



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

CONTROL DE LAS MATERIAS PRIMAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL EN EUSKADI

Introducción

Han sido varias las alertas alimentarias en la UE en las últimas décadas, como la Encefalopatía Espongiforme Bovina en el Reino Unido, la crisis de las dioxinas en la carne de pollo de Bélgica del año 1999 y las dioxinas en carne de porcino en 2008 en Irlanda o la más actual, y también con las dioxinas como protagonistas, en 2010 en Alemania.

EPEA, Asociación de Fabricantes de Alimentos para Animales

En este contexto, se consolida la **Asociación de Fabricantes de Piensos Compuestos de Euskadi (EPEA)**, integrada inicialmente por 11 de las 16 fábricas que producen piensos compuestos en Euskadi, y que supone el 95% de la producción total en la Comunidad Autónoma. Hoy continúan 11 fabricas, 10 de las cuales clasifican su actividad en la elaboración de piensos y 1 en la elaboración de premezclas y aditivos, a saber: en Gipuzkoa, DIVA, SAT, Piensos Alegi, SL e Ibai Eder S Koop, en Bizkaia, GOIMAR, SL, GUVAC, S. Coop., MIBA, S. Koop., Piensos del Norte, SA., en Álava, ARBEL, SAT., COAGRIMA, S. Coop., ANOGA, S. Coop. E INGASO, SA.

EPEA fue constituida en 2003 como una organización privada de naturaleza funcional y sin ánimo de lucro. Nació con el deseo de ayudar al desarrollo del sector, de darle prestigio, de ser una herramienta de gestión moderna y eficaz para promover iniciativas y actividades que redunden en un beneficio al sector y en una mejor implicación de éste con la sociedad, además de ser un foro de información, un grupo de discusión permanente en el que dar cabida a todas las realidades y aspectos de la alimentación animal, además de difundir las investigaciones que se realizan sobre nuevas tecnologías de fabricación de alimentos para la nutrición animal y poder colaborar con las administraciones públicas de la Comunidad Autónoma en materia de nutrición animal y control de riesgos.

Desde su creación, EPEA ha colaborado estrechamente con **ELIKA (Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria)**. Elika es una Fundación creada en el año 2001, adscrita al Departamento de Medio Ambiente, Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco y cuyo objetivo es promover la seguridad alimentaria en la Comunidad Autónoma del País Vasco (CAPV). En relación al servicio que presta en el campo de la alimentación animal, su misión es apoyar y facilitar la adaptación a la constante aparición de normativas en el ámbito de la seguridad alimentaria estableciendo lazos de colaboración con todos los operadores de la cadena de alimentación animal.

En los últimos años EPEA y ELIKA han desarrollado, junto con la Administración, las siguientes acciones de cara a la modernización del Sector:

- “Guía de Apoyo para la Implantación de Sistemas APPCC en las Fábricas de Piensos de la CAPV” (Dpto. Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco, ELIKA, EPEA, 2005): esta publicación es una herramienta de apoyo para implantar los sistemas de Buenas Prácticas en la Elaboración de Piensos y los sistemas de autocontrol de puntos críticos APPCC así como para homogeneizar los criterios de aplicación de los principios del Codex Alimentarius en la fabricación de piensos.
- Sistema de homologación y control de proveedores de materias primas. Con él se sentaron las bases para el aprovisionamiento de materias primas de calidad, que redundaría en las características higiénico-sanitarias de los piensos.
- Manual de “Etiquetado de Piensos” (Departamento de Planificación Territorial, Medio Ambiente, Agricultura y Pesca. Dirección de Calidad Alimentaria del Gobierno Vasco, ELIKA y EPEA, 2010).

Sistema de homologación y control de proveedores.

El sistema de homologación y control de proveedores de materias para la alimentación animal en Euskadi se apoya en tres pilares básicos:

1. Un Plan Analítico de Control, consistente en un muestreo y un análisis programado de las materias primas.
2. Un software, consistente en un programa informático que soporta, entre otra mucha información, los resultados de las pruebas analíticas realizadas.
3. Una Mesa Técnica, formada por una representación de técnicos (de calidad) de las fábricas de EPEA junto a un técnico de Elika, que se reúne de forma regular y que tiene entre sus funciones, valorar el funcionamiento del sistema y realizar el seguimiento de No conformidades y las acciones derivadas.

El programa se viene utilizando por EPEA, con el asesoramiento de ELIKA, desde octubre del año 2006. Inicialmente las fábricas integrantes fueron: DIVA, S.A.T., MIBA, S. Koop., GUVAC, S Coop., COAGRIMA, S. Coop., Piensos del Norte, S.A., Ibaieder S. Koop., Piensos Alegi, S.L. y ANOGA, S. Coop. y en 2009 se incorpora GOIMAR, S.L.

Además mediante el uso continuo del sistema y su evaluación mensual se han podido establecer requisitos específicos para:

- Los almacenes de materia prima de los proveedores: características de las instalaciones, sistemas de limpieza, check out de auditorías,...
- Los proveedores de servicios de transporte: requisitos de limpieza e incompatibilidad de distintos tipos de cargas antes del transporte de materias primas para piensos.
- Requisitos específicos de cada materia prima en materia de características nutricionales, microbiológicas y químicas.

A nivel de materias primas se han pasado de las 6 que se controlaban en el año 2006 a las 11 que se controlan actualmente, maíz, cebada, harina de soja tostada y decorticada, gluten feed de maíz, salvado de trigo, harina de palmiste, avena, trigo, cáscaras de soja, harina de colza y harina de girasol.

Se controlan 64 proveedores de materias primas, 41 de cereales, 10 de subproductos de cereales y 13 de subproductos de semillas oleaginosas.

En cuanto a los parámetros analizados se evalúan 30 parámetros clasificados de la siguiente forma:

1. Parámetros en recepción

- a. De calidad organoléptica, aspecto, olor y temperatura.
- b. De calidad de servicio, servicio.
- c. De calidad in situ, humedad y peso específico (P.E.).
- d. De calidad nutricional, proteína bruta (PB), grasa bruta (GB), almidón (Al), celulosa (FB), cenizas (Cz) y humedad (H).

2. Parámetros en laboratorio

- a. Microbiológicos, enterobacterias, coliformes totales, E. coli, salmonelas zoonóticas, estafilococos y clostridios.
- b. Hongos y Levaduras
- c. Micotoxinas, zearalonona, aflatoxinas, fumonisinas, ocratoxinas, vomitoxinas y tricoteceno T2.
- d. Metales Pesados, cobre, plomo, cadmio, arsénico y mercurio

Así mismo, este sistema establece la metodología de toma de muestras y envío al laboratorio, siendo el muestreo de tipo aleatorio entre las distintas fábricas y materias primas.

Mensualmente se revisan las no conformidades y se notifican a los proveedores. Cuando la no conformidad se repite o la gravedad de la no conformidad constituye un riesgo, se procede a girar visita al proveedor y realizar una auditoría. Anualmente, los datos son evaluados y se crea un nuevo calendario para la siguiente campaña en base a los resultados obtenidos.

Por último, anualmente se realiza una memoria técnica, en la que se recogen las estadísticas, la evaluación de proveedores, materias primas y laboratorios.

Resultados del Plan de Control

Se han enviado al laboratorio 438 muestras de un total de 4.656 entradas de materias primas bajo control, es decir 109.450 Tm, correspondientes a las fábricas en control DIVA, S.A.T., MIBA, S. Koop., GUVAC, S Coop., COAGRIMA, S. Coop, Piensos del Norte, S.A., GOIMAR, S.L., IBAIEDER S. Koop. de las cuales:

- 42 entradas, 1.000 Tm (0,91%) correspondían a gluten de maíz.
- 66 entradas, 1.262 Tm (1,15%) de avena.
- 85 entradas, 2.087 Tm (1,91%) de harina de semilla de girasol.
- 106 entradas, 2.300 Tm (2,10%) de cascaras de soja.
- 147 entradas, 3.113 Tm (2,84%) de harina de semilla de colza.
- 177 entradas, 3.389 Tm (3,10%) de harina de palmiste.
- 274 entradas, 6.773 Tm (6,19%) de trigo.
- 394 entradas, 7.814 Tm (7,14%) de salvado de trigo.
- 767 entradas, 17.683 Tm (16,16%) de cebada.
- 861 entradas, 19.214 Tm (17,56%) de harina de soja tostada y decortificada.
- 1.737 entradas, 44.813 (49,94%) de maíz.

A inicios del 2010, y vistos los resultados del 2009, se decidió dirigir las analíticas a cada materia prima. Así los análisis de salvados son principalmente microbiológicos porque el historial de desviaciones se concentra en ese parámetro, observándose la misma situación para las micotoxinas y el maíz.



Tabla1: Evolución en los controles.

Año	2007	2008	2009	2010
Materias primas	6	9	11	11
Entradas	2867	3938	4608	4656
Toneladas	69.202	93.977	108.920	109.450
Nº de muestras	164	313	384	381
Análisis Nutricionales	108	190	166	162
Análisis Laboratoriales	56	123	218	219
No conforme Nutricional	29,88%	28,43%	17,19%	13,70%
No conforme microbiológico	1,22%	1,28%	3,65%	4,20%
No conforme Salmonella	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
No conforme micotoxinas	0,61%	0,32%	0,00%	0,52%
No conforme Aflatoxina	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%
No conforme metales pesados	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%

En valores globales sobre un total de 4.656 entradas, se enviaron a analizar el 8,25%, de las cuales se analizaron 381 muestras que dieron como resultado 319 muestras conformes (83,72% sobre muestras analizadas) y 62 dieron un resultado no conforme (16,28% sobre muestras analizadas). Por otra parte, 57 muestras no se analizaron por superarse el presupuesto.

En cuanto a las desviaciones, la mayoría fueron nutricionales, es decir 44 sobre 62 en total, un 70,97% de las desviaciones, frente a las 18 que aparecieron en los controles microbiológicos, de micotoxinas y metales pesados (29,03%). Además, éstas, estuvieron originadas principalmente por hongos, levaduras y enterobacterias en materias primas muy localizadas como el salvado de trigo.

De los controles con umbral legal, atendiendo al mapa de riesgos y a la legislación:

- De los 152 controles de Salmonella, no hubo ningún positivo.
- De los 62 controles de Aflatoxina B1, ninguno superó el umbral legal.
- De los 47 controles de metales pesados ninguno superó el umbral legal.

La gestión de las desviaciones se realiza de la siguiente forma:

1. Validación e inicio del trámite en la Mesa Técnica de EPEA
2. Envío por correo de la reclamación al proveedor junto con las analíticas.
3. Comunicación a los socios
4. Verificación mediante contraanálisis.
5. Visita a las instalaciones del proveedor.
6. Reunión de la Mesa Técnica y cierre de la no conformidad.

En caso de superar un límite legal establecido en la normativa de sustancias indeseables aviso a la administración competente.

Conclusiones

1. El sistema (muestreo, software, mesa técnica) es un arma rápida y eficaz de cara a la detección de posibles incidencias que se pudiesen originar en los parámetros que se analicen.
2. Las muestras analizadas suponen el control de más del 8% aleatorio de 109.450 Tm de materias primas que entran en la CAPV, lo que supone una muestra significativa de la población.
3. La tasa de desviaciones solo representa un 16% sobre el total de muestras analizadas y un 1,3% sobre el total de entradas.
4. En cuanto a las desviaciones un 13,7% sobre el total de muestras analizadas fueron nutricionales generalmente por defectos de proteína, grasa y almidón y excesos de fibra, cenizas y humedad. Esto tiene su reflejo a la hora del etiquetado de piensos en cuanto a las garantías que se establecen en él.
5. En cuanto a las desviaciones por microbiología supusieron el 4,2% sobre el total de muestras analizadas y el 0,34% sobre el total de entradas, no habiéndose obtenido ningún positivo a Salmonella sp.
6. En cuanto a las desviaciones por micotoxinas fueron un 0,52% sobre el total de muestras analizadas y un 0,042% sobre el total de entradas, no habiéndose encontrado Aflatoxina B1 en valores superiores al umbral establecido por la legislación vigente.
7. En cuanto a los metales pesados no hubo en ninguno de los controles efectuados desviaciones que superen los umbrales establecidos por la legislación vigente.
8. En cuanto a las reclamaciones a los proveedores, su respuesta ha sido en muchos casos insuficiente y en ocasiones se constatan deficiencias en el desarrollo de sus Buenas Prácticas y del Sistemas APPCC.
9. Existe el convencimiento de que la colaboración con la Administración nos permitirá cubrir uno de los apartados más delicados de sistema, la gestión de alertas. En los cuatro años completos que lleva funcionando el sistema no ha habido ninguna alerta alimentaria a nivel de los parámetros que se controlan, no obstante, como se puede observar, no hay una protección 100% infalible. Es por ello que, el sistema quedaría incompleto sin la colaboración de la Administración, para conseguir una gestión de alertas alimentarias coordinada, rápida, eficaz y transparente.

Realizado por Iñigo Pascual¹ y Antton Alza². ¹Veterinario de GOIMAR, S.L. en la Mesa Técnica de EPEA. ²Veterinario de la Fundación ELIKA.