



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
PESCA Y
ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN
GENERAL DE
GANADERÍA

INFORMACIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA.

LA VISIÓN DESDE EL SECTOR PRIMARIO GANADERO

José Luis Paramio Lucas

XVIII Jornadas Nacionales de la Carne y la
Seguridad Alimentaria.

Ronda, septiembre 2007



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
PESCA Y
ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN
GENERAL DE
GANADERÍA

LA NUEVA ESTRATEGIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:

NUEVA LEGISLACION DE ALIMENTOS Y PIENSOS

ASESORAMIENTO CIENTIFICO EN LA TOMA DE DECISIONES

APLICACIÓN EFICAZ DE LA LEGISLACION Y CONTROL



OBJETIVO GENERAL:

“ELEVAR EL NIVEL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA”



PRINCIPIOS DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

- PLANTEAMIENTO GLOBAL E INTEGRADO A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA
- EL PRIMER RESPONSABLE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES EL OPERADOR ECONOMICO
- LA TRAZABILIDAD DE ALIMENTOS
- ANALISIS DEL RIESGO COMO BASE DE LA POLITICA ALIMENTARIA (identificación, gestión, comunicación)



DESARROLLO NORMATIVO

- LIBRO BLANCO SOBRE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (2000)
- REGLAMENTO 178/2002 DE PRINCIPIOS Y REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACION ALIMENTARIA Y CREA LA AUTORIDAD ALIMENTARIA EUROPEA.
- EL “PAQUETE DE HIGIENE” (2004)
- EL REGLAMENTO DE CONTROL OFICIAL EN PIENSOS, ALIMENTOS, BIENESTAR Y SANIDAD ANIMAL (2004)
- EL REGLAMENTO DE HIGIENE DE PIENSOS (2005)



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
PESCA Y
ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN
GENERAL DE
GANADERÍA

LA GANADERIA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

**PRIMER ESLABON DE
LA CADENA ALIMENTARIA
DE PRODUCCION DE
ALIMENTOS DE ORIGEN
ANIMAL**



LA GANADERIA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. ¿COMO CONTRIBUYE LA PRODUCCION PRIMARIA GANADERA A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?
2. ¿COMO LE AFECTA AL SECTOR GANADERO EL NUEVO ENFOQUE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?
3. ¿QUE MECANISMOS DE CONTROL GARANTIZAN AL CONSUMIDOR UNA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL SEGUROS?



1. ¿COMO CONTRIBUYE LA PRODUCCION PRIMARIA GANADERA A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

MEDIANTE EL **CONTROL DE LOS PELIGROS** DERIVADOS DE LAS ACTIVIDADES GANADERAS



Peligros identificados en la explotación ganadera

- Peligros biológicos

- Peligros químicos y físicos



¿En que actividades de la practica ganadera pueden presentarse esos peligros?

1. Alojamientos e instalaciones
2. Condiciones sanitarias de introducción de animales
3. Alimentación de los animales
4. Abrevamiento de animales
5. Medicamentos veterinarios
6. Higiene y Gestión de explotación
7. Preparación de animales para sacrificio



LA ALIMENTACION ANIMAL

EL OBJETIVO MAS IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA ES LA **INOCUIDAD** DE LOS PIENSOS Y MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

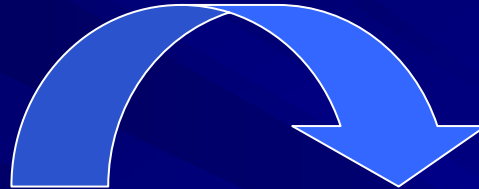


Peligros:

- Agentes biológicos (bacterias, toxinas, virus)
- Agentes químicos (plaguicidas, metales, dioxinas)
- Agentes físicos (cuerpos extraños..)
- Dosis excesiva de medicamentos veterinarios



HIGIENE Y GESTION DE LA EXPLOTACION



**Peligros (biológicos y químicos) en
relación a:**

- **Condiciones sanitarias de la Introducción de animales y durante la cria en la explotacion**
- **Limpieza y desinfección**
- **Control de plagas**
- **Gestión de desechos**



HIGIENE DE LA EXPLOTACION GANADERA

- **MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE**
- **HIGIENE DE LOS ANIMALES (SANIDAD ANIMAL)**
 - PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES ANIMALES: PROGRAMAS DE VIGILANCIA(Perineumonía, Leucosis ...)
 - LUCHA CONTRA ENFERMEDADES ANIMALES: PROGRAMAS DE CONTROL (Salmonella) Y ERRADICACION (Brucelosis, Tuberculosis)
 - CONTROL DE ENFERMEDADES QUE PUEDAN AFECTAR A LA SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (septicemia, animales febriles, alteraciones nutricionales ...)
- **ADMINISTRACION ADECUADA DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTROS TRATAMIENTOS(farmacológicos, inmunológicos, zosanitarios)**



LA GANADERIA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. ¿COMO CONTRIBUYE LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?
2. ¿COMO LE AFECTA AL SECTOR GANADERO EL NUEVO ENFOQUE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?
3. ¿QUE MECANISMOS DE CONTROL GARANTIZAN AL CONSUMIDOR UNA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL SEGUROS?



EL SECTOR GANADERO Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. ASUMIR QUE SON LOS PRIMEROS RESPONSABLES DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
2. SOMETERSE A LAS OBLIGACIONES DE LA NORMATIVA DE HIGIENE ALIMENTARIA
3. UTILIZAR MECANISMOS VOLUNTARIOS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:
“GUIAS DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE”

LAS PRINCIPALES OBLIGACIONES DE LOS EXPLOTADORES DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y DE PIENSOS

Seguridad

No comercializarán alimentos o piensos que no sean seguros.

Responsabilidad

Asumirán la responsabilidad de que los alimentos y los piensos que produzcan, transporten, almacenen o vendan sean seguros.

Trazabilidad

Serán capaces de identificar rápidamente a sus proveedores o clientes.

Transparencia

Informarán inmediatamente a las autoridades competentes si tienen razones para pensar que los alimentos o los piensos que están bajo su responsabilidad no son seguros.

Emergencia

Retirarán inmediatamente del mercado un alimento o un pienso si tienen razones para creer que no son seguros.

Prevención

Determinarán, revisarán regularmente y someterán a control los puntos críticos de sus procesos.

Cooperación

Cooperarán con las autoridades competentes en las acciones emprendidas para reducir los riesgos.



OBLIGACIONES DE HIGIENE ALIMENTARIA PARA EL SECTOR PRIMARIO GANADERO

■ OBLIGACIONES EN VIGOR:

- REGISTRO/AUTORIZACION DE EXPLOTACION GANADERA
- TRAZABILIDAD DE ANIMALES (IDENTIFICACION ANIMAL)
Y PIENSOS (ENERO 2005 REG 178/02)

■ **!! NUEVAS OBLIGACIONES (ENERO 2006)!!**

- DISPOSICIONES GENERALES DE HIGIENE
- REGISTROS DOCUMENTALES DE EXPLOTACION
- INFORMACION DE LA CADENA ALIMENTARIA



NUEVAS OBLIGACIONES:

- ❖ **Requisitos generales de higiene**
- ❖ **Trazabilidad en la explotación ganadera:
REGISTROS DE EXPLOTACION**
- ❖ **Trazabilidad de animales destinados a matadero:
INFORMACION DE LA CADENA ALIMENTARIA**



Permiten que el productor primario conozca y controle los riesgos para la seguridad alimentaria de sus productos primarios

Facilita el control a la autoridad competente



OBLIGACIONES DEL SECTOR PRIMARIO DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

INFORMACIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA

ENVIAR AL OPERADOR DEL MATADERO LA INFORMACION DE LA CADENA ALIMENTARIA RELEVANTE DE LOS ANIMALES CON LA SUFICIENTE ANTELACION, PARA SU ACEPTACION Y POSTERIOR SACRIFICIO



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
PESCA Y
ALIMENTACIÓN

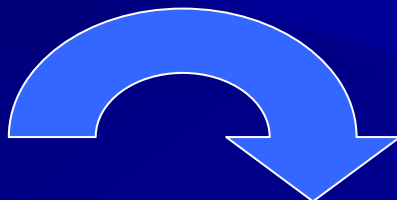
DIRECCIÓN
GENERAL DE
GANADERÍA

INFORMACION DE LA CADENA ALIMENTARIA ANIMALES DESTINADOS A MATADERO

REGISTROS EN LA EXPLOTACION



INFORMACION RELEVANTE: INFORMACION
DE LA CADENA



OPERADOR RESPONSABLE DEL
MATADERO Y VETERINARIO OFICIAL



INFORMACION RELEVANTE

- **Situación sanitaria de la explotación o región**
- **Estado sanitario de los animales enviados a matadero**
- **Medicamentos veterinarios administrados**
- **Enfermedades que influyan sobre la inocuidad de la carne**
- **Resultados analíticos relevantes: programas de vigilancia y control, residuos**
- **Anteriores informes de inspección ante y post mortem**
- **Datos producción**
- **Datos del veterinario habitual**



REGISTROS DOCUMENTALES DE EXPLOTACION (R. 852/04)

- a) Naturaleza y origen de los alimentos para animales
- b) Medicamentos veterinarios y otros tratamientos
- c) Enfermedades que afecten a la seguridad de los productos de origen animal
- d) Resultados de análisis de muestras tomadas
- e) Cualquier informe pertinente sobre controles a animales o productos

INFORMACION DE LA CADENA ALIMENTARIA

- a) Situación sanitaria de la explotación o región
- b) Estado sanitario de los animales enviados a matadero
- c) Medicamentos veterinarios administrados
- d) Enfermedades que influyan sobre la inocuidad de la carne
- e) Resultados analíticos relevantes: programas de vigilancia y control, residuos
- f) Anteriores informes de inspección ante y post mortem
- g) Datos producción
- h) Datos del veterinario que normalmente atiende la explotación

Periodo transitorio de 4 años (2006-2009) para implantación total de requisitos en todas especies y requisito de 24 horas de antelación

- Enero 2006: aves
- Finales 2007: cerdos
- Finales 2008: equinos y terneros de engorde (¿ternera blanca?)
- Finales 2009 todas las especies. Listas en 2010

■ Durante el periodo transitorio la autoridad competente puede decidir:

- adelantar o no la implantación a otras especies
- adelantar el requisito de enviar con Antelación de 24 horas o acogerse a la medida transitoria durante 4 años y enviarla **junto con los animales**



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
PESCA Y
ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN
GENERAL DE
GANADERÍA

MECANISMOS VOLUNTARIOS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA:

GUIAS DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
PESCA Y
ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN
GENERAL DE
GANADERÍA

GUIAS DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

**NO ES VIABLE ACTUALMENTE APLICAR
LOS PRINCIPIOS DE HACCP (APPCC)
A LA PRODUCCION PRIMARIA**



**LAS GUIAS DE PRACTICAS
CORRECTAS DEBEN FOMENTAR EL
USO DE PRACTICAS HIGIENICAS EN
LAS EXPLOTACIONES**



¿QUE APORTAN LAS GUIAS DE PRACTICAS CORRECTAS DE HIGIENE A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

- SON **INSTRUMENTOS** UTILES AL SECTOR PARA MINIMIZAR LOS RIESGOS PROPIOS DE SUS PRODUCCIONES
- CONTIENE ORIENTACIONES DE PRACTICAS GANADERAS CORRECTAS DE HIGIENE QUE APORTAN LA INFORMACION NECESARIA SOBRE LOS **PELIGROS** DE LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL Y LAS **MEDIDAS** NECESARIAS PARA SU CONTROL

GUIAS DE BUENAS PRACTICAS GANADERAS



MINISTERIO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN GRANJAS AVÍCOLAS DE PUESTA

Madrid, 2004



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL CONTROL Y LA PREVENCIÓN DE SALMONELLA ZONÓTICA EN EXPLOTACIONES AVÍCOLAS DE PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO

MADRID, JULIO 2005



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN GRANJAS DE SELECCIÓN, MULTIPLICACIÓN Y RECRÍA DE AVES REPRODUCTORAS PARA EL CONTROL Y LA PREVENCIÓN DE *SALMONELLA* ZONÓTICAS

MADRID, JUNIO 2005

GUIAS DE BUENAS PRACTICAS GANADERAS

Guías de prácticas
correctas de higiene
Vaca nodriza

1.ª edición • Septiembre 2006



Guías de prácticas
correctas de higiene
Vacuno de cebo

1.ª edición • Septiembre 2006



Guías de prácticas
correctas de higiene
Ovino de carne

1.ª edición • Septiembre 2006



GUIAS DE BUENAS PRACTICAS GANADERAS

Guías de prácticas correctas de higiene Caprino de carne y leche

1.ª edición • Septiembre 2006



Guías de prácticas correctas de higiene Ovino de leche

1.ª edición • Septiembre 2006



inlac

Guía de Prácticas Correctas para ganaderías de Vacuno de Leche

inlac

Organización Interprofesional Láctea

15 de diciembre de 2005
Seguridad Alimentaria



LA GANADERIA Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. ¿COMO CONTRIBUYE LA PRODUCCION PRIMARIA DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?
2. ¿COMO LE AFECTA AL SECTOR GANADERO EL NUEVO ENFOQUE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?
3. ¿QUE MECANISMOS DE CONTROL GARANTIZAN AL CONSUMIDOR UNA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL SEGUROS?



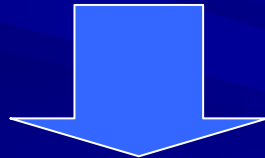
MECANISMOS DE CONTROL PARA LA PRODUCCION DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL SEGUROS

1. NIVEL PRODUCTOR PRIMARIO
2. NIVEL AUTORIDAD COMPETENTE NACIONAL
3. NIVEL AUTORIDAD COMPETENTE COMUNITARIA



1. NIVEL PRODUCTOR PRIMARIO:

- **AUTOCONTROL (HACCP Y otros)**
- **PRERREQUISITOS (higiene personal, control plagas, procedimientos limpieza, almacenamiento productos, calidad agua...)**
- **BUENAS PRACTICAS**
- **PROGRAMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD...**



“verificar la efectividad de las medidas aplicadas para evitar, erradicar o reducir los peligros que pueden amenazar sus producciones”



2. NIVEL AUTORIDAD COMPETENTE NACIONAL:

SISTEMAS DE CONTROL OFICIAL

VELARAN POR EL CUMPLIMIENTO DE LA
LEGISLACION ALIMENTARIA Y
VERIFICARAN QUE EL PRODUCTOR
PRIMARIO CUMPLE LOS REQUISITOS DE
LA MISMA



3. NIVEL AUTORIDAD COMPETENTE COMUNITARIA:

AUDITORIAS E INSPECCIONES

**EVALUAN LA CAPACIDAD DE LOS SISTEMAS
DE CONTROL OFICIAL DE LAS AUTORIDADES
COMPETENTES NACIONALES**

La trazabilidad y la condicionalidad de las ayudas PAC

**Según Reglamento 1782/03 de condicionalidad:
Artículo 17 del Reglamento 178/02: cumplimiento de los requisitos de la normativa alimentaria.**

Los requisitos de higiene forman parte de la legislación alimentaria y deben estar sujetos a reducción de ayudas directas de acuerdo con los principios de condicionalidad:

- **Reglamento (CE) 852/04**
- **Reglamento (CE) 854/04**
- **Reglamento (CE) 183/05**

Criterios de selección de obligaciones sujetas condicionalidad:

- 1. Han de ser obligaciones dirigidas claramente al operador de la explotación**
- 2. Las obligaciones han de estar formuladas de forma clara e inequívoca**



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
PESCA Y
ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN
GENERAL DE
GANADERÍA

RESULTADO FINAL

OBTENCION DE PRODUCTOS
PRIMARIOS DE ORIGEN ANIMAL
SEGUROS PARA LA SIGUIENTE
ETAPA DE LA CADENA ALIMENTARIA:



“HACIA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA”



MINISTERIO DE
AGRICULTURA,
PESCA Y
ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN
GENERAL DE
GANADERÍA

**GRACIAS POR SU
ATENCIÓN**