

Control de plagas y Seguridad Alimentaria en caprino de leche

Jumilla, 5 de Noviembre de 2009

Juan Ángel Carrillo Piñero
Grupo GAM



GRUPO GAM



- GAM Seguridad Alimentaria
 - Líder en el sector en la Región de Murcia
 - Asesoramiento veterinario a empresas alimentarias
 - Formación de manipuladores – carnés de manipulador
 - Análisis alimentos, aguas, superficies

www.gamsa.es

GAM Seguridad Alimentaria, S.L.
PIONERA en el sector de la consultoría de la Industria Alimentaria, es una empresa formada por profesionales de ciencias de la salud, especializada en la implantación de sistemas de trabajo para asegurar la elaboración de productos alimentarios inocuos que no afecten a la salud y bienestar de sus clientes, y a la salud de su economía.

GAM Seguridad Alimentaria, S.L.
abarca todas las necesidades en materia de Higiene, salud y seguridad alimentaria, ofreciéndoles una gran variedad de servicios.

¿QUÉ ES GAM, SEGURIDAD ALIMENTARIA, S.L.?

PLANES INTEGRALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA - APPCC
FORMACIÓN
CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS - D. D. D.
GAM - MARCA DE GARANTÍA SANITARIA

GAM Seguridad Alimentaria, S.L.
y su Marca de Garantía Sanitaria, ofrecen como respuesta a la demanda alimentaria europea y en continua evolución, un entorno con mayores exigencias de calidad de vida. Pero también exigencia a nivel sanitario empresarial. **GAM Seguridad Alimentaria, S.L.** empresa especializada en la Prevención de riesgos en los procesos de elaboración, fabricación de productos alimentarios mediante la implantación de sistemas de Autocontrol basados en el APPCC en más de 200 empresas de todos los sectores alimentarios, ha creado para todos ellos, su marca de garantía sanitaria GAM.

GAM Seguridad Alimentaria, S.L.
C/El Guano, s/nº 107
03010 Murcia de España - 30.041 MURCIA
TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE
902 70 03 00
www.gamsa.es
gam@gamsa.es



GRUPO GAM

- **GAM Higiene**

- Control de plagas en sector alimentario, también sector primario
- Comunidades de vecinos, urbanizaciones, particulares
- Otros sectores
- Control de calidad del aire y ambiente

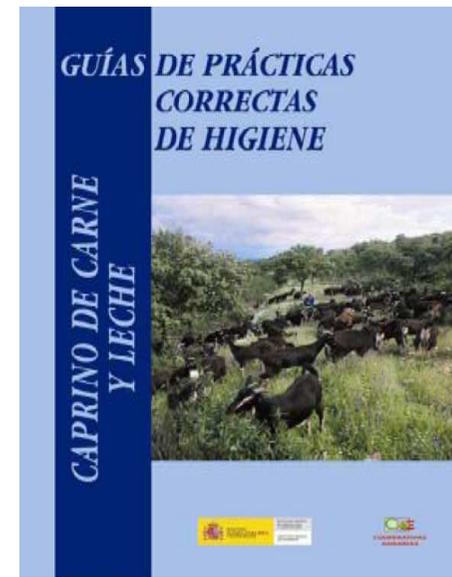
www.gamhigiene.es

ANTES...

- Sector primario fuera de la cadena alimentaria
- Tradición sector ganadero
- Crisis alimentarias origen sector primario
- Consumidor “de antes”

AHORA...

- Paquete de higiene
- R CE 178/2002
- Condicionalidad
- Espectativa del consumidor

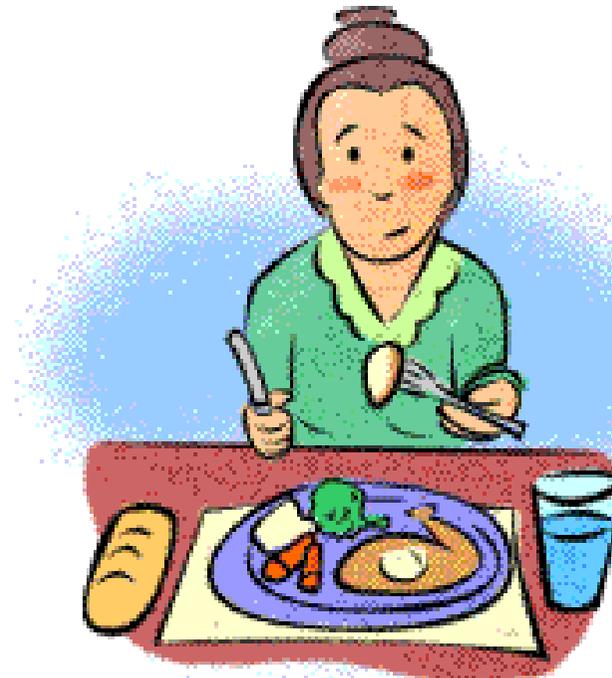


NUEVO CONSUMIDOR

- Poder adquisitivo
- Formación
- ¡Información!
- Nuevos Hábitos



Productos funcionales –
Productos sanos - Seguridad



PREMISAS

- **Prioridad garantizar la seguridad alimentaria** (diseño instalaciones, maquinaria, tratamientos, alimentación y piensos, manejo...). Leche es producto inestable (pH, humedad, proteína) y posibilidad zoonosis
- **Programa de trazabilidad efectivo** (consumidores, administración, crisis alimentarias)

Paquete de higiene

- R CE 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004
 - Producción primaria (guías de prácticas correctas de higiene, APPCC)
 - Productos transformados o sin transformar
 - No minoristas, pequeñas cantidades, flexibilización

R CE 853 / 2004

- El presente Reglamento debe establecer criterios para la leche cruda en espera de la adopción de nuevos requisitos para su puesta en el mercado. Estos criterios deben consistir en valores de activación, que impliquen que si se superan esos valores, los operadores de empresa alimentaria deben adoptar medidas correctivas y avisar a la autoridad competente.../... La leche cruda que no cumpla plenamente los criterios puede utilizarse de manera inocua para el consumo humano a condición de que se tomen las medidas adecuadas. Por lo que se refiere a la leche cruda y a la nata cruda destinadas al consumo humano directo, conviene permitir a cada Estado miembro que mantenga o establezca las medidas sanitarias adecuadas para garantizar el cumplimiento en su territorio de los objetivos del presente Reglamento.
- El criterio aplicable a la leche cruda utilizada para fabricar productos lácteos debe ser tres veces más estricto que el criterio aplicable a la leche cruda recogida en la explotación. El criterio aplicable a la leche cruda utilizada para fabricar productos lácteos transformados es un valor absoluto, mientras que el aplicable a la leche cruda recogida en la explotación es un promedio. El cumplimiento de los requisitos de temperatura establecidos en el presente Reglamento no evita totalmente el crecimiento de bacterias durante el transporte y el almacenamiento.

R CE 178 / 2002

“posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos con probabilidad de serlo”

PLAN DDD

- Medidas de prevención y/o control
- Medidas físicas, medidas químicas
- Definición de plaga
- Procedimiento documentado
- Empresa Autorizada
- Productos inscritos Registro Oficial
- Personal carné aplicador industria alimentaria
- Certificados oficiales



BIOSEGURIDAD

- **BIOSEGURIDAD:** Puede definirse como aquellas prácticas de manejo orientadas a impedir que microorganismos causantes de enfermedades penetren en una explotación. Es un concepto que abarca todas las medidas que pueden adoptarse en cada actividad para prevenir incidencias producidas por virus, bacterias, hongos, protozoos, parásitos, insectos, ratas y animales salvajes y para evitar que pongan en peligro la salud o el bienestar de los animales o su producción

BIOSEGURIDAD

- No sólo control de plagas
 - Diseño instalaciones
 - Limpieza y desinfección
 - Mantenimiento maquinaria
 - Piensos (trazabilidad, procedencia...)
 - Manejo (humedad, temperatura...)
 - Tratamientos...



MEDIDAS FÍSICAS



- No tirar desechos o desperdicios, basura
- Limpiar a diario
- No comer fuera de las zonas destinadas a tal fin
- Mantener las puertas abiertas lo menos posible
- Evitar el exceso de vegetación alrededor de las instalaciones
- Ajustar las puertas al suelo todo lo posible
- Cerrar sumideros con tapa de sifón

MEDIDAS FISICAS



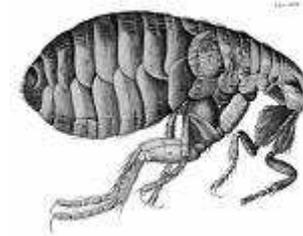
- Evitar encharcamientos de agua y mantener contenedores cerrados
- No almacenar trastos viejos
- Tapar grietas, agujeros con cemento
- Revestir interior de puertas con placas metálicas
- Aparatos electrocutadores y de ultrasonidos
- Poner telas mosquiteras en ventanas, rejillas
- Inspeccionar posible existencia plagas o evidencias

DESINSECTACIÓN

- Pulverización, gel, nebulización en frío, termonebulización.
- Control con feromonas
- Plazo de seguridad
- Registro de actuaciones
- Plan, fichas técnicas y de seguridad

PULGAS

- En granjas por materia orgánica
- Picadura molesta
- Mejor producción (cantidad y calidad) por menor estrés
- Fumigaciones en corrales por evitar cierre ciclo reproductivo (cipermetrina u otro piretroide con IGR mejor, microencapsulado o repeticiones)
- Limpieza materia orgánica



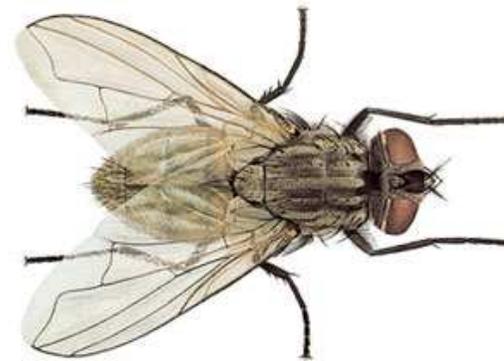
MOSCAS

- Mejor producción (cantidad y calidad) por menor estrés
- Transmisión enfermedades al hombre (fiebre tifoidea, disentería, cólera, tuberculosis...) a animales (mamitis, infecciones oculares, entéricas...) sobre todo al actuar de vector
- Control con cebos y trampas. Poco eficaz adulticida.



MOSCAS

- Resistencia por uso indiscriminado
- La humedad del estiércol aumenta el desarrollo (disminuye el desarrollo de parasitoides que se alimentan de estadios inferiores)
- Matainsectos
- Uso de larvicida



MOSQUITOS

- Imprescindible uso de larvicida
- Presencia de lugar de desarrollo (charca, agua estancada)
- Control con matainsectos para adultos
- Máquina de control de adultos con CO_2



OTROS INSECTOS

- **HORMIGA**
 - Control con gel en cebo o producto pulverizado
- **CUCARACHA**
 - Control con gel en cebo o producto pulverizado
 - No utilización clorpirifos
 - Monitorización con feromonas
 - Blatella Germánica / Periplaneta Americana
- **HORMIGA**
 - Control con gel en cebo o producto pulverizado
- **AVISPA**
 - Control con trampas o nebulización avisperos



DES RATIZACIÓN

- Control con portacebos de seguridad
- Trampas mecánicas o de pegamento
- Raticidas anticoagulantes 
- Presentación cebo (liquido, gel, pasta, cereal, bloque, bloque parafinado)
- Plano de situación y registro de actuaciones
- Plan, fichas técnicas y de seguridad

DES RATIZACIÓN

- Utilización de cebo en bloque para identificar consumo
- De elección bloque parafinado por humedad
- Tratamiento integral exterior-interior-alcantarillado (combinando medidas físicas)
- Eliminación roedores muertos

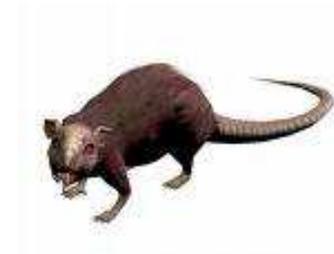
RATA

- Transmisión de numerosas enfermedades
- Destrucción de materias primas y contaminación de piensos
- Destrucción de instalaciones
- Competencia con piensos, alimentos...
(elección cebo olor, presentación)



RATAS

- Rata “de alcantarilla” o común – Rata negra
 - Omnivoras
 - Necesitan roer continuamente
 - Al año media de 40 crías / hembra. Vida hasta 1 año
 - Forman colonias
 - Capacidad de aprender y recordar
 - Vista poco desarrollada. Buena percepción de formas y movimientos
 - La de alcantarilla más rojiza-gris



RATÓN

- Ratón casero – Ratón de campo – Topo
 - Omnivoros
 - Necesitan roer continuamente y forman colonias
 - Prolificidad un poco superior a la rata. Vida media de 6 meses. Madurez sexual temprana
 - Son inteligentes. Capacidad de recordar
 - Los topos son herbívoros. En campo y sobre todo en bosque





WHEN THEY LEAST EXPECT IT.



