



La inocuidad de los alimentos es un asunto de todos en la producción primaria de leche

La importancia de la inocuidad de los alimentos

La leche aporta multitud de nutrientes, lo que hace que sea un componente importante de la dieta de gran parte de los 8 000 millones de personas que habitan el planeta. Sin embargo, la leche debe ser inocua. La leche cruda puede provocar enfermedades de transmisión alimentaria, ya que puede contener patógenos peligrosos. La leche y los productos lácteos no inocuos no solo producen efectos adversos en la salud y el bienestar de las personas, sino que también repercuten negativamente en los medios de vida, así como en la economía.

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos (7 de junio), organice un taller o imparta un curso de actualización sobre buenas prácticas de ganadería e higiene dirigido a los productores, con el fin de ampliar sus conocimientos y mejorar su actitud respecto de la inocuidad de los alimentos.

Los productores deben cerciorarse de que la leche no presente niveles no inocuos de contaminantes microbianos y químicos, residuos de antimicrobianos o residuos de otros medicamentos veterinarios. Los siguientes consejos van dirigidos a los productores con acceso a la cadena de frío.

¡LA CADENA DE FRÍO ES ESENCIAL!

La leche se debe conservar a $\leq 6^{\circ}\text{C}$ antes de salir de la explotación si se recoge diariamente o a $\leq 4^{\circ}\text{C}$ cuando se almacena en la granja durante más tiempo. Una vez que sale de la explotación, quienes la recogen, elaboran y distribuyen, así como los minoristas y consumidores, desempeñan una función en el mantenimiento de la cadena de frío.



¿Cuáles son los beneficios de la inocuidad de los alimentos?

PARA LOS PRODUCTORES

- Aumento de la producción de leche y de la calidad del producto.
- Menor desperdicio de leche.
- Mayor confianza de los consumidores.

PARA LOS CONSUMIDORES

- Mejora de la salud gracias a un mejor estado nutricional y una menor incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos.

Cómo lograr la inocuidad de los alimentos

LOS PRODUCTORES

- Utilizar piensos inocuos.
- **Asegurarse** de que el pienso no provoca la introducción de contaminantes, como aflatoxinas o residuos, que se puedan transferir a la leche.
- **Aplicar** buenas prácticas ganaderas. Llevar a cabo una buena gestión de la higiene, la bioseguridad y la salud del rebaño en la explotación.
- **Prevenir y controlar** la mastitis. Analizar sistemáticamente la leche para detectar y controlar la mastitis. Analizar siempre la leche de los animales recién adquiridos para evitar la propagación de enfermedades. Utilizar la inmersión antiparasitaria previa y posterior durante la rutina de ordeño. Limpiar las ubres antes del ordeño. Ordeñar las vacas con mastitis en último lugar. Contar con agua y comida fresca disponible para evitar que las vacas se tumben inmediatamente después del ordeño.
- **Aplicar** buenas prácticas de higiene. Lavarse las manos con agua y jabón después de ir al baño o manipular animales o estiércol. Cubrir cortes, lesiones y heridas. Mantener los animales limpios en la medida de lo posible. Una buena higiene de las ubres garantiza que la calidad de la leche no se vea afectada por la suciedad de los pezones.
- **Utilizar** equipos e instalaciones de ordeño y almacenamiento limpios. Limpiar y desinfectar el equipo de ordeño y realizar un mantenimiento periódico. Mantener limpia la zona de ordeño y comprobar que los recipientes de almacenamiento estén limpios y en buen estado.

- **Utilizar** antimicrobianos y otros medicamentos veterinarios únicamente cuando sea necesario para tratar a animales enfermos. La prevención es mejor que el tratamiento en el caso de cualquier enfermedad, en particular la mastitis. Ponerse en contacto con un veterinario (u otro profesional de la sanidad animal) antes de iniciar cualquier tratamiento antimicrobiano. Respetar siempre el período de retirada recomendado de cualquier tratamiento.

LAS AUTORIDADES

- **Fomentar** las buenas prácticas ganaderas (BPG) y las buenas prácticas de higiene (BPH).
- **Facilitar** el acceso de los ganaderos a los servicios veterinarios para controlar enfermedades zoonóticas como la tuberculosis y la brucelosis.
- **Adoptar** legislación y promover la aplicación del **Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos** y otros **textos** pertinentes sobre la producción de leche.
- **Hacer cumplir** la normativa y llevar a cabo inspecciones rutinarias de las explotaciones.

Para más información: [Portal de la FAO sobre la producción de leche y los productos lácteos](#)