



La higiene en el ordeño es fundamental

Higiene del ordeño, el primer paso de la seguridad alimentaria

Dicen que en la antigua China hubo un filósofo llamado Lao-Tse.
Dicen que dijo que "un viaje de mil leguas comienza con un primer paso".
Si realmente existió o no, si lo dijo o no, no es lo importante.
Lo importante es que es cierto. Todo tiene un principio, un primer paso.

Rafael Arlegui

Jefe de producto de ganadería, Kersia

La leche es uno de los alimentos más completos que hay. Y como productores, somos los encargados de dar ese primer paso del camino hacia la seguridad alimentaria.

¿QUÉ ES LA SEGURIDAD ALIMENTARIA?

Dentro de este concepto se engloban varios aspectos, desde garantizar el suministro de alimentos en cantidad suficiente a la población, como que esos alimentos

sean nutritivos hasta, por supuesto, que sean seguros.

Estamos en Europa, lo que supone que, en este momento, el punto de la cantidad suficiente lo tenemos resuelto. Lo del valor nutritivo también está hoy, o debería estar, asegurado.

Por eso, cuando aquí se habla de 'seguridad alimentaria', el término suele referirse a la inocuidad de los alimentos para el consumidor, es decir, garantizar que los procesos

de producción, elaboración, transformación y conservación de los alimentos sean seguros para consumo humano.

Toda la cadena puede resumirse con la frase "De la granja a la mesa". La granja es el primer paso del camino hacia la seguridad alimentaria.

El punto que nos ocupa, la higiene del ordeño, constituye uno de los pilares básicos para alcanzarla.



► TODA LA CADENA PUEDE RESUMIRSE CON LA FRASE "DE LA GRANJA A LA MESA". LA GRANJA ES, PUES, EL PRIMER PASO DEL CAMINO HACIA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA



La sala de ordeño ha de estar siempre lo más limpia posible



Momento de recogida de leche hacia la central



La ubre es el pilar de la granja lechera

No olvidemos que la leche es un alimento, desde el momento en que se obtiene directamente de la ubre, y como tal debe ser tratada. Según sale por el pezón, se recolecta a través de la máquina de ordeño, se almacena en el tanque y, de ahí, sale camino de la central lechera.

Todo este proceso debe realizarse de la manera más higiénica y segura posible. Las instalaciones, la ubre y los pezones, el tanque... Todo ha de estar y mantenerse en condiciones impecables de higiene para asegurar la salubridad del proceso y el bienestar animal.

La leche ha de ir libre de contaminantes biológicos, de microorganismos que pudieran comprometer dicha seguridad; cuantos menos haya, menor será el riesgo. Y también hemos de asegurar que vaya libre de residuos, de contaminantes físicos o químicos de cualquier tipo, que ►►

2 Soluciones PREMIUM para el control celular

POWER BLUE MIX



SELLADOR MARCANTE DE DIÓXIDO

**POTENTE ACCIÓN DESINFECTANTE**Fungicidas
Bactericidas
Viricidas**FUERTE EFECTO MARCANTE**

Aplicación muy visible

HMVIR FILM +



SELLADOR CON NUESTRA EXCLUSIVA MOLÉCULA LSA®

**REFORZADOS CON AGENTES COSMÉTICOS**

Hidratación hasta el siguiente ordeño.

CONSUMO CONTROLADO

Viscosidad óptima Sin goteo

NO TE OLVIDES DE CUIDAR TU EQUIPO DE ORDEÑO**kersia**
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

EL NUEVO NOMBRE PARA

HYPRED**Kilco****LCB Food safety****antigerm****medentech****G3****Zois**KERSIA IBÉRICA, S.L. Tel: 948 32 45 32 | kersiaiberica@kersia-group.com www.kersia-group.com

► LA LECHE HA DE IR LIBRE DE CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, DE MICROORGANISMOS QUE PUDIERAN COMPROMETER DICHA SEGURIDAD; CUANTOS MENOS HAYA, MENOR SERÁ EL RIESGO



Recogida de leche hacia la central



Tanque de almacenamiento de leche



Las condiciones higiénicas en el tanque han de ser estrictas

podieran llegar al consumidor a lo largo del proceso. Por eso, en la Unión Europea hay normas que regulan la higiene del ordeño, sus procesos y los productos que se emplean.

Siguiendo estas normas, todos los productos que se empleen en la higiene del ordeño han de estar debidamente registrados y autorizados para el uso que se les va a dar.

Así, tenemos productos registrados y autorizados para la desinfección de las instalaciones, otros lo están para la higiene, desinfección y cuidado de la ubre y los pezones, o de otras partes de los animales como pueden ser las pezuñas. Otra categoría corresponde a la máquina de ordeño, etc.

REGULACIÓN EN MATERIA DE DESINFECTANTES

En el caso de los desinfectantes, todo esto lo regula el Reglamento europeo de biocidas (N.º 528/2012) y sus diferentes transposiciones en los estados miembros de la Unión Europea. Esta normativa tiene como objeto asegurar la eficacia y la seguridad de los procesos, con la protección del usuario, los animales, el consumidor y el medio ambiente como objetivo principal.

En este sentido, entre las novedades que implica la nueva legislación de biocidas, es notable el incremento de las exigencias, pruebas y evidencias que sobre los productos hay que presentar. Han aumentado más que considerablemente los requisitos y nivel de cumplimiento que deben ser capaces de demostrar los productos en cuanto a eficacia

biocida, estabilidad en el tiempo, toxicología, normativa medioambiental, ecotoxicidad, residuos, etc.

El propio Reglamento recoge en su texto que su espíritu, o su finalidad, “es asegurar un elevado nivel de protección de la salud humana y animal y del medio ambiente”.

Y deja otra cosa clara: “No se deben comercializar ni usar biocidas que no hayan sido autorizados de conformidad con el presente Reglamento”.

Llegados a este punto, conviene aclarar que un biocida es cualquier sustancia o compuesto que empleamos para contrarrestar organismos nocivos. Son biocidas todos los productos que empleamos en las tareas de DDD, es decir, desinfectantes, insecticidas y raticidas, entre otros muchos.

En esa línea, la de proteger e impulsar el bienestar animal, los productos aplicados sobre la ubre y los pezones merecen una mención especial.

LA IMPORTANCIA DE LOS PRODUCTOS APLICADOS SOBRE LA UBRE Y LOS PEZONES

De los productos empleados en el preordeño, y los selladores de pezones para después, dependen en gran medida el éxito del proceso y la rentabilidad de la granja. Deben ser eficaces desinfectando en el menor tiempo posible, para evitar contaminaciones cruzadas, y también deben mantener su acción después en el tiempo para evitar



Limpieza de pezones en el preordeño



Sellado de pezones en el posordeño

infecciones de la glándula mamaria después del ordeño.

Y no solo han de garantizar la desinfección de la piel, sino que, además, tienen que poseer unas adecuadas propiedades cosméticas para ofrecer protección a esa piel y asegurar la recuperación de los pezones entre los ordeños. Deben garantizar que el pezón se mantiene elástico y en unas óptimas condiciones de hidratación y suavidad de la piel.

Hay que tener en cuenta que un pezón que no esté en las mejores condiciones producirá molestias al animal, lo que redundará en un peor ordeño y, en consecuencia, en una merma del rendimiento lechero. ►



KESSENT® y LysiGEM™

LIDERANDO UNA
GANADERÍA MÁS SOSTENIBLE

La metionina y la lisina son los dos aminoácidos esenciales más limitantes para la producción lechera en los rumiantes.

Los beneficios de la metionina y la lisina son bien conocidos pero, cuando se utilizan de forma concertada, proporcionan beneficios adicionales más allá de la suplementación con el aminoácido individual. Sin su inclusión nunca podremos llegar a maximizar ni optimizar nuestra producción.

KEMIN, como único proveedor de metionina y lisina ampliamente contrastadas, pone a su disposición KESSENT y LYSIGEM.

KEMIN
RUMINANT
ESSENTIALITIES

[kemin.com/
ruminant-essentialities](https://kemin.com/ruminant-essentialities)



► ES POR ELLO RESPONSABILIDAD DE TODOS [...] QUE TODO SE HAGA CONFORME A LAS NORMAS PARA EVITAR RIESGOS INNECESARIOS Y PERJUICIOS AL SECTOR, DE LA GRANJA A LA MESA



La leche es uno de los alimentos más completos

Y más allá del rendimiento, como se ha comentado, el aspecto del bienestar animal cobra, y cobrará, cada vez más relevancia, siendo el confort de los animales uno de los puntos de demanda más importantes por parte del consumidor y la sociedad en general.

Con todo esto queda claro que no se puede emplear cualquier cosa. Los productos deben estar debidamente registrados, sin que puedan emplearse en su elaboración materias primas ni sustancias que no cuenten a su vez con la debida autorización.

De esta manera, primero se debe autorizar un principio activo para la elaboración de productos biocidas y, después, a partir de esta materia activa autorizada, se podrán elaborar productos terminados que deberán contar cada uno con su autorización para un uso concreto.

Por ejemplo, el ácido peracético debe estar autorizado como sustancia activa para una serie de usos. A partir de ahí, con esa materia prima se podrán elaborar diferentes productos; cada uno de ellos autorizado para un uso determinado.

En este caso, se podrán elaborar productos formulados a partir de ácido peracético para la desinfección de las superficies e instalaciones donde se alojan los animales, o hacerlo para la desinfección de los circuitos de la máquina de ordeño.

En ambos casos el registro de autorización del producto terminado es diferente. En el primer caso deberá estar autorizado para uso en higiene veterinaria, pues se va a emplear donde se alojan los animales.

En el segundo caso, la autorización deberá ser como la de un producto empleado en higiene alimentaria, pues se va a aplicar en una superficie en contacto con alimentos, como son el circuito de la máquina de ordeño y la leche.

Si hablamos de la máquina de ordeño, esta y sus circuitos, además de una buena desinfección, requieren una adecuada limpieza, lo suficientemente enérgica para retirar toda la suciedad y restos de leche del ordeño, incrustaciones de calcio y cualquier resto de materia orgánica, y lo suficientemente cuidadosa para no estropearla. No olvidemos que el material tiene un coste y, cuanto más alargemos su vida útil, mayor será su rendimiento y más problemas evitaremos.

Así, a la hora de aplicar detergentes, también hay que elegir productos adecuados, tanto en la limpieza alcalina como en el ciclo ácido.

No son lo mismo unos ácidos, digamos más nobles, que otros más económicos, pero más agresivos, ni unas formulaciones que otras, pues optar por unas u otras puede suponer que la vida útil de la máquina se reduzca y las averías aparezcan, además de poner en peligro la calidad higiénica de la leche y, con ella, la seguridad alimentaria.

Otro caso mencionable es el del formaldehído, pues en ningún caso está permitido emplear formol tal cual, comprado a un proveedor cualquiera, y usarlo en la granja como desinfectante para las pezuñas del ganado, por ejemplo.

Todo producto empleado debe contar con su correspondiente autorización e indicaciones de uso.

Esta responsabilidad en el uso de los productos abarca desde al fabricante y comercializador hasta el resto de la cadena y cada parte debe encargarse de cumplir con la norma en cada caso.

De esta manera, también la Ley de Sanidad Animal lo deja muy claro y extiende la responsabilidad a todos los actores del proceso; esto es, fabricantes, comercializadores, veterinarios, ganaderos, etc. Con esto queda claro que el fabricante es responsable de lo que pone en el mercado, el veterinario o técnico lo es de lo que prescribe o aconseja y el ganadero de todo cuanto emplea en su granja. El objetivo es asegurar la seguridad alimentaria, así como minimizar el riesgo de perjudicar el bienestar animal y la seguridad laboral.

NO ES SOLO CUESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Yendo más allá, no es solo cuestión de seguridad alimentaria. Es algo que también afecta a la imagen del propio sector de cara a la sociedad. En un contexto como el actual, en que la opinión pública está cada vez más sensibilizada con estos temas, el sector agrario no se puede permitir que su imagen se vea empañada por la actuación irregular de un solo actor que puede perjudicar al resto.

Es por ello responsabilidad de todos, desde el fabricante hasta el usuario final del producto, pasando por todos los agentes intermedios, técnicos, veterinarios, comerciales..., que todo se haga conforme a las normas para evitar riesgos innecesarios y perjuicios al sector, de la granja a la mesa. ■

SEGURO 2024

Seguro de

V

Incluye saneamiento ganadero.

Asegure la calidad de su leche
(células somáticas, aflatoxinas...).

A

C

U

N

O

Reproducción
y producción

agroseguro



PARA SUSCRIBIR SU SEGURO, DIRÍJASE A: • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS (CASER) • MAPFRE ESPAÑA CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AGROPELAYO SOCIEDAD DE SEGUROS S.A. • SEGUROS GENERALES RURAL • ALLIANZ, COMPAÑÍA DE SEGUROS • OCCIDENT • HELVETIA CÍA SUIZA, S.A. • CAJAMAR SEGUROS GENERALES S.A. • MUTUA ARROCERA, MUTUA DE SEGUROS • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • SANTA LUCÍA S.A. CÍA DE SEGUROS • REALE SEGUROS GENERALES • AXA SEGUROS GENERALES • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A.

