

# Gestión Inteligente de la Bioseguridad

## “desde la granja hasta la mesa”

Maria Somolinos, Product Manager, OX-CTA S.L.



**La bioseguridad gestionada de forma inteligente es una oportunidad de mejora que puede convertirse en una inversión muy rentable a corto, medio y largo plazo para todos los operadores de la cadena alimentaria (“desde la granja hasta la mesa”).**

Garantizar la inocuidad de los alimentos es uno de los principales aspectos que sigue acaparando el interés a nivel de todos los operadores de la cadena alimentaria. Tal y como se especifica en el Codex Alimentarius, se debe garantizar que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan. Una herramienta fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos, es la realización de una correcta gestión de la bioseguridad “desde la granja hasta la mesa”.

La bioseguridad engloba todo el conjunto de barreras físicas, químicas, así como pautas de trabajo implantadas en una instalación para impedir la entrada, difusión y salida de agentes patógenos que puedan poner en peligro el estado higiénico-sanitario de los animales y/o la calidad microbiológica de los productos alimenticios elaborados. Por tanto, la gestión de la bioseguridad es una filosofía de trabajo que debe poner en práctica toda persona o entidad que en un momento dado vaya a formar parte de la cadena alimentaria de forma directa o indirecta. Las labores de gestión de la bioseguridad son claves para la prevención, por ello se consideran fundamentales para garantizar la Seguridad Alimentaria.

En la actualidad, todavía existen operadores relacionados con la Producción Animal y la Industria Alimentaria, que consideran las labores de gestión de la bioseguridad como un gasto del que pueden prescindir en determinados momentos. De igual modo, todavía resulta frecuente observar la existencia de protocolos de trabajo poco eficaces e imposibles de poner en práctica, que no se ajustan a las necesidades reales de la instalación, y que carecen de sistemas de autocontrol sencillos y efectivos.

La empresa OX-CTA, gracias a la gran labor desarrollada en los últimos años en el ámbito de la innovación y el desarrollo tecnológico, ha desarrollado soluciones específicas de gestión de bioseguridad inteligente para toda la cadena alimentaria (“desde la granja hasta la mesa”). Las novedosas herramientas de gestión y autocontrol desarrolladas por OX-CTA, así como los avances tecnológicos llevados a cabo en este ámbito, han permitido que la bioseguridad gestionada de forma inteligente se convierta en una inversión muy rentable a corto, medio y largo plazo para las entidades dedicadas a la Producción Animal y la Industria Alimentaria.

Para aprovecharse de esta gran oportunidad de mejora, siempre se recomienda ponerse en manos de una empresa especializada que sea capaz de desarrollar, implantar y monitorizar un programa completo de gestión de bioseguridad adaptado a las necesidades específicas de cada instalación. Para ello, la empresa OX-CTA ofrece el servicio de Auditoría Técnica en Bioseguridad, que posibilita el desarrollo de protocolos de trabajo a medida, que permitirán invertir en materia de bioseguridad solamente los recursos estrictamente necesarios. Además, el hecho de que OX-CTA pueda ser proveedor único en materia de gestión de bioseguridad en todos los operadores de la cadena alimentaria (“desde la granja hasta la mesa”), facilita la comunicación y puesta en práctica de los protocolos de trabajo desarrollados. Por otra parte, dado que hoy en día no solamente se exige trabajar bien, sino que además debemos ser capaces de demostrar que lo estamos haciendo, se debe prestar especial atención a la instauración de métodos de autocontrol sencillos, económicos y eficaces. Los métodos OX de seguimiento, verificación y control permitirán acreditar que se

está trabajando según los estándares predeterminados. Por ejemplo, desde OX-CTA se ha desarrollado el maletín **OX-BIOCONTROL**, que contiene todas las herramientas necesarias para una objetiva valoración de las operaciones de higiene y desinfección. El kit está compuesto por herramientas de fácil manejo y aporta resultados inmediatos y contrastables, lo que facilita enormemente la toma de acciones correctivas rápidas en los casos en los que sea necesario

Otro factor a tener en cuenta es la formación del personal, y el desarrollo de sus cualidades y aptitudes en materia de Seguridad Alimentaria. Es necesario dotar de conocimientos en materia de higiene, y además es imprescindible que todas las personas involucradas en la cadena alimentaria comprendan la importancia de los requerimientos actuales en materia de Seguridad Alimentaria. Resulta muy útil crear un ambiente de motivación positiva y mejora continua a este respecto.

De esta manera, la gestión inteligente de la bioseguridad permite, invirtiendo solamente los recursos estrictamente necesarios, no sólo garantizar la Seguridad Alimentaria, sino además conseguir otros objetivos de gran interés, como por ejemplo:

- ✓ Optimizar los costes de producción.
- ✓ Preservar la imagen de Marca.
- ✓ Conseguir y mantener la confianza del consumidor.
- ✓ Trabajar en un ambiente de oportunidad de mejora continua.

La consecución de los objetivos mencionados anteriormente mediante la implantación de un sistema OX de gestión inteligente de la bioseguridad ha sido demostrada en diferentes ámbitos de trabajo, así como en distintas entidades.

En la actualidad, existen **Soluciones OX Inteligentes 3E: Eficaces, Ecológicas y Económicamente viables**, que permiten la consecución de hitos realmente palpables de gran interés:

- **Posibilidad de utilizar fuentes de agua alternativas:** uso de agua continental natural (ACN) en vez de agua de la red municipal.  
El uso de ACN sujeta a un tratamiento alternativo a la tradicional cloración (**OX-AGUA 2ª GENERACIÓN®**) presenta ventajas adicionales, como por ejemplo, eficacia biocida máxima garantizada, ausencia de residuos tóxicos, biodegradabilidad 100%, eliminación del biofilm, no alteración organoléptica del agua ni de los alimentos, mejor aprovechamiento de los recursos hídricos, etc.  
Todas estas interesantes ventajas han sido observadas gracias a la implantación del Sistema de Tratamiento del Agua con el producto **OX-AGUA 2ª GENERACIÓN®** (formulado en base a peróxido de hidrógeno estabilizado con el núcleo exclusivo OX-AE®). Este producto resulta óptimo para el tratamiento del agua de consumo humano y animal, así como del agua de proceso.
- **Mejora del estado higiénico-sanitario de los animales y reducción del coste de tratamientos médicos:** gracias al control de una forma inteligente de los puntos críticos de la explotación en materia de bioseguridad, es posible eliminar no solamente aquellos microorganismos que causan patologías letales en los animales, sino también aquellos que afectan a los parámetros productivos (por ejemplo Coccidios) y aquellos que suponen un riesgo para la Salud Pública (por ejemplo *Campylobacter* y *Salmonella*). De esta manera es posible garantizar la Seguridad Alimentaria, contribuir al Bienestar Animal y optimizar los costes de producción.  
Para trabajar a nivel de explotación avícola se han desarrollado productos sólidos aptos para su uso en presencia de animales que permiten mantener la cama seca y en perfectas condiciones higiénicas (**S2-OX®** y **OX-S4®**). Este hecho permite un mayor control del estado higiénico-sanitario de los animales, reduciendo las pérdidas y optimizando el coste de producción. Además, mejora la calidad higiénica de los animales que llegarán a matadero, contribuyendo a garantizar la Seguridad Alimentaria.

Por otro lado, se han desarrollado protocolos específicos para trabajar en la limpieza y desinfección de superficies y ambientes durante el periodo de vacío sanitario. En este sentido cabe señalar la utilización del detergente exclusivo **OX-NETAL®** y, posteriormente, del producto biocida 100% biodegradable de amplio espectro **OX-VIRIN®**, que garantizan una completa limpieza y desinfección de ambientes y superficies, contribuyendo al control exhaustivo de puntos críticos. **OX-VIRIN®** aplicado a dosis bajas ha demostrado eficacia bactericida, fungicida, virucida, alguicida, esporicida e incluso frente a Coccidios y sus formas de resistencia (ooquistes).

- **Alargamiento de la vida útil de los productos alimenticios:** gracias al control de una forma inteligente de los puntos críticos en materia de bioseguridad “desde la granja hasta la mesa” es posible mejorar la calidad microbiológica del producto final, alargando la vida útil del mismo, con las repercusiones económicas favorables que ello conlleva. A este respecto, desde OX-CTA se ha trabajado en el desarrollo de soluciones tecnológicas tremendamente innovadoras que permiten optimizar los procesos de limpieza y desinfección de ambientes y superficies utilizando siempre productos 100% biodegradables (**OX-AGUA 2ª GENERACIÓN®** y **OX-VIRIN®**).
- **Eliminación de sustancias tóxicas:** tanto la sustitución de productos químicos tóxicos por otros 100% biodegradables, como la implantación de puntos de control específicos destinados a la eliminación de residuos, permiten que los productos finales que se ponen a disposición del consumidor no contengan restos de sustancias tóxicas.
- **Optimización de los procesos y mayor nivel de control y trazabilidad:** la implantación de programas OX inteligentes de gestión de la bioseguridad “desde el campo hasta la mesa” ha permitido incrementar los índices productivos, reducir el gasto en tratamientos veterinarios, y además mejorar la calidad higiénica de los animales que se envían a sacrificio. Además, se han optimizado los procesos de limpieza y desinfección, acortando los tiempos de aplicación, el consumo de agua y el personal necesario, e incrementando la eficacia y la monitorización y control de los resultados obtenidos.

**Todos los ejemplos expuestos anteriormente demuestran que la bioseguridad gestionada de forma inteligente es una oportunidad de mejora, convirtiéndose en una inversión muy rentable a corto, medio y largo plazo.**

