PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE PARA EL SACRIFICIO DE CERDOS EN RÉGIMEN DE MATANZAS DOMICILIARIAS

1. Respetar los tiempos de espera, establecidos en la norma, para los medicamentos que se hayan podido aplicar al animal.
2. Mantener en ayunas al animal las doce horas previas al sacrificio.
3. Conseguir que el animal se presente al sacrificio lo más limpio posible, extremando la higiene de la cochiquera, las semanas previas al sacrificio.
4. No estresar al animal en su manejo previo al sacrificio. Esto lo conseguiremos evitando voces, golpes y ruidos mientras se maneje al animal, para sacarle de su cochiquera y conducirle al lugar donde será sacrificado.
5. Aturdir al animal antes del sacrificio, con un método autorizado. Si se usa aturdimiento eléctrico, mojar la cabeza del animal para disminuir la resistencia eléctrica.
6. Colocar al animal en una superficie elevada para su sacrificio.
7. Sangrar al animal inmediatamente después del aturdimiento. El sangrado será completo, incidiendo los principales vasos sanguíneos que salen del corazón (incisión baja).
8. Antes de continuar, asegurarse de que el cerdo está efectivamente muerto.
9. Chamuscar y raspar inmediatamente tras el sangrado.
10. Eviscerar inmediatamente después del raspado, poniendo especial cuidado en no perforar intestinos y evitar derrame de contenido intestinal, al cortar esófago y disecar recto. Evitar uso de paños.
11. Separar las vísceras comestibles de las no comestibles.
12. Despiezar el animal sobre una superficie limpia.
13. Evitar el contacto con el suelo de la canal, la carne y las vísceras comestibles.
14. Utilizar cuchillos para el sangrado y raspado, distintos a los del eviscerado y despiece. Los cuchillos de sangrado y despiece deberán estar bien limpios. Si se caen al suelo, lavar con detergente y desinfectar con lejía.
15. Lavarse las manos y antebrazos, y ponerse ropa limpia y exclusiva de trabajo, después del raspado, antes del eviscerado y despiece.
16. Todos los recipientes usados para depositar carne y despojos comestibles, así como todos los útiles, deberán estar perfectamente limpios y desinfectados (por ejemplo, con lejía apta para desinfección de agua de bebida).

Hospital de Zafra
Dirección de Salud Ctra..Badajoz – Granada s/n 06300Zafra Teléfono: 924 029 195

Es copia auténtica de documento electrónico

FIRMADO POR	RAQUEL ACOSTA GUERRERO - Director/a de Salud de Área	29/10/2026 17:33:23	PÁGINA 1/2
VERIFICACIÓN	FDSES4V8EYMRYEEYE4886XMACZH6T2	https://sede.gobex.es/SEDE/csv/codSeguroVerificacion.jsf	

17. El agua utilizada en la matanza debe ser potable.
18. Todas las carnes y derivados que se obtengan de la matanza, deberán mantenerse protegidos de la contaminación (moscas, otros insectos, polvo, animales domésticos, etc.), así como conservarse a las temperaturas adecuadas.
19. En la evisceración, se deberán mantener los pilares del diafragma unidos a las vísceras por sus conexiones anatómicas naturales, para facilitar la obtención de las muestras por el Veterinario, y se deberá poder relacionar cada muestra con el cerdo del que proceda.

Atentamente.
LA DIRECTORA DE SALUD DEL ÁREA
DE LLERENA-ZAFRA,

Fdo.: Raquel Acosta Guerrero.

Es copia auténtica de documento electrónico

Hospital de Zafra
Dirección de Salud Ctra..Badajoz – Granada s/n 06300Zafra Teléfono: 924 029 195

FIRMADO POR	RAQUEL ACOSTA GUERRERO - Director/a de Salud de Área	29/10/2026 17:33:23	PÁGINA 2/2
VERIFICACIÓN	FDSES4V8EYMRYEEYE4886XMACZH6T2	https://sede.gobex.es/SEDE/csv/codSeguroVerificacion.jsf	