



Elanco™



**FSP**  
food safety program

DE LA GRANJA AL PLATO  
PREVENCIÓN DE *SALMONELLA*



## ¿Cómo cumplirá su operación con las nuevas demandas de inocuidad alimentaria?



Nuevas normas de inocuidad alimentaria y códigos de práctica entran en vigor en más mercados, mientras la cadena de suministro de alimentos impone nuevas expectativas en los productores. Por otro lado, un número creciente de consumidores quiere garantías sobre la seguridad de sus alimentos y la demanda por etiquetas de inocuidad va en aumento.

Para ayudar a las operaciones de aves en pie a enfrentar estos retos, Elanco ha desarrollado el **Programa de Inocuidad Alimentaria (FSP)**. El objetivo del **FSP** es ayudar a las operaciones a producir huevo y carne libres de *Salmonella*, mejorar la seguridad general de los alimentos y satisfacer las crecientes demandas de clientes y consumidores.

▶ **Siga leyendo** para ver cómo el **FSP** puede ayudar a su operación a navegar en un ambiente de inocuidad alimentaria siempre cambiante.

## ¿Qué es FSP?



Un abordaje exhaustivo para reducir el riesgo de *Salmonella* en su operación.

El **Programa de Inocuidad Alimentaria (FSP, por sus siglas en inglés)** es una oportunidad exclusiva disponible para que clientes selectos de Elanco optimicen la prevención contra *Salmonella* a nivel operativo, en la producción de aves en pie. El **FSP** evalúa el riesgo de *Salmonella* a lo largo de su operación y le ayuda a desarrollar y poner en práctica estrategias para reducirlo.

## ¿Es el FSP adecuado para usted?



¿Quiere hacer mejoras operativas que le ayuden a?:

- Identificar el riesgo de incursión de *Salmonella*.
- Mejorar la bioseguridad y reducir el riesgo general de enfermedades.
- Monitorear la efectividad de su programa de inocuidad alimentaria establecido.
- Satisfacer los futuros códigos de práctica y reglamentaciones.
- Producir huevo y carne libres de *Salmonella*.
- Mantener su negocio competitivo en mercados nacionales y extranjeros.

Programa de Inocuidad Alimentaria (FSP)

*Si usted marcó cualquiera de estas opciones, FSP podría beneficiarlo para cumplir con las metas de inocuidad alimentaria y negocios de su operación.*

# ¿Por qué participar en el FSP?

## Gane perspectivas para mejorar la inocuidad alimentaria.

Elegir participar en el **FSP** significa hacer un compromiso para mejorar continuamente sus prácticas de inocuidad alimentaria. El Equipo de Seguridad Alimentaria Elanco iguala ese compromiso con el análisis y apoyo a largo plazo líderes de la industria para ayudarle a cumplir sus metas de reducción de *Salmonella* y de inocuidad alimentaria.

El **FSP** es un abordaje objetivo y científico para la prevención de *Salmonella* en su operación. Uno que es fácil de manejar, medir y poner en práctica a lo largo de sus instalaciones.

### HECHO SOBRE INOCUIDAD ALIMENTARIA:

*Los primeros usuarios han informado la capacidad de cobrar un precio superior después de implementar las recomendaciones del FSP.*

## Prevención de Salmonella

### El FSP proporciona un nuevo grado de prevención de *Salmonella*:

- Una perspectiva externa pero confiable sobre su operación.
- Basado en la ciencia y probado a nivel internacional.
- Evaluación cuantitativa y cualitativa.
- Práctico y fácil de entender.
- Resultados comparables para establecer parámetros útiles.

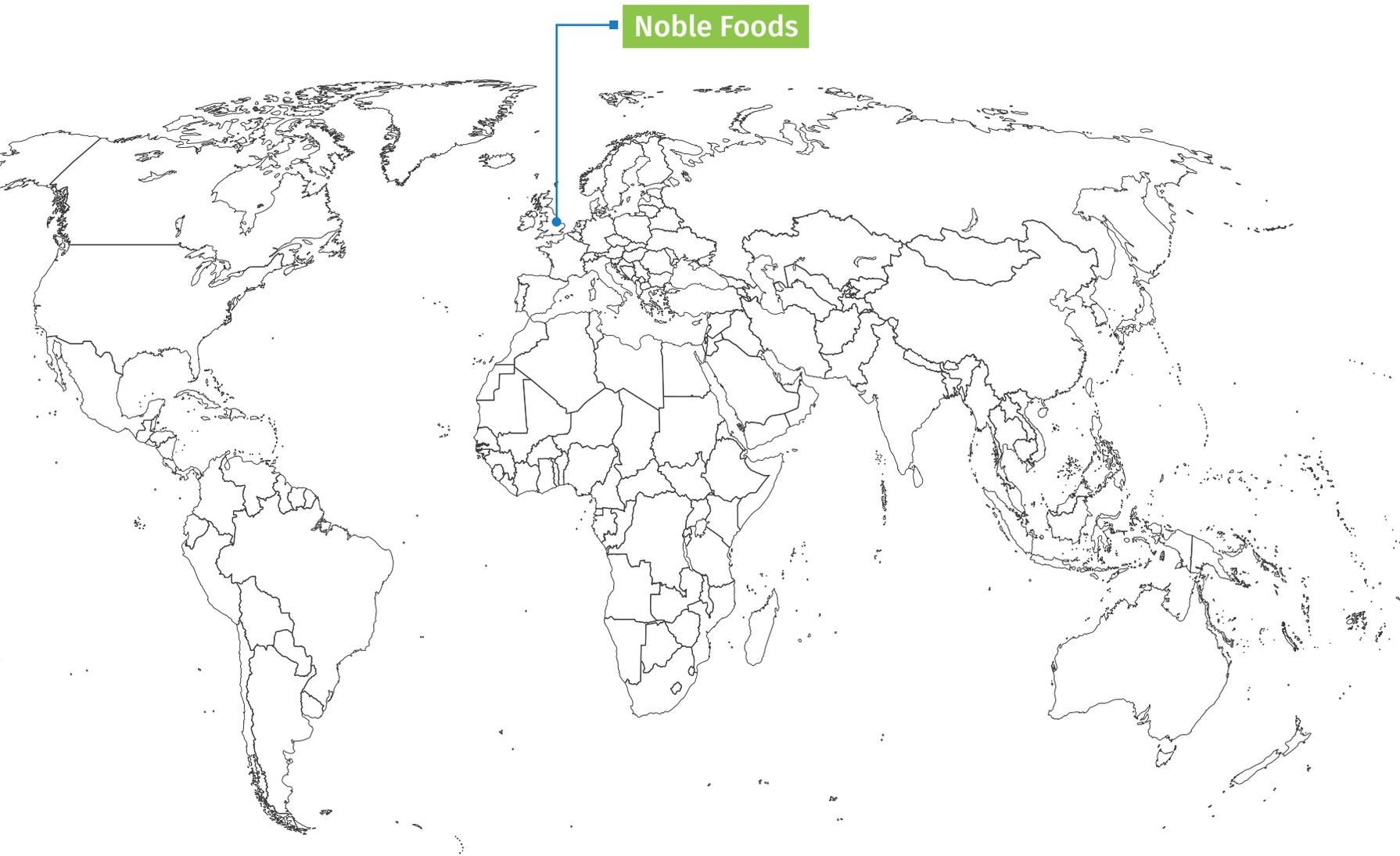
Aún más importante, el **FSP** ayuda a proteger su reputación y puede aumentar la rentabilidad. Con frecuencia, las operaciones con un compromiso demostrado con la inocuidad alimentaria y registros positivos de desempeño pueden pedir un precio superior en el mercado por sus productos.



## ¿Cómo se desarrolló el FSP?

▼  
**Fue desarrollado por un grupo de productores avícolas para una aplicación en el mundo real.**

El **FSP** fue diseñado en colaboración con productores avícolas reales y los expertos mundiales en salud animal de Elanco. La meta era desarrollar un programa que ayudara a los productores a medir sus esfuerzos de seguridad contra la *Salmonella* y crear parámetros para promover el mejoramiento continuo en inocuidad alimentaria en las operaciones avícolas. Al reducir los riesgos que *Salmonella* representa para una operación, el **FSP** puede ayudar, en última instancia, a que los productores protejan y mejoren su reputación en la cadena de suministro de alimentos y con los consumidores.



## Utilizado por operaciones líderes

El **FSP** se usa en múltiples operaciones avícolas alrededor del mundo como parte de un programa piloto. Esto incluye marcas reconocidas internacionalmente como **“Noble Foods”** en el Reino Unido y proveedores de algunos de los compradores de productos avícolas más grandes del mundo, como McDonald’s.

A través de este programa piloto, el **FSP** se ha refinado y probado para funcionar en una amplia gama de situaciones, ambientes regulatorios y casos de negocios. Hoy estamos emocionados de expandir la oferta del **FSP** a organizaciones selectas como la suya.



### ¿CÓMO PUEDE FSP IMPACTAR LAS OPERACIONES?

*“Creo que el FSP está probando ser una herramienta realmente útil. Completar el FSP a lo largo de la base del productor crea un parámetro de referencia. Resalta áreas específicas de enfoque. Es simple, si lo hacemos mejor o de modo diferente, podemos ver mejoras en la granja y reducir ese riesgo. Se trata de un mejoramiento continuo.”*

**Graham Atkinson**

Director Agropecuario, Noble Foods.

*Noble Foods es el negocio de huevo con integración vertical líder en el Reino Unido.*



# ¿Por qué enfocarse en *Salmonella* e inocuidad alimentaria?

El **FSP** aborda a la *Salmonella* como el mayor riesgo de seguridad alimentaria para las operaciones avícolas de todo el mundo y el que puede verse más afectado por las intervenciones. Al implementar prácticas y estrategias para reducir el riesgo de *Salmonella*, el **FSP** puede además, disminuir los riesgos para la inocuidad alimentaria planteados por otros patógenos comunes en las operaciones avícolas, al tiempo que ayuda a los productores a cumplir con las demandas del mercado para alimentos más seguros.

## HECHO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA:

### *Salmonella* y salud

▶ La *Salmonella* de origen alimentario representa un riesgo importante para la salud humana.

Se calcula que cada año la *Salmonella* causa a nivel mundial:<sup>1</sup>

- 94 millones de infecciones en seres humanos
- 155,000 muertes

▶ Hay miles de cepas de *Salmonella*, pero sólo dos son responsables del 60% de los brotes en el mundo:<sup>1</sup>



***Salmonella* Enteritidis (SE)**



***Salmonella* Typhimurium (ST)**



## La *Salmonella* y la cadena de suministro de alimentos



### ***Salmonella* con resistencia a los antimicrobianos.**

Algunas cepas de *Salmonella* pueden ser resistentes contra antimicrobianos importantes en la clínica y pueden poner en peligro el tratamiento de salmonelosis invasiva en humanos.<sup>2</sup>



### **La *Salmonella* es cada vez más el foco de los esfuerzos regulatorios.**

Debido a su prevalencia, virulencia e impacto económico, la *Salmonella* ha sido el blanco de diversos programas regulatorios nuevos y emergentes. Esto puede incluir reglamentaciones o códigos de práctica formales que pueden dar lugar a normas.



### **Más consumidores se preocupan por la inocuidad alimentaria.**

Los consumidores también se están interesando más por la seguridad, salud y sostenibilidad de sus alimentos, Este es un asunto emergente, sobre todo en los mercados de APAC, Asia del Sur y Latinoamérica.<sup>3</sup> Cada vez más consumidores están buscando transparencia en el etiquetado de los alimentos que indique tanto el tipo de ingredientes de su alimento (p.ej., todo natural, bajo en grasa) y los procesos usados para producirlo (p.ej., alto grado de inocuidad alimentaria, producido de manera sostenible). Un creciente número de consumidores, alrededor del mundo, está dispuesto a pagar un precio superior por productos que tengan este tipo de etiquetas.<sup>4</sup>

## ¿Cómo funciona el FSP?

El **FSP** es un programa de cuatro pasos. Cada uno es completado por el Equipo dedicado de Inocuidad Alimentaria Elanco en asociación con su operación.

*Un proceso de cuatro pasos para una mejor inocuidad alimentaria*

- 1 Evaluación**
- 2 Definición de Parámetros y Calificación**
- 3 Planeación y Capacitación**
- 4 Implementación y Monitoreo**

# Paso 1

## Evaluación

**Identificar** las áreas en las que la *Salmonella* plantea un riesgo para su operación y los puntos críticos de control.

El proceso del **FSP** comienza con una visita al sitio. Esta visita puede incluir cualquier número de instalaciones dentro de su operación o red, tales como incubadoras e instalaciones de crianza, engorda y postura. Los lugares que visitemos dependerán de usted y la revisión inicial puede completarse de manera remota. Al visitar diversas ubicaciones y tipos de instalaciones podemos desarrollar un análisis más completo de los factores de riesgo de *Salmonella* en su operación e identificar los puntos de control críticos.

Las visitas son completadas por el Equipo de Inocuidad Alimentaria Elanco. Estos profesionales conocen a la *Salmonella* y saben dónde son más vulnerables las operaciones. Además, son expertos agropecuarios que entienden las consideraciones prácticas de manejar una operación productiva y rentable

▶ Durante la visita de campo, el Equipo de Inocuidad Alimentaria Elanco:



**OBSERVARÁ** los procesos de su operación, incluyendo cualquier práctica actual de prevención de *Salmonella*.



**DISCUTIRÁ** sus mayores áreas de preocupación y qué espera lograr con el **FSP**.



**MEDIRÁ** la presencia de *Salmonella* para identificar las causas de contaminación.

- **Esta visita de campo no es una inspección o auditoría.**
- Su propósito es identificar las áreas para una mejora continua, no buscar culpables. La información y observaciones son por completo confidenciales y se aplicarán directamente a mejorar las estrategias para controlar la *Salmonella* y la inocuidad alimentaria de su operación.

## Paso 2

# Definición de parámetros y calificación



Ver cómo se encuentra su operación e **identificar** las áreas a mejorar.

Mediante una hoja de verificación de factores de riesgo bien conocidos para *Salmonella*, el Equipo de Inocuidad Alimentaria Elanco evaluará las áreas clave de su operación. Estos puntos críticos de control se miden a través de tres categorías operativas principales:

### Puntos críticos de control:



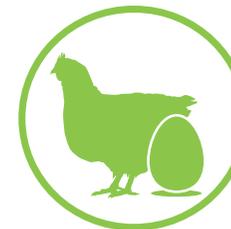
#### I: Protección externa de la granja:

- ▶ Manejo, logística, organización
- ▶ Locales, área de la granja
- ▶ Barreras de higiene y bioseguridad
- ▶ Parvadas de reposición



#### II: Protección interna de la granja:

- ▶ Parvada y manejo de la higiene
- ▶ Limpieza, desinfección y control de plagas
- ▶ Control del clima



#### III: Parámetros relacionados con salud, desempeño y producción:

- ▶ Vacunación
- ▶ Nutrición

## Calificación



Cada punto crítico de control recibe una calificación ponderada, utilizando el **Índice de Inocuidad Alimentaria (FSI, por sus siglas en inglés)** estandarizado. El **FSI** brinda un modo sencillo de identificar áreas a mejorar para tener una mejor seguridad de los alimentos. El informe resultante presenta una visión general sobre qué tan efectivas son las estrategias preventivas de su operación y su estado de riesgo de *Salmonella*. La calificación del **FSI** facilita entender – y comunicar – los factores que pueden estar poniendo a su operación en riesgo de una incursión de *Salmonella*.

Una vez que se completa la evaluación, usted recibirá un informe que describe todos los hallazgos y brinda un camino claro para las áreas a mejorar.

El informe de clasificación de riesgo del FSP muestra las calificaciones para los factores individuales, cada sección y la granja completa. La codificación por colores hace más fácil identificar las áreas con el mayor riesgo y en qué parte de la operación se encuentra la mayor oportunidad para mejorar.

## ¿Qué es el FSI?



El Índice de Inocuidad Alimentaria (**FSI**), desarrollado por Elanco en asociación con productores avícolas y expertos en inocuidad alimentaria, se calcula al aplicar una calificación ponderada a los puntos críticos de control de *Salmonella*. Cada punto de control es ponderado de acuerdo con su importancia epidemiológica.

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

- ▶ Experiencia y conocimiento técnico interno
- ▶ Revisiones de bibliografía
- ▶ Reportes y estudios europeos de referencia
- ▶ Estudio Delphi (encuesta a expertos avícolas)
- ▶ Proyecto de tres años con un panel de expertos

La calificación obtenida, o **FSI**, proporciona una indicación del grado de riesgo de que una operación avícola se vea afectada por *Salmonella*.

▶ **El Índice de Inocuidad Alimentaria (FSI) brinda resultados:**



**Comparables**



**Confiables**



**Estandarizados**



**Repetibles**

## Paso 3

# Planeación y capacitación



**Actuar** para reducir el riesgo de *Salmonella* y **mejorar** la inocuidad alimentaria.

Después de identificar las áreas a mejorar y los puntos críticos de control en el **Paso 2**, su Equipo de Inocuidad Alimentaria Elanco trabajará con usted para diseñar programas de capacitación y la puesta en marcha de otras estrategias de apoyo para comenzar a reducir sus factores de riesgo de *Salmonella*. Estos programas son completamente personalizados para su operación, granja y/o instalación.

### ► Como ejemplos tenemos:

- Capacitación en la correcta higienización de líneas de agua.
- Estrategias para control de escarabajos de la cama.
- Procedimientos actualizados para limpieza y desinfección de casetas.
- Implementación de programa de vacunación.
- Vacunación contra *S. Enteritidis* y *S. Typhimurium*.
- Monitoreo regular del estatus de *Salmonella* en parvadas de reposición.
- Procedimientos de supervisión de vacunaciones.
- Protocolos para visitantes.



## Paso 4

# Implementación y monitoreo



**Seguir** el progreso de su operación en el largo plazo.

El programa de monitoreo permite a su operación medir continuamente el éxito frente a los factores de riesgo de *Salmonella* identificados en el **Paso 2** y garantizar que su personal ponga en práctica las nuevas medidas de manera adecuada. Con una calificación continua utilizando el **FSI**, usted puede ver dónde está obteniendo ganancias e identificar los riesgos emergentes.

El Equipo de Inocuidad Alimentaria Elanco trabajará con usted para diseñar el programa de monitoreo adecuado para su operación, tomando en cuenta consideraciones prácticas, tales como el compromiso financiero, los asuntos urgentes y las prácticas generales de trabajo.

Establecer un programa de monitoreo – y continuar midiendo el progreso respecto a las metas establecidas – **demuestra a sus socios en la cadena de suministro de alimentos y a los consumidores que su operación está tomando acciones para alcanzar los más altos estándares de inocuidad alimentaria.**

**Sus reportes y datos del FSP están disponibles para usted 24/7 a través de la app del FSP.**

Mediante estas herramientas digitales, usted podrá ver no sólo cómo se comporta su operación frente a sus propios parámetros, sino cómo se desenvuelve en comparación con otras operaciones de todo el mundo. La información de las operaciones individuales es confidencial, pero los datos se conjuntan para brindar una visión completa del desempeño de la industria.



# Cómo comenzar



Hable con su representante de Elanco

Trabajaremos con usted para:

- Introducir el FSP y completar su solicitud para el programa.
- Identificar los sitios a evaluar, la evaluación inicial puede hacerse vía remota en su totalidad.
- Definir cómo se implementará el FSP en su organización.

Para conocer más acerca de los abordajes exhaustivos para la prevención de *Salmonella*, visite [Elanco.com](http://Elanco.com).

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> 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](https://www.healthfocus.com/wp-content/uploads/2019/04/2019-HealthFocus-Global-Report-__-Clean-Conscience-Eating__FREE-EXCERPT.pdf). 2019.

<sup>4</sup> 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.

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-21-0235



Salmonella **360°**  
Solutions

FSP  
Food safety program