



## INSTRUCTIVO: Buenas Prácticas de Manipulación de Liebres



Al comenzar una nueva zafra de caza de liebre, la empresa procesadora de carne de caza, Caltes S.A., hace llegar a usted, un instructivo de las buenas prácticas de manipulación de animales de caza.

Este instructivo tiene como principales objetivos:

- Brindar **INFORMACIÓN** sobre los puntos a tener en cuenta en la manipulación desde el momento de la caza hasta llegar al lugar de recolección y/o procesamiento, para evitar la contaminación y el deterioro de la carcasa;
- **RECORDAR** la importancia del cazador en la cadena productiva, para lograr un producto alimenticio de calidad e inocuo para el consumidor

Algunos puntos a tener en cuenta:

- 1) No debe utilizarse armas de cartuchos con municiones dispersables (escopetas) sino de proyectil único (bala). Este último no deberá tener las características tales como puntas perforadas, o de dispersión por contacto.
- 2) Debe intentar que la bala utilizada no se introduzca en el abdomen del animal, para evitar la perforación de las vísceras, con la consecuente contaminación de la carcasa. El lugar de preferencia para la introducción del tiro es en la cabeza.
- 2) El cazador es el encargado de realizar la primera inspección del animal. En caso de encontrar en la presa de caza alguna característica anómala deberá mantenerse identificada hasta su procesamiento, comunicárselo al responsable del centro de recolección para posteriormente realizarle una correcta inspección *post mortem* en el frigorífico. En caso contrario, rechazarla y no remitirla al centro de recolección. Si es posible, el cazador deberá incinerar el animal en el lugar donde lo encontró.
- 3) La manipulación de la presas debe hacerse cuidadosamente, de forma higiénica. Se deben colgar inmediatamente. En caso de atar una con otra, se debe evitar la fractura de los huesos de los miembros; al igual que en el transporte. Pero SIEMPRE mantenerlas colgadas desde los miembros posteriores.
- 4) Tener en cuenta siempre que la presa no debe ser golpeada, por ejemplo contra el suelo al cruzar alambrados. Todo golpe contra superficies duras o contundentes resultará en un hematoma (machucón) que desmerecerá la calidad de la carne.
- 5) Trate de hacer llegar el producto de la caza lo antes posible al centro de recogida o a la industria procesadora. Debe exigir siempre que el responsable del centro de recogida cumpla con las mismas normas de higiene y seguridad en la manipulación con las que usted trató a su presa. Cuando alguno de los eslabones de la cadena productiva no cumple con las normas establecidas perjudica al resto.

**En caso de que usted observe alguna infracción no dude de comunicarlo al frigorífico, quien inmediatamente tomará las medidas para capacitar y solucionar el problema. Es un trabajo que se realiza entre TODOS  
GRACIAS!!!!!**