

PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE SALMONELLA EN MANADAS DE POLLOS DE ENGORDE *Gallus gallus*
 (Desde el 1 de enero de 2009)
 ≤ 1% de manadas positivas a *S. Enteritidis* y *S. Typhimurium*. Reglamento (CE) 646/2007.

Categoría de Aves	Tipo de Muestra
<ul style="list-style-type: none"> • Todas las manadas de pollos comerciales dentro de las tres últimas semanas anteriores a su salida a matadero. 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 pares de calzas (1 muestra) de diferentes localizaciones de la nave. • Muestras ambientales para verificar la eficacia de la limpieza y desinfección durante el vacío sanitario.
<p>LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE LA MUESTRA DEL AUTOCONTROL DEBEN CONOCERSE ANTES DE QUE LOS ANIMALES SALGAN PARA EL MATADERO.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • Cada año se chequearán en Control Oficial el 10 % de las explotaciones con más de 5000 aves. • Manadas de pollos dentro de las 3 últimas semanas anteriores a su salida a matadero. • Se tomarán muestras en al menos 1 manada por explotación. 	<p>CONTROLES OFICIALES Explotaciones comerciales de carne. No autoconsumo</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 pares de calzas (1 muestra) de diferentes localizaciones de la nave. • Otros muestreos: pienso, agua de bebida, muestras ambientales,...

MEDIDAS DE VIGILANCIA, BIOSEGURIDAD Y CONTROL DE *SALMONELLA* EN MANADAS DE **POLLOS DE ENGORDE** DE LA ESPECIE *Gallus gallus*



CON LA PREVENCIÓN GANAMOS TODOS



ACERCA DE SALMONELLA...



El género *Salmonella* abarca más de 2.500 serotipos. Aunque su hábitat natural es el tracto digestivo de los animales y el hombre, su resistencia en el ambiente hace de ella una bacteria potencialmente ubicua, habiendo sido aislada prácticamente de cualquier sustrato.

En la UE la salmonelosis es la toxiinfección alimentaria más frecuente en cuanto a nº de brotes y la 2ª en el ranking en cuanto a nº de casos (26,4 por cada 100.000 habitantes). La principal fuente de infección de *Salmonella* en el hombre son los productos procedentes de la avicultura como los huevos y la carne de pollo. No obstante, en los últimos años también se han identificado como fuente de contaminación importantes la carne de pavo y la de cerdo (EFSA, 2009).

La legislación básica aplicable a las explotaciones de pollos de engorde de la especie *Gallus gallus* son los Reglamentos:

- R (CE) nº 2160/2003 sobre el control de *Salmonella* y otros agentes zoonóticos
- R (CE) nº 1177/2006 respecto a los requisitos de uso de métodos específicos de control
- R (CE) Nº 646/2007 respecto al objetivo comunitario de reducción de la prevalencia en pollos de engorde.

Para las manadas de pollos de engorde se establece un objetivo comunitario de reducción de la prevalencia de *Salmonella* (*S. Enteritidis* y *S. Typhimurium*) al 1 % o menos antes del 31 de diciembre de 2011.

A pesar de que nuestro país es habitualmente importador, la cría de pollos de engorde representa una de las ganaderías más importantes. Es la carne más consumida en fresco y la segunda en consumo total tras la carne de porcino. Para finales de 2010 la normativa comunitaria requerirá que la carne fresca de ave cumpla el criterio microbiológico de "ausencia de *Salmonella* en 25g". Por consiguiente, la correcta ejecución de los Programas de Control de *Salmonella* es fundamental para el sector de los pollos de engorde.

SI QUIERES ASEGURAR LA CALIDAD SANITARIA Y COMPETITIVIDAD DE TU PRODUCCIÓN EN EL MERCADO:

- **MEJORA EL CONTROL DE SALMONELLA EN TU EXPLOTACIÓN.**
- **CUIDA LA HIGIENE Y LAS MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD.**
- **PARA EVITAR EL DESARROLLO Y PROPAGACIÓN DE RESISTENCIAS, ESTÁ TOTALMENTE PROHIBIDO PARA EL TRATAMIENTO DE LA INFECCIÓN POR SALMONELLA EL USO DE ANTIBIÓTICOS.**

MEDIDAS DE CONTROL EN LA EXPLOTACIÓN



AVES DE REPOSICIÓN • Los reproductores origen de las manadas deben estar libres de los 5 serotipos de *Salmonella* (SE, ST, SV, SI, SH) objeto de programa de control (certificado de programa de control sanitario). • Análisis de autocontrol de *Salmonella* (SE y ST) durante la fase de producción.

ALIMENTACIÓN Y AGUA DE BEBIDA • Silos correctamente cerrados. • Certificación de la ausencia de *Salmonella* en piensos. • Empleo de aditivos autorizados (ácidos orgánicos). • Pienso con tratamiento térmico adecuado. • Control microbiológico del agua (análisis periódicos).



PROTOCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN ENTRE LOTES • Realizar una rigurosa limpieza y desinfección de las instalaciones y materiales (especialmente sistemas de alimentación y de bebida) entre ciclos productivos • Comprobar la eficacia de los protocolos. • Respetar los períodos de vacío sanitario.

CONTROL DEL PERSONAL Y DE LAS VISITAS EN LA EXPLOTACIÓN

• Minimizar la entrada de personas y vehículos en la explotación. • Control de entradas y salidas (libro de visitas). • Desinfectar vehículos (arcos o vados) y calzado (pediluvios) a la entrada de la explotación. • Desinfectar botas y manos a la entrada y salida de cada nave. • Vestimenta y equipos adecuados y limpios para visitas y personal.



CONTROL DE VECTORES • Plan de desratización (propio o mediante empresas especializadas). • Plan de desinsectación (control de escarabajos de la cama y moscas). • Control de acceso de aves silvestres (telas pajareras). • Evitar el acceso a las naves de otros animales domésticos (perros y gatos).

LA CAMA • Comprobación de la ausencia de *Salmonella* mediante certificado. • Almacenamiento fuera del acceso de pájaros, roedores, gatos, o cualquier otro vector de la enfermedad.



* SE= *S. Enteritidis*, ST= *S. Typhimurium*, SV= *S. Virchow*, SI= *S. Infantis* y SH= *S. Hadar*