

CIERRA TUS PUERTAS A LOS PROBLEMAS

Eline Holtslag
Royal Pas Reform, Jul. 2022



Una de las cosas que me gusta destacar cuando hablo de incubación es la higiene óptima en las plantas de incubar. Por higiene, me refiero a **todas las condiciones y prácticas que ayudan a prevenir la introducción y propagación de enfermedades.**

El ambiente cálido y húmedo de las plantas de incubación es ideal para que florezcan patógenos como bacterias y hongos. Por supuesto, no todas las bacterias son necesariamente malas, pero algunas pueden causar enfermedades, y estos pequeños organismos prosperarán y se multiplicarán rápidamente si se dejan solos. Por lo tanto,

¡debemos mantener nuestra vigilancia!

Las fuentes de contaminación pueden ser cualquier cosa que ingrese a la planta de incubación, como huevos, personas, aire o plagas. Si bien una planta de incubación nunca estará en un 100 % libre de patógenos, una higiene adecuada a través del monitoreo, la limpieza y la desinfección puede ayudar a controlarlos hasta cierto punto. Sin embargo, cualquier incumplimiento en la higiene puede reducir la incubabilidad o la calidad de los pollitos, sin mencionar las pérdidas económicas que puede causar.

La higiene, por lo tanto, es clave para cada entrenamiento que doy y cada visita que haga.

Durante una reciente visita de consultoría a uno de nuestros clientes, este tema volvió a surgir. Antes de entrar en la planta de incubación, tuve que rellenar un formulario con información sobre mi último contacto con aves domésticas, duchar me obligatoriamente

y utilizar la ropa de empresa. Cuando entré, vi que la planta de incubación tenía un buen sistema unidireccional para evitar que las zonas limpias y los objetos entraran en contacto con las áreas sucias. Además, los procedimientos de limpieza y desinfección parecían estar en perfecto orden: ¡hasta ahora, todo bien!

Más tarde, después de una mañana de arduo trabajo, nuestros estómagos comenzaron a retumbar. Alrededor del mediodía, mientras nos dirigíamos hacia la cantina, vi a mucha más gente con la misma idea: ¡almorzar! Pero luego, cuando entré en ella, vi al personal de todas las diferentes zonas sentadas, charlando y comiendo juntos. Además, todo el tiempo, la persona que entregaba la comida entraba y salía del vehículo a través de la entrada lateral abierta de la planta. Mi buena impresión del estado de higiene de esta planta de incubación se vio algo disminuida como resultado. Por supuesto, entiendo que la gente quiera almorzar juntos, y que a veces es necesario cruzar las rutas más convenientes. Sin embargo, el gerente de planta de incubación debe asegurarse de que su personal pueda seguir fácilmente el procedimiento correcto (o no lo cumplirá) y, por lo tanto, **mantener los estándares de higiene.**

La ceguera corporativa nos sucede a todos. Y esta vez, todo lo que se necesitó fue una mirada significativa al gerente de la planta para anotar un punto de mejora.

Afortunadamente, fue un problema fácil de resolver esta vez. Puede aplicar la regla de **"lo limpio nunca debe encontrarse con lo sucio"** en cuanto a huevos, personas, aire y objetos. Por tanto, el personal de la cantina puede entregar los alimentos a la entrada de la planta de incubación, y se pueden instalar cepillos giratorios para zapatos y estaciones de lavado de manos entre diferentes zonas para que la cantina no se convierta en un área de contaminación cruzada.

Y, además, el personal puede tomarse descansos en turnos, o se pueden usar comedores separados para áreas sucias y limpias. O bien, puede tomar una decisión consciente de permitir este tipo de violación de la higiene durante el almuerzo, ¡por el bien de una fuerza laboral feliz!

En resumen, **la higiene puedes pensar que es como una fila de fichas de dominó. Uno puede tener todo perfectamente en su lugar, pero si es descuidado con una sola pieza, el resultado puede ser muy diferente del previsto.**