

[CONCLUSIONES GENÉRICAS]

Presentación de resultados del programa nacional de investigación de Salmonela en pienso

Como todos recordarán, el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino (antiguo MAPA), comenzó en noviembre del año 2006 el estudio de incidencia de Salmonela en piensos y materias primas.

Cumpliendo con las obligaciones que determina el Reglamento N° 183/2005 por el que se fijan los requisitos en materia de higiene de piensos, y que establece la necesidad de fijar criterios microbiológicos, se decidió estudiar la incidencia de *Salmonella* spp. y otros microorganismos en distintas materias primas y piensos compuestos destinados a la alimentación animal, a través de tomas de muestras y análisis.

En dicho estudio, también se han analizado muestras medioambientales de los centros de producción a fin de conocer la in-



El Ministerio ha hecho un estudio comparativo entre los serotipos encontrados en materias primas y en piensos, con el fin de cuantificar la importancia de la Salmonela en las fábricas de piensos. De este estudio no se arroja ningún dato relevante respecto a la presencia de Salmonela en fábricas de piensos

cidencia global en las fábricas de pienso y valorar el riesgo potencial de los piensos como transmisores de la salmonela a los animales productores de alimentos destinados al consumo humano y, proponer las medidas de control más adecuadas para prevenir la difusión de salmonela a través de la alimentación animal.

El ejercicio ha tenido una duración de un año natural, el encargado de coordinar el mismo ha sido el MARM, siendo ejecutado por las autoridades competentes en materia de alimentación animal de las distintas Comunidades Autónomas y donde CESFAC junto a sus asociados, ha tenido un papel fundamental de participación y colaboración.

El pasado día 1 de diciembre, tuvo lugar la presentación de los resultados de este estudio. Dicha presentación estuvo presidida por D. Carlos Escribano, Director General de Recursos Agrícolas y Ganaderos del MARM y contó con la presencia de Dña. Isabel García Sanz, D. Odón Sobrino y D. Javier Piquer de la Subdirección General de Conservación de

Recursos y Alimentación Animal, Dña. Leonor Algarra Solís de la Subdirección General de Medios de Producción Ganaderos y D. Ernesto Liebana de la Autoridad Europea de Sanidad Alimentaria (EFSA). En la presentación se agradeció particularmente la colaboración de CESFAC.

Los principales resultados presentados fueron los siguientes:

- Se analizaron 3824 muestras: 1648 de pienso completo, 1567 de materias primas y 609 ambientales.
- Se tomaron muestras de 600 fábricas: 255 < 1000 toneladas/mes, 211 de 1001-5000 toneladas/mes, 65 de 5001-10000 toneladas/mes y 69 > 10000 toneladas/mes.

• Prevalencia de salmonela en fábricas de pienso (n=600).

	Salmonella spp (%)	Salmonella incidencia Salud Pública (*) (%)
Cualquier muestra	27 (n=162)	27 (n=162)
Pienso completo	8.1 (n=49)	1 (n=6)
Materias primas	9.8 (n=59)	0.3 (n=2)

(*) S.Enteritidis, S.Typhimurium, S.Infantis, S. Virchow, S.Hadar

• Según la prevalencia de *Salmonella* spp. en los distintos tipos de fábricas, hay que destacar que es mayor la prevalencia en fábricas de entre 1001-5000 toneladas/mes (30.8), en las que menor incidencia se ha detectado es en las fábricas de < 1000 toneladas/mes (22.8). Si bien, no se ha detectado que la prevalencia de salmonela sea significativa dependiendo del volumen de producción.

• Respecto a la incidencia de Salmonela por tipo de muestra decir que, se ha detectado *Salmonella* spp. en un 13.9% de muestras ambientales. Mientras que el % en pienso completo ha sido de 3.2 y en materias primas de 3.4.

• En el análisis de riesgo realizado en materias primas, el Ministerio ha querido destacar la semilla de algodón como una de las materias primas con más incidencia de Salmonela.

El Ministerio ha querido destacar la semilla de algodón como una de las materias primas con más incidencia de Salmonela

• En análisis de piensos completos, el pienso de vacuno en harina ha sido el que ha presentado mayor incidencia de *Salmonella* spp.

• En las muestras ambientales, los análisis han señalado la piquera de materias primas como un lugar destacado de presencia de Salmonela.

• Si bien, en todas la muestras tanto en las materias primas, en piensos compuestos como en muestras ambientales, los serotipos de importancia para la salud pública no se encuentran en porcentaje relevantes.

• Con los resultados obtenidos, se ha elaborado un análisis de puntos críticos en función de la presencia de Salmonela en muestras ambientales. •

Conclusiones finales destacadas por el MARM:

- La presencia de Salmonela en materias primas y piensos completos con incidencia en la salud pública es muy escasa, tal y como ya anticipó CESFAC en su estudio previo del año 2006.
- Esta incidencia aumenta en fábricas de autoconsumo (la mayoría con una instalación adyacente a la explotación).
- Es necesario llevar a cabo unas condiciones mínimas de higiene en las materias primas.
- Cuidar el almacenamiento y el transporte de materias primas hasta su uso en las fábricas de piensos.
- La necesidad de cumplir con los sistemas de APPCC, tal y como la experiencia en las fábricas de Irlanda nos está demostrando
- Los principales vectores de transmisión de Salmonela son: ratones, aves, etc.

Desde el sector estamos a la espera de la publicación por parte del MARM de un estudio definitivo donde se recojan estas principales conclusiones y que sirva también de documento de trabajo a todos los ámbitos tanto europeos como nacionales.

CON LOS ÁCIDOS:

¿PROBLEMAS DE CORROSIÓN?

NO GRACIAS.....



PROTEC (by Technology Softacid®)

1. 95 % MENOS DE CORROSIÓN EN METALES
2. 70 % MENOS DE PÉRDIDAS EN MEZCLADORA
3. NO TRANSPORTE ADR

HIGIENIZO

C/ General Dávila nº 35, local 1,
Alcorcón

T. 916100861

info@higienizo.com

HIGIENIZO

HZO