

PANORAMA

Cuaderno temático



Peste porcina africana: respondiendo a la amenaza global



PERSPECTIVAS

DOSIER

EN EL MUNDO

La producción porcina a pequeña escala permite reducir la pobreza en los países en desarrollo, y la alimentación de los cerdos con desperdicios suele ser la opción más asequible y, por consiguiente, generalizada. Desafortunadamente, presenta un riesgo elevado de transmisión de la peste porcina africana. Como la prohibición no suele tener éxito en ese contexto, se requieren alternativas para garantizar una alimentación con desperdicios segura.

Introducción

Utilizar desperdicios de comida como piensos es una opción asequible para millones de pequeños propietarios que crían cerdos para mejorar los ingresos de su hogar. Desafortunadamente, el alimento elaborado a partir de restos de comida que pueden contener carne de cerdo insuficientemente cocida presenta un riesgo de peste porcina clásica y africana, puesto que los dos virus pueden persistir durante largos períodos en carne de cerdo refrigerada o congelada [1, 2, 3, 4].

¿Prohibir la alimentación con desperdicios es la única opción?

Aunque la prohibición debe reforzarse con una inspección, en la práctica no es posible controlar correctamente numerosas explotaciones y, por lo tanto, el resultado de la prohibición es, en el mejor de los casos, un falso sentimiento de seguridad. Además, si bien la comunicación eficaz de riesgos es esencial para todas las estrategias, debe centrarse en las graves consecuencias de la enfermedad y no en posibles medidas punitivas, con el fin de promover la cooperación consciente de los propietarios de cerdos.

Adoptar un enfoque más constructivo y práctico

Autorizar el uso de desperdicios de alimentos seguros, como las verduras, es una estrategia útil, pero excluye la carne. Se ha señalado la posibilidad de transformar grandes cantidades de restos de alimentos desechados por los minoristas y los hogares en piensos nutritivos y seguros para cerdos [5, 6, 7, 8, 9], y Japón ha realizado avances considerables al respecto [10, 11]. Para la producción a gran escala, se podría autorizar a fábricas industriales para que transformen desperdicios de alimentos en piensos secos granulados o líquidos que serían más asequibles que las raciones comerciales a base de granos, utilizando métodos reconocidos para inactivar los agentes patógenos objeto de preocupación [8]. Como alternativa, si se utiliza una comunicación de riesgos eficaz, los restos de comida podrían procesarse a nivel artesanal o doméstico con el fin de permitir su uso seguro en áreas rurales o áreas de baja densidad porcina.

Cuadro I. Enfoques para prevenir la introducción de enfermedades a través de la alimentación de animales con desperdicios

Enfoque	Ventajas	Desventajas
• Prohibición legal de alimentar a los animales con desperdicios • Autorización de ingredientes seguros para elaborar alimentos a base de desperdicios • Procesos para inactivar los agentes patógenos relevantes	• Enfoque aceptado a nivel internacional • Elaboración de alimentos seguros y asequibles que no contienen carne • Garantía de seguridad para el alimento con desperdicios para cerdos • Reducción del despilfarro de alimentos	• Aplicación adecuada prácticamente imposible • Exclusión de restos de comida potencialmente nutritivos • Necesidad de inversión de tiempo y dinero

<http://dx.doi.org/10.20506/bull.2020.1.3130>

DOSIER

Opciones de gestión para mitigar el riesgo relativo a la alimentación de cerdos con desperdicios

PALABRAS CLAVE

#alimentación de los animales, #peste porcina africana, #riesgo.

AUTORES

Mary Louise Penrith, Extraordinary Professor, Department of Veterinary Tropical Diseases, Faculty of Veterinary Science, Onderstepoort, University of Pretoria, Pretoria (Sudáfrica).

Las designaciones y nombres utilizados y la presentación de los datos que figuran en este artículo no constituyen de ningún modo el reflejo de cualquier opinión por parte de la OIE sobre el estatuto legal de los países, territorios, ciudades o zonas ni de sus autoridades, fronteras o limitaciones territoriales.

La responsabilidad de las opiniones profesadas en este artículo incumbe exclusivamente a sus autores. La mención de empresas particulares o de productos manufacturados, sean o no patentados, ni implica de ningún modo que éstos se beneficien del apoyo o de la recomendación de la OIE, en comparación con otros similares que no hayan sido mencionados.



© IFAD/Michael Benanav

REFERENCIAS

1. Edwards S. (2000). – Survival and inactivation of classical swine fever virus. *Vet. Microbiol.*, **73** (2–3), 175–181. [https://doi.org/10.1016/s0378-1135\(00\)00143-7](https://doi.org/10.1016/s0378-1135(00)00143-7).
2. Mebus C., Arias M., Pineda J.M., Tapiador J., House C. & Sánchez-Vizcaino J.M. (1997). – Survival of several different porcine viruses in Spanish dry-cured meat products. *Food Chem.*, **59** (4), 555–559. [https://doi.org/10.1016/s0308-8146\(97\)00006-x](https://doi.org/10.1016/s0308-8146(97)00006-x).
3. Petrini S., Feliziani F., Casciari C., Giammarioli M., Torresi C. & de Mia G.M. (2019). – Survival of African swine fever virus (ASFV) in various traditional Italian dry-cured meat products. *Prev. Vet. Med.*, **162**, 126–130. <https://doi.org/10.1016/j.prevetmed.2018.11.013>.
4. Probst C., Gethmann J., Amler S., Globig A., Knoll B. & Conraths F.J. (2019). – The potential role of scavengers in spreading African swine fever among wild boar. *Sci.*

Rep., **9**, 11450. <https://doi.org/10.1038/s41598-019-47623-5>.

5. Chen T., Jin Y. & Shen D. (2015) – A safety analysis of three food-waste derived animal feeds from three typical conversion techniques in China. *Waste Manag.*, **45**, 42–50. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2015.06.041>.

6. García A.J., Esteban M.B., Márquez M.C. & Ramos P. (2005). – Biodegradable municipal solid waste: characterization and potential use as animal feedstuffs. *Waste Manag.*, **25** (8), 780–787. <https://doi.org/10.1016/j.wasman.2005.01.006>.

7. Roeder P. (2011). – Making a global impact: challenges for the future. *Vet. Rec.*, **169** (26), 671–674. <http://dx.doi.org/10.1136/vr.d8253>.

8. zu Ermgassen E.K.H.J., Phalan B., Green R.E. & Balmford A. (2016). – Reducing the land use of EU pork production: where there's swill, there's a way. *Food Policy*, **58**, 35–48. <https://doi.org/10.1016/j.foodpol.2015.11.001>.

9. zu Ermgassen E.K.H.J., Kelly M., Bladon E., Saleemdeen R. & Balmford A. (2018) – Support amongst UK pig farmers and agricultural stakeholders for the use of food losses in animal feed. *PLoS ONE*, **13** (4), e0196288. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0196288>.

10. Kawashima T. (2004). – The use of food waste as a protein source for animal feed – current status and technological development in Japan. <http://www.fao.org/3/y5019e/y5019e0i.htm>.

11. Sasaki K., Aizaki H., Motoyama M., Ohmori H. & Kawashima T. (2011). – Impressions and purchasing intentions of Japanese consumers regarding pork produced by 'Ecofeed', a trademark of food-waste or food co-product animal feed certified by the Japanese government. *Anim. Sci.*, **82** (1), 175–180. <https://doi.org/10.1111/j.1740-0929.2010.00817.x>.

La OIE es una organización internacional creada en 1924. Los 182 Miembros de la Organización le han otorgado el mandato de mejorar la sanidad y el bienestar animal. Actúa con el apoyo permanente de 325 Centros de referencia (expertos científicos) y 12 emplazamientos regionales presentes en todos los continentes.



Siga a la OIE en www.oie.int



@OIEAnimalHealth



World Organisation for Animal Health - OIE



OIEVideo



World Organisation for Animal Health



World Organisation for Animal Health (OIE)



Versión digital: www.oiebulletin.com



ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE SANIDAD ANIMAL

Proteger a los animales, preservar nuestro futuro

12, rue de Prony - 75017 París, Francia

Tel: +33 (0)1 44 15 18 88 - Fax: +33 (0)1 42 67 09 87 - oie@oie.int