BOLETIN INFORMATIVO NO. 16-95-DES

DIVISIÓN DE SERVICIOS AMBIENTALES DEL DISTRITO LOCAL

MATANZA ANIMAL

El propósito de esta guía es responder preguntas relacionadas con el sacrificio de animales en propiedades residenciales y / o la preparación personalizada de cadáveres de animales en establecimientos de venta minorista de alimentos.

Sacrificio de animales en propiedades residenciales

Los propietarios que sacrifiquen animales criados por ellos en sus instalaciones para su uso personal y / o el uso de sus huéspedes o empleados (que no pagan) están exentos de inspección federal o estatal. Las instalaciones de sacrificio inspeccionadas por el estado pueden sacrificar un animal para un propietario que crió o compró recientemente el animal y lo entregó a la planta de sacrificio. Considere los siguientes aspectos al sacrificar animales en propiedades residenciales:

- Proteja el suministro de agua potable de contaminación por la sangre, desechos, etc.
- No permita que los restos de los cadáveres sirvan como lugar para generar insectos.
- Deseche adecuadamente los restos.
- Los productos no inspeccionados no pueden ofrecerse de venta al público.

Preparación personalizada de cadáveres de animales sacrificados en una instalación minorista de alimentos

De acuerdo con los requisitos de la Ley Uniforme de Instalaciones de Alimentos Minoristas de California y las pautas del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), se deben tomar medidas en la preparación personalizada de los cadáveres de animales sacrificados que eliminan la posibilidad de contaminación cruzada de carne o aves de corral inspeccionadas por el USDA.

- Los artículos de carne inspeccionados por el USDA al por menor deben mantenerse separados de los productos personalizados en todo momento durante el almacenamiento, preparación o manipulación refrigerados.
- Los productos preparados a medida siempre deben marcarse como "No para la venta" inmediatamente después de ser preparados y deben permanecer identificados como tales, hasta que se entreguen al propietario y se retiren de las instalaciones.
- El Departamento de Alimentos y Agricultura de California (CDFA) exige que todos los equipos y utensilios se limpien y desinfecten después de su uso en productos personalizados.
- Los artículos (incluyendo ropa, utensilios o equipo), que entran en contacto inadvertidamente con cualquier fase de la preparación personalizada, se deben limpiar y desinfectar antes de introducirlos en cualquier área de operación minorista. La ropa, paños, etc. sucios que hayan estado en contacto con cualquier fase de la preparación personalizada se almacenarán adecuadamente y separados hasta que se limpien.

- Los desechos o desperdicios resultantes de la preparación o manipulación personalizada se deben mantener de manera que impidan la contaminación de la carne aprobada para la venta minorista por el USDA mientras se encuentre en las instalaciones. Debe etiquetarse como "No es para consumo", desnaturalizarse y retirarse a una planta de procesamiento para su eliminación de una manera sanitaria aprobada.
- La instalación deberá proporcionar un certificado de agua de un laboratorio que verifique un suministro de agua potable.
- El comprobante del servicio de control de plagas debe ser proporcionado por una compañía con licencia.
- La instalación será una planta registrada con CDFA y mantendrá inspecciones trimestrales y, si hay una tienda minorista, también se publicará un Permiso de Salud Ambiental.
- Los operadores personalizados deberán mantener registros que muestren los números y tipos de ganado sacrificado de forma personalizada, las cantidades y tipos de productos preparados, los nombres y direcciones de los propietarios del ganado y los productos.

*****Documento disponible en un formato alternativo a pedido