

CURSO DE Persoa cazadora con formación

(Decreto 28/2021, do 21 de xaneiro)





LUGAR DE CAZA



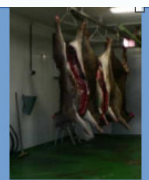
PUNTO DE REUNIÓN



PERSONA CON
FORMACIÓN



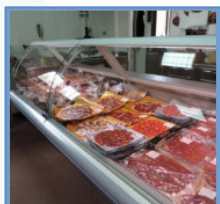
IDENTIFICACIÓN
TRAZABILIDAD



LOCAL
INTERMEDIO



INSPECCIÓN VETERINARIA EN
LOCAL INTERMEDIO.
CONTROL TRIQUINA



COMERCIALIZACIÓN

MÓDULO III:

- . Normas de hixiene e técnicas adecuadas para a manipulación, transporte, evisceración e demais operacións ás que deban someterse os animais trala súa morte.
- . Disposicións legais e administrativas sobre os requisitos de policía sanitaria e saúde pública e hixiene aplicables á posta no mercado de caza silvestre

LA CARNE DE CAZA

Podemos definir la carne de caza como **“Cualquier parte comestible, incluidos los despojos, de una pieza de caza autorizada para el consumo humano”**



En general se trata de:

- Carnes rojas con menor contenido en agua
- Con olores y sabores intensos
- Muchas veces fatigadas
- No desangradas completamente

Todos estos aspectos deben ser tenidos en cuenta en su posterior transformación

INTRODUCCIÓN

Para garantizar una correcta inspección de la caza silvestre puesta en el mercado, los cuerpos de los animales cazados y sus vísceras debe ser presentados a un establecimiento de manipulación de caza para ser sometidos a una inspección postmortem oficial.



No obstante, y con el fin de preservar determinadas tradiciones cinegéticas sin menoscabar la inocuidad de los alimentos, conviene prever una formación destinada a los cazadores que pongan en el mercado animales de caza silvestre destinados al consumo humano. De este modo, los cazadores pueden proceder a un primer examen de la caza silvestre sobre el terreno.

REGLAMENTO 853/2004

REAL DECRETO 1086/2020

DECRETO 28/2001

PERSONA CON FORMACIÓN

REGLAMENTO 853/2004



PERSONA CAZADORA FORMADA

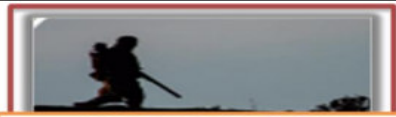


Persona presente en la actividad cinegética con la formación en materia de sanidad e higiene de las piezas de caza necesaria para realizar el primer examen sobre el terreno.

Figura incorporada a la legislación europea en una norma con rango de Reglamento en el año 2004.

La persona cazadora formada que realice el primer examen juega un papel importante en la calidad sanitaria de la carne de caza.

Su conocimiento como cazador, unido a ciertos conocimientos sanitarios y de higiene pueden mejorar la seguridad alimentaria para el consumidor de carne de caza



PERSONA CAZADORA FORMADA

OBLIGACIONES

PRIMER EXAMEN



1º Observación del animal vivo, su comportamiento en el campo, sus reacciones, si se siente acosado, su comportamiento social, todo ello antes del disparo. En caso de que no participe directamente en la caza, debe preguntar y obtener esta información del resto de los participantes. Esta información junto con otra de posible contaminación ambiental en la zona puede llevar a sospechas que deben ser valoradas en la inspección.

OBLIGACIONES

PRIMER EXAMEN



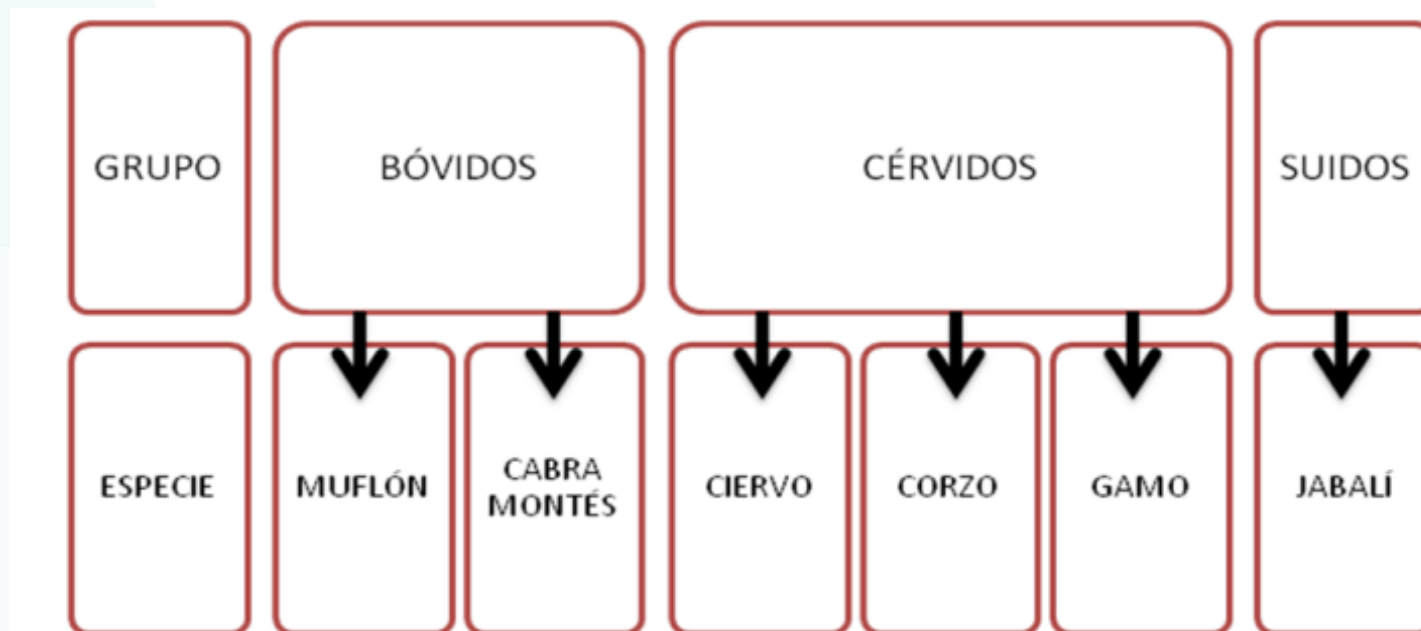
2º Examen visual del exterior de la pieza
Examen visual de interior de la pieza
Examen visual de aparato digestivo
Examen visual de las vísceras rojas
.....

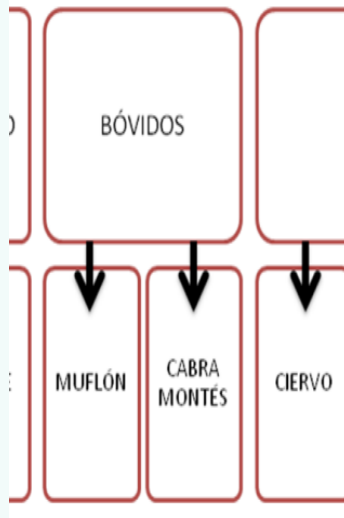
IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS

DOCUMENTACIÓN DE TRASLADO

ANATOMIA Y FISIOLOGIA DE LAS ESPECIES DE CAZA SILVESTRE

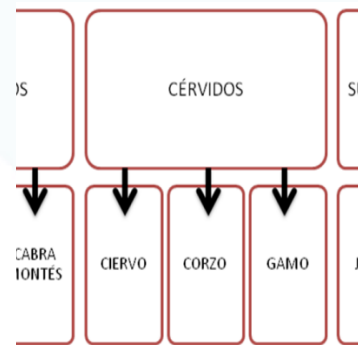
La persona con formación debe tener presentes ciertos aspectos anatómicos y fisiológicos básicos



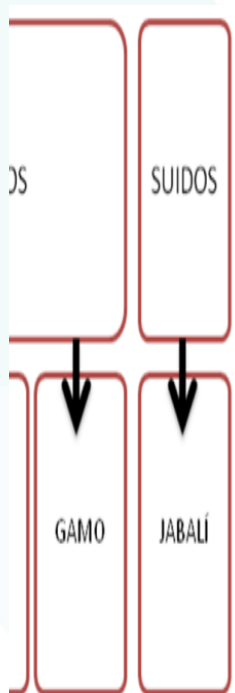


Son animales rumiantes por lo que tienen cuatro estómagos, siendo el de tamaño mas grande la panza (rumen) que es donde se produce la rumia.

Al ocupar mucha parte del abdomen es fácilmente identificable, y es por ello que en los tiros en la zona abdominal se puede alcanzar con el disparo, lo que puede afectar a la carne, por la contaminación tras derramarse su contenido.



Son también rumiantes al igual que los bóvidos. Tienen un gran desarrollo del aparatos digestivo (los cuatro estómagos y el intestino) por lo que puede verse afectado por el tiro



El jabalí es el cerdo silvestre. Tiene un cuerpo mas compacto, hocico largo y una dentadura con unos caninos con crecimiento continuo (las conocidas defensas del jabalí)

Animales nocturnos que viven en grupos familiares, con preferencias por zonas con agua o charcas, donde gustan revolcarse en el barro, lo que junto con su comportamiento de hozar el suelo, lo convierte en animal que está expuesto a entrar en contacto con gérmenes que están en le ambiente.

Sus hábitos alimentarios omnívoros (comen materia vegetal y animal), incluso carroña, tiene relevancia en la inocuidad de la carne, al poder portar triquina

NORMAS GENERALES DE HIGIENE

Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

- **Caza silvestre: PERSONA CON FORMACIÓN:**
- **Con conocimientos suficientes de:**
 - **Patología de caza silvestre**
 - **Producción y manipulación de la caza silvestre y de la carne de caza silvestre tras la caza**
- **Realizará un primer examen sobre el terreno**
- **Quién:**
 - **Personas que cacen animales, o al menos una persona de la partida de caza**
 - **El guarda de coto o el guarda de caza**

NORMAS GENERALES DE HIGIENE

REGLAMENTO 853/2004

MANIPULACIÓN DE LA CAZA MAYOR SILVESTRE

- **Extracción estómago e intestinos, sangrado**
- **Examen de cuerpo y vísceras lo antes posible después de cobrada la pieza**
- **Transporte a establecimiento de manipulación de caza:**
 - **Lo antes posible tras el examen**
 - **Refrigeración lo antes posible, NO congelar sin desollar**
 - **No amontonar piezas en el transporte**
- **Establecimiento de manipulación: inspección por un Veterinario Oficial**

REGLAMENTO 853/2004

MANIPULACIÓN DE LA CAZA MAYOR SILVESTRE

EXAMEN
IN SITU



características anómalas
comportamiento anómalo
sospecha de contaminación ambiental

SI NO HAY

SI HAY

- Declaración numerada:
 - fecha, hora, lugar de muerte
 - identificación piezas
- No es necesario cabeza y vísceras, salvo jabalí (cabeza y diafragma)
- Trofeos: remisión de cabeza a taxidermista autorizado

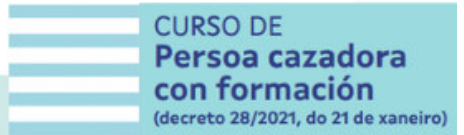
- Declaración y además:
 - La persona con formación informará de la anomalía
 - Cuerpo con cabeza (salvo los colmillos, astas y cuernos) y todas las vísceras con excepción del estómago y los intestinos

REAL DECRETO 1086/2020

Entrega de piezas de caza por los cazadores a los establecimientos de manipulación de caza

Caza mayor: Piezas abatidas en rececho y aguardo

- **Piezas precintadas individualmente**
- **Declaración numerada de persona con formación (acreditada):**
 - **No hay anomalías**
 - **Si hay anomalías: informar y las piezas afectadas no podrán destinarse al consumo humano**
- **Entrega al establecimiento lo antes posible, cuerpos con cabeza (salvo los colmillos, astas y cuernos) y vísceras con excepción del estómago y los intestinos**
- **Dos piezas por cazador y día**



ALTERNATIVAS SOBRE LA PIEZA CAZADA

Envío de piezas a sala de tratamiento de caza =
Inspección Veterinario Oficial

REAL DECRETO 1086/2020 por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones en materia de higiene

Consumo doméstico privado de carne de caza:

Art. 19. Permite el suministro directo de la carne de caza

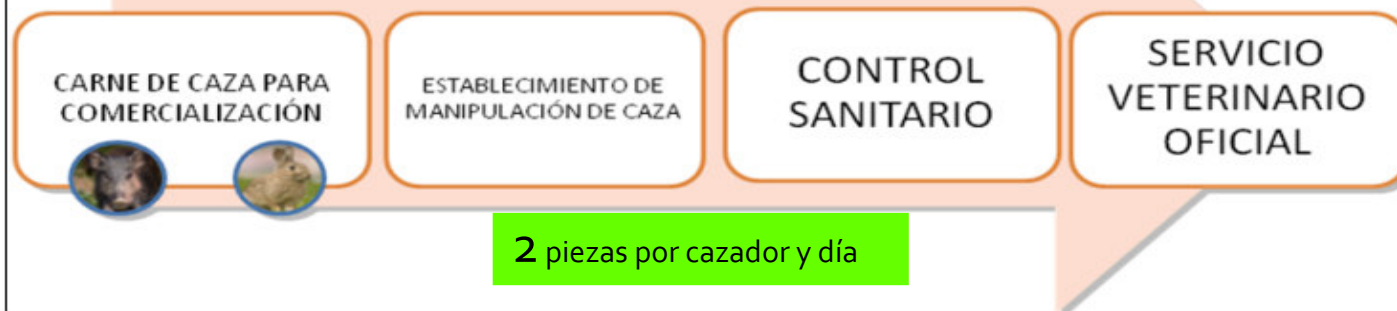
Comercialización de la carne

DECRETO 28/2021, do 21 de xaneiro, polo que se adoptan medidas sobre a subministración directa da caza maior silvestre abatida na Comunidade Autónoma de Galicia.

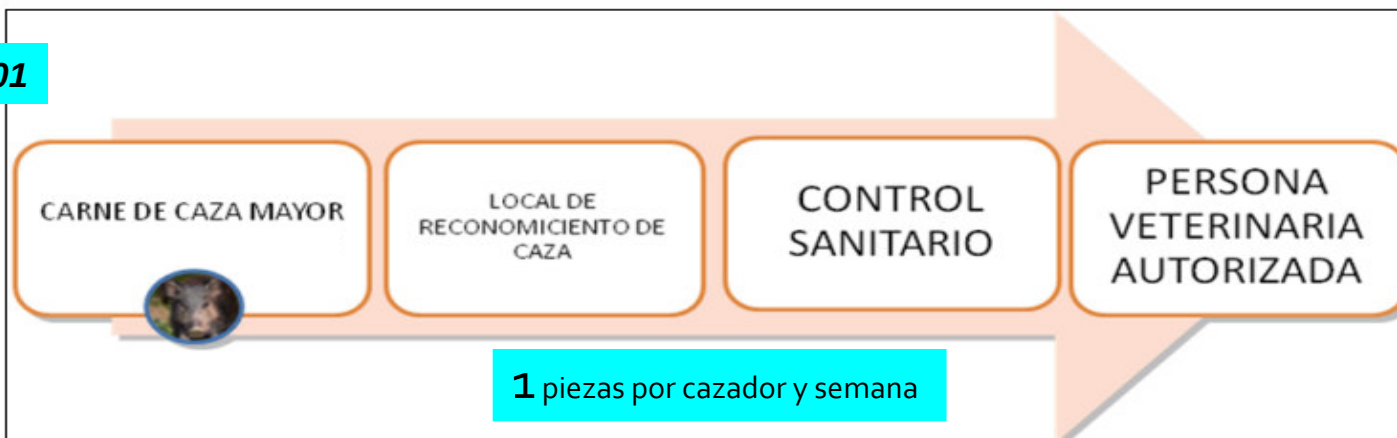
 **DOG**

COMERCIALIZACIÓN

REAL DECRETO 1086/2020



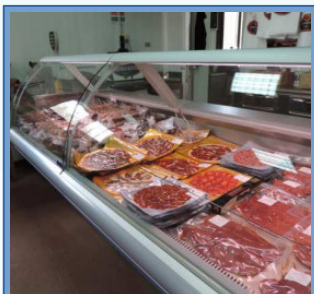
DECRETO 28/2001



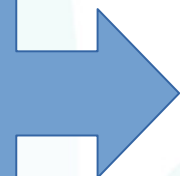
ALTERNATIVAS SOBRE LA PIEZA CAZADA



DECRETO 28/2021, do 21 de xaneiro, polo que se adoptan medidas sobre a subministración directa da caza maior silvestre abatida na Comunidade Autónoma de Galicia.



COMERCIALIZACIÓN



a) **Subministración directa:** a entrega directa por parte das persoas cazadoras de pequenas cantidades de carne fresca refrixerada de caza maior silvestre á persoa consumidora final ou a establecementos de restauración inscritos no Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios (Regasa).

Entenderase por subministración de pequenas cantidades as que non excedan **unha peza de caza maior silvestre por persoa cazadora e semana**, unha vez realizadas as operacións de procesamento de acordo co establecido neste decreto



LUGAR DE CAZA



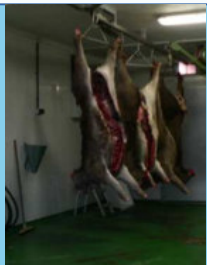
PUNTO DE REUNIÓN



PERSONA CON FORMACIÓN



IDENTIFICACIÓN TRAZABILIDAD



LOCAL INTERMEDIO



INSPECCIÓN VETERINARIA EN LOCAL INTERMEDIO. CONTROL TRIQUINA



COMERCIALIZACIÓN



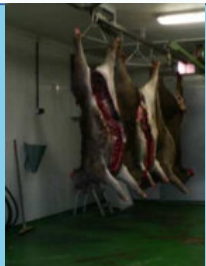
PUNTO DE REUNIÓN

PUNTO DE REUNIÓN das pezas de caza maior silvestre:

lugar determinado pola persoa responsable da cazaría para o agrupamento das pezas de caza maior silvestre abatidas no transcurso da cazaría



DECRETO 28/2021, do 21 de xaneiro, polo que se adoptan medidas sobre a subministración directa da caza maior silvestre abatida na Comunidade Autónoma de Galicia.



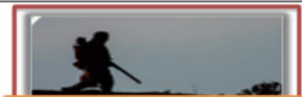
LOCAL INTERMEDIO

LOCAL INTERMEDIO. Local de procesamento de caza maior silvestre. Superficie delimitada e específica, situada nun lugar concreto, de calquera material que, reunindo as condicións establecidas no artigo 6 e no anexo VII, permita as operacións para garantir a hixiene e salubridade das carnes e a inspección a que deben someterse as pezas de caza maior silvestre destinadas á subministración directa a locais de restauración ou á persoa consumidora final

NORMAS GENERALES DE HIGIENE

MANIPULACIÓN EN EL MONTE

- **Desangrado si el animal está todavía vivo o acaba de morir**
- **Extracción de estómagos e intestinos:**
 - **Lo antes posible**
- **Normas básicas de manipulación:**
 - **Extremar las medidas de higiene**
 - **Utilizar utensilios apropiados y exclusivos para este fin (cuchillos, machetes, hachas)**
 - **Recomendable utilizar guantes**
 - **No dejar subproductos en el medio**



PERSONA CAZADORA FORMADA

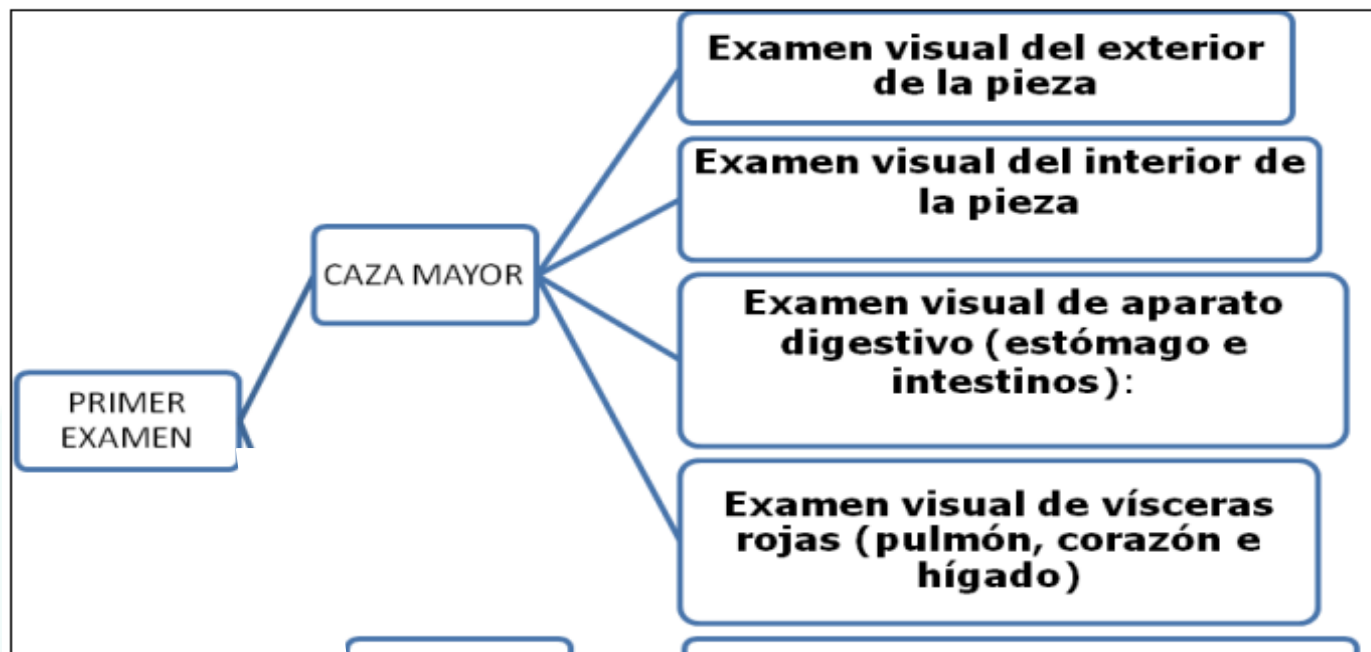
OBLIGACIONES

PRIMER EXAMEN

IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS

DOCUMENTACIÓN DE TRASLADO

PRIMER EXAMEN DE LAS PIEZAS DE CAZA



PRIMER EXAMEN DE LAS PIEZAS DE CAZA

Objetivo .- Cuando se haga el examen distinguir que las vísceras :

✓ Tienen un aspecto normal

o

× **Presentan anomalías que pueden generar dudas de la posible inocuidad de la carne**

COBRADO DE LAS PIEZAS

Evitar en la medida de lo posible que los perros puedan causar daños por mordedura a los animales abatidos

El tiempo que transcurra desde la muerte del animal hasta su eviscerado debe ser el menor posible. Si extraemos pronto el estómago y los intestinos a la pieza estaremos retirando una posible fuente de gérmenes y a la vez también estaremos bajando la temperatura de la pieza, lo que puede limitar el crecimiento de bacterias

COBRADO DE LAS PIEZAS

Si se utiliza un carro para trasladar las piezas abatidas, hay que procurar no apilarlas. Con el apilado se favorece la contaminación cruzada entre las propias piezas en el caso de que alguna pudiera padecer alguna enfermedad. Es mejor poner las piezas **UNA AL LADO DE LA OTRA** y no una sobre la otra.

Si existe el convencimiento de que el animal no ha sangrado correctamente, por ejemplo si el tiro ha afectado a la cabeza posiblemente el animal haya muerto inmediatamente, pero la sangre permanece en el animal, procede cortar los vasos sanguíneos del cuello y procurar que por gravedad salga la sangre, con el izado del animal. **UNA CARNE BIEN SANGRADA ES UNA CARNE MAS HIGIÉNICA.**

NORMAS GENERALES DE HIGIENE

Evisceración de piezas de caza silvestre mayor:

Extraer estómagos e intestinos lo antes posible

Lugar de evisceración:

- **Zona de fácil limpieza y desinfección para examen piezas**
- **Contenedores estancos con cierre para SANDACH**
- **Eviscerar en 30 minutos máximo desde la llegada al lugar**
- **Piezas estarán con todas las vísceras, salvo si hay persona con formación (que podrá retirar estómago e intestinos)**

Acreditar formación:

EVISCERACIÓN

Una vez cobrado el animal, **en un tiempo máximo de 30 min desde su llegada**, se debe proceder a la extracción de manera higiénica del estómago y los intestinos y, en caso necesario, al sangrado

Si existe la posibilidad de colgar la pieza por las patas traseras, favorecerá que todo el proceso de evisceración ya que la misma gravedad facilitará el manejo de extracción de estómago e intestinos

En el proceso de evisceración se deberá

Realizar un corte alrededor del ano y del recto para facilitar la liberación de los intestinos cuando se abra la cavidad abdominal.

Realizar una hendidura que atraviese piel y músculos abdominales en su línea media para abrir el abdomen, desde la parte caudal o cercana a los genitales hasta la parte posterior del esternón.

Este corte debe ser cuidadoso para no perforar el aparato digestivo. Se aconseja ir poco a poco, abriendo un primer ojal, se introduce la mano con guante de malla en la cavidad abdominal para ir separando los órganos internos de lo que es el musculo y piel abdominal, a la vez que con el cuchillo con el filo mirando hacia fuera del animal, ir descendiendo hasta el esternón.

En el proceso de evisceración se deberá

Extraer el recto e ir tirando poco a poco de todo el paquete digestivo a la vez que se va liberando de sus uniones, para al final cortar la unión de esófago a su entrada en el estómago y poder retirar todas las vísceras digestivas, incluyendo el bazo, permaneciendo solo los riñones y el hígado en la cavidad abdominal.

Para la extracción de las vísceras torácicas, realizar un corte en el esternón mediante cuchillo o hacha y seguirlo por el cuello hasta la cabeza

Para liberar el paquete constituido por tráquea, pulmones, corazón e hígado, cortar el diafragma por la parte tendinosa con cuidado de cortar los pilares del diafragma de manera que parte de los mismos permanezcan de la pieza y parte se queden en el paquete citado. Así se garantiza que los pilares del diafragma lleguen al establecimiento de caza para el diagnóstico de triquina. Por último cortar tráquea y esófago al nivel de la entrada a la cabeza.



PRIMER EXAMEN ANOMALIAS

Búsqueda de anomalías de consistencia, color, olor entre las que destacan conforme a la normativa comunitaria:

EXAMEN VISUAL

- Presencia generalizada de **tumores o abscesos** que afectan a diferentes órganos internos o músculos
- Artritis, orquitis, alteraciones patológicas del hígado o el bazo, inflamación de los intestinos o de la región umbilical.
- Presencia de cuerpos extraños, no atribuibles a la acción e la caza en la pieza abatida.
- Presencia de diferentes procesos parasitarios
- Timpanización e las piezas por tiempo excesivo entre la caza el faenado con presencia de gas e aparato digestivo, decoloraciones, autólisis.
- Anomalías significativas de color, de consistencia o de olor en el tejido muscular o los órganos.
- Fracturas abiertas antiguas.
- Emaciación o edema general o local
- Adherencias pleurales o peritoneales recientes
- Otras alteraciones extensas visibles, como la putrefacción

Decisión de traslado



DECRETO 28/2021, do 21 de xaneiro, polo que se adoptan medidas sobre a subministración directa da caza maior silvestre abatida na Comunidade Autónoma de Galicia.

b) As pezas de caza deberán chegar ao local intermedio con todas as vísceras, salvo no caso de que exista unha persoa que recibise unha formación, de acordo co establecido no número 4, do capítulo I, da sección IV, do anexo III do Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, que poderá retirar con anterioridade o estómago e os intestinos no punto de reunión das pezas de caza. A formación

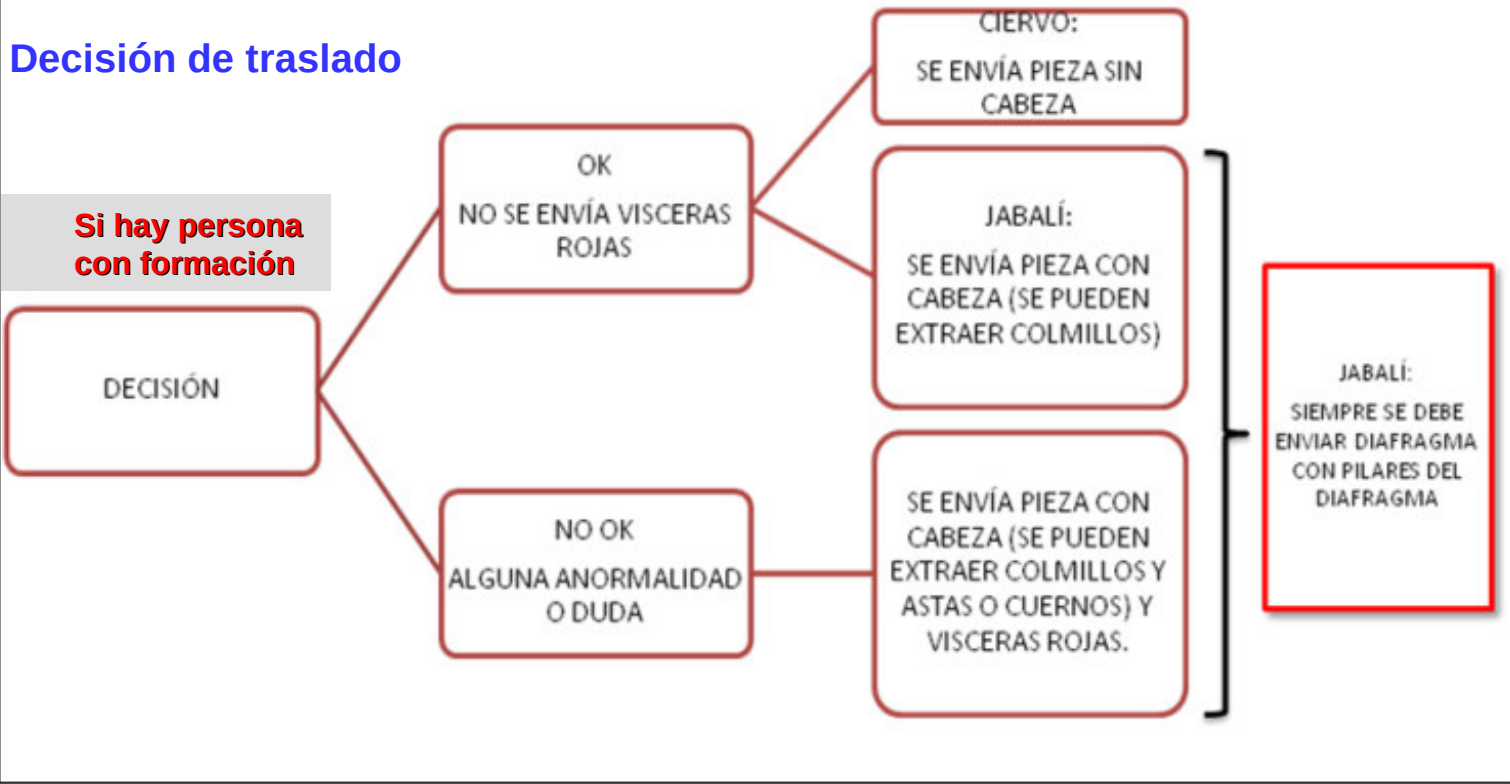
Si todo es correcto por lo que no hay anomalías:

Si no se han detectado características anómalas durante el primer examen, se trasladará el cuerpo del animal al local intermedio, pudiendo ir sin cabeza y sin vísceras, salvo en el caso de las especies propensas a la triquinosis que deberá ir acompañado de la cabeza (salvo los colmillos, en su caso) y el diafragma, conteniendo los pilares del diafragma.

En el caso que se vea alguna característica anómala en el primer examen o se tenga alguna duda:

En cualquier otra circunstancia en la que se haya detectado alguna característica anómala en el primer examen, el cuerpo del animal deberá ir acompañado de la cabeza (salvo los colmillos, astas y cuernos, en su caso) y de todas las vísceras con excepción del estómago y los intestinos extraídos.

Decisión de traslado



NORMAS GENERALES DE HIGIENE

TRANSPORTE DE LAS PIEZAS DE CAZA

- **Rápido al lugar de faenado e inspección**
- **Llevar vísceras extraídas para su inspección**
- **Condiciones higiénicas:**
 - **Usar vehículos (o contenedores) limpios y desinfectados**
 - **No amontonar ni apilar las piezas**
 - **No introducirlas en bolsas de plástico ni cerrarlas herméticamente**

As pezas de caza deberán chegar ao local intermedio con todas as vísceras, salvo no caso de que exista unha persoa que recibise unha formación, , que poderá retirar con anterioridade o estómago e os intestinos no punto de reunión das pezas de caza.

As vísceras deberán acompañar a peza abatida ata o local intermedio para a súa inspección, e poden ir unidas anatomicamente a esta ou ser transportadas dentro dun recipiente de suficiente resistencia para evitar fugas de líquidos ao exterior, no cal se colocará un precinto cos datos que figuran no anexo I.

O transporte debe realizarse dentro das 12 horas seguintes á morte, nun vehículo en adecuado estado de limpeza e mantemento e deseñado de tal maneira que se protexan as pezas de caza maior silvestre da contaminación e deterioración, dotado de superficies internas lisas, fáciles de limpar e desinfectar.

O transporte debe ser refrixerado no caso de que se superen as 12 horas desde o momento da caza e morte ata a chegada ao local intermedio de procesamento ou á sala de tratamento de caza.

En todos os casos, antes de que transcorran as 12 horas desde a morte, as pezas de caza maior silvestre deben acondicionarse nun local ou vehículo refrixerado.

Para poderen ser transportadas desde o lugar de caza a un local intermedio de procesamento de caza maior silvestre ou a unha sala de tratamento de caza, **estas pezas terán que continuar enteiras e provistas do precinto inviolable de plástico** fixado no corpo do animal.



PUNTO DE REUNIÓN

PUNTO DE REUNIÓN das pezas de caza maior silvestre: lugar determinado pola persoa responsable da cazaría para o agrupamento das pezas de caza maior silvestre abatidas no transcurso da cazaría

ANEXO I

VISCERAS DE CAZA

NÚM. DE PRECINTO: _____

DATA E HORA DE MORTE: _____

CONCELLO: _____



PEZA DE CAZA MAIOR

NÚM. DE PRECINTO: _____

DATA E HORA DE MORTE: _____

CONCELLO: _____



ANEXO II

DOCUMENTO SANITARIO DE TRASLADO DE PEZAS DE CAZA MAIOR SILVESTRE Doc nº: _____

PROCEDENCIA DAS PEZAS

ACTIVIDADE CINEXÉTICA: CAZA MAIOR

NOME E Nº DE IDENTIFICACIÓN DO TECTOR

Concello: _____ Provincia: _____

Responsable: _____ DNI: _____

Titu: _____

IDENTIFICACIÓN DAS PEZAS

Especie	Nº pezas	Identificación das pezas	Hora aproximada da morte

DESTINO

Nome: _____

Enderezo: _____

Localidade: _____ Provincia: _____

Nº Registo (Registro galego): _____

PERIODEO CON FORMACIÓN

Ótima _____ persoa con formación, acreditada co nº _____

actuante na inspección das pezas de caza maior silvestre abatidas na actividade cinexética arriba mencionada

DECLARACIÓN

Que en cumprimento do número 4 do capítulo II sección IV do anexo II do Regulamento (CE) nº 853/2004 do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal, levouse a cabo no lugar de caza un exame deses exemplares para observar posibles características que indiquen algún risco sanitario.

Os resultados do exame foron: _____

Non se detectaron nas pezas de caza maior silvestre abatidas características anormais no exame mencionado, nin un comportamento anormal antes de colar a peza, nin hai sospeita de contaminación ambiental.

Nas seguintes pezas de caza maior silvestre observáronse anomalías ou declaracións comportamentos anormais:

Nº pezas	Parte afectada	Posible causa

As cabezas apartadas nos certificados de control de trufos de xabardi adxuntas a esta declaración, non acompañan as pezas por seren destinadas á súa comercialización.



LOCAL INTERMEDIO

LOCAL INTERMEDIO. Local de procesamento de caza maior silvestre. Superficie delimitada e específica, situada nun lugar concreto, de calquera material que, reunindo as condicións establecidas no artigo 6 e no anexo VII, permita as operacións para garantir a hixiene e salubridade das carnes e a inspección a que deben someterse as pezas de caza maior silvestre destinadas á subministración directa a locais de restauración ou á persoa consumidora final

CARNE DECLARADA APTA PARA CONSUMO

ANEXO III

CARNE DE CAZA – SUBMINISTRACIÓN DIRECTA	
NÚM. DE PRECINTO	<input type="text"/>
DATA DA INSPECCIÓN	<input type="text"/>
Nº REGASA	<input type="text"/>



ANEXO IV

Relativo a pezas de caza maior silvestre destinadas á subministración directa de acordo ao artigo 3.a)

I. Identificación das pezas	
Pezas enteiras sen esfolar de caza maior silvestre de (especie animal)	
Nº de pezas:	Nº precinto:
<input type="text"/>	<input type="text"/>
II. Procedencia das pezas	
Terreo cinxético:	
<input type="text"/>	
Concello:	
<input type="text"/>	
III. Destino das pezas. As pezas destináanse á subministración directa de:	
Consumidor final. Nome e enderezo:	
<input type="text"/>	
Establecemento/Razón social	
<input type="text"/>	
Nº de Regasa/datos do consumidor final	
<input type="text"/>	
Enderezo	
<input type="text"/>	
IV. Certificado da inspección veterinaria	
A persoa abaixo asinante D/Dª _____ colixiada/a n.º _____ veterinario/a do servizo veterinario colaborador no local intermedio de procesamento de caza silvestre con n.º Regasa _____ na localidade de _____	
Certifica que:	
As pezas enteiras de caza maior silvestre das especies arriba indicadas foron sometidas á inspección <i>post mortem</i> , incluída a análise triquinoscópica, no caso do xabaril. Efectuáronse os seguintes comisos	
PARTE COMISADA	PATOLOXÍA
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
O ditame de aptitude para o consumo é: favorable/desfavorable (rísquese o que non proceda)	

..... de de.....

(Nome e sinatura do/da veterinario/a)

COMERCIALIZACIÓN

CARNE DECLARADA APTA PARA CONSUMO



DECRETO 28/2021, do 21 de xaneiro, polo que se adoptan medidas sobre a subministración directa da caza maior silvestre abatida na Comunidade Autónoma de Galicia.



COMERCIALIZACIÓN

a) Subministración directa: a entrega directa por parte das persoas cazadoras de pequenas cantidades de carne fresca refrixerada de caza maior silvestre á persoa consumidora final ou a establecementos de restauración inscritos no Rexistro Galego Sanitario de Empresas e Establecementos Alimentarios (Regasa).

Entenderase por subministración de pequenas cantidades as que non excedan **unha peza de caza maior silvestre por persoa cazadora e semana**, unha vez realizadas as operacións de procesamento de acordo co establecido neste decreto

COMERCIALIZACIÓN

CARNE DECLARADA APTA PARA CONSUMO



INSPECCIÓN VETERINARIA EN LOCAL INTERMEDIO.
CONTROL TRIQUINA

ANEXO III

CARNE DE CAZA - SUBMINISTRACIÓN DIRECTA

NUM. DE PRECINTO

DATA DA INSPECCIÓN

Nº REGASA



COMERCIALIZACIÓN

ANEXO IV
Relativo a pezas de caza maior silvestre destinadas á subministración directa de acordo ao artigo 3.a)

I. Identificación das pezas	
Pezas enteras sen esfolar de caza maior silvestre de (especie animal)	
Nº de pezas:	Nº precinto:
II. Procedencia das pezas	
Terreo cinegético:	
Concello:	
III. Destino das pezas. As pezas destináanse á subministración directa de:	
Consumidor final. Nome e enderezo:	
Establecemento/Razón social	
Nº de Regasa/datos do consumidor final	
Enderezo	
IV. Certificado da inspección veterinaria	
A persoa abaixo asinante D/Dª _____ colexiada/a	
r/ª _____ veterinaria do servizo veterinario colaborador no local intermedio de procesamento de caza	
silvestre con r/ª Regasa _____ na localidade de _____	
Certifica que:	
As pezas enteras de caza maior silvestre das especies arriba indicadas foron sometidas á inspección	
post mortem, incluída a análise triquinoscópica, no caso do xabaril. Efectuáronse os seguintes comos	
PORTE COMISADA	PATOLOXÍA
O dilame de aptitude para o consumo é: favorable/desfavorable (ríquese o que non proceda)	

..... de

(Nome e sinatura do/a veterinario/a)

RIESGOS SANITARIOS EN LA MANIPULACIÓN

ZOONOSIS

- **Definición:**
 - **Enfermedad que se transmite entre los animales y el hombre**
- **Agentes etiológicos:**
 - **Virus, bacterias, hongos y parásitos**
- **Incidencia en especies cinegéticas**
 - **Existen muchas enfermedades de las especies cinegéticas que pueden ser transmitidas al hombre**
 - **Pocos conocimientos**
 - **Dificultad de seguimiento**
 - **Mayor incidencia en especies cinegéticas en cautividad**

ZOONOSIS

- **Definición:**



RIESGOS SANITARIOS EN EL FAENADO

- **Reconocimiento de un animal enfermo:**
 - **Es difícil reconocer un animal salvaje enfermo**
 - **Cambio de comportamiento**
 - **Síntomas según el curso de la enfermedad**
 - **Generalmente hay un proceso subclínico:**
 - **No existen prácticamente síntomas**
 - **Pero es portador de un agente patógeno**
- **Riesgo relacionado con la actividad desarrollada:**
 - **Veterinarios: Riesgo muy alto (suelen tomar precauciones)**
 - **Guardas y cazadores: Riesgo muy alto (no suelen tomar precauciones)**

RIESGOS ASOCIADOS A LA CARNE DE CAZA

FASE	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Vida en libertad	<p>Microbiológico.- Zonas restringidas por problemas zoonosarios que puedan afectar a la fauna silvestre. Tuberculosis, brucelosis, sarna...</p> <p>Químico.- Presencia de contaminantes residuales procedentes de prácticas agrícolas intensivas o de otras fuentes de contaminación.</p>	<p>Conocimiento del estado sanitario de los animales domésticos en la zona de origen de las carnes de caza.</p> <p>Conocimiento de la actividad agrícola y de datos procedentes de análisis de agua del entorno y otras fuentes sensibles. Muestras para análisis de residuos en carnes.</p>

FASE	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
<p>Lance cinegético</p> <p>0</p>	<p>Organoléptico.- Animales fatigados y muy estresados.</p> <p>Químico.- contaminación de las carnes por presencia de plomo procedente de la munición empleada.</p> <p>Microbiológico.- Contaminación de la carne por agentes infecciosos procedentes de mordeduras de los perros durante el cobro, posible rotura de los intestinos</p>	<p>Elección preferente de modalidades de caza que no generen estrés en los animales como aguardos, recechos o esperas</p> <p>Instalación de detectores de metales en las salas de tratamiento. Elección de munición libre de plomo</p> <p>Recuperación de la pieza abatida lo mas pronto posible para evitar ensañamiento por parte de los perros. Retirar las partes contaminadas previa al faenado</p>

FASE	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS
<p>Punto de reunión</p> 	<p>Microbiológico.-Contaminación de canales durante su transporte desde el campo al lugar de recogida</p>	<p>Transporte cuidadoso sin amontonamientos. Evitar el acceso a perros. Evisceración lo más rápida y cuidadosa posible. Retirada de partes contaminadas. Refrigeración lo más rápida posible</p>
<p>Transporte hasta sala de tratamiento local intermedio</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Microbiológico.-Contaminación de canales durante su transporte desde el coto hasta la sala de tratamiento o local intermedio 	<ul style="list-style-type: none"> • Transporte adecuado, de tamaño suficiente para evitar contacto entre las canales. • Transporte en vehículo refrigerado para evitar proliferación de bacterias. • Desplazamientos lo mas cortos posibles

IDENTIFICACIÓN DE ENFERMEDADES.



<http://www.irec.es/wp-content/uploads/2019/07/GUIA-VIGILANCIA-SANITARIA-FAUNA-SILVESTRE-DIN-A4.pdf>

<http://www.irec.es/wp-content/uploads/2019/07/GUIA-VIGILANCIA-SANITARIA-FAUNA-SILVESTRE-DIN-A4.pdf>

CONTROL DE TRIQUINA

¿Qué es la triquina?

- **Parásito nematodo (gusano), microscópico, NO VISIBLE A SIMPLE VISTA**

¿Qué es la triquinosis?

- **Enfermedad producida por larvas de triquina enquistadas**

¿Cómo llega la triquina al hombre?

- **Por consumo de carne infestada**
- **Por consumo de productos cárnicos crudos o poco cocinados de animales infestados**
- **Cerdo, jabalí o caballo**

¿Cuáles son las manifestaciones clínicas de la triquinosis?

- **Primeros síntomas entre los 3 y 5 días tras la ingestión:**
 - **Gastroenteritis: dolor abdominal, náuseas, vómitos y diarreas**
 - **Aparición repentina de molestias y dolores musculares**
 - **Edema de los párpados superiores**
 - **Fiebre**
 - **En cuadros más graves pueden aparecer complicaciones neurológicas y cardiológicas**
- **Ante los primeros síntomas, habiendo estado expuesto a alguna fuente de contaminación, es necesario acudir al médico**

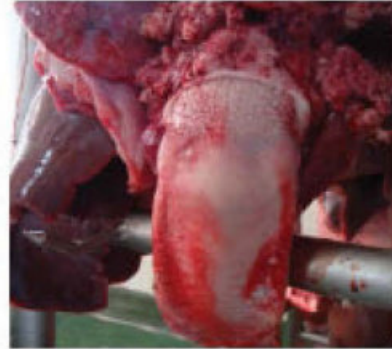
¿Cómo podemos prevenirla?

- **ANÁLISIS PARA DETECTAR TRIQUINA**
- **Veterinarios colaboradores autorizados**
- **Mínimo de 100 gramos de carne:**
 - **Cerdos: diafragma, maséteros, lengua o músculos abdominales**
 - **Jabalíes: músculos de la pata delantera, la lengua o del diafragma**
- **No consumir la carne hasta no tener los resultados**

ANEXO V

Toma de mostras para análise parasitolóxica de triquina

Lingua:



Parte do diafragma situado preto das costelas ou do esterno:



CONTROL DE TRIQUINA



INSPECCIÓN VETERINARIA EN
LOCAL INTERMEDIO.
CONTROL TRIQUINA

CONTROL DE TRIQUINA

AUTOCONSUMO:
Veterinario Colaborador

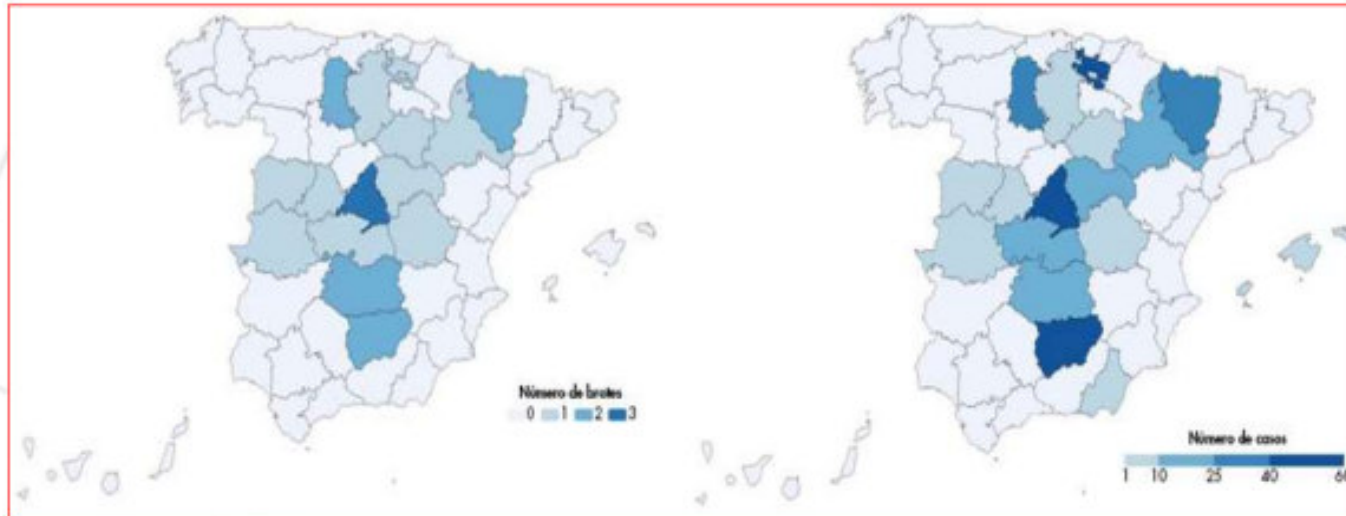
COMERCIALIZACIÓN:
Veterinario Oficial en la sala

¿ Cómo se inactiva la triquina?

- **Calor:** cocinando al menos a 71º C en el centro de la pieza un minuto
- **Frío (NO SEGURO):**
 - Depende del grosor de la pieza
 - Distintas combinaciones de tiempo y temperatura
 - Calculadas para carne de cerdo en congeladores industriales, no para congeladores domésticos
- **LA CARNE DE ANIMALES CON TRIQUINA DEBE DESTRUIRSE EN UN ESTABLECIMIENTO AUTORIZADO PARA LA GESTIÓN DE SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL**

CONTROL DE TRIQUINA

Brotos y casos de triquinosis. Distribución provincial. España. Temporadas 2006/07-2013/14.



<http://revista.isciii.es/index.php/bes/article/view/1089/1356>

Boletín Epidemiológico Semanal Vol. 27, Núm. 3 (2019) C. Fernández Escobar et al.

6 de octubre de 2020:

La AESAN publica, en colaboración con la Real Federación Española de Caza, un tríptico informativo para prevenir la triquinosis por autoconsumo de carne de jabalí

ANÁLISIS PARA LA DETECCIÓN DE TRIQUINASIS

- El análisis de triquinosis se realiza en el laboratorio de referencia en la dependencia correspondiente con el siguiente protocolo:
- El método de concentración (autoclavamiento) es más adecuado (tiene una alta sensibilidad) y también proporciona un sustrato para este método.

Para evitar la propagación del parásito, en caso de diagnóstico en caso positivo la carne debe ser eliminada de conformidad con la normativa sobre residuos de origen animal no destinados al consumo humano.

¿CÓMO SE CONTRAE?

La principal fuente de infección para los humanos es la carne y los productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados procedentes de jabalí o cerdo con triquina.

CUADRO CLÍNICO

La triquinosis clínica en los humanos es muy variable, dependiendo de la sensibilidad del individuo, del sustrato ingerido y de la cantidad de triquina ingerida. Puede manifestarse como una enfermedad aguda o crónica. Para prevenir la triquinosis, asegúrese de que la carne de jabalí o cerdo esté bien cocinada. Evite consumir productos cárnicos crudos, platos de pescado, platos musculares, platos con queso y platos de leche, pudiendo llegar a producir la muerte.

¿CÓMO SE PREVIENE LA ENFERMEDAD?

Todos los jabalíes distribuidos al autoconsumo deben someterse a un análisis para la detección de triquina, obligatoriamente. La carne no debe ser consumida hasta conocer los resultados del análisis.

La carne de los jabalíes sacrificados en matadero o de los jabalíes comercializados y frodo de caza de fideicomiso se analiza sistemáticamente para comprobar que no presenta triquina.

La salazón, el ahumado y la desecación no son eficaces para la prevención. Por otro lado, los jabalíes y cerdos vivos pueden causar infecciones con carne de jabalí o cerdo si comen directamente las partes transcurridas de esta enfermedad, así como cuando se consumen.

La congelación de la carne de jabalíes tampoco es un método seguro.

De preferencia, consumir la carne de jabalí bien cocinada.

¿CÓMO SE CONTRAE?

La principal fuente de infección para los humanos es la carne y los productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados procedentes de jabalí o cerdo con triquina.

CUADRO CLÍNICO

La triquinosis clínica en los humanos es muy variable, dependiendo de la sensibilidad del individuo, del sustrato ingerido y de la cantidad de triquina ingerida. Puede manifestarse como una enfermedad aguda o crónica. Para prevenir la triquinosis, asegúrese de que la carne de jabalí o cerdo esté bien cocinada. Evite consumir productos cárnicos crudos, platos de pescado, platos musculares, platos con queso y platos de leche, pudiendo llegar a producir la muerte.

¿CÓMO SE PREVIENE LA ENFERMEDAD?

Todos los jabalíes distribuidos al autoconsumo deben someterse a un análisis para la detección de triquina, obligatoriamente. La carne no debe ser consumida hasta conocer los resultados del análisis.

La carne de los jabalíes sacrificados en matadero o de los jabalíes comercializados y frodo de caza de fideicomiso se analiza sistemáticamente para comprobar que no presenta triquina.

La salazón, el ahumado y la desecación no son eficaces para la prevención. Por otro lado, los jabalíes y cerdos vivos pueden causar infecciones con carne de jabalí o cerdo si comen directamente las partes transcurridas de esta enfermedad, así como cuando se consumen.

La congelación de la carne de jabalíes tampoco es un método seguro.

De preferencia, consumir la carne de jabalí bien cocinada.

TRIQUINOSIS EN CARNE DE JABALÍ PARA AUTOCONSUMO
INFORMACIÓN PARA CAZADORES

¿CÓMO SE CONTRAE?

La principal fuente de infección para los humanos es la carne y los productos cárnicos crudos o insuficientemente cocinados procedentes de jabalí o cerdo con triquina.

CUADRO CLÍNICO

La triquinosis clínica en los humanos es muy variable, dependiendo de la sensibilidad del individuo, del sustrato ingerido y de la cantidad de triquina ingerida. Puede manifestarse como una enfermedad aguda o crónica. Para prevenir la triquinosis, asegúrese de que la carne de jabalí o cerdo esté bien cocinada. Evite consumir productos cárnicos crudos, platos de pescado, platos musculares, platos con queso y platos de leche, pudiendo llegar a producir la muerte.

¿CÓMO SE PREVIENE LA ENFERMEDAD?

Todos los jabalíes distribuidos al autoconsumo deben someterse a un análisis para la detección de triquina, obligatoriamente. La carne no debe ser consumida hasta conocer los resultados del análisis.

La carne de los jabalíes sacrificados en matadero o de los jabalíes comercializados y frodo de caza de fideicomiso se analiza sistemáticamente para comprobar que no presenta triquina.

La salazón, el ahumado y la desecación no son eficaces para la prevención. Por otro lado, los jabalíes y cerdos vivos pueden causar infecciones con carne de jabalí o cerdo si comen directamente las partes transcurridas de esta enfermedad, así como cuando se consumen.

La congelación de la carne de jabalíes tampoco es un método seguro.

De preferencia, consumir la carne de jabalí bien cocinada.

TOMA DE MUESTRAS

El análisis de triquina se realiza en el laboratorio de referencia en la dependencia correspondiente con el siguiente protocolo:


- El método de concentración (autoclavamiento) es más adecuado (tiene una alta sensibilidad) y también proporciona un sustrato para este método.


Para evitar la propagación del parásito, en caso de diagnóstico en caso positivo la carne debe ser eliminada de conformidad con la normativa sobre residuos de origen animal no destinados al consumo humano.

https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/noticias_y_actualizacion/es/noticias/2020/Triquinosis.htm

- <https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/triquina-zoonosis-alimentaria-punto-mira>
- https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/triquina.htm
- <https://www.club-caza.com/articulos/archivos/GUIA-VIGILANCIA-SANITARIA-FAUNA-SILVESTRE-DIN-A4.pdf>
- <http://www.gostu.es/sites/default/files/archivos/formacion/GUIA%20DE%20GESTION%20DE%20SUBPRODUCTOS%20GOSTU.pdf>

Ejemplo otros países


REPÚBLICA PORTUGUESA | AGRICULTURA



 dgav

 Direcção Geral de Agricultura e Veterinária

Declaração Relativa ao Resultado do Exame Inicial de Caça Selvagem
Declaración del resultado del primer examen de caza silvestre
 (Capítulo II, Sección IV, Anexo III do Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de Abril) /
 (Capítulo II, Sección IV, del anexo III del Reglamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de abril)

N.º _____ /20 (1)

Zona de caça de origem dos animais / Área de caza de origen de los animales		
Nome da zona de caça <i>Zona de caza</i>		N.º Processo _____
Localizada em <i>Ubicada em</i>	Freguesia(s) Município(s)	
Entidade gestora ou concessionária <i>Entidad gestora o concesionaria</i>	Nome <i>Nombre</i>	
	Endereço postal <i>Dirección postal</i>	
Informações gerais / Información general		
Data do evento <i>Fecha del evento</i>	Hora do evento <i>Hora del evento</i>	Pessoa responsável pelo exame inicial (nome em maiúsculas) (2) <i>Persona responsable del primer examen (nombre en mayúsculas)</i>
Resultado do exame inicial / Resultado del primer examen		
Assinalar com X		
Marque con X		Assinalar com X
Espécie <i>Especie</i>	N.º de selo <i>N.º de sello</i>	Espécie <i>Especie</i>
	Sem alterações (B) <i>Sin anomalías</i>	Com alterações <i>Con anomalías</i>
		Sem alterações (B) <i>Sin anomalías</i>
		Com alterações <i>Con anomalías</i>

Lista de pessoas devidamente treinadas para a execução do exame inicial de caça selvagem conforme o disposto no Regulamento (CE) nº 853/2004 (Capítulo II, Seção IV, Anexo III)

Nome	Contacto	Tipo de caça	Formação	Data da Formação
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD em Mata - Castelo Branco - Presencial	27 e 28 de setembro de 2020
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD em Mértola - Presencial	26 e 27 de Junho de 2021
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD na Lousã - Presencial	17 e 18 de Julho de 2021
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD em Portalegre - Presencial	28 e 29 de Maio de 2022
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD em Portalegre - Presencial	28 e 29 de Maio de 2022
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD em Mértola - Presencial	26 e 27 de Junho de 2021
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD em Odemira - Presencial	14 e 15 de setembro de 2019
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD em Mirandela - Presencial	02 e 03 de outubro de 2020
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD em Mafra - Presencial	29 e 30 de Maio de 2021
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD em Mértola - Presencial	26 e 27 de Junho de 2021
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD no Instituto Politécnico de Beja - Presencial	15 e 16 de setembro de 2018
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD na Lousã - Presencial	17 e 18 de Julho de 2021
		Caça selvagem maior	Curso de Exame Inicial de Caça Maior Selvagem Abatida em Zonas de Caça pela UTAD na Lousã - Presencial	17 e 18 de Julho de 2021



LUGAR DE CAZA



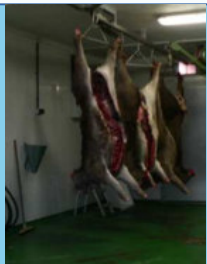
PUNTO DE REUNIÓN



PERSONA CON FORMACIÓN



IDENTIFICACIÓN TRAZABILIDAD



LOCAL INTERMEDIO



INSPECCIÓN VETERINARIA EN LOCAL INTERMEDIO. CONTROL TRIQUINA



COMERCIALIZACIÓN



CARLOS GARCÍA-ARGÜELLES SUÁREZ
Servizo de Seguridade Alimentaria

CURSO PERSOA CAZADORA CON FORMACIÓN
(Decreto 28/2021, do 21 de xaneiro)