

Factsheet

¿Qué necesitan saber los porcinocultores acerca de alimentar los cerdos con desperdicios?

Como parte de la misión de proteger la salud de la agricultura americana, el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), Servicio de Inspección de Salud Animal y Plantas (APHIS), trabaja para prevenir que enfermedades transfronterizas ingresen a los EU y causen daños a la ganadería y aves de corral de la nación.

Una de las maneras que APHIS logra esto es implantando la Ley de Protección de Salud Porcina, la cual provee reglas para alimentar a los cerdos con desperdicios de comida humana. Esta práctica, conocida como alimentación con desperdicios, puede transmitir enfermedades si los productos cárnicos contaminados se alimentan a los cerdos. La alimentación con desperdicios ha causado brotes de enfermedades en muchos países alrededor del mundo, lo cual ha impactado negativamente a la salud porcina y ha sido costoso para controlar. El Congreso aprobó La Ley de Protección de la Salud Porcina en 1980 para proteger mejor la población de cerdos del país.

Requisitos

Bajo La Ley de Protección de la Salud Porcina, los porcinocultores deben tener una licencia para poder alimentar a los cerdos con desperdicios de comida humana que contenga o haya tenido contacto con carne, aves o pescado. Este requerimiento aplica a todo el desperdicio recogido de establecimientos de comida como restaurantes, comedores escolares, y plantas de procesamiento de alimentos. Para matar cualquier virus o bacterias dañinas, éste desperdicio debe ser cocinado a una temperatura de 212°F por 30 minutos antes de alimentar a los cerdos. Productores con licencias vigentes reciben inspecciones rutinarias de parte del USDA- Servicios Veterinarios o el estado para asegurar que los desperdicios de comida cumplan con el manejo y la cocción correcta para prevenir cualquier posible transmisión de enfermedad.



