

Seguridad Alimentaria

Controles y Responsabilidades en la Producción Primaria

"del Campo al Matadero"

Historia de la Producción Cárnica

- **SISTEMA TRADICIONAL de la PRODUCCIÓN Ganadera**

✔ Producción Alimentaria orientada a la **Cantidad**, para asegurar el aporte nutritivo de un país

✔ El Productor Ganadero siempre ha comercializado en función de la oferta y la demanda, (**Precio**, el factor clave)

✔ Gran potencial de crecimiento del consumo debido a: aumento de la población y mejora del nivel de vida.

✔ Producción **eficiente en costes**, orientada a crecientes volúmenes.

✔ Comercialización enfocada a la "**colocación**" del producto

Año 2000

Consideraciones

- El consumidor es capaz de asumir riesgos por: Tabaco, conducir vehículos, transportes públicos, pero No acepta en el mismo grado que un alimento pudiera perjudicarle.
  - Alimentación = Riesgo cero?
- La Gestión de la "Seguridad Alimentaria" se convertirá en un elemento diferenciador a la hora de escoger proveedores en el sector alimentario
- El Consumidor Europeo, en cuanto a Alimentación se refiere, valora en primer lugar la seguridad

Año 2000

¿Seguridad Alimentaria?

- FAO: Es el acceso físico y económico de todas las personas y en todo momento a los suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a alimentación para llevar una vida activa y sana.
- A la UE interesa el aspecto relativo a la **INOCUIDAD**

Año 2000

Atención a la Calidad ÉTICA y S.A.

- BIENESTAR DE LOS ANIMALES
  - Durante la Cría y Engorde:
    - Espacio, tipo suelo, grupos sociales,.... Pueden tener influencia en el nivel del olor sexual (estacol y androsterona) y en la incidencias de carnes PSE
  - Durante el Transporte:
    - Espacio, duración, ... Incidencia en carnes P.S.E. Y D.F.D.
  - Durante el Sacrificio:
    - Tipo de aturdimiento (electronarcosis, Co2) Sangrado (libre, vacío,..)
- CONSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Año 2000

Consideraciones

- ASUNTOS DE INTERES:
  - Salmonella, Listeria, Campylobacter, E. Coli, Dioxinas, Micotoxinas, Antibióticos, Higiene de las Granjas, Aditivos, Transgénicos, Contaminaciones cruzadas, Priones, Colesterol, Ácidos Grasos, ...
- El APPCC: Herramienta válida y perfectamente aplicable a la Seguridad Alimentaria. Y esta será Mayor cuanto Más y Mejor se apliquen este tipo de sistemas en TODOS los eslabones de la Cadena Alimentaria
- Es compleja la identificación y la valoración de riesgos, en la practica las empresas carecen de medios para entender y valorar los riesgos (Amplia disparidad)*

Año 2000

Conclusiones

- El Consumidor es el REY
- "La mayor parte de los productos alimenticios se producirán de forma específica para un propósito y mercado específico"
- "Ya no sucederá que los ganaderos generen un producto, llevarlo al mercado y que los transformadores lo acepten"

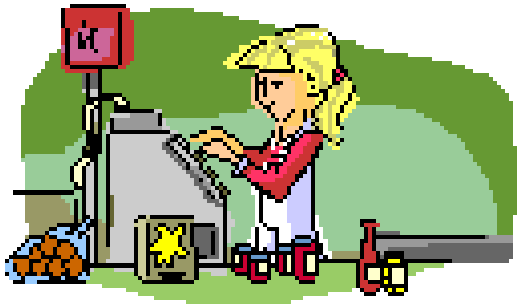
» M.Boehje

Año 2000

EL PODER DEL CONSUMIDOR

- **EL CLIENTE SIEMPRE TIENE RAZÓN**
- **EL CONSUMIDOR Y NO EL PRODUCTOR DIRIGIRÁ EL MERCADO**
- **ÉL CONSUMIDOR ¡ ES EL REY! Y DEMANDA:**
  - **- CONFIANZA-SEGURIDAD**
  - **- PRECIO**
  - **- CALIDAD**
  - **- SERVICIO**





Año 2000

Ganadero:
PRODUCTOR DE ALIMENTOS

- El Ganadero pasa de productor de animales a **PRODUCTOR DE ALIMENTOS**
- Por ello hay que aplicar los Principios de SEGURIDAD ALIMENTARIA **a todas las fases** de “Producción de Alimentos” incluido “el pase por la granja”
- Esta Nueva Seguridad Alimentaria debe tener “CONTROL INTEGRAL DEL PROCESO”

Año 2000

Elementos Innovadores del "paquete de higiene" en la Producción Primaria

- Integración de toda la cadena alimentaria
- Trazabilidad de productos alimenticios y piensos
- Responsabilidad del operador económico

- Cambio funciones del veterinario oficial
- Elaboración de un plan nacional plurianual de control
- Auditorias

Características Innovadoras del Control: Reglamento (CE) 882/04

I. De la Granja a la Mesa ("del Campo al Matadero")

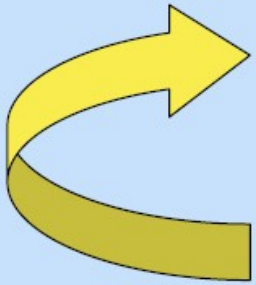
II. Trazabilidad

III. Garantía de control del proceso

NUEVA POLITICA EUROPEA

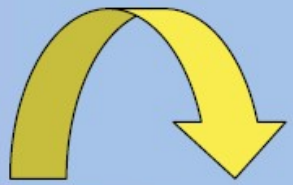
Estándar europeo de producción

- Cumplimiento legislación.
  - » Medioambiental
  - » Bienestar animal
  - » Sanidad animal
  - » Identificación animal
  - » Higiene





SEGURIDAD ALIMENTARIA



PAQUETE HIGUIENE

¿Qué representa la producción primaria en la seguridad de los productos de origen animal?

Es el primer eslabón de la cadena alimentaria de producción de alimentos de origen animal



¿Qué es la producción primaria?

La producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previa a su sacrificio. Abarca también la caza y la pesca y recolección de productos silvestres.

¿Dónde acaba la producción primaria?

- Explotaciones que envían animales a matadero
  - En el **momento de llegada al matadero** (se incluye transporte).



- Sector leche cruda
  - Una vez que la leche cruda ha sido recogida en explotación y **sale de ella**.
- Sector apícola
  - Cualquier operación llevada a cabo **fuera del establecimiento** del apicultor
- Sector huevos
  - En los **centros de empaquetado** de huevos aunque estén en la explotación



Responsabilidad del productor



COMISIÓN EUROPEA

Dirección General
Sanidad y Protección de los Consumidores

LAS PRINCIPALES OBLIGACIONES DE LOS EXPLOTADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y DE PIENSOS

* ¡(Amplia disparidad También en 2009)!

Seguridad
No comercializarán alimentos o piensos que no sean seguros.

Responsabilidad
Asumirán la responsabilidad de que los alimentos y los piensos que produzcan, transporten, almacenen o vendan sean seguros.

Trazabilidad
Serán capaces de identificar rápidamente a sus proveedores o clientes.

Transparencia
Informarán inmediatamente a las autoridades competentes si tienen razones para pensar que los alimentos o los piensos que están bajo su responsabilidad no son seguros.

Emergencia
Retirarán inmediatamente del mercado un alimento o un pienso si tienen razones para creer que no son seguros.

Prevención
Determinarán, revisarán regularmente y someterán a control los puntos críticos de sus procesos.

Cooperación
Cooperarán con las autoridades competentes en las acciones emprendidas para reducir los riesgos.

¿Cómo contribuye la Producción Primaria Ganadera a la Seguridad Alimentaria?

- Mediante **El Control de los Riesgos derivados de las actividades ganaderas**

¿Dónde están estos Riesgos?

- En la **Alimentación Animal**
- Durante **la Cría de los animales**
- En la **Falta de Trazabilidad** en la Actividad Ganadera

Alimentación Animal

El Objetivo + importante para la Seguridad Alimentaria es la INOCUIDAD de los piensos y materias primas utilizadas en alimentación animal

- **Nivel mas bajo posible de contaminación: Biológica, Física y Química**
- **Control de los Niveles de Residuos**



- **Control de la Utilización de los piensos**

"Buenas Prácticas en Alimentación Animal"

Nutrición Animal

- La Nutrición de los animales influye directamente en:
  - Calidad Sanitaria de los Piensos
    - Bacterias, hongos, micotoxinas,..
  - Perfil de Ac. Grasos (calidad de la grasa > más Cardiosaludable)
  - Olores y Sabores (Evitar los no deseables)
  - Estabilización de la miofibrilla

  por correctores vitaminas y minerales





- Normas ISO en fabricas de pienso: control de proveedores y productos
- Trazabilidad desde el Campo



Año 2000

Cría de Animales para la producción de Alimentos de consumo humano



- **HIGIENE DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS**
- **HIGIENE DE LOS ANIMALES: SANIDAD ANIMAL**
  - **Prevención de Enfermedades Animales**: Programas de Vigilancia(Perineumonía, Leucosis …)
  - **Lucha contra enfermedades animales**: Programas de Control (Salmonella) Y Erradicación (Brucelosis, Tuberculosis)
  - **Control de enfermedades que puedan afectar a la Seguridad de los productos de Origen animal** (septicemia, animales febriles, alteraciones nutricionales …)
- **ADMINISTRACION ADECUADA DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTROS TRATAMIENTOS**: farmacológicos, inmunológicos, zoosanitarios



LA SANIDAD ANIMAL

ES UNO DE LOS PRINCIPALES

FACTORES LIMITANTES

DE LA PRODUCCIÓN ANIMAL

Y FACTOR DE RIESGO DE

LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Año 2000

Protocolizar la SANIDAD

- Granjas con alto status sanitario (SPF) reduce el uso de antibióticos
- Destetes aislados (TD-TF)
- Programas Preventivos
- Programas de erradicación de patógenos específicos
- Sistemas de Bioseguridad

Año 2000

Estrategias Definidas de control de enfermedades

- **PROGRAMAS DE PREVENCIÓN:**
  - DIAGNOSTICOS PRECISOS
  - ESTUDIO COSTO / BENEFICIO (Reducc. Enf)
  - PREVALENCIA ENFERMEDADES EN LA ZONA
  - BIOSEGURIDAD GRANJA DE ORIGEN
  - PROCESOS AISLAMIENTOS / CUARENTENAS EN GRANJAS DE ORIGEN Y RECEPTORA
  - PERÍODO DE INCUBACIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LAS ENFERMEDADES

Año 2000

Uso Prudente de los antibióticos



① **Obligación de la intervención personal del clinico en la defnición de cada tratamiento. Selección antibiótico adecuado:**
   - Diagnostico adecuado, Conocer sensibilidad, estado defensas…

② **Determinar, si es posible, el origen de la infección.**

③ **Correctas pautas de administración y Calculo preciso de la dosis**

④ **Vigilar el tratamiento, control de pautas y tiempo de espera**

⑤ **Usar antibióticos de espectro limitado, para minimizar resistencias**

Año 2000

PERIODOS DE RETIRADA DE LOS MEDICAMENTOS MÁS UTILIZADOS

GRANJAS DE CEBO

Consultar siempre previamente a tratamiento ó a carga a matadero. El periodo de retirada se cuenta desde el último día de tratamiento.

- Bivamox ..... 30 días
- Amoxal ..... 30 días
- Biosuspen ..... 30 días
- Sincrooo dexametasona.....30 días
- Gentamox .....30 días
- Tilosul ..... 21 días
- Terralón L.A. ..... 21 días
- Vetrimoxin L.A..... 20 días
- Ganadexil enrofloxacina ..... 14 días *
- Tiamutin 20 ..... 14 días
- Syvamox .....14 días
- Vetrimoxin ..... 10 días
- Fiebrina porcina .....7 días
- Nipoxime ..... 7 días
- Syvadox .....7 días
- Doxiporc ..... 7 días
- Linalten ..... 6 días
- Quinocilín ..... 6 días
- Doxicivall ..... 6 días
- Marbocyl 2% ..... 4 días
- Hipradoxi-S .....4 días
- Stresnil ..... 3 días
- Advocin 2,5% ..... 3 días
- Doxidol .....2 días
- Paracetamol s.p. .....1 días

**No se puede utilizar en cerdos tipo INCARLOPSA*

27 de agosto de 2007

SERVICIOS TÉCNICOS VETERINARIOS

Implicaciones de la seguridad de los alimentos antes del sacrificio



- Ganadero: de simple criador a "**parte indispensable en la Cadena alimenticia**", al proporcionar materia prima base de la elaboración de productos alimenticios sanos, seguros y de alta calidad.
- EL Veterinario de animales de abasto "**Ayudar al ganadero a conseguir animales de calidad que satisfaga las demandas de los consumidores**"
- Programas de control de patógenos y reducción de residuos en granja

Año 2000

Trazabilidad en la Producción Primaria Ganadera

- Trazabilidad de Piensos y Materias Primas
- Trazabilidad de los Animales: "Identificación Animal"
- Trazabilidad en la Explotación: Registros documentales en la explotación
- Trazabilidad de Animales enviados a matadero: "Información de la Cadena Alimentaria"





RD 1749/1998 - TNR

obligaciones del ganadero

- Consignará en dicho registro los datos siguientes:

Fecha	Identificación Del Medicamento	Cantidad	Nombre y dirección del proveedor	Identifica-ción de los animales tratados	Naturaleza del Tratamiento

- Se cerciorará que se respetan los plazos de espera
- Conservará las recetas 5 años

Año 2000

RD 749/1998. TNR

- Obligaciones específicas del Veterinario de Explotación:
  - Control de las condiciones de cría
  - Control de los tratamientos.
- El Veterinario anotará en "registro" que obrará en poder del titular de la explotación:

Fecha	Naturaleza Tratamiento	Dosis	Duración Tratamiento	Identificación Animales Tratados	Plazos de espera

Año 2000

¿Cómo Afecta el enfoque de la Seguridad Alimentaria al sector ganadero?

- Asumir que son los Primeros RESPONSABLES de la Seguridad Alimentaria
- Someterse a las OBLIGACIONES de la normativa de Higiene Alimentaria
- Utilizar Mecanismos VOLUNTARIOS para garantizar la Seguridad Alimentaria:

  "GUIAS DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE"

Ganadero = Productor Primario de Alimentos de Origen Animal

"EL EXPLOTADOR DE EMPRESA ALIMENTARIA/DE PIENSOS se asegurará en todas las etapas de la producción que tiene lugar en su empresa, que los alimentos o piensos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria y verificará que se cumplen esos requisitos
(art.17 R 178/02)

Los Ganaderos han sabido dar respuesta a las demandas:
Ej. Evolución de la Canal de Cerdo

Componentes	Años 50	Años 60	Años 70	Años 80	Años 90
MAGRO ↑	35-40%	40-45%	45-50%	50-55%	55-60%
HUESO ↓	17-18%	16-17%	15-16%	14-15%	13-14%
GRASA ↓	30-40%	25-35%	20-25%	19-21%	17-20%
PIEL ↓	12-13%	12-12%	10-11%	9-10%	8-9%

Año 2000

OBLIGACIONES EN VIGOR: ELEMENTOS DE TRAZABILIDAD YA EXISTENTES:

- **Registro de explotaciones: REGA, Libros de registro de explotación.**
- **Identificación de los animales (Marcas de identificación de animales, documentos individuales de identificación y pasaportes)**
- **Registro de movimientos de animales (por lotes o individual, Certificado sanitario de origen, ley 8/2003, guía de origen que acompaña a los animales)**

✓ Permiten que el Productor Primario **Conozca y Controle los Riesgos** para la Seguridad A. de sus productos primarios

✓ Facilita el **Control de la Autoridad** Competente

✓**Asegura la Trazabilidad** de los Animales, los Piensos, de las Actividades de la explotación y de sus Productos derivados

OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL SEGUROS

Obligación de LLEVAR Y CONSERVAR REGISTROS DOCUMENTALES EN LA EXPLOTACION

- ✓ Naturaleza y origen de los alimentos para animales
- ✓ Medicamentos veterinarios y otros tratamientos
- ✓ Enfermedades que afecten a la seguridad de los productos de origen animal
- ✓ Resultados de análisis de muestras tomadas
- ✓ Cualquier informe pertinente sobre controles a animales o productos

➢ INFORMACIÓN DE LA CADENA

✓ Enviar al operador del matadero la INFORMACION DE LA CADENA ALIMENTARIA relevante de los animales con suficiente antelación, para su aceptación y posterior sacrificio

VISITA A GRANJA P-2 / P-3

Fecha:

Granja:

Zona: S.T. Responsable

	Revisado	Observaciones
Libro de explotación		
Libro de Visitas		
Vestuarios y ropa de trabajo		
Última versión Procedimientos		
Hoja de periodos de retirada		
Medicaciones (Seg 1)		
Recetas		
Revisión almacen de medicamentos		
Albaranes (Traspaso, Salida P-2, Inventarios)		
Silos numerados		
Ficha de cebo		
Parte de Inicio de Lote		
Cuadras numeradas		
Copias albaranes de salida (Seg 2)		
Martillo/crotales		

Comentario General

SEG-2/3

FECHA:.....

ALBARÁN DE SALIDA DE CEBO .....

EXPLOTACIÓN: **Nº DE REGISTRO:**	**UNIDADES:**
Nº DE CRIANZA: **CLIENTE / MATADERO:**	**PESO:**

CONTROL DEL SEGUIMIENTO DE LA SEGURIDAD DE LA CARNE

1-SERVICIO TÉCNICO DE xxxxxxxxxx, S.A.

FECHA DE CONTROL:	
TIPO DE PRODUCTO:	
ORIGEN GANADO (NOMBRE O Nº DE REGISTRO):	
OBSERVACIONES:	**FIRMA:**

2-GRANJERO

SUPRESION MEDICAMENTOS:		
SE HA COMPROBADO QUE LOS ANIMALES DE ESTE LOTE HAN CUMPLIDO EL TIEMPO DE ESPERA DE LOS MEDICAMENTOS CON LOS QUE SE HAN TRATADO, COMO SE RECOGE EN EL PARTE SEG-1 Nº.....		
NUMERO DE GUIA SANITARIA:	HORA PREVISTA DE CARGA:	HORA REAL DE CARGA:
CERDOS CON SOSPECHA DE PRESENCIA DE AGUJAS:		
OBSERVACIONES:	**FIRMA:**	

3-TRANSPORTISTA

VALORACION DE LA DIFICULTAD DE CARGA:	
OBSERVACIONES:	**FIRMA:**
Centro de Desinfección : **Talón de Desinfección Número :**	

EL TRANSPORTISTA SE COMPROMETE A LA NO UTILIZACIÓN DE PRODUCTOS INYECTABLES DURANTE EL TRASLADO DE LOS ANIMALES.

MATADERO/ADMINISTRACIÓN/GRANJA/TRANSPORTISTA

SEG 1.3

HOJA DE REGISTRO DE TRATAMIENTOS VETERINARIOS

EXPLOTACION: **Nº CRIANZA:**

FECHA INICIO REGISTRO: **Nº PRECINTO:** **FECHA PRECINTO:**

TRATAMIENTOS GENERALES

Identificación	Fecha Inicio	Producto	Vía Administración	Fecha Fin Tratamiento	Tiempo Espera

TRATAMIENTOS INDIVIDUALES

Fecha Inicio	Tiempo Espera	Nº Animales	Producto	Via Administración	Identificación

Los animales se identificaran por Cuadra, lote, nave o identificación individual.

Fecha de Cierre

Firma Titular de la Explotación

Guías de buenas practicas ganaderas

Articulo 7 :
"Los Estados Miembros fomentaran la elaboración de guías nacionales de practicas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del sistema APPC…
Estas guías se podrán utilizar con carácter voluntario"

Las guías de practicas correctas de higiene son de utilidad tanto para el productor primario como para el personal inspector de control oficial

Productor primario

- ✓ **Pueden juzgar y decidir sobre la necesidad de determinados requisitos**
- ✓ **Definir medios para alcanzar objetivos: p.e. frecuencia de limpieza de instalaciones…**
- ✓ **Inclusión de procedimientos en la gestión de sus explotaciones: de limpieza y desinfección, control de peligros, control de plagas, control de introducción y difusión de enfermedades…**

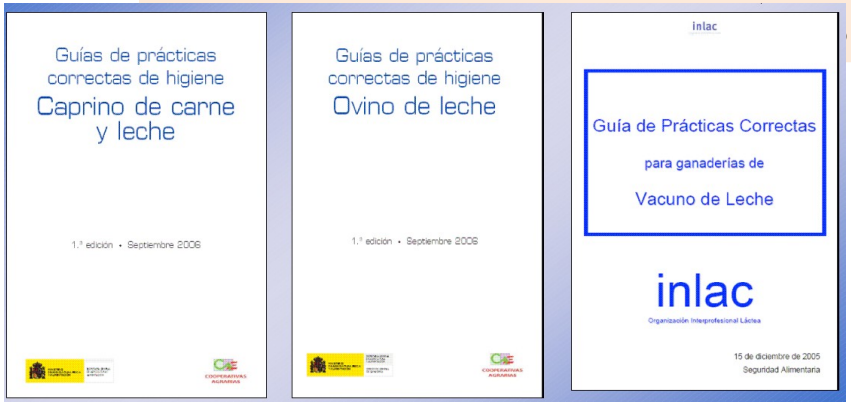


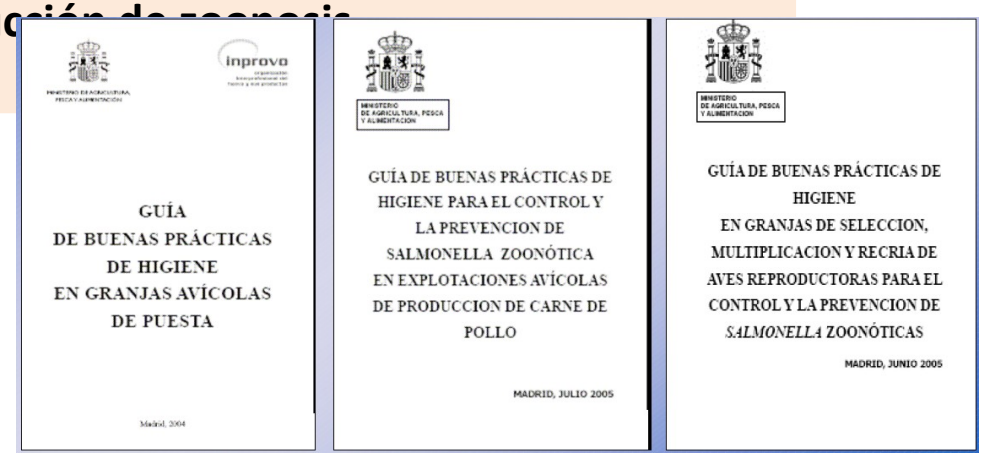
¿Qué aportan las Guías de bph?

- **Minimizar los Riesgos propios de sus producciones**
- **Dar Orientaciones de Practicas Ganaderas Correctas de Higiene con Información sobre los Peligros de la Producción Primaria de Alimentos de origen Animal y las Medidas para su**

Contenidos:

- ✓ **Control de la contaminación de agentes (mico toxinas, metales pesados …)**
- ✓ **Uso correcto de medicamentos veterinarios, aditivos y su trazabilidad**
- ✓ **Utilización y trazabilidad de piensos**
- ✓ **Medidas de protección a la introducción de zoonosis**





Mecanismos de Control para la Producción de Alimentos de Origen Animal Seguros

- **NIVEL PRODUCTOR PRIMARIO:**

AUTOCONTROL

Asegura y Verifica el Cumplimiento de los Requisitos de la Legislación Alimentaria Relativos a sus Actividades.

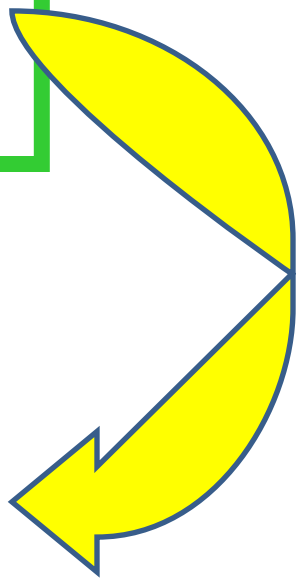
- **NIVEL AUTORIDAD COMPETENTE NACIONAL:**

SISTEMAS DE CONTROL OFICIAL

Velar por el Cumplimiento de la Legislación Alimentaria Y Verificar que el Productor Primario Cumple los requisitos de la misma.

RESULTADO FINAL

Obtención de Productos Primarios de Origen Animal SEGUROS para la siguiente Etapa de la Cadena Alimentaria:



“INDUSTRIA ALIMENTARIA”

Desde la Granja se influye en: los aspectos de **Calidad de Carne**

1.Calidad Sanitaria (Seguridad Alimentaria)	Higiene Microbiológia (libre Patógenos) Ausencia de Residuos
2.-**Calidad Organoléptica**	Color, Terneza, Jugosidad, Sabor, Olor, Flavor, %grasa Visible.
3.-Calidad Nutritiva (Valor Nutritivo)	% Grasa, % Ácidos Grasos (S/I), Valor Proteico, Enriqueci. (Vt. E)
4.-**Calidad Tecnológica**	pH, Retención de agua, Consistencia de la grasa, Separación tejidos, Estabilidad oxidativa.
5.-Calidad Ética y Social	Medio Ambiente, Bienestar Animal

Año 2000



Mecanismos VOLUNTARIOS para Garantizar la Seguridad Alimentaria:

GUIAS de Prácticas Correctas de Higiene Ganadera

Hoy es

" de la Dehesa a la Mesa"



La Producción Primaria:
Es el origen de la cadena alimentaria y ,por tanto, el punto de partida del proceso de elaboración de un producto.

Recientemente se ha aprobado el Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, publicado en el BOE de 28 de marzo de 2009, que regula la **información sobre la cadena alimentaria** que **debe acompañar a los animales destinados a sacrificio**, donde **queda patente el papel tan importante que desempeña el responsable de la explotación**.

Mañana

Coordinacion de las autoridades competentes

- En el pasado (?)en diversos EMs, las competencias en Salud Pública / Bienestar animal separadas …“no es mi trabajo”
- Ahora VO esta obligado a responsabilizarse del BA (Reg 854/2004)



VISITA A GRANJA P-2 / P-3

Fecha:

Granja:

Zona: S.T. Responsable

	Revisado	Observaciones
Libro de explotación		
Libro de Visitas		
Vestuarios y ropa de trabajo		
Última versión Procedimientos		
Hoja de periodos de retirada		
Medicaciones (Seg 1)		
Recetas		
Revisión almacen de medicamentos		
Albaranes (Traspaso, Salida P-2, Inventarios)		
Silos numerados		
Ficha de cebo		
Parte de Inicio de Lote		
Cuadras numeradas		