



La correcta limpieza y desinfección de una nave de engorde implica entre seis y siete horas de trabajo.

El gran desafío de reducir el uso de antibióticos obliga al sector a ser cada vez más exquisito y cuidadoso en muchos ámbitos. Uno de ellos es el de la limpieza y desinfección de las instalaciones, que influye directamente sobre la salud de los animales y, por ende, en el uso de antibióticos. Anna Barbé, veterinaria de Vall Companys, nos explica el trabajo que realizan desde la integradora, partiendo de la premisa de que la limpieza es una inversión, nunca un gasto.

¿Cómo ha evolucionado el sector porcino en lo referente a la higiene y desinfección de las naves de engorde?

Creo que básicamente ha habido un cambio en la interpretación del concepto de limpieza de las granjas: ya no se entiende solo como la limpieza de las naves (corrales, slats y paredes), sino como un concepto más global que incluye todos los elementos de una explotación, tales como los silos, los depósitos de agua, las tuberías, los vestuarios, las zonas de carga e, incluso, los exteriores de la granja. Este cambio se ha producido por la necesidad del sector de mejorar la sanidad, aunque la pieza determinante ha sido la necesidad de reducir el consumo de antibióticos.

¿Cómo debe realizarse una correcta limpieza y desinfección?

En primer lugar, realizamos la limpieza de la nave. Para ello sacamos los excrementos de mayor tamaño, retiramos los restos de pienso de las tolvas y remojuamos completamente la nave. De esta forma, ablandamos la suciedad para que luego la limpieza sea más efectiva. Desde hace unos tres años, nosotros suministramos jabón para la limpieza. Consideramos que una correcta limpieza es una inversión, no un gasto. Por sentido común, si queremos limpiar algo bien, ya sea el coche o nuestras manos, lo hacemos con jabón, ¿verdad? Pues creemos que hay que hacer lo mismo con nuestras granjas. Por lo tanto, tras remojar la nave, la limpiamos con jabón, la repasamos para no dejar restos de suciedad y nosotros recomendamos dejarla secar antes de aplicar el desinfectante.

En segundo lugar, realizamos la desinfección. En este punto, es muy importante ajustar a nuestras necesidades la cantidad de desinfectante que vamos a aplicar, no sirve la idea generalizada de una garrafa de 5 litros por cada 1.000 cerdos. La cantidad de desinfectante va a depender de distintos factores como las dimensiones de la nave, los litros de agua que se utilizan en la desinfección, el tipo de concentración del desinfectante, etcétera. Una vez establecida la cantidad adecuada, remojuamos toda la nave con el desinfectante. Lo ideal es hacerlo con las herramientas apropiadas para que sea lo más cómodo y fácil posible. En total, la limpieza, si se ha remojado bien la nave, representa unas cinco horas de trabajo para personas, y la desinfección, un hora y media.

“Es muy importante ajustar a nuestras necesidades la cantidad de desinfectante.”

¿Influye el tipo de material de los equipos instalados en las naves en el tiempo y en la calidad de la limpieza y desinfección?

Sí. El tiempo aumenta considerablemente, incluso hasta el doble, si los suelos y paneles son de hormigón, ya que es un material muy poroso, que absorbe mucho la suciedad y el agua. El plástico, en cambio, al ser un material no poroso, permite limpiar en menos tiempo y la eficacia es mayor. En limpieza y desinfección, el plástico siempre es mucho mejor, sin duda.

¿A qué zonas hay que prestar especial atención?

Los puntos más críticos son los rincones, las uniones entre los slats y el cemento, las zonas que quedan alrededor de algunas tolvas, según donde estén colocadas, y los separadores con ventilación. Por otra parte, cuesta concienciar a la gente de que también hay que limpiar los techos, que deberían ser lisos. Y, finalmente, otro punto



complicado, a menudo por cómo está realizada la instalación, son los depósitos de agua.

En este sentido, ¿se realiza correctamente la higienización del agua?

En primer lugar, es muy importante decir que no es suficiente con tener una bomba y utilizar un producto para la higienización del agua. Es imprescindible supervisar la instalación, porque nos encontramos con que hay bombas que fallan, que el producto para la higienización se acaba, etcétera. Nosotros realizamos una analítica del agua en cada lote. Legalmente, solo es necesaria una analítica al año si el agua de la granja viene de un canal, y, teóricamente, ninguna si el agua es potable y viene de un pueblo, aunque con el agua de los pueblos tienes muchas sorpresas. Por eso, la higienización tiene que ser constante y, sobretodo, supervisada.

¿Cuáles son las principales enfermedades como consecuencia de una deficiente higienización del agua?

De entrada, consideramos el agua como un alimento. Por cada quilo de pienso que come un cerdo, bebe de 2,5 a 3 litros de agua, es decir, bebe el triple de lo que ingiere. Ya en lo referente a su relación con distintas patologías, el agua puede transmitir cualquier patógeno y, en especial, los causantes de problemas digestivos: colis, clostridios, disentería, salmonela... A través del agua puede entrar cualquier patología.

Referente a la limpieza del exterior de las naves, ¿qué tenemos que tener en cuenta?

En este sentido, hablamos de bioseguridad interna: tener los exteriores limpios, los silos limpios, unos pediluvios... Añadiría la importancia de concienciar al ganadero de que la higiene también incluye material como las agujas, el vestuario de los trabajadores, las botas, etc., elementos en los que, en ocasiones, no se piensa.

¿Podríamos afirmar que una limpieza y desinfección correctas contribuyen a reducir el consumo de antibióticos?

Sí, no tengo ninguna duda. De hecho, hice una prueba durante un periodo de seis meses para comprobar el ahorro que se podía conseguir en colistina y neomicina, que son los antibióticos estrella en la actualidad, mejorando la limpieza y desinfección. Así, comparando el mismo periodo de tiempo, en 2016, al mejorar la limpieza, redujimos en un 50 % el uso de estos antibióticos respecto al año anterior, y ahora no utilizamos la colistina.

“En limpieza y desinfección, el plástico siempre es mucho mejor, sin duda.”

Y en el bienestar de los animales, ¿influye la calidad de la limpieza y desinfección de las naves?

Yo entiendo que cualquier cosa que hagas para que el animal esté más sano, que no tenga tantas enfermedades... tiene un efecto directo sobre su bienestar. Como mejor tengas a los animales, más bien alimentados, en un espacio limpio... estos tendrán más potencial a nivel productivo. Por lo tanto, la relación más directa se da entre limpieza y sanidad, aunque todo contribuye al bienestar animal.

Con todo, ¿qué retos tiene por delante el sector en materia de limpieza e higiene?

Principalmente, la concienciación y la formación de todo el sector sobre la importancia de esta cuestión, desde las empresas de limpieza a los ganaderos, además de todos los agentes implicados en la producción porcina. Todo lo que se pueda aportar para facilitar la limpieza y desinfección de las explotaciones, ya sean tipos de materiales, productos de limpieza, la construcción de nuevas instalaciones con vistas a facilitar las tareas de limpieza, etcétera, será bienvenido.