Decreto N° 977 del Ministerio de Salud que aprueba Reglamento Sanitario de los Alimentos. Disponible en <http://bcn.cl/304mz> (abril de 2022).

[p]arte comestible de los músculos de los animales de abasto como bovinos, ovinos, porcinos, equinos, caprinos, camélidos, y de otras especies aptas para el consumo humano (Art. 268). La carne comprende todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, incluyendo su cobertura grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis, huesos propios de cada corte cuando estén adheridos a la masa muscular correspondiente y todos los tejidos no separados durante la faena, excepto los músculos de sostén del aparato hioideo y el esófago (Art. 269).

La carne recién faenada debe tener las siguientes características (Art. 270):

- Apariencia marmórea,
- Superficie brillante,
- Ligeramente húmeda y elástica al tacto.
- El olor y el color deben ser característicos de la especie.
- La grasa debe ser firme al tacto y no debe contener zonas o puntos hemorrágicos.

Por otra parte, solo los establecimientos autorizados podrán tener, almacenar, distribuir y vender carnes de bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, equinos y otras especies aptas para el consumo humano. En el caso de venta en locales de autoservicio, se deberá expender en envases individuales con la rotulación respectiva. En el caso de expender carne no bovina, se deberá informar al consumidor (Art. 277).

El reglamento a su vez señala que prohíbe la tenencia y comercialización de carnes y subproductos comestibles cuando (Art.278):

- a) estén en estado de alteración organoléptica debido a causas físicas, químicas o biológicas;
- b) provengan de animales mortecinos o de fetos;
- c) se consideren no aptas para el consumo por la autoridad sanitaria.
- d) no provenga de establecimientos autorizados para el faenamiento.

Además, se prohíbe la comercialización, con “residuos de hormonas no endógenas promotoras de crecimiento o sustancias de efecto hormonal que excedan los límites fijados”, así como también con residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario y de aditivos, usados en la alimentación animal, que estén por sobre los límites de tolerancia fijados por la autoridad sanitaria (Art. 279 y 280).

Riesgos asociados al consumo de animales domésticos

Los principales riesgos asociados al consumo de animales, están relacionado con la infestación por enfermedades zoonóticas. Las enfermedades zoonóticas son aquellas infecciones que se propagan

entre animales y personas³. Las enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos son “causadas por el consumo de productos alimenticios o agua contaminados por microorganismos patógenos (causantes de enfermedades), como bacterias, virus y parásitos”⁴.

La contaminación de los animales se puede producir en cualquier lugar de la cadena (explotación agrícola, sacrificio, procesamiento o preparación). En la Tabla 1 se presenta las causas de propagación de enfermedades zoonóticas⁵.

Tabla 1: Causas de propagación de enfermedades zoonóticas

Punto de la cadena	Causa
Explotación agrícola	<ul style="list-style-type: none"> Alimentación animal contaminada con bacterias que causan infecciones en animales. Parásitos que infectan a los animales productores de alimentos. Leche contaminada por contacto con heces o polvo ambiental. Piel y pelaje de animales contaminados por heces y medio ambiente.
En el Sacrificio	<ul style="list-style-type: none"> Carne contaminada por contenido intestinal.
Durante el procesamiento	<ul style="list-style-type: none"> Alimentos contaminados por microorganismos presentes en otros productos agrícolas crudos o en superficies de contacto con alimentos. Alimentos manipulados por personas infectadas.
Preparación	<ul style="list-style-type: none"> Uso inadecuado de utensilios o superficies de cocina, que pueden contribuir a la propagación de bacterias.

Fuente: EFSA. (S/I)

Las enfermedades más comunes que se transmiten por los alimentos son⁶:

- Bacteria: *Campylobacter*, *Salmonella*, *Listeria*, *Escherichia coli* patógeno (*E. coli*), *Yersinia*
- Toxinas bacterianas: Toxinas de *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum* y *Bacilo cereus*
- Virus: *Calicivirus* (incluido el norovirus), rotavirus, virus de la hepatitis A, virus de la hepatitis E
- Parásitos: *Trichinella*, *Toxoplasma*, *Cryptosporidium*, *Giardia*

Por ejemplo, las enfermedades zoonóticas asociadas a la ingesta de carne de perro son: *toxoplasma gondi*, *trichinella spiralis*, rabia, *toxocara canis*, etc. En el caso de las aves domésticas están la Gripe aviar (gripe aviar)⁷, Campylobacteriosis (*Campylobacter* spp.)⁸; *E. coli* (*Escherichia coli*), Histoplasmosis (*Histoplasma capsulatum*)⁹, Salmonellosis (*Salmonella* spp.)¹⁰.

³ Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA siglas en ingles). (S/I). Enfermedades zoonóticas transmitidas por los alimentos. Disponible en <http://bcn.cl/30d1y> (abril de 2022).

⁴ *Ibidem*

⁵ *Ibidem*

⁶ *Ibidem*

⁷ Bird flu. (Avian influenza). Disponible en <http://bcn.cl/30e1g> (abril de 2022).

⁸ Campylobacteriosis (*Campylobacter* spp). Disponible en <http://bcn.cl/30e1p> (abril de 2022).

⁹ Histoplasmosis. Disponible en <http://bcn.cl/30e1t> (abril de 2022).

¹⁰ Salmonella Homepage. Disponible en <http://bcn.cl/30e1w> (abril de 2022).



Creative Commons Atribución 3.0
(CC BY 3.0 CL)