



Risks Associated with Feeding Raw or Improperly Cooked Food Wastes to Swine

Food Waste Feeding to Swine is also commonly known as Garbage Feeding or Swill. In Spanish it is known as Escamocha, Lavaza, Descarte, Frieque, Filtradas and Sobras

Feeding Raw or Improperly Cooked Animal Food Waste to Swine Can Spread Foreign Animal Diseases and Pathogens of Public Concern.

Some backyard swine owners might not be aware that feeding raw or improperly cooked food wastes to swine poses a risk of introducing devastating foreign animal diseases.

What is Food Waste?

Food waste refers to plate waste, kitchen or table scraps, garbage or swill, and all food residuals discarded after serving. It can be defined as any edible material or by-product that is generated in the production, processing, transportation, distribution, or consumption of food.

Disease Risk

Contaminated meat that is present in untreated food waste can cause diseases that may be spread to other livestock or to humans. Illegally imported animal products, such as meats and sausages, could cause outbreaks of foreign animal diseases such as foot and mouth disease, classical swine fever, African swine fever, swine vesicular disease, pseudorabies or Aujeszky's disease, brucellosis, tuberculosis and transmissible gastroenteritis if fed to swine without being properly cooked. Other public health agents of concern that could be present in food waste from any source are *Salmonella*, *Campylobacter*, *Trichinella*, and *Toxoplasma*.

Cooking Food Waste

Raw Meat Present in Food Waste Must be Cooked

Food waste or garbage fed to swine must be heat treated, as mandated by the 1980 Swine Health Protection Act, to reduce the risk of foreign animal diseases and to eliminate any other pathogens.

All table or plate scraps resulting from handling, preparation, cooking, or consumption of food requires cooking before feeding to swine. The swine health act does not require cooking of non-meat food waste or by-product items (e.g., bakery waste, vegetable waste, etc.).

In California, food waste containing raw meat is required to be heated throughout at boiling (212° F or 100° C) for 30 minutes; and be agitated during cooking to ensure that the prescribed cooking temperature is maintained throughout the cooking container for the prescribed length of time.

Restaurants, Food Transporters and Disposers of Food Waste

Businesses that prepare and sell food (restaurants, hotels, fast food outlets, hospitals, schools and other institutions) must not dispose of food waste in any way that would make it available for food waste feeding. Likewise, those involved in the handling, transporting and disposal of food waste must not dispose of food waste in any way that would make it available for food waste feeding. Leftover fruit, vegetables or breads that have been on the same plate as animal products or by-products must not be fed to swine unless properly cooked.

Livestock Owners

Although some people may think that food waste is a cheap source of feed, it can put the livestock industry and the whole economy at risk. Livestock owners must not feed raw or improperly cooked food waste to swine. This includes food scraps from the household and from food businesses.

International Travel

Don't Bring Meat Products to the U.S. from Other Countries

Entry of foreign animal diseases into California could occur through the importation of prohibited animal products. Meats, sausages, chorizo and non-pasteurized milk products from other countries can carry viruses, bacteria or pests that could cause outbreaks of foreign animal diseases such as foot and mouth disease, classical swine fever, African swine fever or swine vesicular disease. If in doubt, declare items to quarantine officers at the point of entry.

What Should Swine be Fed?

Swine can be fed commercially prepared swine rations, grain, fruit and vegetable from markets. Do not feed vegetable, fruit or bread scraps that have been in contact with animal products or by-products unless properly cooked. Bread that contains any meat material (bacon or ham) or milk by-products that originate from unlicensed milk processing plants should not be fed to swine.

Preventing Diseases

- When traveling, do not bring back animal products, such as meats, sausages, chorizo and non-pasteurized milk products.
- Do not feed raw or improperly cooked waste products, table scraps or animal carcasses to swine.
- Do not feed carcasses from hunted or trapped mammals such as feral swine or deer.
- Fence properly to prevent wild pigs from coming in contact with domestic pigs.
- Practice thorough cleaning, disinfection and drying of any equipment, clothing, trailers or other items that have been exposed to animals from different sources.
- Prevent contact of animals that have been off your premises with others animals on your premises.
- Implement and maintain an effective rodent control program. Biosecurity and good hygiene, maintaining perimeters, baiting and trapping are all part of rodent control.

Keeping foreign animal diseases out of the U.S. is everyone's responsibility! How would you feel if you were responsible for introducing a disease like foot and mouth disease into California? Keep foreign animal diseases out of California. Do not feed raw or improperly cooked food waste.

Your veterinarian is an excellent source of information on swine diseases.

For more information contact:

California Department of Food and Agriculture

<http://www.cdfa.ca.gov>

Animal Health Branch

1220 N Street

Sacramento, CA 95814

Headquarters	(916) 900-5002
Redding District	(530) 225-2140
Modesto District	(209) 491-9350
Tulare District	(559) 685-3500
Ontario District	(909) 947-4462

United States

Department of Agriculture

<http://www.usda.gov>

Veterinary Services

10365 Old Placerville Road, Suite 210

Sacramento, CA 95827

(916) 854-3900 or (877) 741-3690



Riesgos Asociados en los Cerdos Alimentados 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 traspaso 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 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.

En California se requiere que los desperdicios de comida que contienen carne cruda sean cocinados por completo a una temperatura de 212° F o 100 °C por 30 minutos; además que se los agite durante el cocinado para asegurar que la temperatura prescrita sea mantenida dentro del recipiente de cocinado por el período de tiempo prescrito.

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.

¿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.

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) u otras? ¡ Mantenga fuera de California estas enfermedades!

**Su veterinario es la fuente de información excelente con las enfermedades de sus cerdos.
Para más información:**

California Department of Food and Agriculture

<http://www.cdffa.ca.gov>

Animal Health Branch

1220 N Street

Sacramento, CA 95814

Headquarters	(916) 900-5002
Redding District	(530) 225-2140
Modesto District	(209) 491-9350
Tulare District	(559) 685-3500
Ontario District	(909) 947-4462

United States

Department of Agriculture

<http://www.usda.gov>

Veterinary Services

10365 Old Placerville Road, Suite 210

Sacramento, CA 95827

(916) 854-3900 o (877) 741-3690

J:\Outreach\fad training outreach\Fact Sheets\Livestock Health\Swine Health

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.