

TRAZABILIDAD Y LOS CONTROLES DE SEGURIDAD ALIMENTICIA: SU IMPACTO EN LA PRODUCCIÓN PORCINA

Dr. William Close

El objetivo de la producción porcina moderna es producir productos de cerdo de calidad que no solamente contribuyan a las necesidades nutricionales del ser humano, si no que también promuevan su salud y bienestar. En el pasado, el énfasis era en la eficiencia de la producción de la carne de cerdo, pero durante los últimos 10 años se le ha prestado una mayor atención a la calidad y seguridad de la carne producida con el fin de no afectar la salud humana. Esto se refiere no solo a la nutrición y a la calidad de la carne comestible, si no también a la higiene y a las repercusiones en la salud. Las preguntas son: ¿qué ha provocado estos cambios?, ¿cómo ha respondido la industria porcina y cuáles han sido las consecuencias de una producción “práctica” porcina? Estos temas se discutirán en esta presentación.

Seguridad Alimentaria

Tras una serie de alarmas alimenticias durante los últimos 10 – 20 años, se le ha dado una mayor atención a las prácticas de la producción animal ya que correcta o equivocadamente, se le ha culpado por estos problemas.

Los problemas que han surgido incluyen BSE y el CJD relacionado a los seres humanos, infecciones de Salmonela y E-Coli, dioxinas y PCBs, contaminación con metales pesados, melamina, virus H1N1 y la incidencia de cancerígenos potenciales en ciertos ingredientes y productos. Adicionalmente, hubo un riesgo potencial de la transferencia de la resistencia a los antibióticos de los animales a los humanos, asociada con el uso de antibióticos en el alimento para estimular el crecimiento.

Es significativo que la implementación de la prohibición de los antibióticos en el alimento en términos de productividad de los animales fue menor a la que se esperaba y muchos productos nuevos se han convertido en una alternativa disponible y están siendo utilizados continuamente sin ningún tipo de impacto en el rendimiento de los animales.

Como consecuencia de esas alarmas, se han establecido varias organizaciones públicas y privadas con el objetivo de implementar la trazabilidad y sistemas de control en todos los sectores de la industria, y que son vigilados y supervisados por varias dependencias gubernamentales y organismos independientes. Por ejemplo, el Departamento de Agricultura de los E.U.A.; The Food Standard Agency en Reino Unido, la Comisión de Seguridad Alimentaria en la Unión Europea, etc. En el momento de la creación de estos últimos, el entonces comisionado, hizo el interesante comentario de que “el ingrediente más importante en nuestro alimento y alimentación es la seguridad”. También es interesante observar que muchos de estos sistemas/planes han sido tomados en cuenta por los principales minoristas y mayoristas, para aplicarlos en aquellos que les proveen los animales.

Trazabilidad y Sistemas de Aseguramiento de la Calidad

Los sistemas de trazabilidad han sido desarrollados en muchos países en los últimos años. En la Unión Europea (UE), por ejemplo, la Legislación General Alimentaria fue establecida en 2002 y hace obligatoria la trazabilidad para todo alimento y los negocios de alimentación.

Esto requiere que todos los operadores de alimento, implementen sistemas especiales de trazabilidad. Estos deben de ser capaces de identificar la procedencia de sus productos y el destino hacia donde se dirigen, y proporcionar esta información a las autoridades relevantes competentes.

En este sentido, se han publicado pautas y/o directrices las cuales requieren que el operador/empresa documente los nombres y direcciones del proveedor y del cliente en cada caso, así como la naturaleza del producto y la fecha de entrega. A los operadores también se les anima a mantener la información del volumen o cantidad del producto, el número de lote y si es que hay uno, y una descripción detallada del producto, como por ejemplo si es crudo o procesado.

La tecnología en los sistemas de información de trazabilidad está avanzando rápidamente, permitiendo a los consumidores tener acceso a la información sobre los productos alimenticios que compran. Esta incluye códigos de barra, dispositivos de identificación por radio frecuencia (RFID por sus siglas en inglés), micro chips, exploración vía teléfono móvil y los sistemas basados en el ADN.

Entonces, ¿qué medidas se han adoptado para implementar estos sistemas de trazabilidad dentro de la industria porcina y cómo ha respondido cada sector de la industria?

Implementación en la Industria Porcina

En términos de prácticas de producción de cerdos en granja, varios sistemas de de trazabilidad y control de calidad (QA) han sido implementados, los cuales incluyen la reproducción, alimentación, farmacológica y otros proveedores asociados. En cuanto a la alimentación existen restricciones en el tipo y niveles de ingredientes que pueden ser utilizados (por ejemplo los productos animales que en algunos países no son permitidos). Además, debe haber transparencia en la fabricación y composición de las premezclas, aditivos y otras sustancias y medicamentos (procedimientos HACCP). En varios países la industria de la alimentación ha respondido mediante la construcción de nuevas plantas de alimento con el nivel requerido para el consumo humano, e implementando “fábrica de especie específica”; que consiste en que la fábrica produzca solamente alimento para una especie animal en específico, para evitar la contaminación cruzada proveniente de ingredientes utilizados en la producción de alimento de otras especies. Obviamente con esto se ha incrementado el costo de la producción de alimento, lo que al final aumenta el costo total del alimento al productor. Por consiguiente, todos los sectores de la industria están involucrados.

En el caso de los animales “per se”, los productores deben ahora etiquetar a cada uno con los datos de procedencia y de cuando es llevado a sacrificarse, y sellarlos con el código de trazabilidad del matadero. Estos instrumentos utilizados (etiquetas de orejas, pasaportes, códigos de barras) pueden variar de un país a otro, pero deben llevar la misma información.

También existen normas para la producción de animales en granjas. Estos sistemas de control aseguran que se preste mayor atención al bienestar, cría y alojamiento de los animales, a su comida y métodos alimenticios, así como a su estado de salud. Además, hay estrictas restricciones en la transportación y manejo de los animales, en su matanza y procesamiento.

Todo esto está diseñado para elevar la confianza del consumidor en la cadena de suministro de alimentos. La implementación de dichos procedimientos está vigilada mediante la apropiada certificación o acreditación ya sea por parte de las autoridades nacionales o de empresas privadas autorizadas por asociaciones nacionales de acreditación.

Consecuencias para la Industria Porcina

La implementación de sistemas de trazabilidad y de control de la calidad obviamente incrementarán el costo de la producción y este incremento se verá reflejado en el precio del producto recibido por el productor. Sin embargo, la trazabilidad y los sistemas de control de calidad (QA) se convertirán en norma/ley en muchos países. Los cerdos producidos bajo dichos sistemas dan confianza al consumidor de que los productos de carne de cerdo en los puntos de venta han sido fabricados siguiendo los más altos estándares de producción y de que los animales han sido alimentados con dietas apropiadas a sus necesidades, y que al mismo tiempo se elaboran productos sanos y nutritivos. Su consumo no sólo debe ayudar a satisfacer las necesidades nutricionales de los consumidores, si no también a mejorar la salud y el bienestar. En este sentido, el desarrollo de productos funcionales y de diseño exclusivo y el etiquetado de los productos de cerdo es de interés general. Todas estas medidas deben asegurar que la demanda de carne de cerdo se mantenga elevada, salvaguardando así el futuro para el productor y la industria en general.