

# Modelo de un sistema de autocontrol para explotaciones de vacuno de carne



Paola Eguinoa (Coordinadora del Proyecto)

**L**a calidad e inocuidad de los alimentos es una cuestión de importancia mundial que exige una respuesta integrada y global. La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) aboga por un nuevo enfoque global, el enfoque de la cadena alimentaria, para conseguir que nuestros alimentos estén libres de peligros que van desde los plaguicidas a las sustancias químicas de origen industrial pasando por bacterias no deseadas y agentes contaminantes.

Desde hace años la red de control de alimentos se ha dirigido exclusivamente a la fase final de la cadena de alimentación (transformación y venta de los alimentos), pero apenas ha incidido en los eslabones primarios de dicha cadena. Los últimos escándalos relacionados con la cadena alimentaria en su origen (EEB, dioxinas, ...)

han hecho reaccionar y centrar la atención en controlar todo el proceso de producción, desde la granja hasta la mesa. La clave es reforzar todos y cada uno de los eslabones del complejo proceso de la producción de alimentos hasta que llegan al consumidor, que incluye desde el modo de plantar o criar, hasta la cosecha, la recogida, la elaboración, el empaquetado, la venta y el propio consumo.

El sistema APPCC es un sistema preventivo de control de la cadena de producción. Tiene como objetivo, por un lado, identificar aquellos peligros que afectan a la cadena productiva tales como bajas ganancias medias diarias, fallos reproductivos, baja calidad de los alimentos, etc, y por otro, peligros potenciales que afecten a la seguridad e inocuidad alimentaria del producto así como especificar medidas para su control.



## QUE ES UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

El control de la calidad y salubridad del producto alimentario está en manos del productor, de aquí la necesidad de establecer un sistema propio de auto-

control en el que se deben implicar todos los trabajadores de la explotación. Así pues, como su propio nombre indica, es un sistema propio de cada explotación en el que es el propio ganadero el que debe ir registrando todo lo que en ella suceda.

Un sistema de este tipo es de momento recomendable en las explotaciones agropecuarias, aunque en breve se cree que será de obligado cumplimiento puesto que en el resto de la cadena alimentaria constituye ya una exigencia europea (Directiva 93/43/CEE). Hay que señalar que existe ya una propuesta de Reglamento en este sentido donde se incluye el sector primario.

Por todo ello, desde las secciones de experimentación y de vacuno del Instituto Técnico y Gestión Ganadero se está trabajando ya en esta línea y se ha elaborado un modelo de aplicación de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (APPCC) para explotaciones de vacuno de carne en ciclo cerrado. Se trata de un modelo teórico que deberá ser adaptado a cada situación particular. En él se consideran tanto aspectos de calidad como de seguridad alimentaria. En breve se irán elaborando manuales para el resto de actividades ganaderas.

## QUE SE ENTIENDE POR CALIDAD?

La calidad de un producto puede definirse desde distintos ámbitos, pero lo que sí está claro es que hoy en día el consumidor exige mínimamente satisfacción tanto a nivel culinario como a nivel de seguridad alimentaria.

Por ello, el productor de vacuno de carne ya no sólo centrará sus esfuerzos en producir estupendas canales cuya carne sea organolépticamente aceptada por el consumidor, sino que además deberá asegurar al mismo que su producto es salubre. Ello va a implicar que el plan de producción ya no se centre sólo en aspectos meramente productivos sino también en aspectos higiénico-sanitarios, lo que hace necesario llevar a cabo programas de autocontrol.

## QUE ES UN PLAN APPCC?

Para la implantación de un sistema APPCC, debemos asegurar en primer lugar un sistema de higiene mínimo que incluya planes de limpieza y desinfección, desinsectación y desratización. Además, es importante disponer de un plan de control de las aguas. Otro requisito esencial a considerar es la puesta en marcha de un programa de buenas prácticas ganaderas (BPG).

Una vez asegurados estos aspectos se puede proceder al análisis de posibles peligros y puntos críticos de control a través de un árbol de decisiones.



Antes de iniciar un sistema APPCC debemos definir el producto que se pretende conseguir. Después se determinan las distintas fases necesarias para la producción del mismo de forma secuencial, y se define el objetivo a cumplir en cada una de las etapas.

A nivel de explotación, un APPCC es tan simple como elaborar un plan que evite hacer las cosas mal.

El sistema de autocontrol APPCC se basa en siete principios que se resumen a continuación:

1. **Revisar todos los aspectos de manejo** para identificar prácticas de producción que afecten a la seguridad alimentaria, calidad del producto e incluso al medio ambiente. Esto es lo que técnicamente se llama análisis de peligros (a veces se puede encontrar en la bibliografía como análisis de riesgos). La aplicación más inmediata de los APPCC en granja podría estar en el control de peligros físicos (resto de agujas, golpes, fracturas) y químicos (residuos de medicamentos, pesticidas, aditivos prohibidos). Respecto a los peligros biológicos o microbiológicos (zoonosis, salmonella, listeria), el control de patógenos debe ser tal que el peligro sea mínimo. Algunas intervenciones son la vacunación, control del ambiente, dieta, agua, evitar la competitividad, adecuado manejo, ...
2. **Identificar los puntos de control (PCC)** donde puedan darse problemas y donde a su vez puedan prevenirse y/o controlarse. Ejemplo: un punto de control sería el almacenamiento de alimentos para el ganado y de productos químicos. Para asegurar que los alimentos no se contaminan de forma accidental se deberá almacenarlos de forma separada a otros productos que puedan ser contaminantes como pesticidas, bidones de combustible, etc...
3. **Establecer los límites** críticos asociados con cada punto de control. Ejemplo: identificar y controlar los periodos de supresión de un tratamiento para saber cuándo el animal puede ser

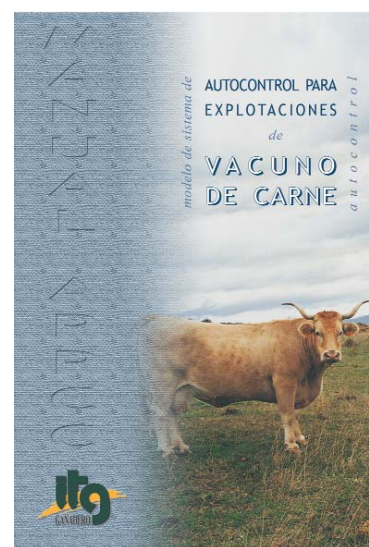
vendido para consumo humano.

4. **Establecer un sistema de vigilancia monitorizado** para asegurarse de que cada punto de control esté dentro de sus límites. Ejemplo: se deben guardar las instrucciones de uso de un herbicida para saber cuáles son las restricciones respecto al pastoreo de los animales sobre esa parcela o incluso para su corte y posterior conservación.
5. **Establecer acciones correctoras** para aplicarlas en el caso de que se detecte algún problema no controlado en uno de los puntos críticos (se han sobrepasado los límites).
6. **Establecer un sistema de registros** que nos permita documentar todo el plan de autocontrol y comprobar que se esté trabajando correctamente. Ejemplo: anotar todos los tratamientos veterinarios en su correspondiente libro, identificando exactamente a los animales.
7. **Establecer un procedimiento para verificar que el plan de autocontrol se está llevando correctamente**, y que las medidas de prevención y control establecidas nos están garantizando la seguridad de los productos.

Por supuesto, entendemos que todo sistema de autocontrol debe ir acompañado de una guía de buenas prácticas ganaderas (BPG). Muchas de estas prácticas están reguladas por la legislación y otras no son más que aquello que el sentido común te invita a llevar a cabo.

En la práctica se trata de controlar, registrar y tener documentados los aspectos más relevantes de la explotación relacionados con la seguridad alimentaria y que en su mayoría son ya de obligado control.

Hay que señalar que desde el ITG se darán cursos de formación al respecto y que se hará un seguimiento tutorizado de la implantación del plan APPCC en aquellas explotaciones interesadas.



**U**n APPCC en una explotación consiste, básicamente, en elaborar un Plan que evite hacer las cosas mal.

**E**n la práctica, implica registrar en un cuaderno y tener documentados los aspectos más relevantes de la explotación, relacionados con la seguridad alimentaria. La mayoría de estos controles son ya obligatorios.