

Altas Medidas de Prevención para el Consumo de Carne Vacuna

Con la finalidad de proporcionar una carne vacuna segura a todos los consumidores, en Japón se llevan a cabo tratamientos e inspecciones rigurosos que van desde la etapa de producción, despacho, elaboración y distribución de la carne.

Medidas Japonesas contra el EEB(encefalopatía espongiiforme bovina o mal de las vacas locas)

A los efectos de llevar a cabo medidas contra el EEB, en Japón se cumplen estrictamente las leyes preventivas y se llevan a cabo las siguientes medidas de prevención de manera rigurosa.

Legislación tendiente a erradicar completamente las fuentes de infección

1 Prohibición de uso de alimentos para los animales domésticos derivados de huesos pulverizados

Una de las causas que originó la infección del EEB en el año 2001, ha sido el uso de alimentos derivados de la pulverización de huesos. Este tipo de alimentos se encuentra prohibido legalmente en el país. Solamente se pueden utilizar para la alimentación de las reses, cereales como el arroz, el trigo y el maíz entre otros.

2 Obligación de eliminar e incinerar las zonas o partes de peligro determinadas

El Ministerio de Asuntos Agrarios, Ganadería y Pesca decretó en 2001 la eliminación e incineración de todas las cabezas de las reses en los mataderos (salvo la lengua y la parte carnosa de la mejilla). Asimismo mandó a eliminar e incinerar las médulas espinales, columnas vertebrales y partes del fleon en los establecimientos declarados en zona de riesgo.

Inspección rigurosa del EEB a nivel mundial

En octubre de 2001 se da inicio a los exámenes de EEB a todos los alimentos. En mayo de 2005 se estableció que la inspección alcanzara a los animales mayores de 21 meses. Este estándar es considerado muy riguroso si lo comparamos con el resto del mundo.

1 Inspección y formación de los establecimientos de reproducción y crianza

Especialistas veterinarios del Departamento de Sanidad de Establecimientos ganaderos realizan periódicamente visitas a los establecimientos de reproducción (crianza de bovinos de 8 a 9 meses de edad) y a los establecimientos de crianza (cuidado de bovino en ciclos de 18 a 20 meses) a fines de realizar las pertinentes inspecciones y orientaciones. En caso de sospecha de propagación del EEB, se llevan a cabo más estudios de rigor incluyéndose análisis de EEB.

2 Inspecciones de Establecimiento de Despachos de carne vacuna

Aquella res que es seleccionada para ir a los Establecimientos de despacho, recibe una inspección rigurosa tanto por parte de los inspectores del Departamento de Sanidad como del asignado por el establecimiento. Solo se podrán despachar aquellas reses que aprueben estas rigurosas pruebas. Dentro de estas medidas se incluyen los exámenes de EEB, requisito necesario para la habilitación pertinente de los establecimientos. También se llegan a cabo el test Screening a los efectos de detectar bovinos con sospecha de infección del EEB. También se toman muestras de zonas donde son proclives los alojamientos del prion y se realizan estudios de inmunidad bajo la técnica ELISA*. En caso de que estos exámenes den positivo se realizan además estudios con la técnica Western Blotting Analysis** y Estudios químicos de inmunidad integral***. A raíz de los resultados de estos exámenes y en casos de dar positivos algunos de ellos, se ordena el apartamiento del animal y la posterior la incineración. Se llama a una junta de especialistas a nivel nacional y se conserva algunas unidades para ser investigadas.

*1 Método Elisa

Con la técnica ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay) se intenta detectar un prion vivo inmovilizado sobre una fase sólida mediante anticuerpos que directa o indirectamente producen una reacción cuyo producto, un colorante, hacen que se pueda medir de manera espectrofotométrica. Esto permite realizar la separación del prion en estado sólido para su pertinente estudio. Al ser un método que brinda resultados ciertos en el lapso de 6 horas, es utilizado en todo el mundo. Es una técnica ideal para detectar animales con sospechas de infección y en caso de dar positivo en este examen, se elevan los estudios a otros mucho más rigurosos.

*2 Método western blot

El Western blotting analysis es una técnica similar al ELISA hasta la conversión de la fase sólida. Se realiza un traslado eléctricamente y se refleja en una película y se chequea la reacción de la inmunidad. Se juzga por los cambios de colores y las formas de las bandas producidas. Se dice que normalmente, este estudio tarda unas 12 horas.

*3 Técnica Immunohistochemistry

Estudios químicos de inmunidad integral. Es un método en el que se colocan colorantes químicos a los priones del EEB y se determinan los resultados conforme a los cambios que éstos producen. Los resultados se obtienen después de dos días y es un método que se realiza conjuntamente con el Western blotting analysis para reforzarlo. No obstante, su uso no es frecuente en la Unión Europea.

Implementación del Sistema de trazabilidad

Con la finalidad de brindar a los consumidores se ha implementado un sistema de trazabilidad de todas las unidades en la que consta todo el historial que va desde el nacimiento en tierras japonesas de la res hasta la mano de consumidor. Se trata de un sistema transparente de alta calidad a la que cualquier persona tiene acceso. Asimismo es un sistema idóneo para encontrar las causas determinantes en caso que eventualmente se genere algún tipo de problema. De esta manera se logra una efectiva protección al consumidor.

Dirección de la página Web sobre Trazabilidad Ganadera: <https://www.id.nlbc.go.jp/english/top.html>

1 Todos los bovinos cuentan con número individual de identificación

Se le asigna un "número individual de identificación" de 10 dígitos a todas las reses nacidas en Japón como así mismo a cualquier otra res importada. Este número es colocado en la oreja de cada unidad de manera visible. A partir de este número se realizan todos los seguimientos control y traslado hasta llegar al consumidor.

2 Todas las reses se encuentran registrado en la base de datos

(Reglamentación del 1 de diciembre de 2003) Todo establecimiento ganadero debe entregar a la autoridad pertinente el número individual de identificación vacuna a los efectos de realizar el debido registro. En este registro, se debe constar de la fecha de nacimiento de la res, sexo, raza (tipo), datos del productor y métodos de crianza, informaciones correspondientes a los padres de la res, y así con los demás datos necesarios hasta su deceso. Con estos datos se crea el "certificado de producción e historial" y se registra en la base de datos. Este registro se lleva en toda la vida de la res y se añaden los datos pertinentes, sin perjuicio de los diferentes pasos que realice en los distintos establecimientos ganaderos como son los establecimientos de producción, de crianza, centros de ventas y mercados.

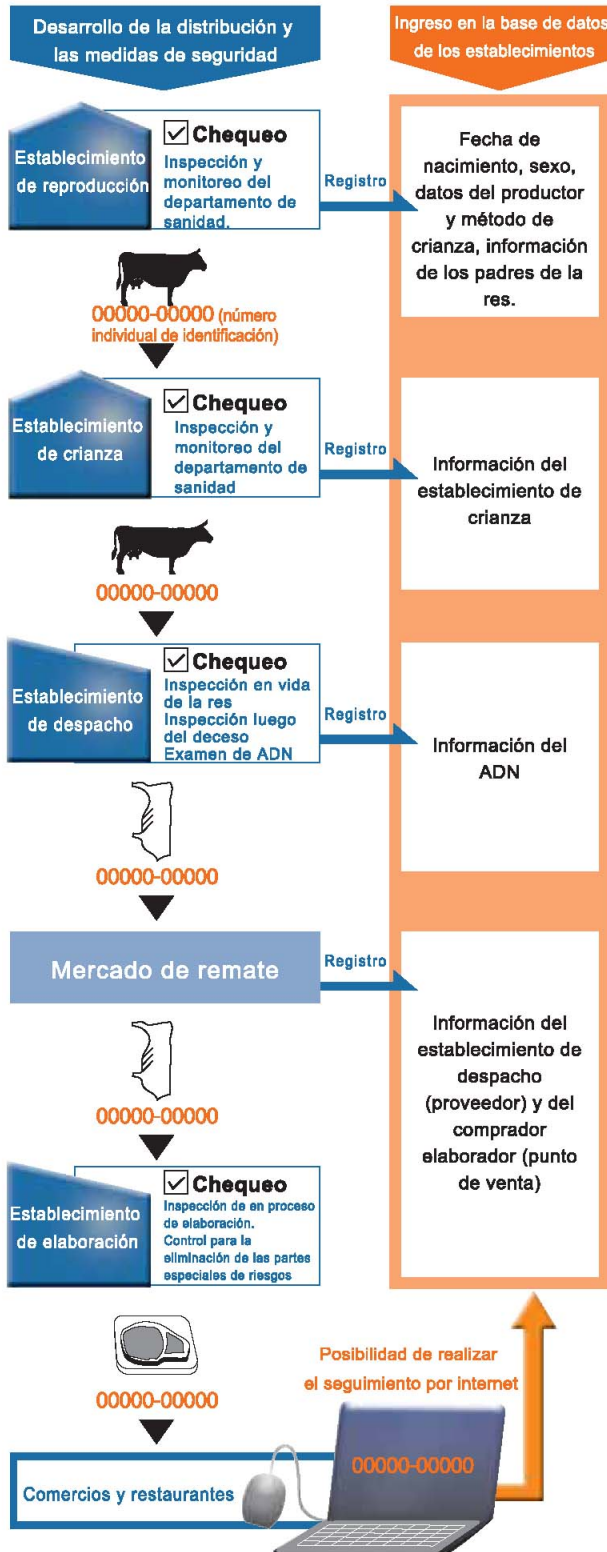
3 Indicación del número y registro del mismo en las negociaciones

Sin perjuicio del deceso de la res y la posterior elaboración de diferentes productos, en cualquier caso el número de identificación de la res debe estar debidamente indicado. Este número es utilizado también en las negociaciones y en las distribuciones, y las partes se encuentran obligadas a registrarlo en los documentos y en la base de datos conjuntamente con los datos de la contraparte.

4 Control del historial de distribución productiva

Con el número individual de identificación del producto "Wagyu" adquirido, todos los consumidores pueden buscar los datos correspondientes a los registros y al historial del "Wagyu" enuncianados en los puntos que van del 1 a 3 de presente vía internet y de esta manera realizar un control y las observaciones que sean necesarias.

Desarrollo de la trazabilidad



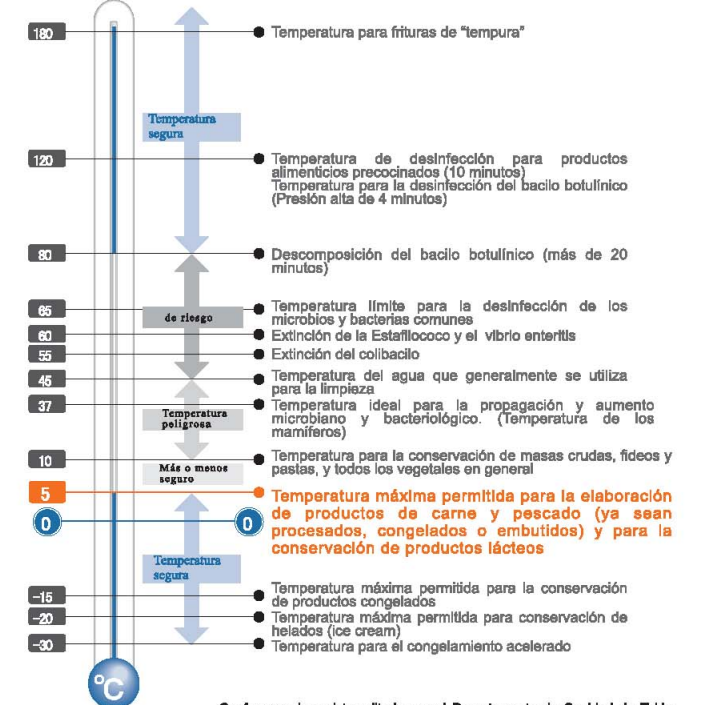
Control de frescura y control bacteriano

Control de la temperatura para mantener completamente la frescura de la carne

La carne vacuna requiere de un control de temperatura para prevenir la putrefacción y el aumento de bacteriológico y microbiano. A los efectos de hacer llegar el producto en buen estado al consumidor, el producto se congela o se mantiene a baja temperatura y juntamente a esto se requiere que cumpla el llamado sistema de cadena de las diferentes etapas del proceso. Esto va desde la producción, hasta la elaboración, fabricación, distribución y venta. Por ejemplo, ya sean en la etapa del proceso o del proceso de envoltorio, estos trabajos se realizan con el producto manteniéndolo a casi cero grados y a una gran velocidad. Luego éstos son transportados en frigoríficos y de esta manera se cumple en todas las etapas este control de temperatura.

Seguridad y peligros en el mantenimiento de la temperatura de los productos alimenticios

La temperatura para el mantenimiento de la carne normalmente es de alrededor de los cero grados



Conforme a la revista editada por el Departamento de Sanidad de Tokio (1990) "Preguntas y Respuestas sobre la conservación de los alimentos"

Prevención de intoxicación

Dentro de las bacterias que provocan la intoxicación, existe uno denominado colibacilo que tiende a alojarse en el intestino grueso de las vacas, cabras u ovejas. Con la finalidad de evitar la propagación de este bacilo, por la contaminación de producido por los contenidos de los intestinos, se llevan a cabo en todos los establecimientos medidas consistentes en atar (cerrar) los intestinos gruesos de los animales despachados para consumo.