



Riesgos Asociados en los Cerdos Alimentos con Desperdicios de Comida Crudos o con Desperdicios que No Están Apropriadamente Cocinados

El Alimento con Desperdicios de Alimento se le conoce comúnmente también como Escamocha, Lavaza, Descarte, Friegue, Filtradas, Sobras. En Inglés se le conoce como “*Garbage Feeding o Swill*”.

La Alimentación con Desperdicios de Comida Cruda o con Desperdicios que No Están Apropriadamente Cocinados, Pueden Causar Enfermedades Infecciosas Devastadoras en los Cerdos y Causar otras Enfermedades de Interés Público

Algunos propietarios con cerdos en traspatio pueden estar desinformados de que la alimentación de los cerdos con desperdicios crudos en la comida o que no están cocinados en forma apropiada, presta un riesgo de introducción de enfermedades altamente infecciosas en los animales.

¿Que es el Desperdicio de Comida?

El desperdicio de comida se refiere a las sobras de comida de platos y de cocina, basura y todos los residuos de descarte que se sirven en las comidas. Se le puede identificar como cualquier producto comestible o como un subproducto que es generado en la producción, procesamiento, transporte, distribución o en el consumo de comida.

Riesgo de Enfermedad

Carne contaminada presente en el desperdicio de comida cruda y que no está completamente cocinada, puede causar enfermedades en cerdos y llegar a diseminar enfermedades a otro tipo de ganado o hacia a los humanos. Productos animales ilegalmente importados como carnes, salchichas, chorizos, queso fresco, pueden causar brotes de enfermedades infecciosas no presentes en este país tales como, fiebre aftosa, fiebre clásica porcina (cólera porcino), fiebre africana porcina, enfermedad vesicular porcina, pseudo-rabia, brucelosis, tuberculosis, y gastroenteritis transmisible, si los cerdos son alimentados con desperdicios de comida que están crudos o que no están cocinados apropiadamente. Existen otros organismos de preocupación pública que pueden estar presentes en cualquier tipo de desperdicios de comida, estos son: *Salmonella*, *Campilobacteria*, *Triquina*, y *Toxoplasma*.

Cocine Bien los Desperdicios de Comida

La Carne Cruda Presente en los Desperdicios de Comida Debe de Estar Cocinada

La basura y desperdicios utilizados para alimentar a los cerdos, tienen que ser tratados al calor la cual está regulada por el decreto federal de protección de salud porcina de 1980 o “Swine Health Protection Act” por su nombre en Inglés, para así reducir el riesgo de entrada de enfermedades no presentes en este país y también para eliminar cualquier otro tipo de organismo. Todas las sobras de plato y de cocina que provengan de la preparación o del consumo de comida, requieren ser cocinadas antes de ser utilizados en la alimentación de los cerdos. El decreto de protección de salud porcina, no requiere que se cocine los desperdicios de comida que no contengan carne o ciertos subproductos como sobras de panadería o desperdicios vegetales, etc. El tratamiento de basura que consiste de materiales industriales procesados está sujeto a los mismos requerimientos de tratamiento de otra basura regulada, excepto los materiales que cumplen la definición de producto procesado.

En California, basura que pueda contener desperdicio animal incluyendo toda o parte de la carcasa animal se requiere ser tratada o cocinada por completo a una temperatura de 212° F o 100 °C por 30 minutos y que sea agitada durante el cocinado para asegurar que la temperatura prescrita sea mantenida dentro del recipiente de cocinado por el período de tiempo prescrito. Los granjeros deben de tener en mente que el CDFA (Salud Animal) requiere una licencia para alimentar basura a cerdos. Una vez obtenida la licencia, la propiedad es inspeccionada mensualmente por un representante oficial.



Restaurantes, Transportadores de Desperdicios de Comida

Los negocios que preparan y venden comida (restaurantes, hoteles, ventas de comida rápida, hospitales, escuelas y otras instituciones) así como aquellos que se dedican a la manipulación, transporte y descarte de desperdicios de comida, no deben descartar los desperdicios en una forma que proporcione acceso fácil a la colección de los mismos a personas que se dedican a la alimentación de animales con desperdicios de comida. Sobras de fruta, vegetales y de pan que han estado en contacto en el mismo plato con productos o subproductos animales no deben ser utilizados para alimentar a los cerdos a no ser de que estos estén apropiadamente cocinados.

Propietarios de Ganado

Aunque algunas personas pueden pensar que los desperdicios de comida es una fuente barata de alimentación; ésta práctica puede poner en riesgo a la industria de ganado y a la economía total del país. Los productores de ganado porcino no deben de alimentar los desperdicios de comida cruda a los cerdos, incluyendo las sobras de comida de casa y negocios.

Viajes Internacionales

No Traiga Productos de Carne a los EEUU Desde Otros Países

El ingreso de enfermedades infecciosas presentes en otros países puede ocurrir en California al importar productos animales que están prohibidos. Carnes, salchichas, chorizos y productos de leche no pasteurizados procedentes de otros países, pueden contener virus y bacteria que pueden causar brotes de enfermedades tales como, la fiebre aftosa, fiebre clásica porcina (cólera porcino) y la enfermedad vesicular porcina. Si usted tiene alguna duda, declare estos artículos a los oficiales de cuarentena en los puertos de entrada al país.

Es responsabilidad de todos el no permitir que las enfermedades animales existentes en otros países ingresen a EEUU. ¿Como se sentiría usted ser responsable de introducir a California enfermedades tales como la fiebre aftosa, fiebre clásica porcina (cólera porcino) y otras más ¡Mantenga fuera de California estas enfermedades!

¿Que se Puede Alimentar a Los Cerdos?

Los cerdos pueden ser alimentados con raciones comercialmente preparadas, también con granos, fruta y vegetales procedentes de mercados. No alimente a los cerdos con cualquier vegetal, fruta o sobras de pan que hayan estado en contacto con productos o subproductos de la carne animal a no ser que encuentren apropiadamente cocinados. Productos de panadería que contenga cualquier tipo de carne (tocino, jamón) y subproductos de la leche que provengan de plantas procesadoras de leche que no posean licencia de procesamiento, no deben de ser utilizados para alimentar a los cerdos.

Prevenga Enfermedades

- Cuando viaje no traiga al país productos animales tales como carne, salchichas, chorizo o productos de la leche que no estén pasteurizados.
- No alimente a los cerdos con desperdicios que estén crudos o con sobras de plato que no estén cocinados por completo.
- No alimente a los cerdos con las carcasas de animales de casería o de animales atrapados tales como, los cerdos salvajes o ciervos.
- Construya un cercado apropiado para prevenir el contacto de sus cerdos domésticos con los cerdos extraños o salvajes o contacto con otros animales silvestres tales como los ciervos.
- Practique limpiezas minuciosas, desinfección y secado del equipo, remolques, ropa y otros artículos que han sido expuestos o han estado en contacto con animales de diferentes partes.
- Implemente y mantenga un programa efectivo de control de roedores. Mantenga la bioseguridad con buena higiene. El mantener un perímetro cerrado, cebos y trampas son todos estos parte de un programa de control de roedores.

División de Servicios de Salud Animal e Inocuidad Alimentaria

Seccional de Salud Animal

Sede - (916) 900-5002

Distrito Redding - (530) 225-2140

Distrito Modesto - (209) 491-9350

Distrito Tulare - (559) 685-3500

Distrito Ontario - (909) 947-4462

USDA-APHIS-VS - (916) 854-3950 or (877) 741-3690

Para obtener más información,
visite: www.cdfa.ca.gov/ah

