

Enero 2019

Gacetilla CINCAP

## ¿CÓMO SON LOS CONTROLES PARA GARANTIZAR LA CALIDAD DEL POLLO QUE CONSUMIMOS?

La Industria Avícola Argentina se ha convertido en una de las más eficientes del mundo. La incorporación y renovación permanente de tecnología y equipamiento, sumado a la capacitación sistemática de sus profesionales, staff técnico y operarios, mantienen a la misma en un constante trabajo de superación por lograr la mejor calidad y la máxima seguridad en los alimentos que produce y entrega diariamente a los consumidores. Desde CINCAP les contamos qué controles de calidad y seguridad se realizan.

### ¿Qué programas de control de calidad se aplican?

Las buenas prácticas de manejo (BPM) se utilizan en todos los establecimientos que componen la cadena integrada de la crianza de pollos.

Asimismo, desde 1996 la industria ha incorporado el programa de “Control y Análisis de Riesgos y Puntos Críticos” (HACCP, sus siglas en inglés). Cada año son más las empresas que adhieren a este sistema de trabajo donde el compromiso por la calidad, la seguridad y la garantía del producto final involucra a toda la gente que trabaja en la empresa en forma personal y en equipo, con entrenamiento permanente.

### ¿Cuál es el beneficio de la integración vertical de la industria avícola en lo que respecta al control de calidad?

En avicultura, “integración vertical” significa que cada empresa cría las aves reproductoras, produce los huevos fértiles de donde nacen los pollitos que se criarán para su faena y venta, y produce el alimento balanceado para todas las edades y todos los tipos de aves (reproductores y parrilleros). Asimismo, cada empresa traza y controla sus programas de bioseguridad, sanidad e inmunidad, como así los de seguimiento en control de residuos, microorganismos patógenos y microbiológicos.

La producción integrada verticalmente ofrece una garantía especial al contar con la información y el seguimiento de todo el período de vida y procesado de los pollos, lo que se conoce bajo el concepto de “trazabilidad”.

### ¿Quiénes intervienen en los controles de calidad?

Todas las integraciones tienen profesionales responsables de la sanidad (Médicos Veterinarios), de la formulación de alimentos (Médicos Veterinarios e Ingenieros Agrónomos especializados en nutrición), y de los controles de laboratorio sobre aves vivas, materias primas y producto final terminado (Médicos Veterinarios, Bioquímicos, Ingenieros en Alimentos, Bromatólogos, entre otros).

Asimismo, las integraciones avícolas son auditadas y habilitadas por el Servicio Nacional de Sanidad Agroalimentaria (SENASA).

### ¿Qué aspectos se controlan?

Sobre el producto pollo y sus partes se controla rutinariamente la ausencia de microorganismos patógenos como: *Salmonellas ssp*, *Escherichia Coli ssp*, Coliformes, Enterobacterias, *Escherichia Coli* 0157-H7, *Estafilococos ssp*, Hongos y Levaduras, *Listeria*, etc.

En forma diaria se verifican la calidad microbiológica, características organolépticas

y vida útil que corroboran el correcto funcionamiento de los programas de Control y Análisis de Riesgos y Puntos Críticos (HACCPs) y de las Buenas Prácticas de Manejo (BPM).

#### **¿Qué controles realiza SENASA?**

El SENASA, en cumplimiento de las normas de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y bajo la reglamentación del Codex Internacional, tiene en vigencia el Plan de Control de Residuos e Higiene de los Alimentos (CREHA). Este plan, que cubre todos los productos comestibles de origen animal y vegetal, controla por muestras tomadas al azar y analizadas en laboratorios privados de la red SENASA la existencia de residuos directos o indirectos que pudieran existir. Por ejemplo: plaguicidas fosforados, plaguicidas clorados, piretroides, antibióticos, sulfas, coccidiostáticos, metales pesados, etc. Los resultados de los mismos se encuentran en el SENASA, responden a un plan y se modifican según disposición de organismos internacionales y el SENASA.

#### **¿Existen diferencias entre los controles que se realizan a los pollos destinados a exportación en relación a los pollos para consumo interno?**

No. Los estrictos controles de calidad y residuos se aplican a todos los pollos, indistintamente de si serán destinados para consumo interno o para exportación.

Los controles que se realizan permiten garantizar que la carne de pollo es un alimento confiable desde su origen, producido bajo estrictas normas de calidad con garantía de seguridad.

Para mayor garantía, siempre debe verificarse la identificación del pollo, el productor responsable y el número oficial de habilitación del establecimiento por SENASA impreso en el envase.