

Persiguiendo salmonelas (I)

Hace algún tiempo, solíamos decir a los pequeños avicultores que dudaban entre criar gallinas o pollos camperos que, aparentemente, producir y vender huevos de campo parecía más fácil que dedicarse a los pollos, sobre todo si se pretendía comercializar a éstos en canal, puesto que, al menos, al huevo no hay que matarlo para venderlo al detallista o al consumidor directamente.

Pero hoy, las cosas se han complicado mucho, para unos y para otros, pero, casi diríamos que más en el caso de las gallinas. Y, es que esos incordiantes y peligrosos microorganismos llamados "salmonellas" han venido a amargar la producción de huevos en general y, en particular, a los obtenidos por sistemas alternativos al de las jaulas, es decir, a los de las gallinas criadas en el suelo y las camperas, sean éstas o no ecológicas.

Las obligaciones en temas de bioseguridad en todos los eslabones de la cadena productiva se han multiplicado en los últimos años, tanto para los avicultores como para los agentes que han de ejercer el control de las medidas adoptadas por las autoridades sanitarias. Las normativas, especialmente las locales, transmiten las Directivas de los más altos estamentos sanitarios, los de la UE; no siempre son claras y detalladas, inducen a interpretaciones diversas y, a veces, interesadas y, en general, endurecen las medidas a aplicar, que no siempre son de fácil comprensión y ejecución para los avicultores.

Un ejemplo de obligaciones en gallinas

Teóricamente, cualquier productor de huevos de consumo, en cualquier punto de Europa, está obligado a cumplir con requisitos iguales o parecidos a los que exige una normativa local, como la de la Comunidad de Castilla y León, que hemos tomado al azar como ejemplo. Pero ¿se puede cumplir al pie de la letra todo lo que en las mismas se dicta? Veamos algunos de aquellos fragmentos que afectan al avicultor:

1. Condiciones estructurales de la granja

1.1. "Deberán cumplir las normas de bienestar y protección de los animales", es decir, con todo aquello que asegure que estos no padezcan carencias alimenticias, condiciones climáticas adversas, acoso



Las aves deben visitarse con cierta frecuencia, para comprobar su estado de bienestar. (Foto Proavial)



Las construcciones sin enfoscar son de difícil y dudosa limpieza y desinfección. (Foto Proavial)

de depredadores y, en general, dolores, sufrimientos ni daños inútiles, para lo cual es necesario observar a las aves de vez en cuando, "al menos, una vez al día", tal como nos recuerdan y exigen las Directivas 1999/74 y 98/58 o el Real Decreto 3/2002. Todo ello es obvio y quien no se mentalice de ello, mal avicultor ha de ser.



de depredadores y, en general, dolores, sufrimientos ni daños inútiles, para lo cual es necesario observar a las aves de vez en cuando, "al menos, una vez al día", tal como nos recuerdan y exigen las Directivas 1999/74 y 98/58 o el Real Decreto 3/2002. Todo ello es obvio y quien no se mentalice de ello, mal avicultor ha de ser.

1.2. "Los materiales, equipos y utillaje deberán ser de fácil limpieza y desinfección", lo cual significa, entre otras cosas, que las paredes de ladrillos o de piedra que se ven en muchas pequeñas instalaciones deberían desaparecer de la vista mediante un buen enfoscado y alicatado de las mismas, para eliminar los infinitos agujeros y grietas donde pueden anidar todo tipo de organismos patógenos para las aves.

1.3. "La granja debe contar con un aseo y un vestuario para el cambio de ropa de trabajadores y de visitantes". Es lo que hemos llamado en otros trabajos publicados en esta misma sección *zona de acceso sanitario*, por la que ha de pasar cualquier persona antes de acceder a los alojamientos para las aves, incluidos los parques. La obra necesaria para ello no debe tomarse como un coste, sino como una inversión en prevención que, junto a otras medidas, ha de redundar en beneficios zootécnicos y económicos inmediatos.

Continúa 

York se suma a la lucha contra el foie

Es lógico que en York estén orgullosos de su jamón dulce, e incluso que lo prefieran —aunque sólo sea por un patriotismo malinterpretado— al pata negra cinco estrellas de la extranjera sierra de Aracena. Pero en vez de tomarla con los productos derivados del cerdo, su competencia directa, han decidido cebarse —y nunca mejor dicho— en el foie, y si es francés más todavía. El Ayuntamiento de la ciudad, argumenta su posición basándose en la crueldad del trato a los animales para producir el manjar.



El Ayuntamiento de la pintoresca ciudad del norte de Inglaterra, famosa por su catedral y sus murallas pero no por la sofisticación culinaria - ni asomo de una estrella Michelin en bastantes kilómetros a la redonda-, se ha sumado a California y Chicago en la campaña internacional contra el foie, por la crueldad que significa alimentar con un tubo a los patos o gansos hasta que su hígado adquiere un tamaño diez o doce veces superior al normal, y entonces matarlos. Las diversas organizaciones pro defensa de los derechos de los animales, un poderoso lobby en este país, han aplaudido con fervor el gesto, pero no tanto las carnicerías y restaurantes, reacios a que las autoridades interfieran en su negocio.

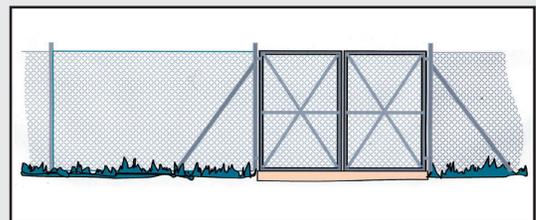
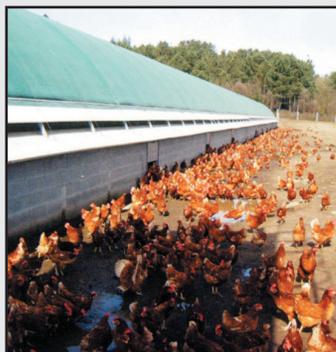
A diferencia de los Estados y ciudades norteamericanos que han prohibido la producción y venta del conflictivo alimento en su jurisdicción, el Ayuntamiento de York carece de poder para impedir que un foie

Continúa ►

► Persiguiendo salmonelas (I)

1.4. "El vallado perimetral -obligatorio- mantendrá, como mínimo, un perímetro de 2 m alrededor del gallinero, salvo en el caso de las gallinas camperas" —donde aquél ha de cerrar todo el parque destinado a las mismas— "en el que se extremen las medidas de higiene". Las normativas indican que debe construirse de manera que proteja eficazmente a la granja de la entrada de posibles fuentes de contaminantes, como fauna silvestre y roedores. ¡Difícil, por no decir imposible, de cumplir! Por muy tupido, alto y resistente que sea el vallado perimetral, ¿cómo impedir que lleguen los pájaros, inofensivos o beligerantes, al suelo de los parques? ¿Con un cerramiento superior, de nylon o malla metálica, como alguien había sugerido ingenuamente durante el "boom" de la gripe aviar?

1.5. "Los sistemas de protección en ventanas, entradas y salidas de aire, cintas colectoras de huevos o de gallinaza, entradas de cables, etc., deben evitar la entrada al interior del gallinero de cualquier ave silvestre o insecto". Y, esto ¿cómo se consigue?, ¿Cómo impido yo que entre cualquier animalito, por minúsculo que sea, a través de las trampillas de acceso de las gallinas a sus parques?



¿Cómo impedir la penetración de pájaros, roedores, insectos y otros animales por cercas, trampillas para el acceso de las gallinas a los parques, ventanas, etc. en instalaciones totalmente abiertas como son las de las producciones camperas. (Foto y dibujo Proavial)

1.6. "Los accesos a la explotación se realizarán por el lugar destinado al efecto". Mejor sería decir "el acceso", pues es recomendable tener un solo acceso, salvo por cuestiones de seguridad contra incendios u otros siniestros, para evitar que cualquiera pueda entrar en la granja. En caso de tener varios accesos, todos debieran estar cerrados con puertas y solamente abiertos puntualmente a tenor de las necesidades.

1.7. "Vado o arco sanitario". Es bastante normal en pequeñas granjas prescindir de ellos, lo cual es un grave error. Al igual que en el caso del "acceso sanitario a la granja" o del enfoscado de las paredes de ladrillo, la inversión en el vado, al menos, es una obra que se suma a las destinadas a la prevención.

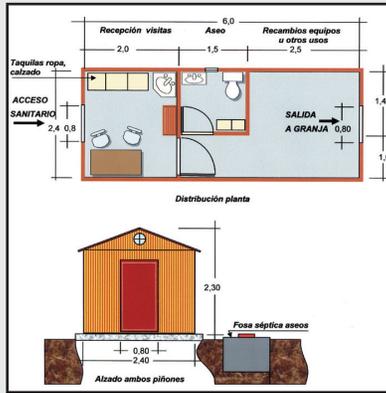
Por el mismo han de pasar los vehículos que accedan a la granja de los que debe "comprobarse que se ha procedido a su limpieza y desinfección". ¿Hay que exigir a sus conductores un certificado o la factura de la limpieza-desinfección efectuada antes de acceder a nuestra granja? Y, los vehículos de veterinarios, reparto de piensos, recogida de cadáveres, instaladores o vendedores de equipo, fármacos y otras mil cosas, ¿han de lavar y desinfectar su vehículo cada vez que salen de una granja y van a otra?

1.8. "Las explotaciones deben disponer de un sistema de gestión de subproductos animales no destinados al consumo humano (basura, heces, plumas, etc.), así como realizar la destrucción de cadáveres". Bien, esto está ya más o menos resuelto, aunque no todos los productores y técnicos estén de acuerdo en los procedimientos y medios utilizados, en especial en el caso de los cadáveres. Nosotros seguimos abogando por la fosa séptica hermética e impermeabilizada, tratada con cal o sosa cáustica y su vaciado periódico -puede que de tantos en tantos

Continúa ►



Las inversiones en la construcción de un vado desinfectante y de una caseta o cuarto de acceso sanitario a la granja, suponen beneficios en el rendimiento general de la misma. (Foto y dibujos Proavial)



años- por parte de empresas especializadas o bien por la incineración "in situ", como medios para impedir la dispersión de agentes patógenos fuera de la explotación, almacenados en vehículos que van de granja en granja recogiendo los cadáveres. Pero, hoy por hoy, las autoridades sanitarias no piensan lo mismo. Por eso se obliga a disponer de contenedores de cadáveres, en algunos casos, congeladores.

2. El personal de la granja

Además del obligado cambio de vestimenta de calle por el de ropa y calzado de trabajo exclusivo para la granja, "preferiblemente, para cada nave en la que se críen manadas de aves independientes", y, añadiríamos, cada vez que se visite un lote afectado por alguna enfermedad contagiosa, las directrices indican que:

2.1. Los operarios "deberán lavarse las manos correctamente al inicio de cada jornada de trabajo". Nosotros diríamos que deberían hacerlo frecuentemente durante la jornada de trabajo y al acabar la misma, y sobre todo cuando se manipulan animales, vivos o muertos, yacijas, equipos sucios o empolvados, se hacen reparaciones o cuando se van a recoger, clasificar o embalar huevos.



Por hermético que sea, el foso de cadáveres ha dejado de ser el medio oficial para deshacerse de aquéllos, siendo sustituido por los contenedores. Su carga viaja de granja en granja en camiones. Esta solución no es del agrado de todos (Fotos Proavial).

Curiosa y concretamente en la normativa tomada como ejemplo, no se habla de duchas, lo cual, a nuestro entender, debería ser obligatorio antes de acudir al trabajo y tras determinadas operaciones que en el mismo se realicen, en especial cuando se dan trastornos sanitarios en las aves de fácil difusión.

2.2. "No está permitido fumar, beber ni comer en las áreas de manipulado". ¡Hombre!, lo de beber es un poco fuerte. ¿Qué daño puede hacer una botella de agua en una clasificación o embalado-ensado de huevos?

2.3. Los operarios "no deberán padecer ni ser portadores de ninguna enfermedad que puedan transmitir a los alimentos", entendiéndose por los mismos los piensos y agua para las aves o los huevos para el consumo

Continúa ►

se cocine en los fogones de un restaurante local. Pero se trata más que nada del gesto, y de que en el resto del planeta se ponga en el mapa una ciudad que en España se asocia sobre todo al jamón.

El Consistorio, por iniciativa del concejal laborista Paul Blanchard, ha aprobado una resolución que condena el consumo de foie como si se tratara de la proliferación de armas nucleares o la violencia en los territorios ocupados. Pero carece de poder para implementarlo, excepto dentro del Ayuntamiento, cuyos funcionarios ya no podrán llevarse en la fiamblera el hígado de pato que sobró de la cena.

Una circular enviada por correo a todos los dueños de hoteles, restaurantes y carnicerías de York denuncia la tortura de los patos y explica por qué considera antiética la venta de foie. La campaña culminó en un acto en una de las principales calles de la ciudad, en el que la modelo vegetariana Adele Tyralla se dejó alimentar con un tubo para visualizar el infierno por el que pasan los animales antes de llegar al mata-dero con el hígado a punto de explotar. Pero no todos están de acuerdo con la iniciativa: "El Ayuntamiento debería dedicarse a tapar los socavones y aliviar el tráfico, en vez de a estas chorradas", dice un residente.

Las técnicas para alimentar forzosamente a las aves se remontan al Egipto de 2.500 años antes de Cristo, cuyos faraones aparentemente ya sabían apreciar un buen foie, del que hoy en día Francia es el principal consumidor y fabricante. El Estado de California —donde se puede comprar un rifle en cualquier esquina— ha aprobado una ley para ir reduciendo progresivamente el consumo hasta su total prohibición en el 2012. Algunos restaurantes de Chicago, en protesta contra lo que consideran una interferencia del poder y una cortapisa a la libertad de elección, han llegado a ofrecer gratis los hígados de pato a su clientela —la normativa sólo prohíbe la venta—, pero cobrando en cambio la guarnición a precio de oro.

Actores como el británico Roger Moore y Martin Sheen, o actrices como Pamela Anderson, Kim Basinger y Christina Applegate, están a la vanguardia de la campaña y se han solidarizado con York. Aunque es tanta la obsesión en Hollywood con la línea que incluso consideran que el jamón de York tiene demasiadas calorías. Rafel Ramos, en "La Vanguardia".



Especialmente antes de manipular los huevos, los operarios deben lavarse las manos. (Foto Proavial)



Los bebederos abiertos deben limpiarse con frecuencia para evitar ser una fuente de contaminación. (Foto Proavial)

humano obtenidos en la granja. *"Todos los trabajadores de la granja deberán someterse, de forma anual, a los correspondientes análisis médicos, en particular para la detección de posibles portadores asintomáticos de enfermedades zoonóticas"*. Esto, que ignoramos hasta qué punto se lleva a cabo, debería tomarse muy seriamente, especialmente en estos años en que el tránsito de personal más o menos eventual por las explotaciones agrarias es tan frecuente como diverso.

Pienso y agua de bebida para las aves

La responsabilidad de los fabricantes en certificar mensualmente que adoptan medidas para prevenir la presencia de salmonelas zoonóticas en materias primas y piensos acabados -aplicando a los mismos tratamientos por calor o incluyendo ácidos orgánicos- también alcanza a las explotaciones de autoconsumo de piensos, es decir, la de aquéllas que se fabrican sus propios piensos a partir de materias primas propias o adquiridas. Estas, han de estar debidamente registradas y deben garantizar, mediante autocontroles, que realizan todas las actividades necesarias para demostrar la ausencia de salmonellas de importancia para la salud pública.

Pero, en la fase siguiente, la del consumo de esos piensos, la responsabilidad recae sobre el avicultor, quien ha de tomar las medidas necesarias para una adecuada conservación de los mismos, evitando la presencia de humedades, de roedores, de insectos, de pájaros, de animales domésticos y el contacto del alimento con personas ajenas a la granja. No siempre todo esto se cumple, o se puede cumplir a rajatabla, especialmente en los casos en que se utilizan piensos ensacados.

En cuanto al agua, los protocolos insisten en la obligatoriedad de utilizar únicamente agua *"convenientemente tratada para su potabilización"* y en la necesidad de efectuar análisis mensuales, si ésta procede de un pozo, o bien semestrales si procede de la red pública.

"Los depósitos y conducciones deben estar diseñados de forma estanca para prevenir la contaminación y el acceso de posibles portadores... y los bebederos han de ser de forma tal que se minimicen las posibilidades de contaminación". Esto último, casi equivale a prohibir o descartar el uso de bebederos de campana, de canal, de cazoleta y, hasta si se apura, de tetina con recuperador, pues a todos ellos pueden, con mayor o menor fortuna,

acceder pájaros, roedores, insectos y otros animalitos, estén o no aquellos instalados dentro o fuera del gallinero, como es obligado en el caso de las granjas de cría de aves en parques al aire libre. Lo mismo podría decirse de los comederos tolva y de canal.

Papeles

Hoy día hacen falta muchos papeles para llevar una granja, por pequeña que sea. Y, sino, fíjese el lector en la relación de documentos que deben incluir el avicultor en su obligado Libro de Registro:

1. Hoja de altas y bajas de animales, amparando las anotaciones con

-Copia de los documentos sanitarios de movimiento pecuario.

-Copia de los certificados de limpieza y desinfección de los vehículos de transporte de animales.

2. Hoja de alimentos suministrados, amparada por los documentos comerciales —albarán o factura de los piensos— y certificaciones del elaborador de los mismos, descritas en el apartado de piensos.

3. Hoja de medicamentos y piensos medicamentosos, amparada por copias de los siguientes documentos, según corresponda: Recetas veterinarias o documento comercial —albarán o factura— de compra del medicamento, en caso de que el medicamento adquirido no necesite prescripción veterinaria.

4. Hoja de gestión de residuos de medicamentos, que irá amparada por los documentos comerciales —albarán o factura— cuando proceda.

5. Hoja de salida de huevos, que irá amparada por las copias de los documentos comerciales —albarán o factura.

6. Hoja de salida de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano —heces, plumas, huevos rotos, etc.—, excepto cadáveres, que irá amparada por las copias de los documentos comerciales de subproductos animales no destinados al consumo humano para explotaciones ganaderas —excepto mataderos.

7. Hoja de Controles Oficiales que irá amparada, según corresponda, por las copias de las actas que puedan levantar las inspecciones veterinarias y por los resultados comunicados al avicultor.

8. Hoja de enfermedades infecciosas y parasitarias diagnosticadas por el veterinario de explotación, validada por la firma del veterinario que las haya diagnosticado.

9. Hoja de entradas y salidas de personas y vehículos.

Casi nada. Pero aquí no se acaba todo. Hay bastantes más cosas que comentar de una normativa igual o parecida a la que hemos tomado como ejemplo, que esperamos poder transmitir al lector en un próximo capítulo, confiando en que le ayuden a gestionar su granja tal como exigen "los cánones". ●

Enrique García Martín