



SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

La Fundación Ibérica para la Seguridad Alimentaria celebró, en Madrid, el 4º Seminario Internacional Fundisa sobre seguridad alimentaria

Tomás M. Rodríguez Serrano
tmrs@asescu.com



En el seminario participaron cerca de 200 profesionales de las distintas producciones ganaderas, diversas administraciones y empresas, con el objetivo de profundizar en el conocimiento de cómo producir alimentos más seguros para los consumidores.

Tras la inauguración a cargo de D. Leo den Hartog (Director de R&D de Nutreco), D. José Mª Moreno (Director General de Nutreco España Group) y D. Felipe Vilas (Pte del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid) comenzó la primera sesión de trabajo que trató sobre **Seguridad Alimentaria en la granja**. Willem Droppers comisionado de Salud Pública Veterinaria de la Organización mundial de la sa-

nidad animal (OIE). Presentó la OIE y habló sobre el *Control de patógenos alimentarios en las granja*. Desde la aparición de la enfermedad de las vacas locas la OIE ha tenido que incrementar su trabajo para proteger a los consumidores contra los peligros alimentarios procedentes de los animales en el nivel primario de producción de la cadena de alimentos. Según Droppers la OIE desempeñará un papel decisivo para despertar la conciencia de los veterinarios y granjeros acerca de la importancia de incluir medidas de seguridad alimentaria como prevención en las primeras fases de la producción, en vez de tener que supervisar y actuar en el matadero u otros puntos posteriores.



J. A. Byrd, del USDA de Texas, EE.UU, habló sobre las medidas en los alimentos y en el agua para disminuir la incidencia de patógenos en la producción animal



De izquierda a derecha: Leo den Hartog (Director de R&D de Nutreco), José M^a Moreno (Director General de Nutreco España Group), Felipe Vilas (Pte del Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid)

A continuación intervino J. A. Byrd, del USDA, ARS, Food Animal Protection Research Laboratory de Texas, EE.UU, exponiendo *medidas en los alimentos y en el agua para disminuir la incidencia de patógenos en la producción animal*. Este ponente fija el comienzo de este nuevo concepto de producción animal en el año 1996 cuando se publicó en la revista Lancet el artículo “Una nueva variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jacob en el Reino Unido” en el que se proponía el salto entre especies del agente causal de esta enfermedad, desconocido en aquel momento.

En su presentación Byrd revisó una serie de herramientas que pueden ser utilizadas para el control de los patógenos en la producción de alimentos, éstas son la vacunación para prevenir o reducir la entrada de bacterias o virus. La administración de bacteriófagos (virus específicos de determinadas bacterias) para controlar determinados microorganismos que pueden ser patógenos para los animales. La medicación tanto en su forma terapéutica como profiláctica es otro modo de disminuir la incidencia de agentes patógenos en la producción animal. La utilización de aditivos en el pienso o en el agua de bebida también es una

herramienta utilizada frecuentemente para garantizar la seguridad alimentaria.

La sesión concluyó con una extensa revisión sobre la *legislación y controles oficiales* aplicables para garantizar la seguridad alimentaria. El Libro Blanco sobre seguridad alimentaria, presentado por la UE en el año 2000, ha supuesto un antes y un después para la producción

de alimentos. La obligatoriedad de aplicar sistemas de trazabilidad en la granjas (R 178/2002) o toda la normativa derivada del paquete de higiene (R 852/2004) están cambiando el modo de producir alimentos al hacer responsables de todo lo que pueda ocurrir como consecuencia de la ingesta de un alimento a todos los eslabones de la producción de alimentos.

La segunda sesión trató sobre las **consecuencias del uso de antibióticos en producción animal**. El Sr. Pascal Raoul, director europeo de innovación de Elanco, expuso cual es proceso de *diseño, desarrollo y comercialización de un antibiótico*. Destacó la preocupación por parte de su empresa de poner en el mercado productos fiables y eficaces en el 100% de los casos.



D.ª Pilar Bordetas, de S.G.S., presentó una comparación de sistemas de gestión: ISO 22000, BRC, IFS

LA GENETICA AL LADO DEL CUNICULTOR



HYCAT

CONEIOS DE ALTA PRODUCCION



www.hycat.net

Granges Can Rafel, S.L. Ctra. de Vidrà, Km.5,5
08584.Sta.Maria de Besora (Barcelona -España)

Tel. 93 852 91 36 Fax.93 852 90 51
hycat@hycat.net



MATERCLASS

NUTRIMENTO LIDER EN FERTILIDAD Y EN VENTAS

2000

3000



Nutrimentos Purina

Nutrimentos Purina · Paseo San Juan 189 · 08037 Barcelona

Tel. 93 285 74 11 · Fax. 93 285 74 12 · Email: manuel_marco@cargill.com

PURINA® y el diseño de los cuadros son marcas registradas de Nestlé Purina PetCare Company.

ASESCU les desea

FELIZ NAVIDAD



A continuación D. Luis Calanda, Jefe de la unidad de negocio de avicultura de Elanco, habló sobre el *uso prudente de antibióticos en producción animal*. Destacando que es la sociedad la que exige alimentos de calidad y seguros, y solo con animales sanos se proveen alimentos sanos. Por esto se deben utilizar las medidas profilácticas necesarias, para minimizar la incidencia y prevalencia de las enfermedades. La transparencia en todos los procesos, el trasvase de información y la comunicación en todos los eslabones de la cadena alimentaria son esenciales, utilizando la información basada en la ciencia y el conocimiento.

D. Arturo Anadón. Catedrático de Toxicología de la Facultad de Veterinaria de Madrid, realizó una magnífica presentación denominada "*residuos de antibióticos en producciones ganaderas, evaluación toxicológica, aparición de resistencias*", en la que tras una revisión de los distintos grupos de antibióticos utilizados en producción animal y la posibilidad de aparición de resistencias a los utilizados en medicina humana, concluyó que era necesario un uso prudente de los antibióticos con el fin de preservar su eficacia durante el mayor tiempo posible para cualquier especie.

La sesión concluyó con la presentación del *Plan nacional de control de residuos* en la que se destacó que la aparición de casos positivos va en constante regresión.

Otro de los temas que se analizaron es el seminario organizado por Fundisa fueron los **Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria**. D.^a María José Gómez, de AENOR, presentó en *Nivel de implantación de los Sistemas de Seguridad Alimentaria en la Industria*, indicando que son los consumidores los que han exigido el desarrollo de estas herramientas para asegurar la calidad de los alimentos. Por lo que el sector de la distribución ha editado diversos protocolos para garantizar la seguridad alimentaria, como son el BRC, IFS o las Normas ISO 22000:2005.

A continuación D.^a Pilar Bordetas, de S.G.S., presentó una *comparación de sistemas de gestión*: ISO 22000, BRC, IFS. Así el sistema ISO 22000 pretende unificar criterios y ser el estándar de seguridad alimentaria, frente al sistema británico, BRC, y el francés y alemán, IFS.

La sesión terminó con la presentación de un caso práctico en la que D. Javier Cañada explicó la *Experiencia real de implantación, ISO 22000* en la empresa Angulas Aguinaga, S.A.

El seminario concluyó con una sesión dedicada a la **Alimentación en el siglo XXI, nuevos riesgos alimentarios**. En la que se analizaron los problemas de seguridad alimentaria que están surgiendo como son el aumento de las alergias e intolerancias o las reacciones al Anasakis, como consecuencia de una nueva cultura gastronómica.



SOBRE FUNDISA

La **Fundación Ibérica para la Seguridad Alimentaria** es una organización sin ánimo de lucro que tiene entre sus fines la promoción y realización sin ánimo de lucro, de todo tipo de actividades, proyectos de investigación, estudios y publicaciones que contribuyan a ampliar y mejorar el conocimiento en materia de seguridad alimentaria en los productos animales y derivados, en cualquiera de sus etapas de producción o elaboración, en el sentido más amplio.

FUNDISA cuenta con el patrocinio de más de una docena de empresas dedicadas a la alimentación animal, aditivos, farmacéuticas, etc., se puede encontrar más información en www.fundisa.org