



Seminario **ACSOJA** 2023

**21
SEP**



Auditorio Bolsa de
Comercio de Rosario

LA CADENA ESTÁ PREPARADA FRENTA A UN NUEVO MOMENTO DE LA SOJA

Planteamos ejes, técnicos, económicos y políticos
con propuestas sustentables y concretas para
recuperar las 65 MM de toneladas.

acsoja
Asociación de la Cadena de la Soja Argentina

WSRC
Rosario | Argentina 2023





Seguridad Alimentaria

Requisitos aplicables a los productos de soja

Dra. Angela Orlando
Directora General GREENLAB

Alimentos Inocuos

Un alimento inocuo significa que está libre de bacterias y hongos o mohos , productos químicos y otros materiales que puedan ser dañinos para la salud. Así cuando un alimento es inocuo su consumo es seguro.

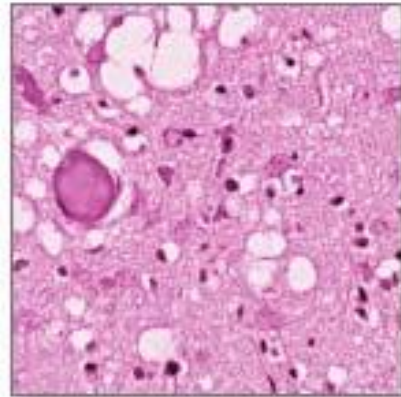
Manteniendo los alimentos inocuos y nutritivos - FAO.org
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura



La EEB fue reconocida y definida por vez primera en el Reino Unido en noviembre de 1986. Entre 1987 y 2007, el Reino Unido notificó más de 180 000 casos, es decir, el 97% de la totalidad de casos notificados en el mundo.

Enfermedad de Creutzfeldt-Jakob

Corte del cerebro que muestra una patología espongiforme característica de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob



Corte del cerebro que muestra una patología espongiforme característica de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob

Contaminación de piensos con dioxinas

Bélgica, Holanda y Alemania han impuesto la cuarentena a unas 700 granjas tras detectar dioxinas en piensos

Bélgica, Holanda y Alemania mantienen desde hace una semana unas 700 granjas porcinas y avícolas tras la detección de dioxinas en piensos destinados a la alimentación animal. La contaminación detectada coincide con la medida legislativa adoptada en la UE sobre los límites máximos de dioxinas y policlorbifenilos (PCB) en alimentos.

Por MARTA CHAVARRÍAS

9 de febrero de 2006

Las agencias de seguridad alimentaria belga y holandesa han reconocido que el origen de la contaminación con dioxinas se encuentra en un tanque de grasa de cerdo de la empresa holandesa Profa, cuyo contenido habría sido distribuido a varios fabricantes de piensos (Bouman en Holanda, y Leroy y Algoet en Bélgica), y de ahí a diferentes explotaciones ganaderas.

A pesar de que tanto la Agencia de Seguridad Alimentaria de Holanda (VWA) como la Agencia Federal para la Seguridad de la Cadena Alimentaria de Bélgica (AFSCA) han reconocido que la carne contaminada habría podido entrar en el mercado, limitan el riesgo para la salud pública ya que consideran que «se debería comer carne varias veces al día durante un periodo de tiempo muy largo para que tuviera algún efecto», admite Annette Kraft van Ermel, de la VWA. Desde la Comisión Europea, sin embargo, y a través del portavoz de Sanidad, Philip Tod, se insiste en que aún se están llevando a cabo análisis para determinar si la contaminación afecta a alimentos destinados al consumo humano.

Por otro lado, las agencias sanitarias de Holanda y Bélgica han reconocido que la contaminación es «bastante restringida», ya que los niveles hallados son muy inferiores a los detectados durante la crisis de 1999, cuando se encontraron en Bélgica altos niveles de dioxinas en pollos y huevos destinados al consumo humano. Entonces, el problema alcanzó dimensiones de crisis ya que la investigación reveló altos índices de contaminación en los productos destinados a alimentación animal.



Cientos de explotaciones avícolas se mantienen inmovilizadas en tres países de la UE

Italia acordona 83 granjas lácteas en la crisis de la mozzarella

21:38 - 26/03/2008



Puntúa la noticia :



Nota de los usuarios: - (0 votos)

ROMA (Reuters) - Italia ha acordonado 83 granjas productoras de leche, tras descubrir que aproximadamente uno de cada cinco productores estaban fabricando queso con niveles de la sustancia cancerígena dioxina por encima de lo permitido, dijo el miércoles el Ministerio de Salud de ese país.

Un comunicado del ministerio dijo que las pruebas revelaron niveles de dioxina "moderadamente más altas que el límite permitido por las regulaciones de la Unión Europea" en la mozzarella y la leche en 25 de 130 fábricas de queso, una cifra más alta a la que se había anunciado previamente.

Agrega que 83 granjas lácteas que proveen a los productores han sido selladas mientras se realizaban pruebas que dejaran claro de dónde venía la leche contaminada.

"Las medidas adoptadas pretenden garantizar la seguridad de la actual producción que continúa, sujeta a pruebas adicionales y extraordinarias", reza el comunicado.

Las granjas selladas están en la región de Campania, alrededor de Nápoles, en el sur del país.

LA QUEMA DE BASURAS PUEDE SER LA CAUSA

Sin embargo, autoridades sanitarias han dicho que la presencia de dioxina parece estar vinculada con la crisis de la basura ocurrida a comienzos de este año en Nápoles y en la región de Campania, gran productora de este queso.

Con todos los basureros llenos, mucha gente comenzó a quemar basura en las calles y en espacios abiertos. Autoridades sanitarias han dicho que lo mismo se hizo con basura industrial que desprendió humos que en algunos casos contenían dioxina.

"La presencia de la dioxina no se debe a la basura en sí, sino al hecho de que sustancias que contenían dioxina han sido quemadas y la lluvia tóxica de ese humo llevó algo de dioxina al suelo", dijo Gianpaolo Patta, subsecretario del Ministerio de Salud.

Japón dejó de importar este tipo de queso el domingo, dijo un responsable del Ministerio de Sanidad nipón.

Corea del Sur también detuvo la importación de mozzarella de búfala el fin de semana y dijo que realizaría sus propias pruebas para comprobar si había contaminación por dioxinas.



La crisis de la leche contaminada con melamina

Necesario garantizar la inocuidad de los alimentos para lactantes e incrementar la vigilancia

26 de septiembre de 2008, Ginebra/Roma – La Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) han pedido a los países afectados que garanticen la inocuidad de los alimentos para millones de lactantes tras la crisis provocada por la contaminación de leche con melamina en China. Las dos organizaciones han pedido también estar alerta ante la posible propagación de los productos lácteos contaminados.

Alimentos inocuos

“La lactancia materna es la forma ideal de proporcionar a los niños los nutrientes necesarios para un desarrollo y crecimiento sanos, pero también es importante garantizar que existe un suministro adecuado de leche en polvo inocua para cubrir las necesidades de los niños que no tienen acceso a la leche materna”, subrayó Jørgen Schlundt, Director del Departamento de Inocuidad de los alimentos en la OMS.

Contacto:

Erwin Northoff
Oficina de prensa,
FAO
erwin.northoff@fao.org
(+39) 06 570 53105
(+39) 348 25 23 616
Sari Setiogi
Oficial de prensa,
OMS
SetiogiS@who.int
+41 22 791 3576



Inspección de la producción en una central lechera

Making sure your food is safe since 1979

RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED



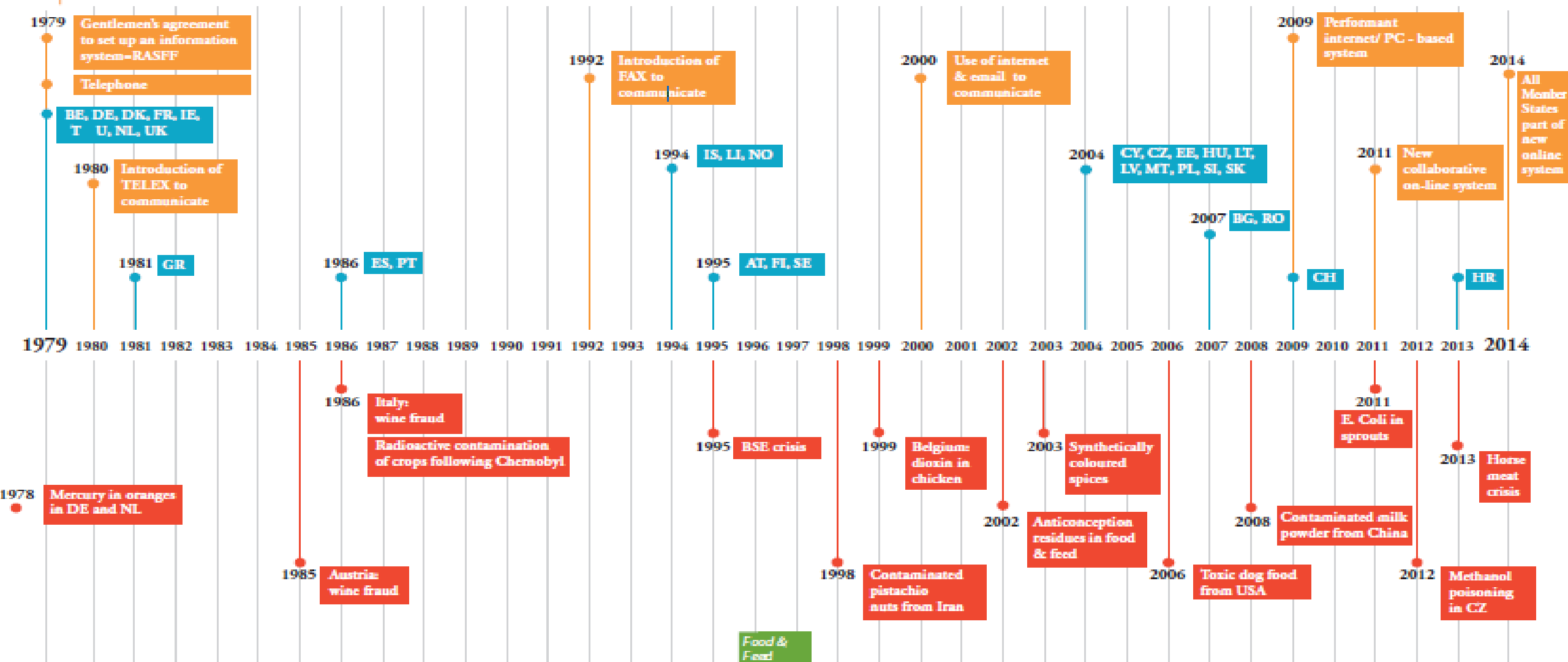
TECHNICAL DEVELOPMENTS



GEOGRAPHICAL DIMENSION



SAFETY CASES



Alimentos Inocuos

Un alimento inocuo significa que está libre de bacterias y hongos o mohos, productos químicos y otros materiales que puedan ser dañinos para la salud. Así cuando un alimento es inocuo su consumo es seguro.

*Manteniendo los alimentos inocuos y nutritivos - FAO.org
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*

Nuevo paradigma: Bienestar Animal

A partir de 2002 Europa propone un nuevo concepto -
Directiva 2002/32/CE “Sustancias Indeseables en la Alimentación Animal”



¿Por qué se consideran Sustancias Indeseables?

Porque por su presencia o por la cantidad en que se encuentran en el alimento ponen en riesgo el estado de salud de los animales que la consumen.

Es decir el alimento o materia prima resulta no seguro, no inocuo, tiene capacidad de enfermar.

SUSTANCIAS INDESEABLES

Cualesquiera sustancias , presentes en el producto destinado a la alimentación animal, que constituyen un riesgo para la salud humana, la salud animal o el medio ambiente.

MARCO: Directiva 2002/32/CE – Parlamento Europeo

1992

GREENLAB

Feed Certification scheme

Licencia para vender



En 1992, este proyecto comenzó como un conjunto de pautas para el sector holandés de piensos, y se ha convertido en un esquema de certificación completo.

Este esquema es reconocido y respetado en todo el mundo, en parte a través de la integración de los requisitos de gestión de calidad y HACCP. Por lo tanto, GMP+ FSA se considera una 'licencia para vender' a nivel global.

Las empresas certificadas, contribuyen a la seguridad alimentaria, estableciendo un comercio confiable y una cadena de suministro sólida.

“Feed for Food” primer slogan PDV
...es una manera de prevenir...

Debemos tomar conciencia que estamos al comienzo de la cadena alimenticia, formamos un eslabón fundamental.

GMP+ International: *“Estamos convencidos que **todo el mundo**, independientemente de quién sea o dónde viva, debe tener acceso a **alimentos seguros**”*

Esquema de certificación de alimentos más grande del mundo

www.gmpplus.org

31 años NL / 23 años ARG



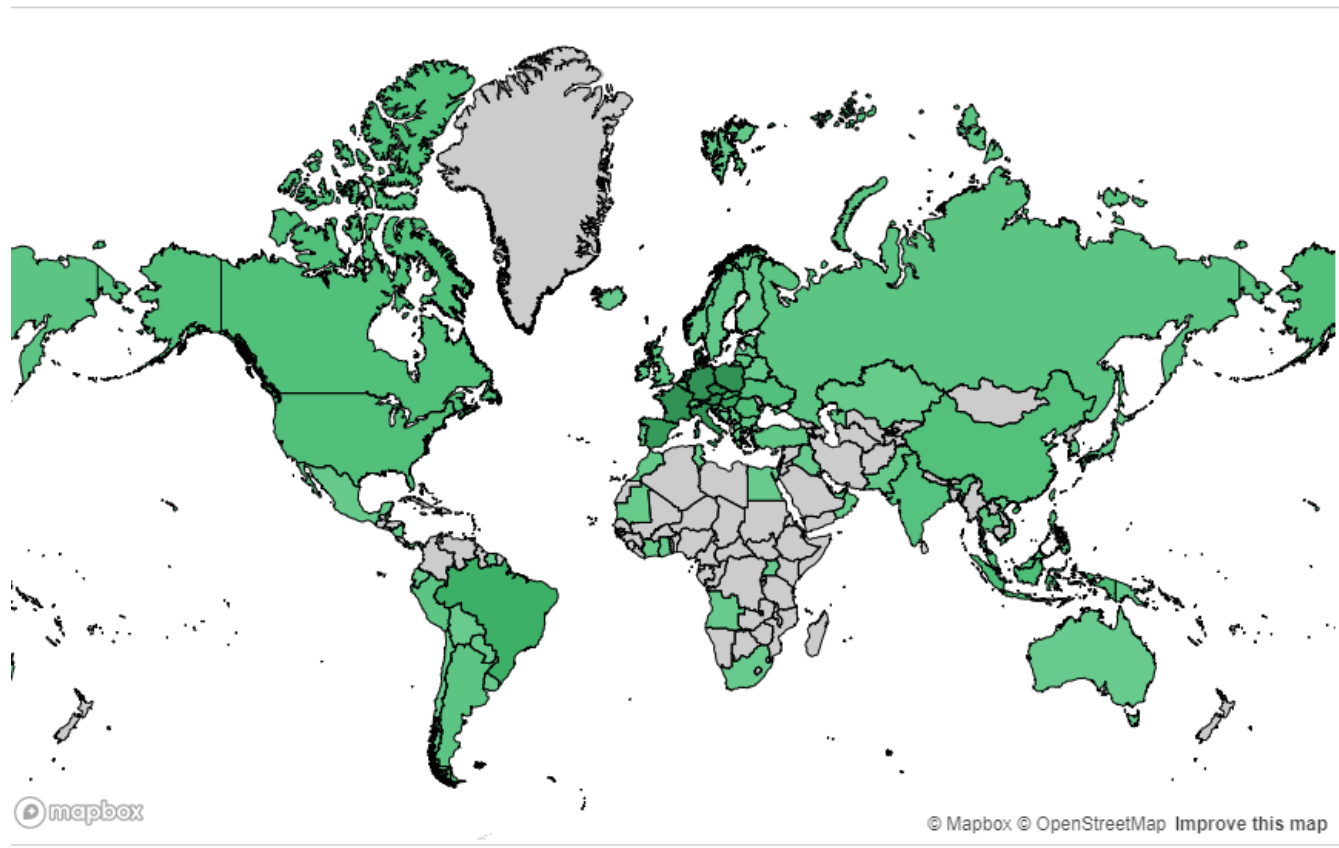
<https://www.gmpplus.org/en/certification/find-gmp-certified-companies/>

Country



19,192

Company Database



Pesticide residue(s) and maximum residue levels (mg/kg)

ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/mrls/index.cfm?event=details&pest_res_ids=143&product_ids=215&v=1&e=search.pr&p=2...

Pesticide residue(s) and maximum residue levels (mg/kg)

Back to search

Export history

Soyabeans selected

Filter results ...

Code number	Products to which MRLs apply	Malathion (sum of malathion and malaoxon expressed as malathion) Regulation (EU) 2015/399 applicable	Malathion (sum of malathion and malaoxon expressed as malathion) Reg. (EU) No 270/2012 previous
0401070	Soyabeans	0.02*	0.02*

Category

Group

Sub-group

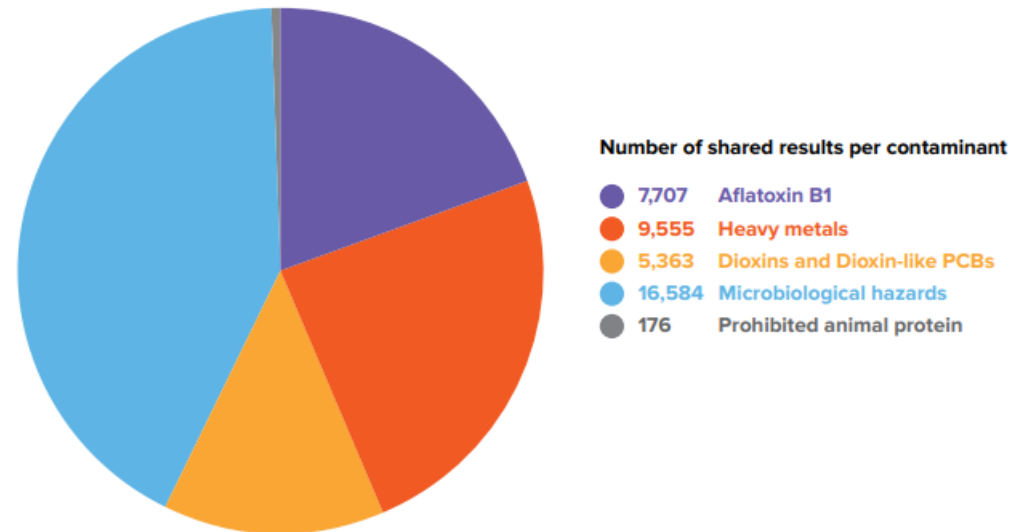
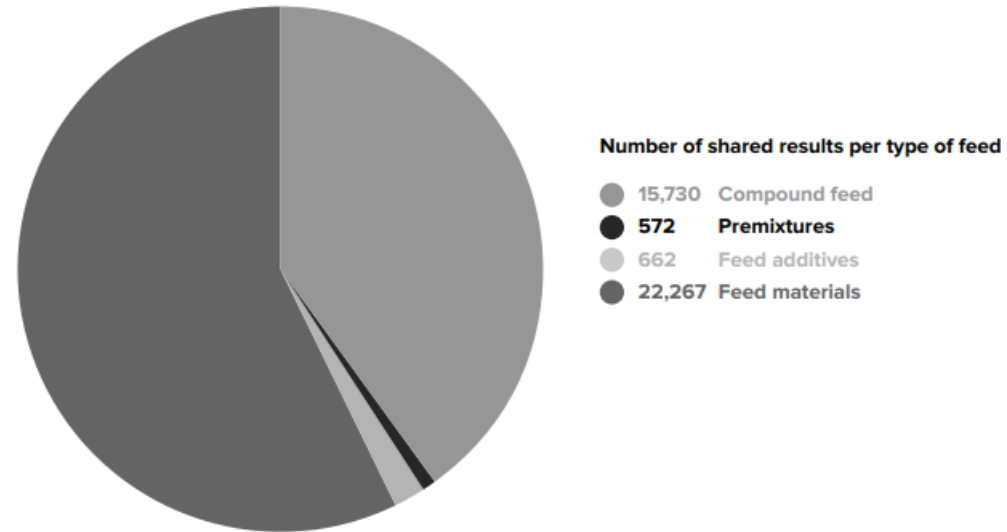
Main product

Others

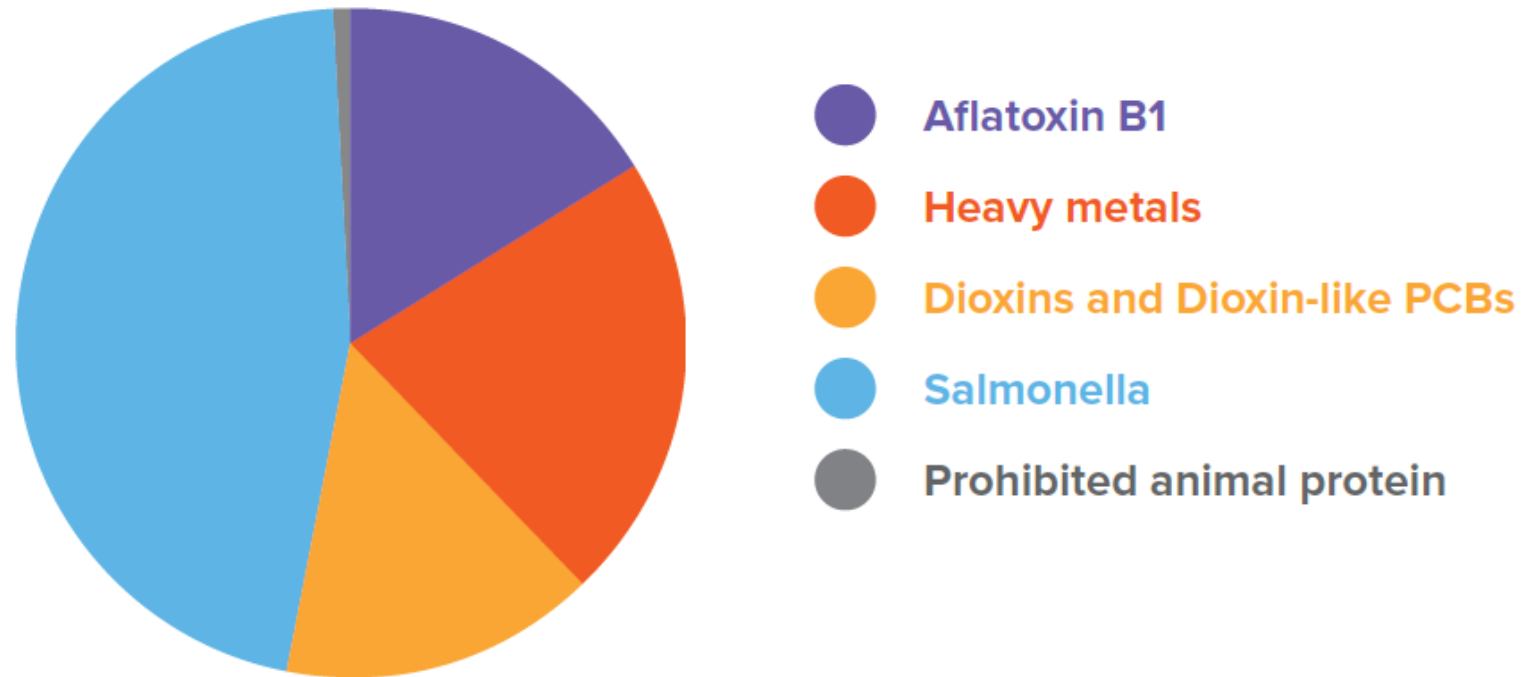
Clickable footnotes

* Indicates lower limit of analytical determination

Results GMP+ Monitoring database 2022



Analysis results Monitoring database 2022





Servicios de laboratorio

Si la medición y el monitoreo se realizan mediante un análisis, la compañía certificada GMP+ asegura que esto sea realizado por un laboratorio aprobado para esto, bajo el módulo GMP+ FSA.
El uso de Laboratorios Registrados GMP + es obligatorio.

Portal GMP+ TS 4.2 Laboratories



GREENLAB – Servicios Ecológicos Rosario SRL

☐ Applicable category

Category of operation	Feed Materials	Feed (complementary / compound)	Feed additives and premixtures
Dioxins / PCBs			
Dioxin-like PCBs	✓	✓	✓
Dioxins	✓	✓	✓
Non-dioxin-like PCBs	✓	✓	✓
Sum of dioxins and dioxin-like PCBs	✓	✓	✓
Heavy metals and fluorine			
Arsenic	✓	✓	
Cadmium	✓	✓	
Fluorine	✓	✓	
Lead	✓	✓	
Mercury	✓	✓	
Mycotoxins			
Aflatoxin B1	✓	✓	
Pesticides			
Pesticides	✓	✓	



Sustancias indeseables y agentes patógenos

Identificar, controlar y reducir, al mínimo la presencia de sustancias indeseables, en alimentos para consumo animal, como contaminantes industriales y ambientales, plaguicidas y metales pesados, agentes patógenos como Salmonella y toxinas como las micotoxinas.



www.greenlab.com.ar



info@greenlab.com.ar



Muchas gracias!