



Elanco™



FSP
food safety program



DE LA GRANJA
A LA MESA
PREVENCIÓN DE SALMONELLA



¿Cómo cumplirá su organización las nuevas exigencias en materia de seguridad alimentaria?



Los nuevos reglamentos y códigos de prácticas de seguridad alimentaria están entrando en vigor en más mercados, mientras que la cadena alimentaria está poniendo nuevas expectativas en los productores. Mientras tanto, un número cada vez mayor de consumidores quiere garantías en materia de seguridad alimentaria y la exigencia por un etiquetado seguro sigue creciendo.

Para ayudar a las empresas avícolas a superar estos desafíos, Elanco ha desarrollado el **Programa de Seguridad Alimentaria (FSP)**. El objetivo del **FSP** es ayudar a las organizaciones a producir huevos y carne libres de *Salmonella*, mejorar la seguridad alimentaria general y satisfacer las crecientes necesidades de clientes y consumidores.

▶ **Siga leyendo** para ver cómo el **FSP** puede ayudar a su organización a navegar en un entorno de seguridad alimentaria en constante cambio.

¿Qué es el **FSP**?



Un programa exhaustivo para reducir el riesgo de *Salmonella* en su organización

El **Programa de Seguridad Alimentaria (FSP)** es una oportunidad exclusiva para clientes seleccionados de Elanco para optimizar la prevención de *Salmonella* a nivel de las empresas de producción avícola. El **FSP** evalúa el riesgo de *Salmonella* existente en su organización y lo ayuda a desarrollar e implementar estrategias para reducirlo.

¿Es el FSP adecuado para usted?

▼
¿Quiere realizar mejoras a nivel de su organización que ayuden a:

- Identificar los riesgos asociados con la invasión de *Salmonella*
- Mejorar la bioseguridad y reducir el riesgo general de enfermedad
- Monitorear la eficacia de su programa de seguridad alimentaria
- Cumplir los futuros reglamentos y códigos de prácticas
- Producir huevos y carne libres de *Salmonella*
- Mantener su negocio competitivo en el mercado nacional y en mercados extranjeros

Si marcó alguna de estas casillas, el FSP puede ser beneficioso para cumplir con los objetivos comerciales y de seguridad alimentaria de su organización.

¿Por qué participar en el FSP?



Obtenga más información para mejorar la seguridad alimentaria

Al participar en el FSP está comprometiéndose a mejorar continuamente sus prácticas de seguridad alimentaria. El Equipo de Seguridad Alimentaria de Elanco representa ese compromiso, proporcionando análisis líderes en el sector y apoyo a largo plazo para ayudarlo a alcanzar sus objetivos en materia de seguridad alimentaria y reducción de *Salmonella*.

El FSP es un programa científico y objetivo para la prevención del riesgo de *Salmonella* en su organización. Es un programa fácil de gestionar, evaluar e implementar en todas sus instalaciones.

DATOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:

Los primeros usuarios han reportado la posibilidad de cobrar un precio más alto tras la implementación de las recomendaciones del FSP.

El FSP proporciona un nuevo nivel de prevención de Salmonella:

- Perspectiva externa y confiable sobre su organización
- Programa basado en la ciencia y probado internacionalmente
- Evaluación cuantitativa y cualitativa
- Programa práctico y fácil de comprender
- Resultados comparables que permiten un análisis comparativo útil

Y lo que es más importante, el FSP ayuda a proteger su reputación y puede mejorar la rentabilidad. Las operaciones con un compromiso demostrado con la seguridad alimentaria y un historial de resultados positivos, a menudo pueden exigir un precio más alto en el mercado para sus productos.





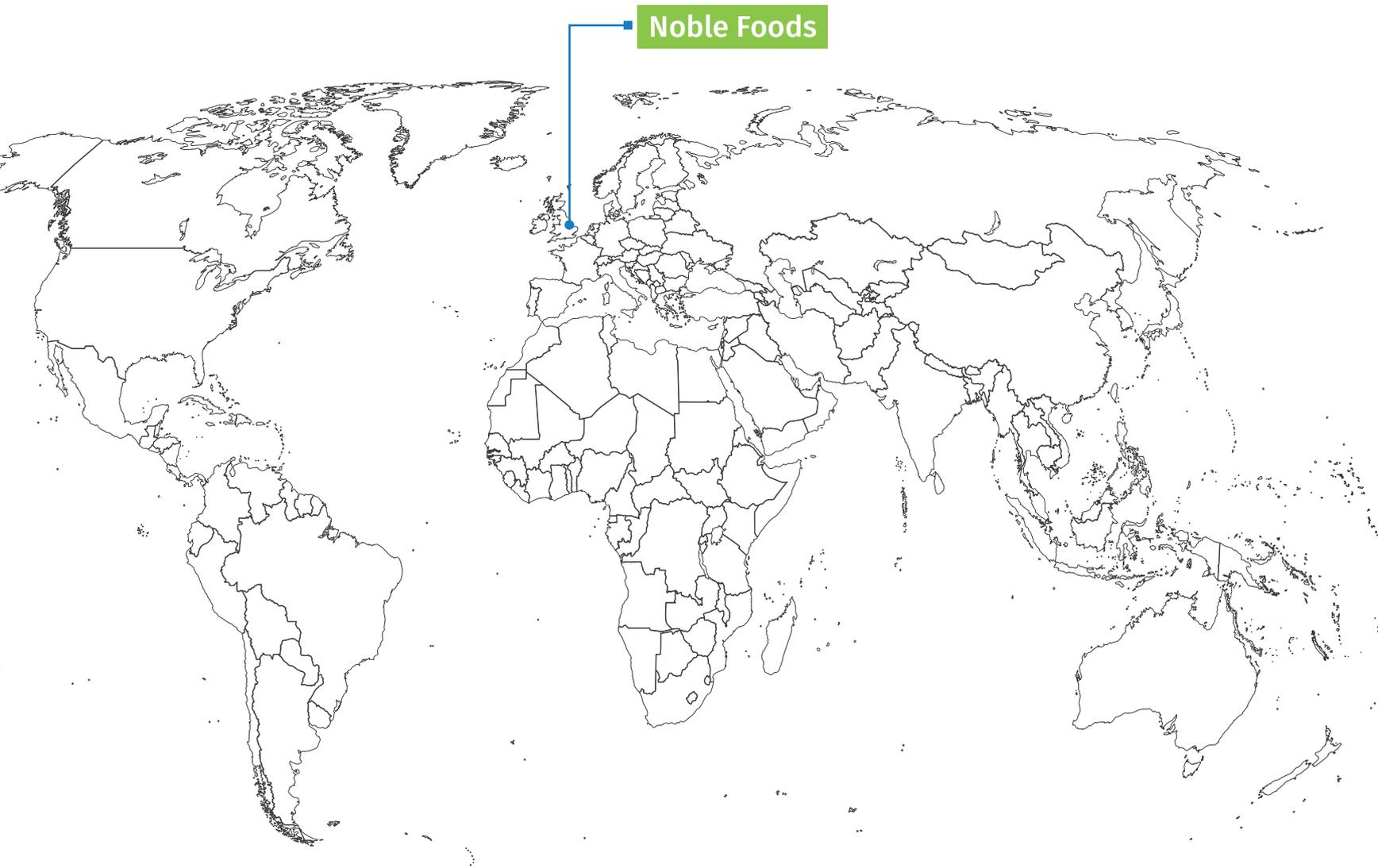
¿Cómo se desarrolló el FSP?



Desarrollado por productores avícolas para aplicación en el mundo real

El FSP fue diseñado en colaboración con productores avícolas y expertos mundiales en salud animal de Elanco. El objetivo era desarrollar un programa que ayudara a los productores a evaluar sus esfuerzos de seguridad frente a la *Salmonella* y crear puntos de referencia para promover la mejora continua de la seguridad alimentaria en las organizaciones avícolas.

Al reducir los riesgos que la presencia de *Salmonella* puede representar para una organización, el FSP, en última instancia, puede ayudar a los productores a proteger y promover su reputación en la cadena de suministro alimentaria y con los consumidores.



Noble Foods

Usado por las principales empresas



El FSP ha sido utilizado por múltiples organizaciones avícolas en todo el mundo, como parte de un programa piloto, incluyendo marcas reconocidas internacionalmente como Noble Foods, en el Reino Unido y proveedores de algunos de los mayores compradores de productos avícolas del mundo, como McDonald's.

A través de este programa piloto, el FSP ha sido perfeccionado y demostró que funciona en una variedad de entornos, organismos regulatorios y casos comerciales. Hoy, nos complace expandir la oferta del FSP a organizaciones seleccionadas como la suya.



¿CÓMO PUEDE EL FSP IMPACTAR LAS ORGANIZACIONES?

“Creo que el FSP está demostrando ser una herramienta realmente útil. La realización del programa en toda la base de productores crea un punto de referencia. Destaca áreas de enfoque específicas. Es sencillo: Si hacemos esto mejor o de manera diferente, podremos asistir a mejoras en la granja y podremos reducir ese riesgo. Se trata de una mejora continua.”

Graham Atkinson

Director Agrícola de Noble Foods

Noble Foods es el negocio de huevos integrado verticalmente líder en el Reino Unido



¿Por qué centrarse en la *Salmonella* y la seguridad alimentaria?



El FSP trata la *Salmonella* como el mayor riesgo de seguridad alimentaria para las organizaciones avícolas en todo el mundo, y el que puede verse más afectado a través de las intervenciones. Al implementar prácticas y estrategias para reducir el riesgo de *Salmonella*, el FSP también puede reducir los riesgos de seguridad alimentaria causados por otros patógenos comunes en la producción avícola, al tiempo que ayuda a los productores a satisfacer las exigencias del mercado en términos de alimentos más seguros.

DATOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA:

Salmonella y Salud

- ▶ La *Salmonella* transmitida por los alimentos representa un riesgo significativo para la salud humana.

A nivel mundial, se estima que *Salmonella* causa al año: ¹

- 94 millones de infecciones humanas
- 155.000 muertes

- ▶ Hay miles de cepas de *Salmonella*, pero solo dos son responsables del 60% de los brotes en todo el mundo:¹



Salmonella Enteritidis (SE)



Salmonella Typhimurium (ST)



***Salmonella* y la Cadena Alimentaria**



***Salmonella* con resistencia antimicrobiana**

Algunas cepas de *Salmonella* pueden crear resistencia a los antimicrobianos clínicamente importantes y pueden comprometer el tratamiento de la salmonelosis invasiva en humanos.²



La *Salmonella* es cada vez más un foco de organismos regulatorios.

Debido a su prevalencia, virulencia e impacto económico, *Salmonella* también ha sido blanco de varios programas regulatorios nuevos y emergentes, los cuales pueden incluir reglamentos formales o códigos de prácticas que pueden dar lugar a normativas.



Más consumidores se preocupan por la seguridad alimentaria.

Los consumidores también están cada vez más interesados en la seguridad, la salud y la sostenibilidad de sus alimentos. Este es un problema emergente, particularmente en los mercados de la región APAC (Asia-Pacífico), el sur de Asia y América Latina.³ Cada vez más consumidores buscan transparencia en el etiquetado de los alimentos, que indique tanto el tipo de ingredientes de sus alimentos (p. Ej., totalmente naturales, bajos en grasa) como los procesos utilizados en su producción (p. Ej., alto grado de seguridad alimentaria, producido de manera sostenible). En todo el mundo, cada vez más consumidores están dispuestos a pagar un precio superior por productos que llevan este tipo de etiquetas.⁴



¿Cómo funciona el FSP?

El FSP es un programa de cuatro pasos, cada uno completado por el Equipo de Seguridad Alimentaria de Elanco en asociación con su organización.

Un proceso de cuatro pasos para mejorar la seguridad alimentaria

- 1 Evaluación**
- 2 Análisis Comparativo y Puntuación**
- 3 Planificación y Capacitación**
- 4 Implementación y Monitoreo**

Paso 1

Evaluación



Identificar dónde la *Salmonella* representa un riesgo para su organización y los puntos críticos de control

El proceso FSP comienza con una visita al sitio. Esta visita puede incluir una serie de instalaciones dentro de su organización, como incubadoras e instalaciones de cría, engorde y puesta. Los lugares que visitamos dependen de usted y el análisis inicial se puede completar de forma remota. Al visitar una variedad de ubicaciones y tipos de instalaciones, podemos hacer un análisis más completo de los factores de riesgo de *Salmonella* de su organización e identificar los puntos críticos de control.

Las visitas son completadas por el Equipo de Seguridad Alimentaria de Elanco. Estos profesionales conocen esta bacteria y dónde las organizaciones son más vulnerables. También son expertos en producción animal que comprenden las consideraciones prácticas de dirigir una organización productiva y rentable.

▶ **Durante una visita de campo, el Equipo de Seguridad Alimentaria de Elanco:**



■ **OBSERVARÁ** los procesos de su organización, incluidas las prácticas actuales de prevención de *Salmonella*.



■ **DISCUTIRÁ** sus mayores áreas de preocupación y lo que usted espera lograr con el FSP.



■ **EVALUARÁ** la presencia de *Salmonella* para identificar las causas de la contaminación.

.....
• **Esta visita de campo no es una inspección ni una auditoría.** El propósito de una visita de campo es identificar áreas de mejora continua, no atribuir culpas. La información y las observaciones son totalmente confidenciales y se aplican directamente para mejorar las estrategias de seguridad alimentaria y de prevención de *Salmonella* de su organización.
.....

Paso 2

Análisis Comparativo y Puntuación

Verificar cómo su organización corresponde a las expectativas e **identificar** áreas de mejora

El Equipo de Seguridad Alimentaria de Elanco evaluará las áreas clave de su organización utilizando una checklist de factores de riesgo conocidos de *Salmonella*. Estos **puntos críticos de control** se determinan en tres categorías operativas principales:

Puntos Críticos de Control



I. Protección externa de la granja:

- ▶ Gestión, logística, organización
- ▶ Instalaciones, área de la granja
- ▶ Barreras higiénicas y bioseguridad
- ▶ Lotes de reemplazo



II. Protección interna de la granja:

- ▶ Gestión del lote y de la higiene
- ▶ Limpieza, desinfección y control de plagas
- ▶ Control ambiental



III. Parámetros asociados con la salud, rendimiento y la producción:

- ▶ Vacunación
- ▶ Nutrición

Puntuación



Cada punto de control crítico recibe una puntuación ponderada, según nuestro **Índice de Seguridad Alimentaria (FSI)** estandarizado. El FSI proporciona una forma sencilla de identificar áreas de mejora para una seguridad alimentaria de mayor calidad. El informe resultante presenta una descripción general de cuán efectivas son las estrategias de prevención de su organización y el perfil de riesgo de *Salmonella* de su organización. La puntuación FSI ayuda a comprender – y comunicar – los factores que pueden poner la organización en riesgo de invasión de *Salmonella*. Una vez que se complete la evaluación, recibirá un informe describiendo todos los hallazgos y proporcionando un camino claro para las áreas de mejora.

El informe de clasificación de riesgo FSP presenta las puntuaciones para cada factor, sección y la granja en su totalidad. La codificación por colores facilita la identificación de las áreas de mayor riesgo y donde la organización tiene la mayor oportunidad de mejora.

¿Qué es el FSI?

El Índice de Seguridad Alimentaria (FSI), desarrollado por Elanco en colaboración con productores avícolas y expertos en materia de seguridad alimentaria, se calcula aplicando una puntuación ponderada a los puntos críticos de control de *Salmonella*. Cada punto de control se pondera según su relevancia epidemiológica.

Este sistema de ponderación se basa en la ciencia y se deriva de:

- ▶ Experiencia y conocimientos técnicos internos
- ▶ Revisión de literatura
- ▶ Informes y estudios europeos de referencia
- ▶ Estudio Delphi (encuestando a expertos avícolas)
- ▶ Proyecto con Panel de Expertos de tres años

La puntuación resultante, o FSI, proporciona una indicación del nivel de riesgo de que una organización avícola se vea afectada por *Salmonella*.

▶ El Índice de Seguridad Alimentaria (FSI) proporciona resultados que son:



Comparables



De confianza



Estandarizados



Repetibles

Paso 3

Planificación y Capacitación

Tomar medidas para reducir el riesgo de *Salmonella* y **mejorar** la seguridad alimentaria

Después de identificar las áreas de mejora y los puntos críticos de control observados en el Paso 2, el Equipo de Seguridad Alimentaria de Elanco trabajará en colaboración con usted para diseñar programas de capacitación y otras estrategias de apoyo a la implementación, para comenzar a reducir los factores de riesgo de *Salmonella* existentes en su organización. Estos programas están completamente personalizados para su organización, granja y/o instalación.

► **Los ejemplos incluyen:**

- Capacitación en saneamiento adecuado de las líneas de agua
- Estrategias para el control de los escarabajos de la cama y el ácaro rojo
- Procedimientos actualizados para la limpieza y desinfección de las instalaciones
- Implementación de un programa de vacunación
- Vacunación contra *S. Enteritidis* y *S. Typhimurium*
- Monitoreo regular de la presencia de *Salmonella* en los lotes de reemplazo
- Procedimientos de seguimiento de la vacunación
- Protocolos de visitantes



Paso 4

Implementación y Monitoreo

Seguir el progreso a largo plazo de su organización

El programa de monitoreo le permite a su organización evaluar continuamente su éxito frente a los factores de riesgo de *Salmonella* identificados en el Paso 2, y garantizar que el personal esté implementando las nuevas medidas de manera adecuada. Con la puntuación continua utilizando el FSI, puede ver dónde está obteniendo ganancias e identificar los riesgos emergentes.

El Equipo de Seguridad Alimentaria de Elanco trabajará con usted para diseñar el programa de monitoreo más adecuado para su organización, teniendo en cuenta consideraciones prácticas, incluido el compromiso financiero, cuestiones urgentes y prácticas laborales generales.

Establecer un programa de monitoreo - y continuar evaluando el progreso frente a los objetivos establecidos – **demuestra a sus socios de la cadena de suministro alimentario y consumidores que su organización está tomando medidas activas para lograr los más altos estándares de seguridad alimentaria.**

Los informes y datos del FSP están disponibles las 24 horas del día, los 7 días de la semana a través de la aplicación FSP App.

A través de estas herramientas digitales, puede ver no solo el desempeño de su organización frente a sus propios puntos de referencia, sino también su desempeño frente a otras organizaciones a nivel regional y mundial. Los datos de cada organización son confidenciales, pero se recopilan para proporcionar información completa sobre el desempeño del sector.



Empezando

Contacte el representante de Elanco.

Trabajamos en colaboración con usted para:

- Presentar el FSP y completar su solicitud para el programa
- Identificar ubicaciones para evaluación: la evaluación inicial se puede completar de forma remota
- Definir cómo se implementará el FSP en su organización

Para obtener más información sobre los enfoques globales para la prevención de *Salmonella*, consulte [Elanco.es](https://www.elanco.es).

Referencias:

¹ Hendriksen RS, Vierira AR, et al. Global Monitoring of Salmonella Serovar Distribution from the World Health Organization Global Foodborne Infections Network Country Data Bank: Results of Quality Assured Laboratories from 2001 to 2007. *Foodborne Pathogens and Disease*. 2011;8:887-900.

² Cosby DE, Cox NA, et al. Salmonella and antimicrobial resistance in broilers: A review. *Journal of Applied Poultry Research*. 2015;24[3]:408-426.

³ HealthFocus International. Clean Conscience Eating: Understanding Shopper Attitudes Towards Eating Clean Around the World (Report Excerpt). 2019. https://www.healthfocus.com/wp-content/uploads/2019/04/2019-HealthFocus-Global-Report-_-Clean-Conscience-Eating__FREE-EXCERPT.pdf. 2019.

⁴ Cassity J. State of Clean Label Around the World: Global Similarities, Geographic and Generational Differences. Kerry. <https://www.kerry.com/insights/kerrydigest/2018/state-of-clean-label-around-the-world>. 2018.

Elanco y la barra diagonal son marcas registradas de Elanco o sus filiales.

© 2021 Elanco. PM-ES-21-0256

Elanco

Salmonella 360°
Solutions

FSP
Food safety program