

Aïd al-Adha (Fiesta del Cordero): un crotal como garantía sanitaria de los corderos

Las autoridades competentes se encuentran en una carrera contra el reloj para asegurarse de la identificación, la trazabilidad y la certificación de más 6 millones de corderos propuestos a la venta con ocasión del Aïd al Adha.

 **ALIMENTACION** | GANADERÍA | SANIDAD PRODUCCION AGRARIA

 **AFRICA** | MARRUECOS

RABAT 09.07.2018

Poco más de un mes separa los consumidores de la fiesta del Cordero (Aïd al Adha), y ya es hora para garantizar a los consumidores de corderos que no representan ningún riesgo para la salud.

Con la proximidad de la fiesta del Cordero ha vuelto el temor a vivir la misma situación del año pasado, en el que un número determinado de familias no pudieron disfrutar de la fiesta y tuvieron que deshacerse de la canal por problemas de índole sanitario, debido al deterioro de las canales haciéndolas no aptas para el consumo.

La autoridades e incluso algunos medios de comunicación se ha hecho eco de este problema con gran impacto mediático. Así, el pasado 9 de julio la revista l'Economiste publicó un manual de mejores prácticas con el fin de informar a los ciudadanos de cómo proceder al sacrificio de los corderos para reducir el impacto de este problema (que según los técnicos se debe a una contaminación de la superficie de la canal en condiciones de humedad y calor).

Por parte de las autoridades, lo primero que se ha puesto en marcha es un sistema de trazabilidad, se habla de asegurarse de que el cordero comprado lleva puesto un crotal, a modo de garantía sanitaria. Para ello se ha lanzado una campaña de identificación y de trazabilidad que permitirá, con el tiempo, identificar los 6 millones de animales que se prevén sean sacrificados este año. Esta "certificación" se materializa con un pendiente colgado en la oreja del animal. Si no lo lleva, se aconseja no comprarlo, según se ha informado los consumidores. De hecho, según lo publicado en prensa, "un cordero sin pendiente es un cordero no identificado que puede, sin embargo, suponer riesgos sanitarios".

Hay que decir, que para los poderes públicos, esta operación es de un interés prioritario, después del escándalo de la putrefacción de las carnes que estalló el año pasado. Aunque las autoridades hayan minimizado el fenómeno, no es menos cierto que la polémica que lo siguió les ha obligado a reforzar el dispositivo de control. De hecho, el crotal identificativo no garantiza cero riesgo, tal y como lo recuerda el diario.

La Oficina Nacional de Seguridad Sanitaria de los Productos alimentarios (ONSSA) ha facilitado también una lista de consejos radiofónicos insistiendo sobre la importancia de la observación del animal durante el acto de la compra, para asegurarse de que no lleva signos de enfermedades tales como la tos o la diarrea. Además de los consejos clásicos relacionados a la higiene durante distintas fases de sacrificio, la ONSSA recomienda también la refrigeración de la carcasa poniéndola en un lugar fresco y alejado de toda contaminación, durante 24 horas. La carne despiezada debe almacenarse en el frigorífico a una temperatura máxima de 3 grados.