

GMP – IMPLEMENTACION EN GRANJAS DE CERDO

Fuente: Carmen Arancibia Especialista en Microbiología y Ambiente, UBA, Experta en tratamiento de efluentes, INTI

1.- GMP buenas prácticas de manufactura

Es una norma de calidad que comprende los principios básicos de higiene necesarios para obtener alimentos inocuos, aporta valor agregado al alimento y permite la comercialización en mercados exigentes (internos y externos). La aplicación de las GMP en la cadena agroalimentaria desde la producción primaria garantiza la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.

La implementación de la norma debe realizarse a lo largo de la cadena agroalimentaria: producción primaria, planta de faena, establecimientos de fabricación de manufactura, cadena de distribución, comercios minoristas y lugares de consumo. Para que los sistemas de calidad sean eficientes deben ser proyectados, implementados, verificados, validados y controlados.

2.- Producción primaria



En la granja el buen manejo higiénico-sanitario proporciona al animal condiciones óptimas de salud para desarrollar al máximo su productividad. El manejo inadecuado de la producción porcina en la granja produce enfermedades y baja la conversión del alimento, hay menor ganancia de peso y se corre el riesgo de enfermar todo el lote.

Para asegurar la inocuidad de los alimentos debe implementarse la norma GMP desde el primer eslabón de la cadena alimentaria (producción primaria) hasta el

Fig. 1.-
momento de consumo del alimento.

3.- Establecimiento: diseño, instalaciones, equipamiento

El establecimiento debe tener la infraestructura (instalaciones, equipamiento y climatización) necesaria para garantizar el bienestar animal y disponer del



espacio suficiente que permita al personal realizar las tareas cotidianas con comodidad.

La distribución de los galpones de gestación, maternidad, recria y terminación debe ser contigua y contar con comederos y bebederos de material permitido, fáciles de mantener y limpiar.

Las áreas auxiliares deben ser de fácil acceso, sin comunicación con la granja para evitar la obstrucción del paso hacia boxes y corrales. Las áreas comprendidas son: planta de elaboración de alimentos, depósito de insumos (productos de limpieza, desinfección, control de plagas, etc.), vestuario, sanitarios, tableros de instalaciones eléctricas.

El establecimiento debe contar con agua en cantidad y calidad. El agua para consumo animal y limpieza de la granja debe ser potable. Los depósitos de agua y circuitos hasta los bebederos deben limpiarse y desinfectarse para evitar la contaminación del agua y enfermedades de los animales. Monitorear con frecuencia los pozos y aguas de tanques de provisión de agua. Las instalaciones de lava manos deben estar en los lugares requeridos.

Los sectores de manejo de estiércol y cadáveres, acopio de residuos especiales, planta de tratamiento de efluentes, deben estar alejados de los galpones de producción para evitar contaminación en la granja y enfermedades infecciosas del ganado porcino.

4.- Establecimiento: mantenimiento e higiene

4.1.- Limpieza y mantenimiento

En este ítem de las GMP definir los procedimientos a implementar para asegurar: mantenimiento edilicio, la limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos.



El SSOP es un programa de las normas GMP que involucra los procesos de limpieza y desinfección. La limpieza consiste en la eliminación de todo tipo de residuos. La desinfección es la reducción de carga microbiana del ambiente. Debe redactarse un documento donde conste el alcance (lugares), métodos y productos de limpieza y desinfección a utilizar, frecuencia y responsable operativo. Registrar los lugares que se limpian y desinfectan, fecha, el registro debe estar firmado por la persona responsable. Luego del retiro de animales debe realizarse la limpieza (retirar el estiércol) y desinfección del box o corral, previo al ingreso de otro lote. El estiércol se considera una fuente de infección.

Al vaciarse los silos y comederos deben limpiarse en seco, retirar los restos enmohecidos y rancios adheridos a las paredes.

4.2.- MIP – Manejo Integrado de Plagas

El MIP es un programa incluido en las GMP. En la granja no deben existir plagas, para ello hay que elaborar documentos con los procedimientos a implementar para eliminar roedores y moscas. En el documento detallar los lugares de aplicación en un croquis de la granja, productos usados, frecuencia y dosificación de productos. Luego de cada aplicación el responsable debe registrarlo y firmar.

4.3.- Disposición de residuos

Se acopian en recipientes cerrados para evitar la proliferación de plagas.

5.- Higiene personal



El personal que realiza las actividades de manipulación de cerdos, limpia y desinfecta los boxes, prepara y distribuye los alimentos, debe cumplir con normas higiénicas para prevenir la contaminación de la granja y enfermedad de los animales; las buenas prácticas higiénicas involucran la higiene personal, comportamiento y manipulación adecuada de los cerdos. Las prácticas a implementar se brindan en la capacitación.

El empleado debe contar con la indumentaria adecuada para evitar accidentes,

Fig.

intoxicaciones y enfermedades. Usar ropa protectora y calzado adecuado. En los momentos que tengan heridas deben cubrirlas con material impermeable.

6.- Transporte

Durante el transporte deben protegerse los animales de fuentes de contaminación, controlar las condiciones higiénicas (limpieza y desinfección), ventilación, disponibilidad de espacio y pisos no resbaladizos; en estas condiciones se logra minimizar el estrés de los animales durante el traslado a la planta de faena.

7.- Capacitación

Las personas involucradas en la producción porcina, con contacto directo o indirecto deben recibir capacitación en principios higiénicos de acuerdo a las actividades que desarrollan. La implementación de estos principios debe garantizar la salud animal y del personal. Los programas de capacitación deben involucrar la higiene ambiental, de instalaciones, personal; producción

higiénica y manipulación de ganado porcino, almacenamiento de alimentos y productos químicos. Los contenidos del programa de capacitación formarán parte del “Manual de capacitación GMP”, el manual debe estar al alcance del personal. Hacer evaluaciones periódicas de la eficacia de las capacitaciones para garantizar que los procedimientos se cumplen. Los programas de capacitación deben ser revisados y actualizados periódicamente.

8.- Verificación y validación de la norma GMP

Es una actividad sistemática que permite evaluar la eficiencia de la implementación de las normas GMP. Al implementar las GMP se verifica el cumplimiento mediante una auditoría interna llevada a cabo por personal capacitado. En estas auditorías se analizan los procedimientos, registros y se evalúa la necesidad de capacitaciones, mejora de tecnología, eficacia del sistema de control, verificación de la calidad del producto o servicio. Las verificaciones deben realizarse periódicamente, cuando hay modificaciones en los procesos o procedimientos, o cuando hay malos resultados en las auditorías. Si se detectan no conformidades por incumplimiento de los requisitos de la norma GMP, deben implementarse medidas correctivas y modificar los documentos. Para lograr la mejora continua debe hacerse un seguimiento de las acciones correctivas implementadas.

Validar es tener la verificación firmada por un profesional capacitado.