

## **INPROVO presenta a la “Gente del Huevo”**

---

### **Entrevista a Loreto Serrano, directora de calidad de un laboratorio de control sanitario.**

En un entorno donde el consumidor es cada vez más exigente sobre la calidad y seguridad de los alimentos, el papel de los laboratorios de control es crucial para darnos total confianza sobre los que consumimos. En “Gente del Huevo” hemos contado con Loreto Serrano, Directora de Calidad en un laboratorio de control sanitario, que nos explica la importancia de su trabajo.

#### **¿Cuál es el papel del laboratorio de control sanitario?**

Los laboratorios de control sanitario realizan analíticas cuya finalidad es monitorizar las variables que pueden tener repercusión en el estado sanitario de las aves y, por tanto, en el producto final: el huevo.

Los laboratorios pueden ser tanto públicos como privados. Los primeros suelen pertenecer a diferentes comunidades autónomas o bien a consorcios entre entidades públicas y privadas y los análisis que habitualmente realizan están centrados en parámetros estrictamente legales. Sin embargo, los laboratorios privados no tienen ninguna vinculación con la administración pública y simplemente son empresas cuyo negocio es ese: realizar análisis microbiológicos y físico-químicos en las muestras con las que trabajan.

#### **¿Qué análisis hace un productor de huevos habitualmente en los laboratorios?**

Hay multitud de análisis relacionados con el sector. Por un lado están los análisis que se enmarcan dentro del Plan Nacional de Control de Salmonela, que en el caso de gallinas ponedoras suponen de controles en diferentes matrices (heces, fondos de caja, calzas, muestras ambientales...) También en esta fase se realizan otras determinaciones para comprobar la inmunidad y estado sanitario de las aves frente a diferentes patologías.

Hay también determinaciones microbiológicas, que suelen ser sobre el producto final: el huevo. Se realizan sobre parámetros microbiológicos, como recuentos de mesófilos, E. coli...

Se realizan muchas analíticas en el agua de los centros de clasificación o en el agua que beben las gallinas. Desde potabilidad de control a análisis más específicos de salmonela en agua para cerrar todo el círculo.

También se hacen determinaciones en pienso y en las materias primas en pienso. En todos los cereales, en las harinas de soja, de girasol... Y también en todos los microelementos que entran a formar parte del

pienso: en la sal, en el bicarbonato cálcico... Se hacen muchos análisis físico-químicos de cuantificación en un determinado parámetro (proteína, grasa, porcentaje de calcio... ) y microbiología.

Por supuesto, hacemos controles de calidad del huevo que son desconocidos para el gran público pero que el sector maneja como forma de ver la calidad del producto: la frescura del huevo, el color de la yema, la medición de la altura de la cámara de aire, la medición del grosor de la cáscara, el control visual de la cáscara...

Tampoco hay que olvidar los controles en el huevo líquido pasteurizado y en los ovoproductos. Ahí casi todo es microbiología y hay dos parámetros que por normativa se deben mirar: enterobacterias y salmonela. Y luego se hace un control nutricional basado en el contenido en proteína, en grasa, omegas... Por supuesto hay análisis específicos, como el contenido en vitaminas o el análisis de residuos químicos (antibióticos, pesticidas...)

También hay análisis microbiológicos de las superficies y del ambiente enfocadas en evaluar la eficacia de la limpieza que se hace, sobre todo de las industrias; de zonas en las que se procesa el alimento.

### **¿Los análisis que hacen los productores de huevos son todos obligatorios?**

Obligatorios serían los establecidos en el Plan Nacional de control de Salmonela, que son análisis en producción primaria. Sobre el huevo líquido pasteurizado también es obligatoria la determinación microbiológica de enterobacterias y salmonela para cada lote de producto antes de ponerlo a la venta.

Además, cada industria se ha ido poniendo un corsé y ha ido realizando analíticas según ha avanzado su proceso de desarrollo del proceso de seguridad alimentaria. La mayor parte de ellos parte de ahí, de que cada uno de los productores ha desarrollado un sistema de calidad y seguridad alimentaria y ha ido viendo que estos parámetros son importantes e influyen. La realidad es que la mayoría de los productores los tienen.

¿Por qué el laboratorio es un apoyo necesario para las autoridades y también ayuda a los productores?

Para productores es fundamental porque los resultados les ayudan a tomar decisiones, a realizar cambios en proveedores, procesos o a orientar diferentes actuaciones.

Estos resultados son un respaldo cuando la autoridad competente acude a las diferentes explotaciones e industrias: es la forma de documentar que existe un plan analítico en esa explotación o industria, y poder ver la evolución a lo largo del tiempo. Comprobar qué parámetros son importantes en esa industria, y ver cómo han enfocado el control de su proceso y de sus productos.

El laboratorio se limita a realizar la analítica y ofrecer el resultado. Pero es la persona que la ha mandado la que sabe el contexto sobre el que ha tomado la muestra y toma las decisiones. Los laboratorios no interpretamos el resultado, sino el profesional que ha tomado la muestra. Es él el que conoce la situación en la que la ha tomado y puede tomar la decisión oportuna.

### **¿Quién manda las muestras a los laboratorios?**

Toda la cadena: Llegan de veterinarios de explotación, de propietarios de las mismas, de nutricionistas encargados de elaborar los piensos y ajustar la composición a la necesidad nutricional de las aves, de departamentos de calidad de los centros de explotación, de clientes finales y de comercializadores.

### **¿Se hacen cada vez más o menos muestreos y análisis?**

Cada vez se hacen más analíticas. Es muy habitual que cuando un comercializador va a dar de alta una referencia se haga un análisis previo dentro de los planes de control de producto final. Por su parte, el nutricionista sabe que para asegurar buenas condiciones de alimentación necesita que las materias primas tengan unas determinadas características.

Cada vez se desarrollan más los departamentos de calidad de las industrias. Cada vez son más profesionales, con planes analíticos más amplios que abarcan matrices que antes no eran habituales.

En definitiva, se nota la profesionalización del sector con más analíticas rutinarias que garantizan una mayor seguridad del producto.