

Dominándola y conociéndola podrá aplicar una profilaxis preventiva y superar los problemas patológicos una vez presentados.

De esta forma, también estará ejerciendo la noble misión de que esta profesión, día a día, tenga una afluencia cada vez mayor en el mundo de la industria privada.

**"El Veterinario como Director Técnico de Industrias Alimentarias".**

Por D. ANTONIO JOSE GARCIA DIEZ. Veterinario, Director Técnico Sanitario de GIRESA PALENCIA y Presidente de la Asociación ADITSIC.

Antes de centrarme en el tema que nos va a ocupar esta mañana, creo que es prudente que agradezca muy sinceramente a los organizadores de este ciclo de conferencias o charlas, la deferencia que han tenido conmigo, y espero no defraudaros a los que estáis asistiendo a la misma. Para mí siempre ha sido un motivo de especial satisfacción el venir aquí a esta mi querida Facultad, y aunque el edificio es nuevo para mí, realmente tanto yo como toda mi familia, que somos unos cuantos veterinarios, hemos nacido y estudiado aquí en León. Como dice muy bien vuestro Decano, yo creo que somos leoneses aun fuera de nuestra ciudad y provincia.

Dicho esto como preámbulo, quisiera ceñirme un poco al título de la charla. Realmente el título, como veis, "El veterinario como Director Técnico de Industrias Alimentarias", yo creo que lo voy a ampliar un poco en el sentido de que no sólo hablaré de los aspectos puramente técnicos, pues hay otras misiones que no son técnicas y que se pueden hacer como tal veterinario, y desde luego creo que todos me podéis admitir que voy a centrar más mi exposición en una de las ramas de la Industria Alimentaria, que es la Industria Cárnica, y dentro de ella me vais incluso a permitir que me centre en los aspectos relativos a "la Inspección como funcionarios del Estado", por algunas de las razones que luego vais a ver.

Creo que lo primero que voy a hacer es pasaros alguna transparencia muy breve, por lo menos para que nos situemos en dónde estamos y qué es lo que representa la industria alimentaria (Transparencias 1, 2 y 3).

Pienso que debemos también todos ser conscientes de que el Mercado Unico Europeo será un hecho el 1 de enero de 1993 y la veterinaria no estará exenta, sino plenamente integrada en el mismo. Creo que eso lo tenemos que tener todos asumido: que nadie piense que eso del Mercado Unico es una cosa ajena a nosotros; ser conscientes de que el 1 de enero de 1993, con la implantación de este mercado único se eliminarán todas las barreras y todas las fronteras y demás, de alguna manera no va a haber más inspecciones y más controles que los que se hagan en origen; por consiguiente, como os digo, la gran parte de toda esa tarta alimenticia que os he presentado ahí, realmente la va a tener que controlar en algunos aspectos nuestra profesión; yo creo que con eso os doy a entender la gran importancia de nuestra preparación para esos momentos y que penséis que las cosas son así.

Voy a hablaros un poco también del ejercicio de la profesión Veterinaria en la Industria Alimentaria; comprenderéis que el tema es muy amplio y que realmente no puedo daros más que pinceladas, con idea de que luego en el posterior coloquio

*An. Fac. Vet. León. 1991, 37, 187-202*

preguntéis o amplíemos lo que queráis. Por supuesto que alcanza o adquiere dos matices totalmente diferentes por lo menos: no totalmente, a lo mejor, pero sí que una parte sería el ejercicio privado de la profesión veterinaria en las industrias alimenticias o alimentarias, y otro sería el ejercicio público como tales funcionarios del Estado con determinadas responsabilidades que luego veremos.

Dentro del ejercicio privado, y aunque como os decía antes el título de la conferencia sólo habla de Director Técnico, desde luego son varias opciones las que se ofrecen al profesional veterinario o el porvenir que se os abre a los que estáis por allá arriba; de alguna manera, desde luego, como "empresario" y como "gerente y ejecutivo" de tales empresas. Creo que ya ha habido un compañero que os ha hablado del profesional veterinario como empresario; en este caso sería una derivación como empresario alimentario y no tengo que decir más que lo que él os haya seguramente contado; lo que sí habría que preguntarnos es si realmente está la profesión veterinaria, con los conocimientos que hoy día salen de las Facultades, si realmente está capacitado para ser empresario de una industria alimentaria, tanto pequeña como las que mueven esos miles de millones que veis en las gráficas; hay algunas industrias alimentarias y del sector cárnico Español que mueven del orden de 50/60.000 millones de pesetas al año, una cifra que, a veces, es más dinero que el que mueve una Consejería y a veces la propia Junta de Castilla y León en algunos sentidos; por consiguiente, ya podéis ver si el volumen de negocio es importante.

Además de empresario, por supuesto que puede actuar como "asesor" de las industrias alimentarias, tanto técnicos como comerciales, como en instalaciones, como en procesos de homologación a la Legislación, etc... También como "técnico", por supuesto, y parece que es, de alguna forma, en lo que nos podríamos centrar: tanto técnicos de producción, como técnicos de procesos, como técnicos de control de calidad en laboratorio, etc.; de todos estos casos que os cuento o apartados o líneas en las cuales la profesión interviene, yo creo que todos conocemos, y yo personalmente conozco, bastantes compañeros trabajando en muchos de estos campos: en el mismo matadero donde trabajo, realmente de veterinario oficial estoy yo solo, pero hay otros tres veterinarios conmigo, uno que hace de Gerente, otro está haciendo de Director Comercial y otro está, incluso, en clasificación de canales; son veterinarios todos, por eso os digo que no os hablo por hablar, sino por datos o situaciones reales que conozco.

Claro está, también, desde luego, el otro campo sería el "comercial". Yo creo que en la profesión tenemos un gran camino, en "compras": en el caso de los mataderos hay muchos compradores de ganado de los mataderos que son veterinarios, hay muchos compradores de materias primas que se dedican, a lo mejor, a la importación de mercancías o exportación, etc... son compañeros veterinarios, y de alguna manera, también los que compran maquinaria de transformación y demás tienen esa responsabilidad y son compañeros nuestros. Y, por supuesto, en el campo comercial de "las ventas de productos" (todos los productos que salen de la industria de transformación, tanto las de origen animal como vegetal), como en la "venta de servicios" (en el caso de los mataderos, hay algunos que trabajan en lo que se llaman servicios, son los que trabajan como "maquila" y realmente hay veces que el que lleva esa sección es compañero nuestro también).

Desde luego, en todos estos campos, como os digo, existen compañeros que todos conocemos y en todas las industrias; yo conozco gente no sólo en el mundo de la carne o de la leche o del pescado: cualquiera conoce que en Pescanova, durante muchos años, el director técnico fue veterinario, en industrias de la leche todos conocéis, incluso en esta provincia hay compañeros trabajando en El Castillo, en Clesa, etc...; por consiguiente, veis que el abanico de posibilidades creo que es suficientemente amplio como para que prestéis una cierta atención o tengáis interés en adentraros un poco en este campo.

La otra parte del ejercicio de la profesión, como es decía, sería el **ejercicio público como funcionarios del Estado** o de las Comunidades Autónomas o de Ayuntamientos o de Diputaciones forales, etc... La situación es muy variada, pero realmente sería el ejercicio con misiones oficiales de control, de vigilancia y de inspección en esas industrias, y no penséis que a veces son sólo cuestiones sanitarias, sino que este control llega hasta el control de calidad, puesto que, como luego os diré cuando vayamos repasando con más detalle, veréis que incluso dentro del propio Reglamento de mataderos, en algunos artículos, realmente es responsabilidad de los que estamos allí el controlar la calidad, no sólo la sanitaria sino la comercial. Y, por supuesto, toda la tecnología de procesos en toda la industria cárnica, lácteas y de otros tipos, realmente todos los controles éstos, en muchos de los casos está realizada por veterinarios y, desde luego, el control oficial existe en todos ellos; es decir, que es responsabilidad de la profesión veterinaria.

Tengo también apuntadas otras cosas: la inspección de alimentos **en las industrias**, la inspección de alimentos **en la distribución, en el transporte y en la venta al detall**, hay otros que trabajan en lo que se llama los **registros sanitarios** de las industrias, todas estas visitas que se hacen para la homologación de las industrias a la reglamentación de la Comunidad Europea, también en general la realizan veterinarios. Hay veterinarios **en otros organismos**, como puede ser el FEOGA, que en España es lo que llamamos el SEMPA -el Servicio Nacional de Productos Agrarios- y que realmente son los que, cuando sobran productos en alguna determinada zona o país, pues hay unos organismos, en concreto el FEOGA, que se encargan de recogerlos, retirarlos del mercado, pagarlos a unos precios mínimos establecidos, almacenarlos y cuando los precios al consumo suben, sacarlos, es decir, hace una especie de colchón comercial para evitar las tensiones entre compra y venta; pues bien, en ese organismo, como os digo FEOGA, en el caso concreto de las carnes, realmente los que reciben ese tipo de mercancías, de carnes, son veterinarios; yo hasta conozco veterinarios en el "servicio nacional del trigo", que puede pareceros una cosa muy ajena a nuestra profesión y realmente están cumpliendo la función como cualquiera, desde luego. Bien, además de éstos, hay veterinarios en el FORPPA, en las Aduanas, en el SOIVRE, que es el Servicio de Vigilancia del Comercio Exterior, etc... yo creo que con esto os doy una idea de la cantidad de sitios en que puede estar la profesión.

Para daros idea aproximada de las industrias Alimentarias en las que la profesión tiene competencia oficial, os he preparado este esquema que os mostraré en la transparencia 4.

Yo tenía aquí algunas cosas sobre las **funciones del veterinario en la industria cárnica**. Realmente no voy a entrar en ello, únicamente os diré lo siguiente: que realmente las funciones, como antes os decía, vienen señaladas minuciosamente en todas las reglamentaciones de carne, especialmente en el reglamento de mataderos (el Real Decreto 3263, del año 76); las separa en tres grupos este propio reglamento, unas son las funciones del **Director Técnico Sanitario**, otras son las funciones de los **inspectores veterinarios adjuntos** a esta dirección, y también incluso señala las funciones de los **ayudantes de inspección**; realmente es una figura que todavía no se ha desarrollado en España, pero como luego vais a ver, estamos inexorablemente condenados a que se desarrolle de aquí al 93, por consiguiente ya podéis ver si es importante. Yo creo que podíamos repasarlas, pero no tenéis más que verlas en el reglamento correspondiente; de alguna manera esas funciones se resumen en controlar todos esos procesos uno por uno, por consiguiente no lo vamos a repetir.

Pero sí os digo que el cumplimiento de esas funciones exige una continua puesta al día de conocimientos tanto técnicos como legislativos, lo cual exige un continuo reciclaje, una formación continuada de los que estamos en el sector; yo también pienso

que exige una “especialización de la inspección de carnes”, lo cual lleva a la implantación de un “Código de Prácticas de inspección”, etc... Pienso también que un apoyo legislativo es absolutamente necesario porque hay muchos cambios frecuentes en la legislación, no sólo la nacional, ahora ya la gran mayoría de cosas vienen del Mercado Común y las Comunidades Autónomas; como también sabéis, está legislando cada una a su aire, por consiguiente el fichero legislativo, el dossier que todos tenemos que tener y manejar se va complicando cada vez más; os aseguro que hay varias carpetas de legislación y que cada mes o cada semana aparece una cosa nueva que en parte anula la anterior y en parte no, es decir, que tienes que estar constantemente manejando cosas legislativas que son muy necesarias y que, a lo mejor, cuando éramos estudiantes realmente las dábamos un poco superficialmente, pero realmente si algún día aspiráis a la función pública, lo que hay que hacer es lo que dicen las leyes y no lo que a uno se le ocurre, evidentemente, hay que seguirlas nos gusten o no nos gusten lo que dicen, claro está.

Bien, pienso además que el buen profesional del sector cárnico, y quizá esto valga también para el resto de sectores alimentarios, debe serlo también en **Tecnología del frío** aplicada a los alimentos, en Tecnología de los procesos industriales de la carne y en tecnología del tratamiento de todos los despojos y sub-productos y, desde luego, debe conocer los últimos avances sobre instalaciones, sobre maquinaria, sobre utensilios, sobre técnicas, sobre aditivos nuevos, etc... puesto que los problemas a resolver rozan el marco puramente oficial o tiene aspectos coincidentes y, desde luego, hemos de resolverlos con eficacia y rapidez, pues controlamos mercancías de altísimo valor económico y muy perecederas. Pensar, como os decía antes, que es el primer sector alimentario, que factura aquel billón y medio de pesetas y que, seguramente, emplea hoy día más de 40.000 personas; y nosotros, los veterinarios, somos de alguna manera la luz verde del funcionamiento del sector, también podemos ser el semáforo rojo que impida el funcionamiento, pero yo creo que la función nuestra es ser, desde luego, la luz verde, facilitar las cosas y controlar y reprimir lo que haya que reprimir; desde luego, el poner excesivas trabas y el cumplimiento riguroso de la legislación no nos conduce a nada, porque cualquiera conoce perfectamente que cualquier reglamento de carnes y leches y pescado, con el reglamento en la mano, yendo con un lapicero punteando todo, se paraliza cualquier industria, evidentemente; cuando hay un baldosín un poco más sucio, un cristal que se ha roto, una cosa para que entren las moscas, que el matarife tiene sucio el mandil, pues aquello se para, evidentemente.

Por eso os decía que es una labor continuada de aconsejar, de corregir, de mandar escritos a la empresa para que corrijan tal defecto, o tal cosa, porque si no, realmente cualquiera de vosotros que vaya mañana a cualquier hospital a hacer una inspección puede cerrar hasta el propio quirófano en algún momento; creo que no se trata de eso, nuestra misión me parece que es más de aconsejar y de seguir facilitando la labor dentro de lo que es razonablemente exigido por las leyes vigentes.

Por lo que respecta a la **Legislación sobre inspección de carne**, todos la conocéis y, desde luego, puedo dejaros un listado de la misma, esto lo he traído medio lleno y no he traído, a lo mejor, ni la décima parte de lo que hay, por consiguiente ya podéis ver si la labor es compleja ¿no? Desde luego, insisto, hoy ya se legisla desde la Comunidad Europea todo lo referente a veterinaria en general y, en especial, todo lo referente a control de alimentos y, por consiguiente, esa legislación, en gran parte, cuando no son reglamentos tiene que ser transferida a la propia legislación de cada uno de los países. En este país, como además de la Administración Central tenemos las 17 Comunidades Autónomas, después de que el Gobierno Central lo publique en el Boletín Oficial del Estado, a continuación vienen las Comunidades Autónomas y realmente deberían de reflejar lo mismo; pero, como todos conocéis, siempre por algún matiz de tipo político

o capricho personal de alguna persona, pues no es igual la legislación de Castilla y León que la de Cantabria, la de Cantabria no es igual que la de Murcia y etc.; es, aproximadamente, parecida, pero con matizaciones que nos hacen a todos estar realmente pendientes de todo el asunto.

Bien, también quiero hablaros del **personal que realiza la inspección**, de los medios de inspección; os voy a hablar también, en cinco minutos, del personal que la realiza tanto en España como en la Comunidad Europea y de los medios de apoyo con que se cuenta. Realmente en la Comunidad Europea existen distintos sistemas y nos referimos siempre a la Comunidad Europea, porque es en la que estamos de alguna forma inmersos como tales socios, desde luego con todos los derechos pero también con todas las obligaciones, lo cual, a veces, se olvida. Como os decía, en la Comunidad Europea, en algunos sitios, la inspección de carnes en concreto (luego os pasaré unos cuadros para que lo veáis mejor), la realizan los veterinarios únicamente y están en algunos de los países a pie de cadena de sacrificio, como realmente hay que estar; en otros países, como en Inglaterra, algunos veterinarios supervisan varios mataderos a la vez, pero realmente quien hace la inspección no lo es; Inglaterra casi es el único país que queda; como siempre, son un poco especiales, pues han ido un poco a su aire, pero aun en Inglaterra todas las industrias que están ya homologadas para tráfico intercomunitario, necesaria y obligatoriamente, la inspección la tiene que realizar el veterinario; por consiguiente, es un residuo de industrias que les van quedando, que hasta ahora no habían tenido veterinarios, no estaban allí, pero es el único país; luego hay situaciones de estas de “full-time” o “part-time”, que están a tiempo total o a tiempo parcial y en algunos sitios existen, desde luego, ayudantes.

Realmente yo creo que la filosofía de la implantación de esas **tasas de inspección**, de las que luego, si queréis en el coloquio, hablaremos un poco más, la filosofía del asunto es que si se quiere o si se está en un mercado único europeo y las inspecciones, a partir del 1 de enero de 1993, van a ser exactamente las mismas en todos los países, es decir, hay absoluta libertad en el movimiento de mercancías, etc., pues está claro que la inspección tiene que ser exactamente la misma, es decir, la reglamentación que hay que aplicar es única e impuesta por la Comunidad Europea; si eso lo trasladáis más abajo, la equiparación de puestos de trabajo, es decir, de número de veterinarios y ayudantes que tiene que haber por cabeza inspeccionada, los salarios, las retribuciones, etc., deben de ser similares. Por supuesto que habrá que contemplar el nivel de vida que tiene Alemania con el nivel de vida que tiene España, es decir, que eso habría que valorarlo, si nosotros tenemos el mismo sueldo que un veterinario inspector de carnes alemán la inspección cárnica es la misma; por el mismo procedimiento un trabajador de la FASA o de no sé cuál, tendría que tener el mismo sueldo que uno de la Michelin o de otra similar de allí, es decir, que eso habría que valorarlo; pero aun valorando eso y haciendo esas correcciones, como veis en la transparencia, hoy por hoy todavía estamos en peores condiciones que los países en los que realmente la inspección se hace bien. Por consiguiente, yo creo que la ilusión nuestra y la esperanza es que poco a poco nos vayamos acercando a esos niveles de eficacia, de retribuciones, de competencias y de dignificación social de lo que es la inspección de carnes; pienso que eso es a lo que vamos.

Bien, tenía aquí algunas notas sobre los que hacen realmente la inspección en **España**: está claro que toda la inspección de carnes y de todos los alimentos **la hacen veterinarios**, en distintas situaciones, porque desde el “asunto autonómico” se han complicado excesivamente; antes había unas oposiciones de tipo general, que eran del Cuerpo de Veterinarios Titulares, después hubo que hacer otra, o tuvimos que hacer otra, específica a Directores Técnicos Sanitarios de Mataderos e Industrias Cárnicas. Se creó así una especie de “Escala de Especialistas”.

Este modelo, que era de tipo general un poco, ha variado; esperemos que poco a poco se vaya corrigiendo. Quería decir también que quiero comentar el hecho de que no tengamos en España **auxiliares o ayudantes o asistentes de inspección** como ahora se va a llamar. Pienso que este tema, el contarlos en una Facultad de Veterinaria y contarlos ante veterinarios con la plétora profesional que existe con el paro y con todo eso, realmente corro el riesgo de quedar poco simpático o de decir cosas que no gusta a la gente oír; pienso que las cosas también hay que decirlas y creo que es absolutamente necesario y obligatorio decir que a partir de esa fecha de 1 de enero de 1993 todos los países tendrán asistentes de inspección, como parece que se va a llamar, o auxiliares o ayudantes. Desde luego, a lo largo de todos estos años, en los mataderos e industrias cárnicas, todo el mundo ha tenido siempre algún ayudante, si no decidme cómo se pueden inspeccionar algunos mataderos que hasta hace poco tiempo sacrificaban 2 ó 3.000 cerdos cada día y había un veterinario sólo; ya podéis ver, ese no los veía ni vivos ni muertos, es físicamente imposible que los pueda ver; por consiguiente, ya podéis ver que se manejaba a base de "prácticos" que tenía, aunque fueran pagados por la empresa, pero realmente había allí unos señores que cuando veían alguna canal dudosa la separaban; esa ha sido una labor que siempre se hecho en España, aunque digamos que oficialmente no hay ayudantes, y es verdad.

Los ayudantes que se piensan poner, y en esos países que os decía que ya existen van a ser tan funcionarios como nosotros, con otros niveles, con otras competencias y con otros cometidos, pero realmente pagados por la Administración, sino el sistema se vendría un poco abajo, es decir, no es posible que si tengo debajo de mí a auxiliares, a mí me pague el Estado y a ellos les pague la empresa que vayan a inspeccionar, eso no parece que tenga muchas posibilidades de desarrollo; algunos piensan que eso lo podrían hacer otros veterinarios: no, el veterinario tiene que hacer las funciones que dice el reglamento de Director Técnico Sanitario o de Veterinario Adjunto a esos Servicios, pero funciones de veterinario; los asistentes tienen que hacer las que marca la nueva reglamentación que ha salido (1) y ahí dice, por ejemplo, para preparar placas de triquina, controlar la documentación del ganado que viene, ver si la gente tiene los carnets de manipuladores, ayudar en la inspección en la apertura de ganglios, una serie de cosas que va relacionando.

Pero no tienen capacidad de decisión ninguna, es decir, que el que decomisa, el que inspecciona, el que retiene, el que hace todas las labores de decisión, únicamente serán los servicios veterinarios; y os digo esto porque el pretender que si esas labores las hicieran los veterinarios aliviaríamos un poco el paro en la profesión, puede ser sugestivo, pero yo pienso que otras profesiones no resuelven así su plétora profesional: yo no veo que los médicos, porque tiene muchos en paro, hagan labores de ATS, ni que los ingenieros hagan labores de peritos o que los arquitectos las hagan de aparejadores o lo que queráis; es decir, cada profesión tiene unos cometidos y si tiene una plétora profesional y si tiene un excedente de profesionales, tendrá que resolverlo por otros conductos; pero evidentemente, el pasarse a hacer labores inferiores, yo creo que va en desprestigio de la profesión y no nos conduce absolutamente a nada.

Otra cosa es, yo pienso que interesante y que ahí, a lo mejor, podría haber una vía de salida, que algunos de éstos se pudieran reclutar incluso de los alumnos de los últimos cursos, es decir, una especie de prácticas o como queráis llamarlo, que se pudiera decir: todos los martes y los miércoles de tal hora a tal hora, vienen cuatro alumnos, vienen cinco o vienen siete, que eso se pudiera poner por ley, que a ese alumno le pagaran por ir y no trabajara, como se suele decir, por amor al arte y que realmente aprendiera mientras se está formando; creo que eso podría ser positivo, pero parece que la idea que tiene el Ministro de la formación de estos auxiliares o asistentes es hacer una especie de formación profesional de segundo grado o una cosa equivalente. Esa norma-

tiva, que si queréis luego comentamos, habla incluso de las horas que tiene que tener de formación, es decir, parece que tiene que tener 400 horas teóricas y 200 prácticas al lado de un veterinario y enseñándole Anatomía, Anatomía Patológica, Higiene General, una serie de cosas para que realmente pueda ayudar a la labor.

Creo que, queramos o no queramos la profesión, nos opongamos o no, eso va a salir porque en otros países está y funciona; luego de lo que lógicamente hay que estar vigilando o hay que estar preocupado es de que las funciones que les encomienden por ley, realmente hagan ésas, es decir, que poco a poco no vayan cogiendo más competencias; eso es una cosa que nos han dicho algunos de los países que lo tienen, que es peligroso, que empiezan por una cosa y cada vez quieren coger más competencias, etc.; pero, desde luego, es inexorable el hecho de que poco a poco vayamos contando con ellos.

Bien, tengo aquí algunas notas también sobre los **medios de apoyo a la inspección**: he hablado un poco del personal que la realiza, fundamentalmente veterinarios, y estos auxiliares cuando se pongan, pero luego también hay que contar con **laboratorios**: ya sabéis que en muchos mataderos hay un laboratorio que no tiene más que un microscopio de la época de Cajal y poco más, y no tiene ni un tubo de ensayo ni apenas nada, porque con la ley en la mano, con ese Reglamento en la mano, se puede poner cualquier cosa, porque nada más dice que "un local para los servicios veterinarios oficiales dotado del material necesario para su función" o una cosa parecida; en cuyo caso, ya podéis ver, depende de la voluntad de la empresa, del ayuntamiento, del merca o del INI o de quien sea el propietario de la instalación, para que lo dote mejor o lo dote peor. Además, luego no se prevé que no sólo consiste en tener los tubos, sino que luego hay que dotarles, lógicamente, de los reactivos, que eso es material fungible, que cada poco hay que reponerlos, etc.; por consiguiente, ya podéis ver si ahí nos queda labor que hacer.

Desde luego, a mí me parece que como hay que tomar decisiones rápidas en muchas de las ocasiones, un pequeño laboratorio tienen que tener todas las industrias, evidentemente, sea más grande, sea más pequeño; tendría que tener siempre un pequeño laboratorio, lógicamente. Hoy día, como los análisis son cada vez más complejos (cualquiera vais a los análisis de los residuos y cosas de éstas y veréis lo complejos y costosos que son ese tipo de análisis), es imposible poderlos hacer en los mataderos; lo normal es que se hagan, como mínimo, a nivel provincial; ya sabéis que la estructura de la red de laboratorios para el control de residuos todavía está en mantillas, hay muchas provincias que no determinan apenas nada, pueden determinar el tiouracilo y 4 antibióticos y cuatro cosas más; todo el campo complejo que es hoy día el mundo de los aditivos, de los promotores del crecimiento y todo ese tipo de cosas, realmente hay muchas provincias que son incapaces de poder determinar, por consiguiente imagináros lo que es el enviar muestras a Majadahonda o a otros; realmente es muy complejo y tardan los resultados muchos días en venir, con lo cual la función es negativa.

Bien, yo creo que hay **otras carencias**, muchas de ellas de material de oficina, de ayudantes, de limpieza, de batas, de todo ese tipo de cosas que no os voy a contar por no cansaros, pero realmente hay bastantes cosas que hacer.

Yo aquí tenía algunas cosas sobre la modernización de la red de mataderos españoles y sobre el **protocolo de homologación de las Industrias** a la Comunidad Europea: tres pinceladas muy rápidas sobre el asunto. Desde luego, cuando quieren homologarse las industrias Españolas a la reglamentación comunitaria lo que hacen primero es solicitarlo; yo creo que el buen sentido común les dice que antes de solicitarlo hay que leerse la reglamentación y hacer todo lo que dice la misma, si no es absolutamente una pérdida de tiempo, claro está. Toda esa legislación la tengo recopilada, y viene incluso codificada, en unos números correlativos. Pero lo que os quiero decir es que cuando la empre-

sa solicita que la homologuen para tráfico intercomunitario, se cursan las instancias correspondientes, la primera visita de inspección la hacen de la propia provincia, es decir, vienen de la Jefatura de Agricultura primero y luego de la de Sanidad de la provincia, a hacer un cuestionario previo. Si aquello pasa, es decir, si allí ya le ponen pegas, ya no sigue el proceso hasta que lo corrija. Si de allí pasa, interviene la Autonomía; de la Autonomía, al poco, al mes o por ahí, vuelven otros dos funcionarios a revisar a ver si aquello está bien, y si pasa, por así decirlo, esa barrera o esa altura de nivel, es cuando vienen de Madrid, de los propios Ministerios, a conceder esa autorización y es el propio Estado Español el que concede las autorizaciones. Hay un equipo de 17 veterinarios en la Comunidad Europea que hacen unas visitas periódicas; empezaron haciendo el 10% en todos los países, ahora, me parece que están en el 20/22% de visitas anuales; quiere decir que, a lo mejor, no te toca que te visiten este año, que vienen el año próximo o en el mes de noviembre o en el mes de mayo y, desde luego, vienen sin previo aviso, claro, porque si te avisan, lógicamente, dos meses antes empiezas a tenerlo decente para que cuando lo vean esté adecentado; la primera vez suelen avisar para que esté preparado, pero en lo sucesivo es aleatoriamente y vienen cuando realmente vienen, sin previo aviso.

Lo que sí os insisto es en que penséis siempre dos cosas: a mí me parece importante esto de la homologación, a lo mejor a algunos les suena un poco a chino, pero pensar que de aquí a 1 de enero de 1993 las industrias que no estén homologadas para tráfico intercomunitario se van a quedar reducidas a un consumo muy local, es decir, que o estás autorizado para traficar con quien quieras, para llevar carne de León a Bruselas o a Hamburgo o la carne que venga de no sé dónde para cualquier punto de España sin mayores controles, ya que bastan los que le hayan hecho en origen; o te vas a quedar reducido, porque van a dar unas excepciones muy puntuales y muy específicas y durante un tiempo limitado; es decir, que el que no esté homologado el 1 de enero de 1993, las industrias que no lo están las van a cambiar los sellos de marcado para que cuando se vea una carne de ese sellado se sepa que son las de consumo local; y por consiguiente, poco a poco el mercado, a lo mejor, las va apartando, porque el consumidor también pedirá carnes (digo carnes, pero esto hay que aplicarlo a otro tipo de industrias-productos) que realmente estén homologados para tráfico intracomunitario, a nadie le gusta, por así decirlo, comer algo que le falte alguna cosa, entendedís; por eso os digo que realmente esto de la homologación a mí me parece importante y la industria se está gastando mucho dinero en hacerlo.

Pero pensad también otra cosa, que cuando se homologuen estas industrias, realmente **homologan tres cosas**: homologan las **instalaciones**, es decir, que las instalaciones tienen que estar conformes; homologan también el **funcionamiento de las mismas**, es decir, puedes tener muy buenas instalaciones pero si la carne la estás arrastrando por el suelo o tienen serrín en no sé dónde o los carnets de los manipuladores están caducados, realmente el funcionamiento se viene abajo y no te conceden la homologación; o si te la han concedido, te la retiran, eso también lo hacen y en los últimos tiempos están retirando bastantes. Pero, además de estas dos cosas, instalaciones y funcionamiento, también homologan la **inspección veterinaria**, es decir, que también homologan al veterinario y hay algunas circunstancias, muy pocas pero algunas ha habido, en que realmente estaba todo bien menos la inspección veterinaria y le han dicho: "cuando cambie o cuando modifique o cuando, sobre todo, incremente el número de veterinarios que tiene que haber en esa industria le damos la autorización".

Pensad también que cuando os homologuen, os homologan vuestra actividad y realmente a partir de ese momento ya tienes que ir cumpliendo la normativa comunitaria, así que no penséis que esto es una cosa que no tiene importancia; a mi modo de ver, es el asunto más importante de toda la inspección de carnes; pensad que a partir del 1 de

enero de 1993 no va a haber ya ninguna frontera y lo que inspeccionen aquí, lo que inspeccionéis aquí, si alguno os quedáis en este sector, realmente esto es lo que va a tener validez para todos los países.

Quisiera ya dar un breve repaso, en cinco minutos, a los **problemas más importantes** que puede haber en el futuro o en los próximos tiempos en la inspección de carnes y de alimentos en general. Primero, deberíamos conseguir **homologar el máximo número de mataderos e industrias** alimentarias en general por estas razones que os digo. Evidentemente, también hay que **unificar los criterios de inspección en todo el país y en todos los mataderos** (os acompaño un listado de problemas que requieren UNIFICAR CRITERIOS de Inspección: Transparencia 6); pensad que ahora mismo, si por la dispersión autonómica las leyes van siendo distintas y el número de veterinarios en cada matadero es diferente, etc... y cada uno ante la vista de una enfermedad podemos, con el reglamento en la mano, actuar de una forma diferente, eso no es bueno, porque realmente hay una especie de competencia desleal entre unas empresas y otras o entre unas regiones y otras; todo el mundo decimos, por decirnos algo, que el control de los residuos y demás en Cataluña se lo han tomado un poco con pausa, y perdonadme si hay aquí algún catalán, pero digo Cataluña en general, o por lo menos, todo Levante y allí hacen mucho menor número de tomas de muestra; si allí es donde han detenido toda esa red que apareció, etc...; y en otras zonas, que creemos que se controla mejor, como puede ser Castilla y León, como puede ser Madrid o pueden ser otras zonas; si aquí hacemos más controles y son más rigurosos que en otras zonas, pues la gente o deja de venir a sacrificar a la zona en la que son más rigurosos, o las carnes que llevemos de estas zonas a otras son de peor calidad; porque eso, si se da, como todos sabéis, es porque blanquean, porque quitan el sebo, porque no sé qué y porque no sé cuál; entonces si la carne aquí producida es más dura, más negra, más oscura, no tiene venta en otras zonas y entonces hay lo que os digo, una absoluta competencia desleal; ¿por qué?: por nuestra diferente interpretación de los mismos reglamentos, que los reglamentos y leyes son para todos.

Os pongo este caso extremo, pero hay muchos más casos: acordaos del caso de las campañas del saneamiento ganadero, todo este tipo de cosas, con la problemática que surgió hace dos años, etc.; si en todos los sitios no se tiene el mismo rigor o no se tiene el mismo concepto, las cosas no pueden ir bien.

Aquí tengo también que citar el **homogeneizar todos los puestos de trabajo en inspección de carnes**, es decir, esta dispersión autonómica y este lío que hay, tratar de hacerlo homogéneo, que las leyes son para todos las mismas; porque pensad una cosa: además es que aquí la Administración Española ha ido un poco más a la deriva; posiblemente muchas de las cosas que han hecho mal nos las tengan que arreglar la Comunidad Europea, porque en todas estas Directivas y el Reglamento nuevo que va a salir, hablan de la **figura del veterinario oficial** y el veterinario oficial se define como "aquel nombrado por la autoridad central del Estado miembro" y lo dice así: "la autoridad central del Estado miembro"; aquí, como esa autoridad central ya ha transferido a las 17 Comunidades Autónomas esa responsabilidad, realmente quien nombra es la Administración Central pero a propuesta de las Comunidades Autónomas; como en cada una de ellas las propuestas, como os decía hace un momento, son diferentes (en unos sitios con oposición, en otros sin ella, en otros por concurso y en otros por nada) realmente ya no hay una homogeneidad ni siquiera de puestos de trabajo.

Hay que poner también, como problema importante, en marcha las **tasas de inspección de la CEE**; este es un tema que nos podía llevar el tiempo que queráis (ha salido publicado un trabajo mío hace unos días en alguna revista y alguno, si tenéis interés, porque es un trabajo bastante farragoso, leedlo, porque va puntualizando algunas cosas), estas tasas de inspección se han puesto en marcha en toda la Comunidad Europea,

incluido nuestro país, evidentemente, desde el 1 de enero de 1991; es decir, que ya tenía que tener vigencia desde hace tres meses. Merced a estas tasas se obligaba a los ganaderos, industriales y demás, a pagar; son tasas por inspección de carnes frescas, unas tarifas, para que realmente fueran los costes homogéneos en toda la Comunidad Europea; es decir, que no costará aquí menos hacer la inspección que en Alemania, o en Alemania más que en Portugal, porque realmente la inspección que hay que hacer es la misma; entonces se han puesto unas tarifas homogéneas y, por consiguiente, pienso que nuestra preocupación como veterinarios es, primero, el exigir el cumplimiento, es decir, que se empiecen a cobrar y que los ganaderos, industriales y demás empiecen a tener esos costes de inspección; y que luego ese dinero revierta en todo lo que es la inspección de carnes; como veis, empieza en el establo y acaba en el punto de consumo.

No pienso que eso revierta en el sueldo personal de los que estamos en los mataderos; no, realmente no es eso; lo que quiero decir es que si se recaudan 4, 5 ó 6.000 millones de pesetas, que esa cifra será lo que se va a recaudar, con eso hay seguramente para pagar la gran mayoría de los sueldos de todos los veterinarios, da para dotar de laboratorio en todas las provincias, da para hacer los controles de residuos en granjas, etc.; es decir, lo que no podemos tolerar es que bajo el pretexto de que se diga que van a cobrar unas tasas de inspección, que luego eso lo empleen en arreglar jardines o en comprar unos columpios para el parque público; realmente eso, y ahí sí que nos han dicho nuestros colegas de la Unión Europea de Veterinarios Higienistas, que estemos atentos y que no dejemos aunque haya una pretensión por parte de la administración, que no nos dejemos "tomar el pelo", que exijamos que eso realmente se invierta en lo que es la inspección de carnes, en dotación de medios, en ampliación de plazas, etc.

Yo creo que la **inspección de carnes clásica**, la basada en la Anatomía Patológica, en la Bacteriología, la Parasitología, todas esas cosas que todos conocéis, **debe variar de inmediato** aunque, desde luego, a pie de cadena de sacrificio seguirá siendo válida y necesaria y posiblemente la única que hacemos en los mataderos hoy por hoy; pero **los problemas en el futuro serán, desde luego, diferentes**, todo esto del control de residuos en carne, sabéis que hoy día es un tema preocupante y que hay que enfrentarse con él, lo cual requiere toda una dotación, una infraestructura de laboratorios que todavía no hay, una sistemática de la toma de muestras, del levantamiento de actas, de los recursos, etc., etc.

Deben tenerse presentes las **nuevas tecnologías**, todo lo que es la estimulación eléctrica de canales y despiece en caliente, todo eso del oreo rápido, la clasificación automática de canales, las carnes reestructuradas, los nuevos aditivos, todo ese tipo de cosas hacen que la inspección clásica en la oveja, en la vaca o en el cerdo, que veíamos, va a variar totalmente; no tiene nada que ver con hacer una inspección en un Campofrío, en un Revilla, en un Casademont, en cualquiera de estas industrias que fabrican otro tipo de productos, en algunos casos muy sofisticados y que realmente requieren otro tipo de técnicas, y deberá dotarse a los Servicios oficiales de inspección de esos instrumentos y de esas técnicas para que puedan hacer algo; si no, el mandar un veterinario a que inspeccione Campofrío con las manos en el bolsillo, y digo Campofrío o cualquiera que queráis, pues realmente es perder el tiempo allí; qué va a poder inspeccionar, hay que tener lógicamente medios de poder hacer algo.

Desde luego, también las **nuevas enfermedades zootécnicas** que están surgiendo como consecuencia de la masificación de la cría intensiva y todo esto, están apareciendo nuevas cosas con las cuales no se contaba: por consiguiente hay que adaptarse a los nuevos tiempos.

Bien, yo quisiera, para **concluir** y por no alargar excesivamente el tema, **quisiera transmitir al menos un mensaje de ilusión y esperanza**. Pienso que la **industria alimenta-**

**ria necesita de técnicos**, necesita de **gerentes**, necesita de **comerciales** y la profesión veterinaria debe de estar preparada para cubrir esos puestos con eficacia, al menos en igualdad de oportunidades y conocimientos que otros profesionales afines. Estoy convencido de que la industria privada, y la alimentaria lo es en su mayoría, sólo valora y retribuye la preparación técnica y comercial. Creo necesaria también una mayor conexión de la Universidad con la empresa para que la Universidad conozca los problemas y necesidades reales y cotidianas de la industria y forme a sus futuros profesionales y les capacite para poder resolver los problemas planteados. Es imprescindible una estancia en prácticas, como antes os decía, en las industrias alimentarias por parte de los alumnos de los últimos cursos, a fin de irse adentrando en el mundo empresarial e industrial.

Desde el **punto de vista de la función pública**, la inspección de alimentos, en especial de carnes, en España está en plena fase de reorganización, al igual que toda la veterinaria oficial española, como consecuencia tanto de la dispersión de funciones y funcionarios por las 17 Comunidades Autónomas cuanto por su adaptación urgente a las normativas de la Comunidad Europea en nuestra calidad de país miembro con todos los derechos pero también con todas las obligaciones, y desde aquí **os pido** también a vosotros, alumnos y profesores de esta mi querida Facultad, **apoyo** para todo lo que suponga una mejora en la inspección de carnes y alimentos en España, que únicamente es noticia de prensa cuando hay un brote de salmonelosis o de triquinosis o de supuesto libramiento al consumo de carnes tuberculosas, sin valorar que es una profesión anónima que trabaja calladamente sin apenas un medio de apoyo o estímulo en nuestro duro quehacer diario, en el que ponemos nuestro mayor esfuerzo y preparación técnica. Y quizás el mejor apoyo que podéis prestar es el estudio intenso y la preparación constante y el mantenimiento en alto de vuestras ilusiones, esfuerzos y esperanzas en una veterinaria mejor cada día, por la que todos estamos obligados a luchar sin desmayo. Pienso que el próximo Mercado Unico Europeo, el 1 de enero de 1993, es el mayor reto que tiene planteado la industria alimentaria española, y la veterinaria tiene el compromiso ineludible de estar a la altura de los tiempos que se avecinan en estas postrimerías de siglo y milenio, que son la antesala del año 2000 que ha motivado este ciclo de conferencias en el que me habéis honrado con invitarme a participar.

Nada más, muchas gracias.

## Producción bruta de la industria alimentaria en España

Años	Producción	IPC
1980	2.108	15,1
1981	2.416	14,5
1982	2.753	14,0
1983	3.270	12,2
1984	3.633	9,0
1985	3.993	8,2
1986	4.408	8,3
1987	4.705	4,6
→ 1988	5.009	5,8

Fuente: FIAB

(En miles de millones pts)

= 25% del Prod. Bruto Industrial

Transparencia 1.

## VALOR TOTAL DE LOS ALIMENTOS COMPRADOS Millones de pesetas

PRODUCTOS	1987		1988		
	Total	Total	Hogares	Hastelería y Restauración	Instituciones
HUEVOS	154.102,0	143.181,6	125.568,8	14.027,7	3.585,1
MIEL	15.282,4	12.371,8	12.145,0	194,3	32,5
CARNES Y TRANSFORMADOS	1.498.217,5	1.557.047,3	1.330.080,7	181.438,9	45.527,7
PRODUCTOS DE LA PESCA	650.193,7	701.410,8	556.744,0	128.643,4	16.023,4
LECHE LIQUIDA	337.462,7	337.208,1	305.573,2	25.497,0	6.137,9
DERIVADOS LACTEOS	294.776,5	299.685,9	264.624,4	25.897,6	8.073,9
PAN	322.867,0	337.536,3	294.935,8	35.392,6	7.017,9
GALLETAS, BOLLERIA Y PASTELERIA	166.733,2	184.387,7	166.927,2	24.487,8	2.972,7
CHOCOLATE, CACAO Y SUCEDANEOS	53.439,7	55.791,1	53.887,1	966,9	937,1
ARROZ	37.535,9	30.711,0	27.658,5	1.940,2	1.112,3
PASTAS ALIMENTICIAS	28.258,7	23.899,8	21.557,9	1.367,8	974,1
AZUCAR	61.136,7	54.696,3	43.704,3	10.035,2	956,5
LEGUMBRES SECAS	66.944,5	47.987,5	42.782,1	3.314,8	1.890,6
ACEITES	228.332,7	211.452,2	182.962,5	23.158,7	5.331,0
MARGARINA	25.598,1	19.236,2	17.100,2	1.475,8	611,4
ACCIONAS	33.060,7	33.156,1	25.475,9	7.433,8	286,4
VINOS	184.410,2	188.521,2	95.733,5	101.033,6	1.754,1
CERVEZAS	217.679,3	238.901,8	50.541,5	187.599,1	661,5
OTRAS BEBIDAS ALCOHOLICAS	56.591,7	108.543,0	41.389,9	66.888,8	274,3
ZUMOS	31.717,2	36.289,8	25.497,4	9.777,8	1.014,6
AGUAS MINERALES	24.909,0	29.504,2	13.986,5	14.818,0	699,7
GASEOSAS Y REFRESCOS	127.857,3	136.651,0	56.586,7	79.345,2	719,1
HORTALIZAS FRESCAS	265.484,9	275.469,8	244.015,3	24.880,2	6.574,5
PATATAS	93.832,0	63.371,1	68.852,1	10.594,9	3.534,1
FRUTAS FRESCAS	398.089,5	404.358,2	375.886,1	18.475,1	9.999,0
FRUTAS Y HORTALIZAS TRANSFORMADAS	82.169,5	82.171,2	68.697,3	8.041,5	5.431,4
FRUTOS SECOS	42.561,8	46.001,7	35.216,1	10.264,8	520,8
PLATOS PREPARADOS	54.105,8	64.199,7	59.942,7	1.216,5	3.040,5
CAFES, SUCEDANEOS E INFUSIONES	117.856,1	110.816,3	62.806,0	45.765,0	2.243,3
OTROS	36.478,1	55.467,0	49.295,3	3.763,9	2.407,8
TOTAL	5.760.728,7	5.929.865,8	4.720.264,0	1.069.205,7	140.396,1

Transparencia 2.

## Principales empresas de alimentación europeas

Compañía	Nacionalidad	Capitalización
Unilever	Gran Bretaña/Holanda	1.700.000
Nestlé	Suiza	1.300.000
BSN	Francia	520.000
Cadbury Schweppes	Gran Bretaña	440.000
ABF	Gran Bretaña	260.000
RHM	Gran Bretaña	260.000
United Biscuits	Gran Bretaña	240.000
Hilshdown	Gran Bretaña	240.000
Suchard	Suiza	220.000
Source Perrier	Francia	200.000

Fuente: CL-Alexanders Laing & Cruickshank. Las cantidades son millones de pesetas.

Transparencia 3.

**LAS INDUSTRIAS ALIMENTARIAS EN LAS QUE LA VETERINARIA TIENE COMPETENCIA OFICIAL EN SU INSPECCION SANITARIA-COMERCIAL SON ESTAS:**

- A) Establecimientos de la Carne:
- Mataderos Generales - De Aves - De Conejos
  - Salas de Despiece Autónomas o Anexas a Mataderos
  - Lonjas de Contratación
  - Almacenes Frigoríficos de Carnes: varios tipos
  - Industrias de Elaborados Cárrnicos: Fábricas de Embutidos-Conservas Carnicerías, Casquerías, Charcuterías
  - Talleres y Almacenes de Tripas
  - Depósitos y Establecimientos de Caza
  - Superficies de Ventas: por mayor, detall, etc.
- B) Industrias Lácteas
- Centrales Lecheras.
  - Granjas Diplomadas Autorizadas Leche Certificada.
  - Centros de Recogida.
  - Fábricas de: leche en polvo, leche condensada, yogures, cuajada, nata, queso.
  - Almacenes Frigoríficos de Productos Lácteos
  - Industrias de la Mantequilla
  - Fábricas de Helados
- C) Industrias y Establecimientos de la Pesca
- Lonjas
  - Salas de Preparación de Productos Frescos y/o Congelados
  - Mercados Centrales
  - Almacenes Frigoríficos
  - Salazones Secas y Saladas/Ahumados
  - Cocederos de Productos de la Pesca
  - Conservas y Semiconservas
  - Estaciones Depuradoras de Moluscos y/o Cangrejos
  - Piscifactorías
  - Transporte: Buques Congeladores
- D) Industrias y Establecimientos Varios
- Centros de Clasificación de Huevos
  - Industrias de Ovoproductos
  - Centrales Hortofrutícolas
  - Almacenes Frigoríficos
  - Industrias de Grasas Comestibles
  - Industrias de Preparación y Distribución de Comidas: catering, etc.
  - Industrias de Platos Preparados

COUNTRY	VETERINARIANS				ASSISTANTS				OBSERVATIONS
	NUMBERS		EARNINGS		NUMBERS		EARNINGS		
	FULL TIME	PART TIME	FULL TIME (ECU/Month)	PART TIME (ECU/Month)	FULL TIME	PART TIME	FULL TIME (ECU/Month)	PART TIME (ECU/Month)	
B	165	550	1.700	2.550	23,2				nombre indicado = vdt. de l'Institut Vét. d'expertise qui contrôlent aussi les P (pas d'assistantes pour l'inspection mais quelques aides pour l'échantillage)
DK	194	559	2421	3938	28,8	182	1978	2062	nombre indiqué = inspection des abattoirs effectuée par Service du Ministère de l'Agriculture et des Pêcheries supervisée par les vdt. des Unités intercommunales de contrôle. Le nombre des assistantes s'accroît l'été. Les 12 membres de l'Institut Vét. sont affectés en 80 au début.
D	450	3323	1.320	3472	20	9800	1185	1360	Le nombre des assistantes comprend les Trichinenbeobachter. Il n'y en a pas au Schleswig-Holstein - leur nombre s'accroît ailleurs.
EL	70	400							Les Vét. part time sont des fonctionnaires, le reste de leur activité concerne l'animal. Plusieurs cliniques de Vét. sont fonctionnaires du Service d'inspection
ESP	300	700	1.400	1.700					Pas d'assistantes pour l'inspection, seulement aides pour l'échantillage
F	200		1.270	2.750	10	1800	850	1800	Nombre indiqués = Vét. et techniciens pour l'ensemble des données alimentaires
IRL	63	450	1.750	2.370					Les part time sont des praticiens qui inspectent 8 h/jour sans assistantes (21 assistantes, seulement pour les volailles)
I	3-400		1350	2500					Nombre indiqués = Vét. seulement pour les animaux
L	10	30	2500	3400	25				Nombre indiqués = Vét. contrôlant pour les animaux d'élevage animal
NL	150		1398	2639		1075	966	2056	Les salaires plus élevés concernent les vdt. en service avant l'activation en 1981
P	39	184	720	1660	7				Nombre indiqués = seule inspection des viandes de boucherie par l'Etat (33 full time les communes financent part time). (15 assistantes, seulement pour les volailles)
Switzerland	150		2400						En Suisse et North Ireland, toutes les viandes sont inspectées par des Vét.-Maitres. Au Royaume Uni, l'inspection de l'inspection est confiée aux District Local Autho. mais 80 Vét. Officiers du Ministère (MAF) participent (seulement part time).
UK	12	201			20	944 AMTs	960	1600	En Angleterre et Wales l'inspection Vét. ne concerne que les abattoirs agréés et depuis fin 1981. Le nombre des Vét. inspecteurs s'est accru (107 ab. de boucherie 117 de volailles sont agréés). Il existe 5000 EHOs au UK (15% d'activité = hygi)

ANTONIA JOSE GARCIA DIEZ- DIRECTOR TECNICO SANITARIO

A. *Del Area de Salud Pública*

1. Inspección y Destino de las Reses de Campañas de Saneamiento Ganadero.
2. Detección de Triquinas según la Orden 31-12-88.
3. Control de Residuos según las directivas española y de la CEE.
4. Marcado de carnes según su destino: mercados local-nacional-CEE.
5. Unificación de los Libros Oficiales de Control en mataderos e industrias.
6. Certificados de Exportación e Importación de Carnes.
7. Homologación de mataderos para tráfico intracomunitario y USA.
8. Decomisos y su traslado a otras industrias de aprovechamiento.
9. Prohibición de sacrificios con puntura.
10. Prohibición del insuflado en el ovino-caprino.
11. Uso obligatorio del electrochoque en el ovino y todas las especies.
12. Prohibición del despiece en caliente de carnes (porcino-aves, etc.), y transporte.
13. Sacrificio de cerdos sin castrar, y sin reposo previo al sacrificio.

B) *Del Area de Sanidad Animal y Producción*

1. Sacrificio de reses de campañas de saneamiento ganadero: conduces, identificación, emisión de certificados e informes; destino carnes, etc.
2. Desinfección de vehículos ganaderos en matadero.
3. Documentación de entrada del ganado.
4. Identificación de animales: cerdos PPA, crotales, siluetas, etc.
5. Marchamado de cueros y pieles.
6. Traslado de decomisos: legislación zosanitaria.
7. Normalización y clasificación de canales.
8. Clasificación de porcinos según parámetros CEE vigente desde 1-1-89.
9. Primas vacuno CEE y reses compras FEOGA/SENPA.
10. Visitas homologación de mataderos para tráfico CEE.

En fin, los temas son muy numerosos y las soluciones muy variadas.

"El Veterinario como técnico de las industrias de productos biológicos y/o farmacológicos".

Por D. J.L. ARGÜELLO VILLARES. Director Técnico de Laboratorios Ovejero, S.A.

Al enfrentarme con los folios en blanco durante el desarrollo del tema que nos va a ocupar, vino a nuestro recuerdo la historia del filósofo griego que solicitado para dar explicación al movimiento se levantó y comenzó a andar. Aquello, nos explicaban en la Historia de la Filosofía durante el Bachillerato, era mostrar el movimiento no demostrarlo. Estos recuerdos nos acompañaron durante toda la preparación, porque fácil nos resultaría mostrar un laboratorio de veterinaria y adecuadamente ubicar a la profesión veterinaria en él, más dificultad tenemos para transmitir de viva voz lo mismo.

Quiero felicitar a todos los que han hecho posible este ciclo. Indudablemente por el lugar de su celebración y por el auditorio al que va dirigido no servirá para que los futuros veterinarios conozcan la profesión, desde que la eligen e incluso desde antes de elegirla, hecho más que deseable, pero sí será muy útil para aquellos recién licenciados o a punto de licenciarse que al final del ciclo tendrán una visión clara del amplio abanico de salidas profesionales que desde la posesión del título se contemplan, ellos serán los principales favorecidos.

Por otra parte, quiero agradecer a la Facultad de Veterinaria de la Universidad de León, así como a los Organismos que han colaborado con ella, por la deferencia que conmigo han tenido invitándome a compartir esta mañana con Vds. Sólo empañó mi ilusión en ser consciente que mi preparación no está a la altura que Vds. y los organizadores se merecen, y que mi intervención no puede compararse ni con las que me precedieron, ni con las que en las próximas semanas, impartidas por dos ilustres catedráticos, profesores que fueron míos, continuarán y vendrán a clausurar el ciclo.

Indudablemente, las palabras de presentación que el Sr. Decano nos ha ofrecido, sólo son justificables por la amistad que nos une, nacida cuando allá en 1971, a su lado, dábamos los primeros pasos en Microbiología, siendo todavía estudiante de la Facultad de Veterinaria.

Antes de entrar de lleno en el desarrollo de nuestra visión personal sobre el papel del Veterinario en la Industria de Productos Zosanitarios, quisiéramos recalcar el hecho de la siempre clara presencia de veterinarios en ella, y aún más, el alto prestigio que en épocas pasadas tenían los que nos precedieron en esta salida profesional y que vinieron a marcarnos el camino a seguir.

Sin necesidad de citar a los grandes veterinarios inmunólogos de la primera mitad de este siglo que dedicaron, desde la óptica de la veterinaria, su trabajo profesional a la elaboración de vacunas, queremos resaltar que como Directores Técnicos, pero sobre