

“INOCUIDAD EN LA CADENA AVÍCOLA, DE LA GRANJA A LA MESA”

INDUSTRIA DE HUEVO

Antioquia, Agosto 18 de 2017

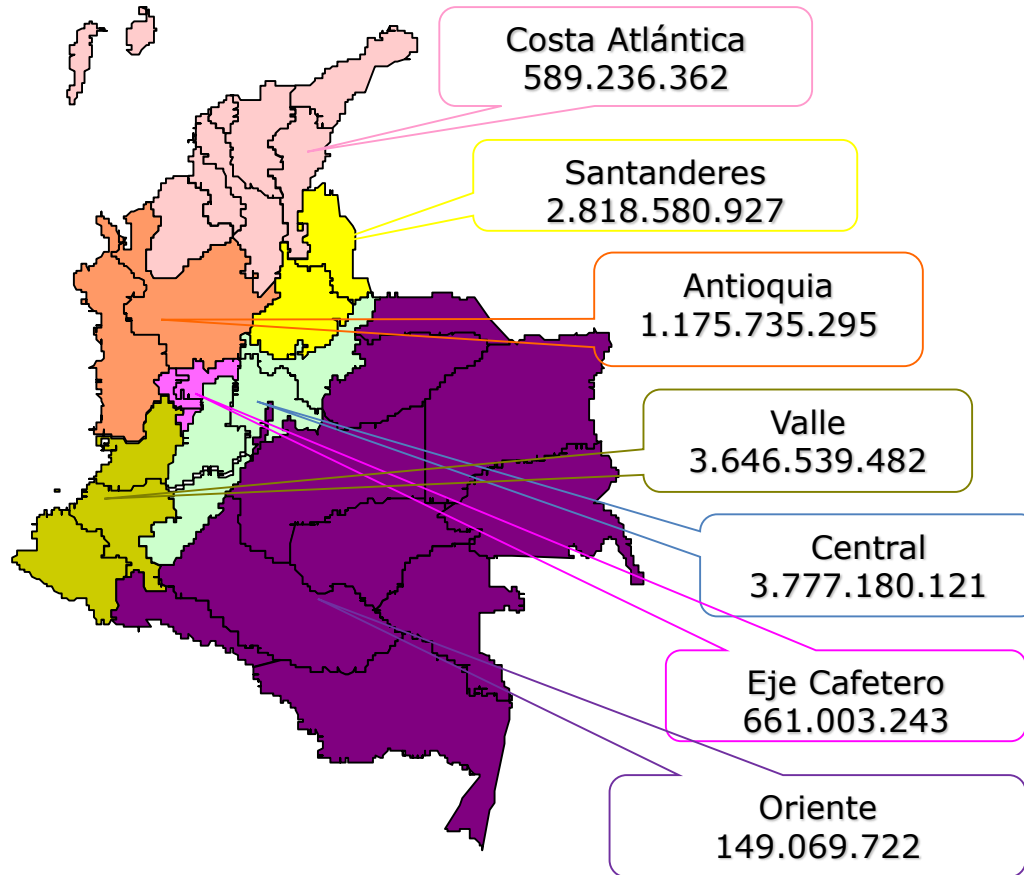
I. Datos Económicos.

II. Inocuidad en la cadena de Huevo.

III. Consumidor Final.

IV. Conclusiones y recomendaciones.

PRODUCCIÓN DE HUEVO EN EL 2016

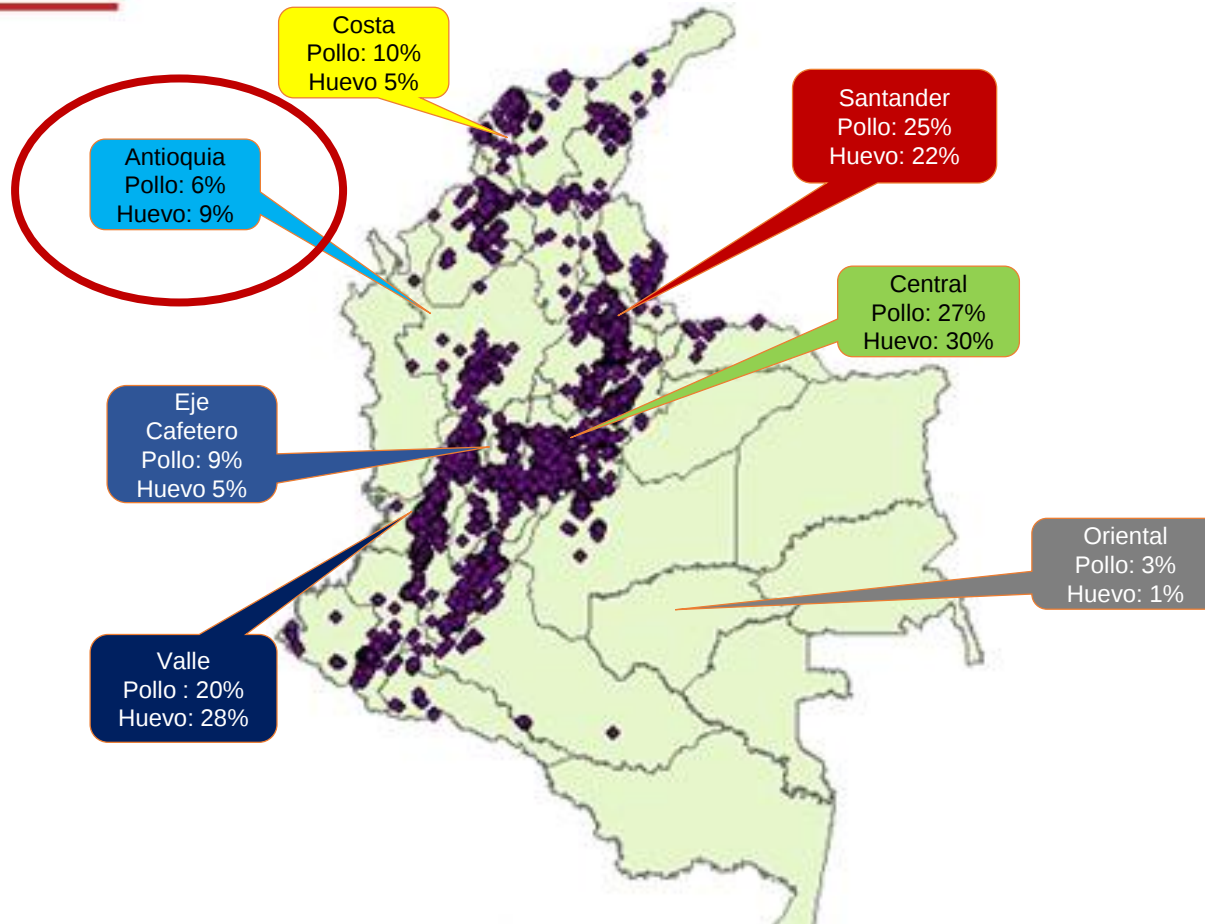


TOTAL PRODUCCIÓN HUEVO
12.817.345.153



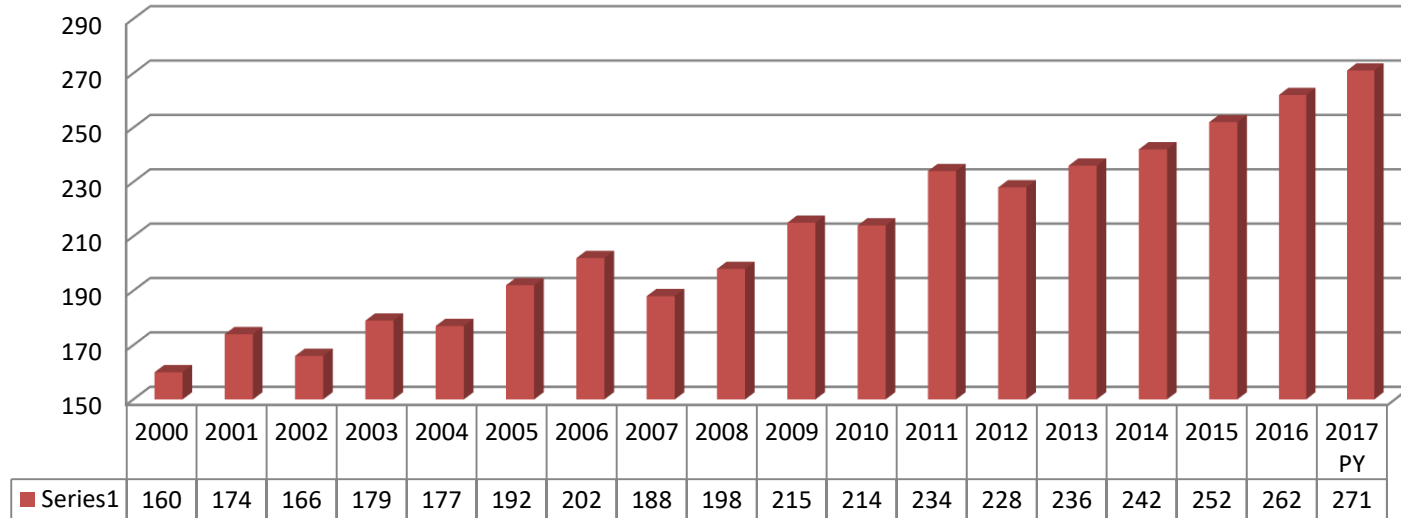
FUENTE: FENAVI - FONAV

GEOPOSICIONAMIENTO DE GRANJAS 2016



HUEVO

Consumo per cápita de huevo (unid/año/persona)



FUENTE: FENAVI - FONAV

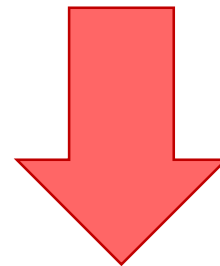
TABLA NUTRICIONAL HUEVO MEDIANO (50 gr)*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño por porción 1 unidad mediana (50 g)	
Porciones por envase 30	
Cantidad por porción	
Calorías 70	
Calorías de grasa 45	
	Valor Diario*
Grasa Total 5 g	8%
Grasa Saturada 1,5 g	8%
Grasa Polinsaturada 1 g	
Grasa Monoinsaturada 2 g	
Grasa Trans 0 g	
Colesterol 190 mg	63%
Sodio 70 mg	3%
Carbohidrato Total 0 g	0%
Fibra Dietaria 0 g	0%
Azúcares 0 g	
Proteína 6 g	12%
Vitamina A	6%
Vitamina C	0%
Vitamina D	10%
Vitamina B2 (Riboflavina)	10%
Vitamina B6 (Piridoxina)	4%
Vitamina B9 (Ácido fólico)	6%
Vitamina B12	6%
Calcio	2%
Hierro	4%
Fósforo	10%
Zinc	4%

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.

Por el:

- Aporte nutricional
- Consumo
- Producción



Sabia Usted!!

El huevo es uno de los alimentos mas completos, después de la leche materna.

***DEBEMOS TRABAJAR
PERMANENTEMENTE PARA
GARANTIZAR LA INOCUIDAD***

II. INOCUIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN



II. INOCUIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN

A. Patógenos



- Resolución 3651 de 2014. ICA.
 - Muestreo Salmonella spp.
- De interés en el huevo: Salmonella Enteritidis, Typhimurium. Tipificación.
- Levantamiento de líneas base.
- Planteamiento de medidas para reducir en el tiempo la prevalencia.
- Actualmente el Invima, está levantando línea base para los ovoproductos. (Trabajo conjunto)

II. INOCUIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN

B. Residuos Químicos



- Resolución 1382 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social “Establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en alimentos de origen animal, destinados al consumo humano”.
- Actualmente las A.S. ICA – INVIMA, están realizando muestreo de producto, como parte del Plan Nacional de Residuos.
- Levantamiento de la línea base: Prohibidas y antibióticos.
- Trabajar en el impacto sobre la salud pública: RAM, de acuerdo con los lineamientos de FAO, OMS y OIE. “Una salud”.
- Capacidad diagnóstica y respuesta oportuna.

II. INOCUIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN

C. Trazabilidad

Trazabilidad



- Ley 1659 de 2013 por la cual se crea el Sistema nacional de identificación, información y trazabilidad animal.
- Se deben trabajar en los decretos reglamentarios por especies.
- Resolución 3651 de 2014: establece unos requisitos mínimos de trazabilidad del producto.
- Resolución 5109 de 2005: establece requisitos de rotulado general de alimentos, que busca dar claridad sobre el productos y sus características al consumidor final.

II. INOCUIDAD EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN

D. Empaques - Bandejas

Especificaciones del empaque



Problemas sanitarios y de inocuidad que se generan

Bases Legales
ICA
MPS

III. CONSUMIDOR FINAL

- Almacene el producto en un lugar fresco y limpio.
- No someta el producto a cambios fuertes de temperatura, ni a temperaturas altas durante su almacenamiento.
- Si el producto no se va a consumir rápidamente, almacene en el refrigerador.
- No almacene el producto en conjunto con otros alimentos que expelen olores fuertes.
- No almacene el producto cerca de detergentes y desinfectantes.

MANIPULACION DEL PRODUCTO



- Los huevos deben estar expuestos para su venta alejados de alimentos listos para consumo humano o productos que expelen un olor fuerte como es el caso de detergentes, desinfectantes, cebolla, ajo, etc.
- Los huevos deben estar expuestos para su venta sobre góndolas limpias o tarimas con una altura de aproximadamente 15 cm. que los aleje del piso.

ALMACENAMIENTO



- La bandeja debe tener las siguientes condiciones:
- Debe mantener sus bordes y aristas en perfecto estado.
- Estar totalmente seca.
- Limpia.
- Libre de Olores.

RECOMENDACIÓN DE LA BANDEJA



IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

- Fortalecimiento de las Autoridades Sanitarias del país y de los laboratorios de diagnóstico y referencia nacional.
- Trabajo de forma conjunta entre Productores – Gremio – Autoridades Sanitarias.
- Levantamiento de las líneas base de patógenos y residuos y planteamiento de acciones específicas de acuerdo a los hallazgos al igual que la normatividad.
- Trabajo en capacitación, campañas y desarrollo de material dirigido a consumidor final.

GRACIAS!!!

