

CONTROL PELIGRO MICROBIOLÓGICO Y MICOTOXINAS

Los operadores de alimentación animal en todos sus ámbitos tienen la obligación de asegurar un **estado de higiene microbiológica óptimo** de los productos que sirven a otros operadores o directamente a las explotaciones ganaderas. Para ello es fundamental tener una idea previa del nivel de peligro en las diferentes materias primas para, y así poder adaptar sus sistemas preventivos y de control de manera eficaz.


Desde **NUTROFAR 360°** estamos desarrollando herramientas que nos permitan manejar la ingente cantidad de datos generado por la **vigilancia analítica** para así ofrecer a nuestros clientes un resumen del estado general, sobre nuestra zona de trabajo en Andalucía, que les permita **optimizar sus planes de higiene**.

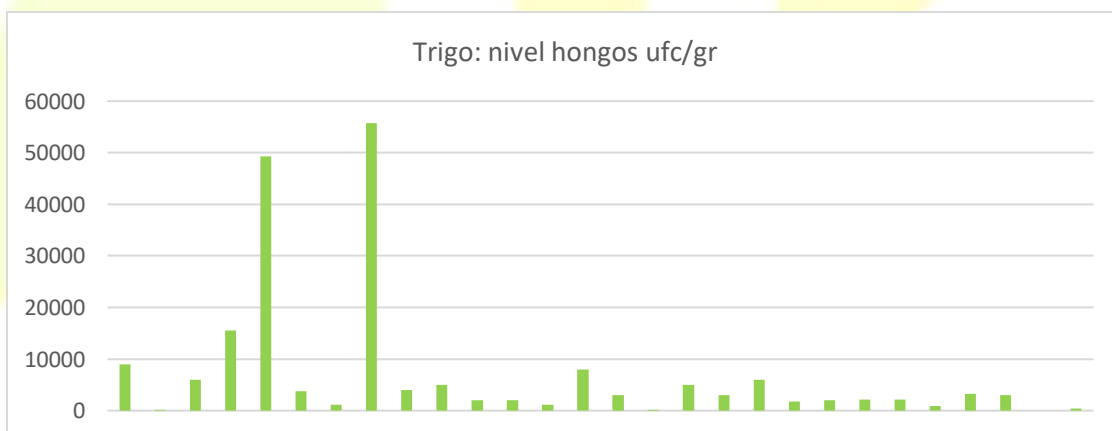
De esta forma les presentamos un análisis visual de las valoraciones, previamente cribadas en estudios preliminares sobre unas 679 muestras del periodo estival desde 1 de junio a 15 de septiembre de 2020, hemos considerado más críticas.


La elección de este periodo se ha basado en tener una idea general del estado de conservación de las materias primas para piensos en la época crítica de calor, a partir de las lluvias de otoño y descenso de las temperaturas plantearan un nuevo escenario.

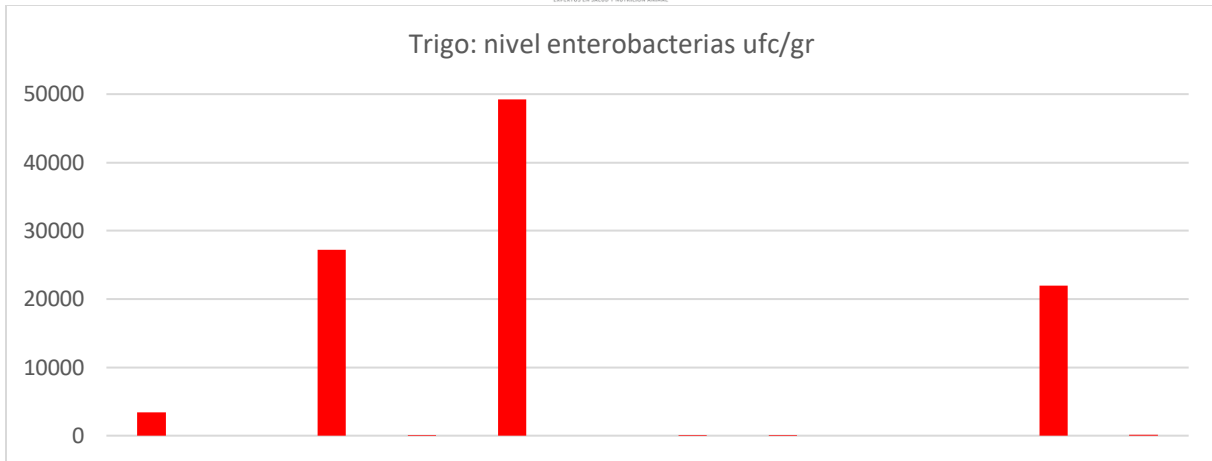
Datos de tendencias materias junio- 1/2 septiembre 2020

1. TRIGO

-  **Hongos:** nivel de hongos en general aceptable solo encontrándose un par de muestras puntuales por encima de 40000 ufc/gr. No se detectaron niveles altos de humedad ni actividad de agua.



-  **Enterobacterias:** resultados muy bajos, en la mayoría de los casos por debajo de 1000 ufc/gr. por tanto con un riesgo de Salmonella muy bajo. Las muestras con niveles superiores a 25000 coinciden con las mismas de altos niveles de hongo, parece por tanto una contaminación puntual de en operadores concretos donde ya se tomaron medidas correctoras adecuadas.

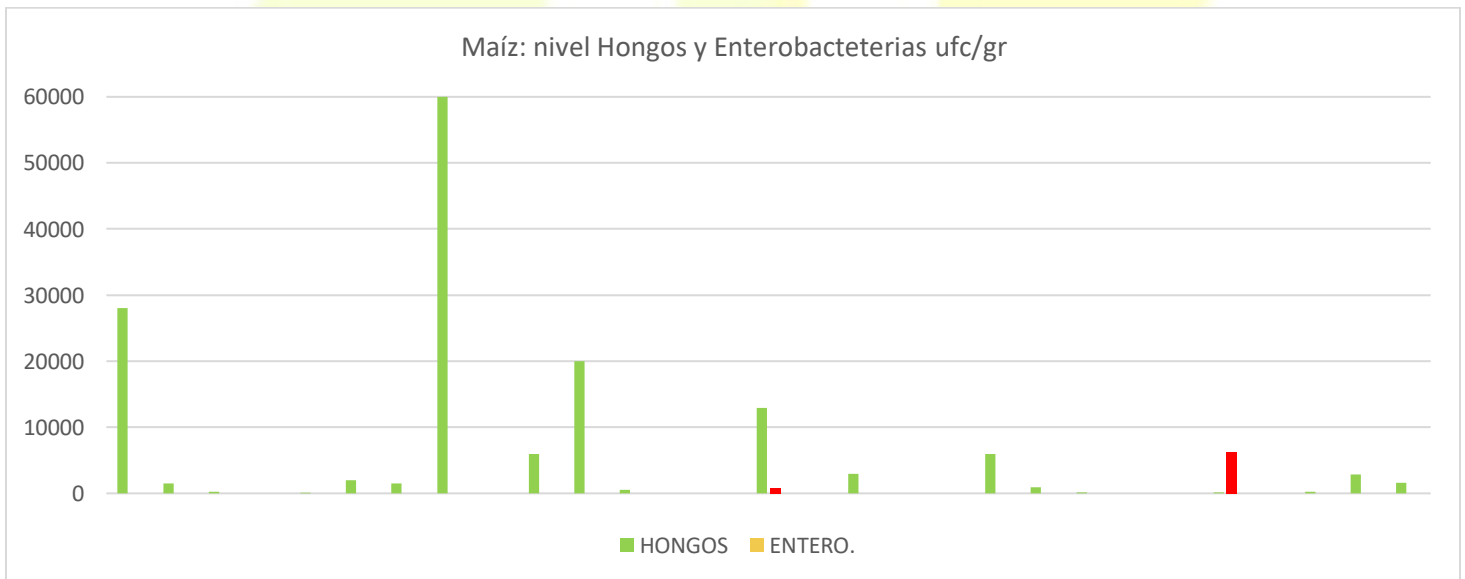


Bacterias patógenas Salmonella, E.coli y Clostridium: todas las muestras de entradas de materias primas en fábrica en el periodo analizado son negativas.

Micotoxinas AFB, ZEA, DON: todas las muestras de entradas de materias primas en fábrica en el periodo analizado son negativas o están dentro de rangos seguros.

2. MAIZ

Hongos y Enterobacterias: el nivel de Hongos en líneas generales conforme salvo una muestra puntual, respecto a Enterobacterias no existen niveles de peligrosidad en ningún caso.



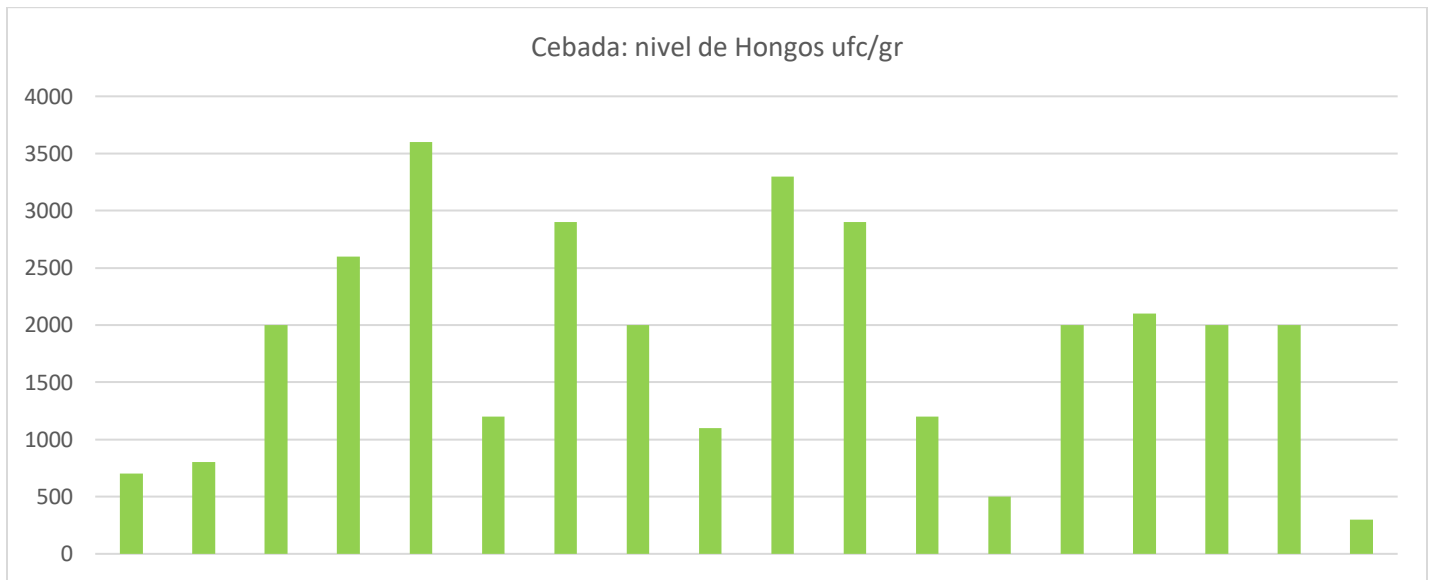
Bacterias patógenas Salmonella, E.coli y Clostridium: todas las muestras de entradas de materias primas en fábrica en el periodo analizado son negativas.

Micotoxinas AFB, ZEA, DON: durante el periodo estudiado se realizaron 27 muestras completas de micotoxinas de entradas de maíz en fábricas de pienso. Todas ellas fueron negativas por debajo del

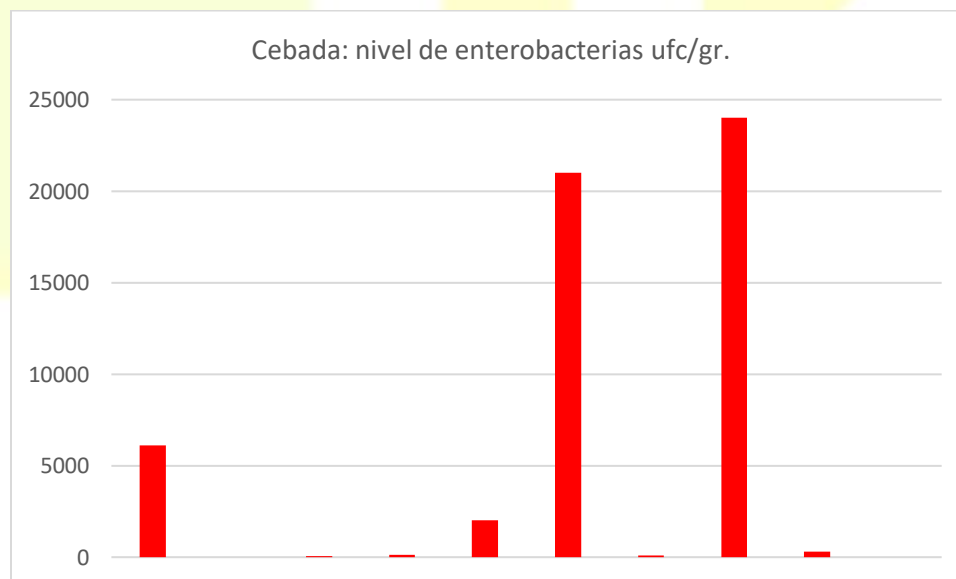
límite de detección de la técnica salvo 3 muestras de finales de junio con niveles de vomitoxina 110, zearalenona 19 y aflatoxina 3 ppb.

3. CEBADA

Hongos: no se encuentra peligro en la cebada, estando la media de ufc/gr en 2000 con un máximo de 3500 y mínimo de 300.



Enterobacterias: la cebada por norma general es una materia prima peligrosa para este parámetro por presentar mucho polvo en la mayoría de los casos. Existe un riesgo más elevado que en las anterior encontrándose un porcentaje alto de muestras en el rango de superior a 1000 ufc/gr. y por tanto de posibilidad de prevalencia de Salmonella, así como cerca de 25000 ufc/gr.



Bacterias patógenas Salmonella, E.coli y Clostridium: todas las muestras de entradas de materias primas en fábrica en el periodo analizado son negativas.

Micotoxinas AFB, ZEA, DON: todas las muestras de entradas de materias primas en fábrica en el periodo analizado son negativas o están dentro de rangos seguros.

4. AVENA

Igual que el caso de la cebada es una materia prima donde su peligro puede derivar de estar acompañada de polvo. De todas las muestras analizadas solo una presenta niveles de riesgo alto para **Enterobacterias** y **Hongos** siendo en un operador puntual. Sobre **bacterias patógenas** y **micotoxina** no se presentó ningún riesgo.

5. SUBPRODUCTOS PROTEICOS: SOJA, COLZA, ALFALFA y GIRASOL

La microbiología fue en mayoritariamente aceptable solo encontrándose niveles significativos, aunque bajos de **Enterobacterias** en Colza y Girasol. **Bacterias patógenas** no fueron detectadas en ninguna muestra analizada de entrada de materias primas, salvo **Clostridium** en muestras puntuales de Girasol y Alfalfas pelletizadas.

Del mismo modo que el anterior no se detectó presencia de **micotoxinas** por encima del límite de detección de la técnica.

6. SUBPRODUCTOS FIBROSOS: SALVADO, CASCARILLA DE SOJA Y PULPA DE REMOLACHA

Niveles de **Hongos** y **Enterobacterias** por debajo de riesgo en todos los casos. **Bacterias patógenas** no fueron detectadas en ninguna muestra analizada salvo **Clostridium** en muestras puntuales de Salvado, tener en cuenta este riesgo en fórmulas de una gran inclusión como pellets de Caballos y Tacos de rumiantes.

No se detectó presencia de **micotoxinas** por encima del límite de detección de la técnica.

7. OTRAS

HONGOS: puntualmente se detectaron muestras de alto riesgo en Algodón y Pipa de Girasol.

Recomendaciones:

A tenor de las valoraciones obtenida se recomienda de manera general a los operadores de alimentación animal:

- ✔ Vigilar visual y organolépticamente las entradas de avena y cebada por la presencia de polvo. Sería recomendable prevenir sobre enterobacterias para su almacenamiento en los tratamientos en piqueta.
- ✔ Tratar con bactericida los piensos de Equinos ya que son altos en las materias primas anteriores avena y cebada, y además existe un riesgo latente de Clostridium por la alta inclusión de Salvado, y también uso de Alfalfa.
- ✔ Respecto al Algodón por ser un producto muy higroscópico, con riesgo de Aflatoxinas y estar inmersos en la nueva campaña se recomienda el uso de conservantes fungicidas.

Para obtener detalles de nuestras soluciones de higiene puede visitar el portal web [NUTROFEED](#) y [PREHONBAC](#), o bien escribirnos para pedir información a info@nutrofeed.es

En breve, gracias al desarrollo de las herramientas estadísticas mencionadas, todas estas publicaciones y notificaciones se realizarán a través de nuestro portal web [PUBLICACIONES](#), no olviden **SUSCRIBIRSE**.