



## Desperdicios de alimentos humanos para alimentar cerdos: protección de la salud de la industria porcina de los EE. UU.



El Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) trabaja para proteger la salud de la agricultura estadounidense. Con ese propósito, el APHIS hace cumplir la Ley de Protección de la Salud Porcina. Este programa regula la alimentación con basura, que es la práctica de alimentar a los cerdos con desechos de alimentos humanos. La alimentación de cerdos con restos de comida de humanos genera beneficios como minimizar el desperdicio alimentario, disminuir la cantidad de basura que va a los vertederos y proporcionar una fuente de alimento para los cerdos gratuita o de bajo costo. Sin embargo, esta práctica puede propagar enfermedades si se alimenta a los cerdos con productos cárnicos contaminados. La alimentación con basura sin el manejo adecuado ha provocado brotes de enfermedades porcinas en muchos países del mundo, lo que repercutió negativamente en la salud de los cerdos y fue costoso de controlar. En respuesta a estos brotes en el extranjero, el Congreso aprobó la Ley de Protección de la Salud Porcina en 1980 para proteger mejor a la población porcina estadounidense.

### Ley de Protección de la Salud Porcina

La Ley de Protección de la Salud Porcina exige que cualquier persona que alimente a sus cerdos con basura (alimentos para humanos que contengan carne o hayan estado en contacto con carne durante el proceso de preparación de alimentos) tenga una licencia. El proceso de concesión de la licencia exige que el productor porcino demuestre que cocina y manipula adecuadamente los desechos con los que alimenta a los cerdos.

Cada estado decide si permite o prohíbe la alimentación con basura. Los funcionarios gubernamentales del APHIS, del estado o del territorio inspeccionan de forma sistemática a los productores autorizados para asegurarse de que la basura con la que se alimenta a los cerdos se cocine y manipule adecuadamente a fin de prevenir la posible transmisión de enfermedades.

## Información para productores con licencia para alimentar con basura

Los productores que tienen licencia para alimentar con basura deben manipular y cocinar adecuadamente la basura antes de alimentar a los cerdos para evitar la propagación de enfermedades. Según la Ley de Protección de la Salud Porcina, los desechos de alimentos deben cocinarse a 212 °F (100 °C) durante 30 minutos y enfriarse antes de dárselos a los cerdos. El requisito se aplica a toda la basura recolectada en establecimientos como restaurantes, cafeterías escolares, prisiones y plantas procesadoras de alimentos.

## Manejo adecuado de la basura

Algunos organismos que causan enfermedades pueden sobrevivir en la carne y causar enfermedades en los cerdos si la carne se cocina o manipula incorrectamente.

- Los cerdos nunca deben tener acceso a basura sin cocinar.
- La basura sin cocinar nunca debe recolectarse ni almacenarse en contenedores que se utilizan para almacenar o manipular basura cocida.
- El uso de los mismos contenedores para manipular basura cocida y sin cocinar podría permitir la contaminación cruzada y exponer a los cerdos a organismos que causan enfermedades.

Algunas enfermedades de animales que no existen en nuestro país podrían traerse a los Estados Unidos a través de carne contaminada, como la fiebre aftosa (FA), la peste porcina africana (PPA) y la peste porcina clásica (PPC). Si alguna vez se encontraran estas enfermedades en cerdos en los Estados Unidos, podrían dañar gravemente la industria porcina de nuestra nación.

## ¡Estemos alerta!

Los productores de cerdos siempre deben estar atentos a la fiebre aftosa, la peste porcina africana y la peste porcina clásica, aunque no las tengamos en los Estados Unidos.

- La fiebre aftosa es una enfermedad viral que provoca la formación de ampollas en el hocico y las patas del cerdo.
- La peste porcina africana y la peste porcina clásica son causadas por virus diferentes. Ambos pueden causar alta mortalidad, piel con manchas rojas o moradas y vómitos o diarrea con sangre en el estiércol.

**Si usted es un productor que alimenta con basura autorizado y sospecha que sus cerdos presentan alguna de estas enfermedades, llame a su inspector de inmediato.**

## Información para generadores de desperdicios de alimentos humanos

Los productores que alimentan con basura pueden ofrecerles a los propietarios o gerentes de restaurantes, tiendas de comestibles y cafeterías adquirir sus desechos de alimentos. Si recibe este ofrecimiento, es esencial que sepa si alimentar con basura es legal o ilegal en su estado.

## Estados donde está prohibido alimentar con basura

Si en su estado está prohibido alimentar animales con basura (Alabama, Delaware, Georgia, Idaho, Illinois, Iowa, Kansas, Kentucky, Luisiana, Maryland, Michigan, Misisipi, Montana, Nebraska, Nueva York, Dakota del Norte, Oklahoma, Oregón, Carolina del Sur, Dakota del Sur, Tennessee, Utah, Vermont, Virginia y Wisconsin), no permita que nadie más que su empresa de recolección de residuos recoja los desperdicios de alimentos.

## Estados donde se permite la alimentación con basura

Si en su estado se permite alimentar animales con basura, debe confirmar que la persona tenga licencia para hacerlo antes de proporcionarle desperdicios de comida. **Llame al APHIS al 1-866-536-7593 para verificar su licencia.**

Vaya a [www.aphis.usda.gov/livestock-poultry-disease/swine](http://www.aphis.usda.gov/livestock-poultry-disease/swine) para ver un mapa que muestra las restricciones de alimentación con basura por estado.

## Más información

Para obtener más información sobre la alimentación con basura y el proceso de obtención de la licencia, comuníquese con su funcionario estatal de salud animal o con la oficina del APHIS de su distrito.

### Escanee para buscar oficinas de distrito del APHIS



### Escanee para buscar funcionarios estatales de salud animal

