# Peste Porcina Africana (PPA) y seguridad alimentaria: la perspectiva de una empresa de nutrición animal

Peter Fidder. *Director de Calidad, Trouw Nutrition.*

A través de la atención rigurosa al control de calidad y las garantías inflexibles, los proveedores de ingredientes y los fabricantes de piensos pueden desempeñar un importante papel en la protección de la salud de las explotaciones porcinas de América del Norte y la seguridad en las actividades desarrolladas por los criadores de cerdos.

Pasee por cualquier feria de porcino o evento sobre la carne de cerdo y podremos decir mucho sobre el estado de la industria del sector haciendo una pregunta simple a los asistentes: "¿Qué problema de tu explotación no te deja dormir por las noches?" Desde amenazas reales de enfermedades y pandemias, hasta el comercio y políticas regulatorias, hay muchos problemas este año 2019 que contribuyen a la pérdida de sueño.

Entre las granjas porcinas de América del Norte, es una preocupación importante implementar medidas suficientes de bioseguridad para el control de patologías externas y que distintas enfermedades se infiltren en los corrales. La ansiedad es particularmente alta sobre el grave perjuicio que podría infligirse en el sector si la peste porcina africana (PPA) llegase a las costas de América del Norte. La cancelación de una feria internacional exclusiva sobre carne de cerdo: la World Pork Expo, significó la puesta en marcha de organizaciones de prevención, como es el caso del Consejo Nacional de Productores de Carne de Cerdo (National Pork Producers Council), que se está comprometiendo y trabajando sin descanso en la prevención de un brote de peste porcina en Estados Unidos. Un nivel tan alto de preocupación es comprensible dado el riesgo potencial que representa un brote de enfermedad desde la perspectiva de la salud animal y la economía del productor.

Con cada informe de un nuevo brote, principalmente en China y otras partes de Asia, mis colegas de Trouw Nutrition, una compañía de Nutreco, reciben preguntas de sus clientes sobre la seguridad de los ingredientes de los alimentos animales. El número de consultas recibidas de productores norteamericanos sobre PPA ha sido particularmente alto. Desde las preguntas sobre las prácticas de bioseguridad en la granja, hasta la trazabilidad de los ingredientes utilizados en los piensos, los criadores de cerdos desean saber cómo los agentes de la industria de la cadena de suministro pueden ayudar a evitar que la enfermedad llegue a las explotaciones de cerdos de Estados Unidos.

Estas preguntas reflejan los extraordinarios esfuerzos que están realizando los productores y veterinarios estadounidenses para salvaguardar sus explotaciones, cuidar sus rebaños y, en última instancia, proteger sus negocios. Si bien no hay garantía de que la APP no pueda propagarse y que muchos expertos pronostican que los brotes pueden continuar durante algún tiempo en diversas partes del mundo, la precaución y el control deben ser elementos esenciales en la estrategia de prevención. El dicho de que "el conocimiento es poder" es particularmente cierto cuando se trata de la amenaza del brote de la enfermedad. En el espíritu de compartir ese conocimiento, a continuación se presentan varias preguntas que los productores de porcino están haciendo en relación con la PPA y cierta información sobre cómo trabaja Trouw Nutrition para proteger la seguridad de las granjas porcinas en un momento crucial en la producción ganadera.

### *¿Qué información deben tener los productores de cerdos sobre los orígenes de la alimentación animal?*

Hay que comenzar con la fuente de origen. Los investigadores aún se esfuerzan por comprender las rutas y los procesos que facilitan la transmisión del virus PPA. Pero dado un índice de mortalidad de casi el 100% según el serotipo

del virus, se deben evaluar todos los componentes involucrados en la producción porcina, incluidos los piensos. Como los incidentes reportados de PPA se han centrado en gran medida en Asia, particularmente en China, es fácil llegar a la conclusión de que los ingredientes de los alimentos no deben provenir de estas áreas. Sin embargo, muchos ingredientes, como las vitaminas incluidas en los piensos, se producen casi exclusivamente en esta región.

La buena noticia es que se ha conocido mucho sobre cómo gestionar la seguridad de los alimentos en los últimos 20 a 25 años, incluidos los ingredientes producidos en China. Los temores globales de seguridad alimentaria, incluidas las dioxinas y la melamina en la leche, han ayudado a mejorar las tecnologías de trazabilidad. No basta con saber simplemente quién es el fabricante del producto alimenticio; el origen de los ingredientes crudos también es crítico, ya que la seguridad de la formulación de un alimento depende de la integridad de cada ingrediente que lo contiene.

### *¿Qué medidas están tomando los fabricantes de piensos para garantizar la seguridad de los ingredientes?*

Para evaluar la seguridad de los ingredientes utilizados en los alimentos, compañías como Trouw Nutrition requiere que los proveedores de los distintos ingredientes mantengan una certificación de seguridad y calidad de los alimentos que proporcione una verificación de terceros de que un ingrediente cumple con los estándares de calidad. La certificación de terceros auditada garantiza que el proceso para producir alimentos seguros y de alta calidad esté asegurado, a través de un programa de puntos críticos de control de riesgos, buenas prácticas de fabricación y bioseguridad.

### *¿Qué ingredientes presentan un riesgo significativo en los piensos?*

Más allá de los ingredientes que provienen de ubicaciones altamente sospechosas de diferentes zonas de Asia, la naturaleza del producto alimenticio también debe considerarse al evaluar el riesgo. Por ejemplo, cualquier producto expuesto a la intemperie, como cultivos, heno o paja, presentan un riesgo de exposición a los jabalíes u otros portadores sospechosos. Cualquier práctica, como la alimentación de alimentos humanos o desechos de restaurantes que podrían permitir la transmisión de alimentos contaminados entre animales, podría presentar un riesgo potencial de la enfermedad.

Los ingredientes de alto riesgo incluyen cereales, algunos vegetales e ingredientes como vitaminas o pigmentos en portadores de vegetales. Por esa razón, muchas compañías como Trouw Nutrition no obtiene dichos ingredientes de proveedores ubicados en China para uso global. Otros ingredientes utilizados en la alimentación animal, como las vitaminas A y D, por ejemplo, podrían presentar un riesgo moderado de contaminación por enfermedades debidas a portadores de origen animal como la gelatina.

### *¿Cómo abordamos la gestión del riesgo de patologías cuando se trata de ingredientes utilizados en la fabricación de piensos para cerdos?*

Establecer e implementar sistemáticamente las mejores prácticas puede proteger contra el riesgo de transmisión de PPA debido a los portadores de origen animal, como la gelatina. Por ejemplo, un programa de mitigación de riesgos implementado incluiría las siguientes medidas.

La gestión de riesgos siempre tendrá que abordar los facto-

res legislativos y ambientales únicos en juego, así como las preocupaciones de gestión de fincas únicas en la región. Por ejemplo, los procedimientos operativos requieren que las vitaminas A y D se almacenen a 20º C durante 30 días antes de que se utilicen en la fabricación de piensos para animales. Este programa único de retención y liberación se debe llevar a cabo en una instalación con temperatura regulada y se rige por una serie de procedimientos operativos estandarizados diseñados para garantizar temperaturas de retención constantes durante el almacenamiento de un ingrediente.

A nivel mundial, un programa de monitoreo debe evaluar la presencia de PPA, fiebre aftosa y diarrea epidémica porcina en alimentos como las vitaminas A y D y los aminoácidos. También se deben coordinar las pruebas de reacción en cadena de la polimerasa, que mide el ADN. Una prueba negativa indica que estos virus no se han identificado en los ingredientes. Una revisión de todos los ingredientes probados hasta la fecha muestra resultados consistentemente negativos para la presencia de PPA, fiebre aftosa y DEP.

### *¿Cómo se garantiza la calidad de la alimentación animal en la fábrica de piensos?*

Un proveedor de piensos debería ser capaz de decir no solo de dónde provienen los ingredientes, sino también qué protocolos de pruebas se implementan, en particular para los ingredientes que provienen de áreas "altamente sospechosas". En el entorno comercial cada vez más global de hoy, el análisis de calidad no puede ser un proceso de una sola vez. Trouw Nutrition lleva a cabo controles de calidad cuando los ingredientes llegan al nivel de la fábrica de piensos y sigue un protocolo de capacitación del receptor para garantizar que el personal de la fábrica de piensos respalde las medidas de bioseguridad. Además de protegerse contra el riesgo de PPA, las tecnologías empleadas en la fábrica de piensos también pueden respaldar otras medidas de higiene y seguridad de los alimentos. Por ejemplo, el análisis de humedad en línea optimiza los niveles de humedad en la alimentación y ajusta la dosificación en función de los datos en tiempo real para respaldar la calidad nutricional y la seguridad de la alimentación. En general, se ha demostrado que la optimización de la humedad durante el procesamiento reduce ■