



El primer programa exhaustivo de prevención de *Salmonella* y app para que los productores avícolas innovadores mejoren la salud de los alimentos

DE LA GRANJA AL PLATO PREVENCIÓN DE SALMONELLA

¿Cómo satisfará su operación las nuevas demandas de inocuidad alimentaria?

La inocuidad alimentaria es una preocupación creciente en la producción de aves en pie

- Los reguladores están promulgando nuevas normas y códigos de buenas prácticas.
- Los clientes de la cadena de suministro de alimentos buscan que los proveedores les ayuden a apoyar la trazabilidad e inocuidad.
- Los consumidores buscan mayores garantías respecto a los alimentos que compran.

Introducimos el primer programa exhaustivo de prevención de *Salmonella*

La meta del FSP es ayudar a los productores a:

- Producir huevo y carne libres de *Salmonella*, con el potencial para disponer de un precio superior y mejorar su rentabilidad.
- Mejorar la seguridad general de los alimentos, al proteger su reputación y mitigar el riesgo de un brote de enfermedad de origen alimentario.
- Satisfacer la demanda creciente por parte del consumidor de etiquetas de alimentos seguros.
- Cumplir con las nuevas expectativas de los clientes de la cadena de suministro de alimentos

FSP evalúa el riesgo de *Salmonella* en su operación y le ayuda a desarrollar y poner en práctica estrategias para reducirlo.

CÓMO FSP MEJORA LA RENTABILIDAD

- Los primeros usuarios han informado sobre la posibilidad de cobrar un precio superior después de poner en práctica las recomendaciones del FSP.



¿Cómo funciona FSP?

Disponible exclusivamente con Elanco, FSP es un proceso de cuatro pasos completado por su dedicado equipo de Inocuidad Alimentaria Elanco en asociación con su operación

Cuatro pasos para mejorar la inocuidad alimentaria



1 Evaluación

Propósito: identificar dónde la *Salmonella* representa un riesgo para su operación y los puntos críticos de control.

Proceso: su Equipo de Inocuidad Alimentaria Elanco visita su operación (en persona o mediante un proceso virtual) para determinar las áreas vulnerables y medir la incidencia de *Salmonella*. Esto no es una auditoría, sino una manera de encontrar oportunidades para mejorar el desempeño de la inocuidad alimentaria.

2 Definición de parámetros y calificación

Propósito: ver como se compara su operación e identificar las áreas a mejorar.

Proceso: su Equipo de Seguridad Alimentaria Elanco evalúa el riesgo de *Salmonella* a través de los puntos críticos de control en su operación.

La calificación se determina utilizando el Índice de Inocuidad Alimentaria (FSI) estandarizado.

3 Planificación y capacitación

Propósito: tomar acciones para reducir el riesgo de *Salmonella* y mejorar la seguridad de los alimentos.

Proceso: su Equipo de Inocuidad Alimentaria Elanco trabaja con usted para desarrollar estrategias completamente personalizadas de capacitación e intervención para ayudarle a reducir los riesgos de seguridad alimentaria en su operación.

4 Implementación y monitoreo

Propósito: seguir el progreso de su operación a largo plazo.

Proceso: su Equipo de Inocuidad Alimentaria Elanco ayuda a diseñar el programa correcto de monitoreo para su operación. Usted recibe acceso a reportes y datos 24/7, de modo que pueda ver cómo están trabajando las diversas intervenciones.

¿Listo/a para comenzar?



Platique con su representante de Elanco. Estamos listos para discutir sus mayores preocupaciones sobre inocuidad alimentaria y ayudarle a hacer un plan de mejora continua.



INFORMACIÓN TÉCNICA DE USO EXCLUSIVO PARA EL MÉDICO VETERINARIO

Elanco y el logo de la barra diagonal son marcas registradas de Elanco o sus afiliadas.

©2021 Elanco. PM-MX-21-0233

Salmonella 360°
Solutions

