

PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL DE SALMONELLA EN MANADAS DE PAVOS DE ENGORDE Y REPRODUCTORES ADULTOS
(Desde 1 de Enero de 2010)

≤1% de manadas positivas a S. Enteritidis y S. Typhimurium.Reglamento (CE) 548/2008 y 213/2009

AUTOCONTROLES		CONTROLES OFICIALES	
Categoría de Aves	Tipo de Muestra	Categoría de Aves	Tipo de Muestra
Pavos de Engorde			
<p>Pavos Reproductores Adultos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada 3 semanas. 	<p>Recria de Pavos Reproductores</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aves de 4 semanas. • 2 semanas antes de su traslado a la unidad de puesta. 	<p>Pavos de Engorde</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 semanas antes de su salida a matadero • Resultados válidos hasta 6 semanas posteriores al muestreo. <p>Los resultados de los autocontroles deben conocerse antes de la salida de las aves al matadero.</p>	<p>Pavos de Engorde</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 pares de calzas (1 muestra). Cada par de calzas debe abarcar el 50 % del área de la nave, o bien • En manadas < de 100 pavos y en naves con dificultad de accesos se recogerán muestras de superficies cubiertas de heces mediante guantes y calzas.
Pavos Reproductores Adultos			
<p>Pavos Reproductores Adultos</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 vez al año en todas las manadas ≥250 pavos entre 30 y 45 semanas de edad. • En todas las manadas de explotaciones de selección. • En todas las manadas en las que se haya detectado la presencia de SE o ST en los 12 meses previos. 	<p>Recria de Pavos Reproductores</p> <ul style="list-style-type: none"> • 10 muestras de heces de revestimiento de las cajas o cadáveres de pollitas 	<p>Pavos de Engorde</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 vez al año en todas las manadas del 10 % de las explotaciones ≥500 pavos. • En todas las manadas de la explotación si una de ellas ha dado positivo a ST o SE en las muestras tomadas en los autocontroles. 	<p>Pavos de Engorde</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 pares de calzas (1 muestra). Cada par de calzas debe abarcar el 50 % del área de la nave, o bien • 1 par de calzas que cubra el 100 % de la nave y 1 muestra de polvo de una superficie total mínima de 900 cm² repartida por toda la nave, o • En manadas < de 100 pavos y en naves con dificultad de accesos se recogerán muestras de superficies cubiertas de heces mediante guantes y calzas.

ST= S. Typhimurium; SE= S. Enteritidis

MEDIDAS DE VIGILANCIA, BIOSEGURIDAD Y CONTROL DE SALMONELLA EN MANADAS DE

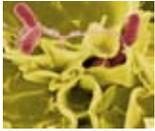
PAVOS DE ENGORDE Y REPRODUCTORES ADULTOS



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 causa de estos brotes está asociada al consumo de huevos y productos hechos a base de huevos crudos (EFSA, 2010). No obstante, en los últimos años también se han identificado como importantes fuentes de contaminación la carne de aves y la de cerdo (EFSA, 2009).

La legislación básica aplicable a las explotaciones de pavos son los Reglamentos:

- R (CE) nº 2160/2003 sobre el control de *Salmonella* y otros agentes zoonóticos
- R (CE) nº 213/2009 respecto al control y pruebas de *Salmonella* en manadas de pavos reproductores
- R (CE) nº 584/2008 respecto al objetivo comunitario de reducción de la prevalencia de *Salmonella*.

En manadas de pavos de engorde y de reproductores adultos la UE establece un objetivo de reducción de la prevalencia de *S. Enteritidis* y *S. Typhimurium* al 1 % o menos para el 31 de diciembre de 2011.

La carne de ave es la más consumida en fresco y la segunda en consumo total tras la carne de porcino. En particular, la demanda de carne de pavo ha experimentado un importante aumento en los últimos años. 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 la producción de pavos.

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 • Ausencia de los serotipos de *Salmonella* (SE, ST) en los reproductores origen de la manada (certificado del programa de control sanitario). • Análisis de *Salmonella* (SE y ST) a la llegada de las pollitas, en recría, en producción e incubadora. • Sanitización de huevos incubables. • Recomendable la vacunación de las aves reproductoras.

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. • Libro de visitas. • Desinfectar vehículos (arcs 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*