

La trazabilidad en el ciclo de la producción porcina

Fuente: <http://www.agromeat.com>

En la producción porcina, actualmente la trazabilidad relacionada con los procesos de elaboración de la carne ya es un requisito necesario para muchas empresas de alimentación, recuerdan desde Interporc. Por tanto, cualquier productor de cerdos debe analizar hoy día su sistema para determinar qué nivel de trazabilidad desea garantizar al cliente. El nivel de trazabilidad [...]

En la producción porcina, actualmente la trazabilidad relacionada con los procesos de elaboración de la carne ya es un requisito necesario para muchas empresas de alimentación, recuerdan desde Interporc. Por tanto, cualquier productor de cerdos debe analizar hoy día su sistema para determinar qué nivel de trazabilidad desea garantizar al cliente. El nivel de trazabilidad se fijará acorde con la política de calidad y comercial de la empresa.

Un sistema de trazabilidad se compone de dos partes básicas:

- El sistema de identificación de lotes.
- La información asociada a los lotes.

La identificación de lotes es esencial para cualquier sistema de trazabilidad. En cuanto a la producción porcina, se deben identificar las materias primas (cereales, correctores, otros aditivos, medicamentos etc.) de manera que se conozca el origen de las materias primas que componen el pienso. El producto (pienso) se debe producir en lotes discontinuos, es decir, que puedan ser controlados y valorados de forma independiente. En una fábrica de piensos estándar un método útil es la identificación del lote por pienso producido en un día concreto. Para separar e identificar correctamente estos lotes se deberá realizar un "punto cero" diario, es decir un vaciado de silos diario y una identificación del lote.

Actualmente un lote de pienso debe incorporar una información mínima, que es el número de lote, la composición exacta, el registro de dosificación de la fábrica (pesadas y errores de pesadas), proveedores de las materias primas de riesgo (medicamentos, correctores, grasas, ciertos aditivos...). Como información adicional tendremos el análisis físico-químico del lote, certificado de inspección, durabilidad del gránulo, contenido en microorganismos (hongos, levaduras, Salmonella), siempre identificando en los resultados el número de lote de pienso. Toda esta información se puede poner o no, según la empresa decida, a disposición directa de los clientes o entregarse previa solicitud por parte de ellos.

Los lotes de pienso identifican las entradas de piensos en las granjas, que deben llevar un registro de los lotes recibidos, junto con la información que la legislación exige.

Los animales en granja pueden ser identificados, para garantizar la trazabilidad, de dos formas distintas: individualmente o por lotes de varios animales. Cualquier sistema requerirá el concepto de lote, por lo que en el caso de un engorde, deberemos trabajar en lotes cerrados, que no se mezclen en ninguna fase del proceso. La tecnología actual permite identificar individualmente cerdos, o seguir la trazabilidad por lotes. En cerdas reproductoras se aconseja la identificación por chip individual y en el caso de los engordes se recomiendan chips por lotes cerrados de animales.

En cuanto a la información básica que debe llevar un lote de cerdos de engorde, está el origen (granja de nacimiento), la genética de los animales, la marca oficial de la granja. Si se desea llevar un sistema más completo, que será valorado por los clientes más exigentes, registraremos los piensos consumidos durante la fase de engorde, las medicaciones a las que han sido sometidos los animales, el plan de vacunas, los períodos de supresión de los últimos tratamientos, la fecha y hora de carga, fecha y hora de matanza y matadero de destino.

La trazabilidad en el matadero requiere sistemas de identificación y seguimiento de lotes y canales mucho más complejos, siendo ya en la sala de despiece cuando la sistemática se complica al máximo, ya que la canal se divide en múltiples fracciones. Actualmente un matadero debe identificar cada lote de animales según granja de origen y cada canal de forma individual, de forma que un cerdo escogido al azar dentro de la cámara de oreo pueda ser identificado perfectamente y se pueda disponer de toda la información de alimentación y manejo en granja.

Es en la sala de despiece donde se requiere un mayor esfuerzo para conservar las garantías de trazabilidad de todos los procesos anteriores. Pero es allí también donde se rentabiliza el esfuerzo hecho en todas las etapas. Por tanto la empresa tiene que organizar el trabajo también en lotes, pudiendo añadir a cada lote la información sobre sus procesos. En el caso del jamón, como está identificado de manera individual, es factible y rentable hacerlo