

Puntos de Control Críticos en Alimentación Animal

El lema “De la granja a la mesa” significa que los alimentos siguen un proceso desde la materia prima usada para la fabricación de piensos, la cría de animales, y el producto final hasta que llega al consumidor. “De la granja a la mesa” es la cadena alimentaria, que va desde el cereal hasta el plato. El control sanitario de los alimentos en todas y cada una de sus fases y su trazabilidad es el elemento básico para proteger la salud humana.



C. Valverde
Departamento Técnico
FeedInFood

Se entiende por trazabilidad el conjunto de aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

Sistema de autocontrol en fábrica de piensos

En el Reglamento (CE) n° 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero de 2005, se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.

Este reglamento impone a los fabricantes de piensos requisitos en lo que respecta a la higiene de piensos y a su trazabilidad, así como la obligación de un registro y la autorización de sus establecimientos. El objetivo es obtener un elevado nivel de protección de la salud humana y animal, y en particular se garantiza que los alimentos para los animales sean seguros y de muy buena calidad.

Los fabricantes de pienso deberán aplicar los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) y deberán conservar los documentos que demuestran que respetan los principios.

Los principios más importantes de este reglamento son:

- El fabricante de piensos es responsable de la seguridad microbiológica del pienso y financieramente responsable para todos los daños económicos (no limitados al sector) que pudieran ser causados por contaminaciones con microorganismos indeseables.
- Seguridad alimentaria asegurada desde la producción primaria hasta el pienso compuesto suministrado al animal.
- Obligación de implementar los conceptos de APPCC y seguir los estándares

de BPM (GMP, buenas prácticas de fabricación por sus siglas en inglés), lo que ayuda a garantizar la calidad de la producción de los fabricantes de piensos.

- Guías para la implementación de BPM según normas higiénicas en pienso y siguiendo los principios de APPCC
- Necesidad de establecer una garantía de riesgos microbiológicos sobre base.
- Los piensos importados han de seguir estándares de calidad equivalentes a los producidos en la UE

¿Qué es un APPCC?

El Análisis de los Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC, HACCP en sus siglas inglesas) es un sistema de prevención de problemas aplicable a todo sistema de producción, independientemente del campo en el que se trabaje. En la generación de alimentos de origen pecuario, a fin de prevenir las crisis alimentarias que conmocionan de forma periódica al sector, este sistema de prevención ha de ser aplicado a todas las etapas de producción y para todos los productos de origen animal destinados a consumo humano.

El presente Reglamento obliga, finalmente, a la puesta en práctica de un plan de control de la calidad a fin de poder ejercer la actividad de fabricación. En este plan se incluyen, específicamente, los controles de los puntos críticos del proceso de fabricación, los procedimientos de toma de muestras y su periodicidad, los métodos de análisis y su periodicidad.

Control de Puntos Críticos en una Fábrica de piensos paso a paso

Enumeración e identificación de los Puntos Críticos

La complejidad y el enorme volumen de materias primas que circulan en toda fá-

brica de piensos hacen que la práctica totalidad de las etapas a lo largo del ciclo de producción pudieran ser potencialmente consideradas como críticas. Una elevada cantidad de material potencialmente contaminado con microorganismos patógenos supone un constante riesgo para la estabilidad microbiológica de todo el proceso. Materias primas contaminadas con microorganismos o sustancias indeseables no detectadas pueden suponer un riesgo en el alimento final, sino también depositarse a lo largo de la cadena de producción y generar posibles contaminaciones microbianas cruzadas.

Sin embargo, la imposibilidad de realizar un control milimétrico de todo el circuito hace que la instauración de un control regular en puntos específicos accesibles a lo largo del proceso sea una necesidad. La selección de los puntos se debe realizar en base al análisis de riesgos en aquellas fases en las que exista una mayor probabilidad de contaminación química/biológica.

Esta selección deberá ser específica según análisis exclusivo para cada fábrica.

“ El Análisis de los Peligros y Puntos de Control Críticos es un sistema de prevención aplicable a toda producción ”

Límites críticos para cada Punto Crítico

Los límites críticos en cada Punto Crítico para cada sustancia indeseable deberán cumplir con las normativas. En relación a los criterios microbiológicos, aparte de la ausencia obligada de *Salmonella* (Reglamento 2160/2003/CE) en piensos, el Comité plantea la homogeneidad de criterios microbiológicos a desarrollar.

Los lotes, muestras y resultados de todos los análisis realizados en las muestras recogidas, así como en los Puntos Críticos mencionados deberán ser mantenidos en un registro actualizado para su total trazabilidad (Reglamento 178/2002/CE y Reglamento 183/2005).

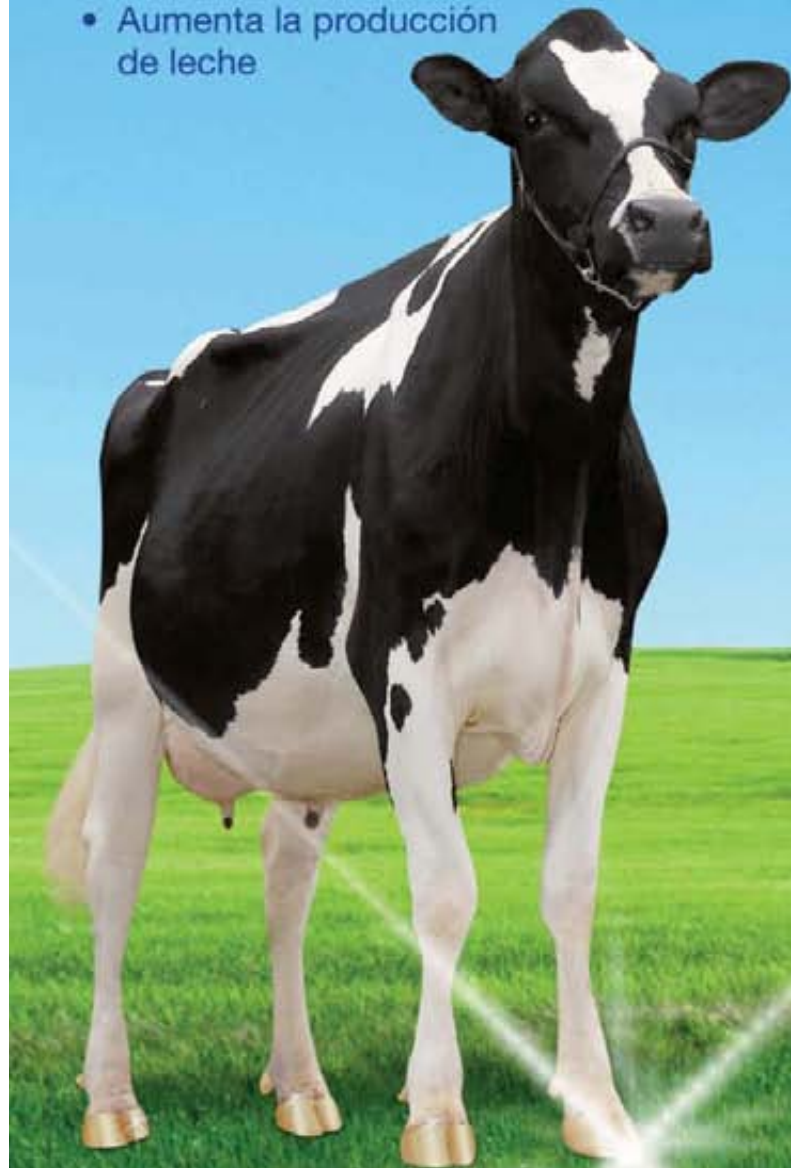
Monitorización y Testado de procedimientos

Es necesario garantizar la fiabilidad de los sistemas de control y detección de sustancias indeseables y microorganismos patógenos de forma regular. Las fábricas deberán conservar los resultados de los controles efectuados en materias primas y a lo largo del proceso. Todos estos documentos deberán conservarse de forma que sea posible reconstituir el proceso de fabricación de cada lote de productos puesto en circulación y establecer las correspondientes responsabilidades en caso de reclamación. >>

BIOMET^{Zn}

Zinc orgánico de alta biodisponibilidad

- Prevención y tratamiento de cojeras
- Reducción del recuento de células somáticas
- Refuerza el sistema inmune
- Aumenta la producción de leche



Nutrición natural



NOREL S.A.

Jesús Aprendiz, 19, 1ª A y B • 28007 Madrid (SPAIN)

Tel. +34 91 501 40 41 • Fax +34 91 501 46 44

www.norel.es



FAMLS

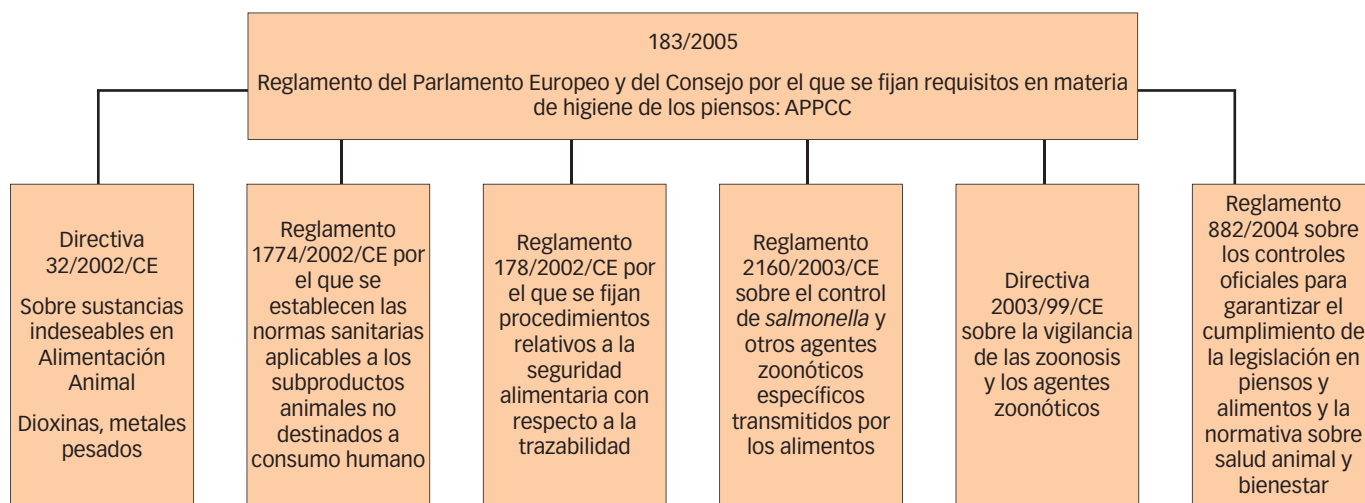


Figura 1. Legislación necesaria para el control higiénico-sanitario de los piensos.

La complejidad en la identificación de los puntos críticos implica la implementación de un plan de actuación

Actuación correctiva a realizar cuando sea necesario

Las medidas correctivas a aplicar en caso de no cumplirse los requerimientos legales y técnicos necesarios para asegurar la seguridad deben realizarse según el valor y tipo de determinación obtenidos. Medidas correctivas de limpieza, sanitización y programa de aplicación de aditivos son las posibilidades de que dispone el fabricante de piensos para paliar los problemas: limpieza concreta de puntos de riesgo, implementación de programas de higienización general, uso de aditivos bactericidas/fungicidas/antimicotoxinas en piqueta/mezcladora, etc.

Un sistema de aplicación correctivo dependerá del tipo de microorganismo, materia prima y especie de destino a tratar. A nivel práctico: contajes fúngicos elevados determinados en materia prima, pienso o en algún punto crítico requerirán de su aplicación antifúngica correspondiente tras valoración del problema. Una actuación correctiva similar deberá realizarse para niveles bacterianos elevados (enterobacterias, colifor-

mes totales) detectados en las muestras recogidas para su análisis.

Verificación y revisión de procedimientos

La implementación de un APPCC no significa la aplicación de un proceso de control fijo e inamovible. La posible variación en el riesgo microbiológico de Puntos Críticos y posible aparición de nuevos riesgos obliga a una revisión constante de dichos riesgos por parte del productor. Toda variación del circuito requerirá de su inclusión en el sistema. Nuevas instalaciones y nuevos procesos implican nuevos riesgos y una evolución del APPCC.

Documentación respecto a todos los procedimientos y registros efectuados

Un registro de la fecha y cantidad de muestras de materias primas, piensos compuestos y Puntos Críticos recogidos, junto con los resultados pertinentes correspondientes a los análisis obligatorios a realizar debe mantenerse al día en virtud del Reglamento 183/2005, que impone la trazabilidad como medida de identificación y seguimiento de problemas en la calidad alimentaria.

Tal complejidad de trabajo implica la implementación de un plan de actuación a fin de cubrir todos los requerimientos que son necesarios para la identificación de peligros y puntos críticos específicos de cada fábrica de piensos. ■