

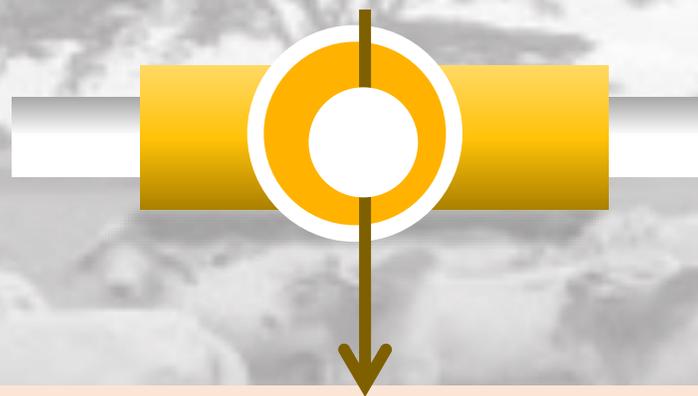
BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS EN LA PRODUCCIÓN DE CARNE DE BOVINOS Y/O BUFALINOS.



BPG EL PRÓXIMO GRAN PASO.....

**Subgerencia de Protección Animal
Dirección Técnica de Inocuidad e Insumos Veterinarios
Grupo Inocuidad en la Producción Primaria Pecuaria**

**Resolución 2341 de
2007.**



RESOLUCIÓN 68167 DE 2020

**BPG en la producción de carne
de bovinos y/o bufalinos**

PRINCIPALES CAMBIOS

Se armonizan los componentes base de todas las resoluciones de BPG

Se eliminan requisitos que no estaban directamente relacionadas con la inocuidad

Se ajustaron los tiempos de respuesta a solicitudes, visitas, informes y expedición de certificados

Se establecen claramente las causales para modificación, suspensión y cancelación

Se reforzó el componente de bienestar animal

Se solicita un cumplimiento de los requisitos mayores de un 80 % (antes 85 %)





INOCUIDAD DE UN ALIMENTO

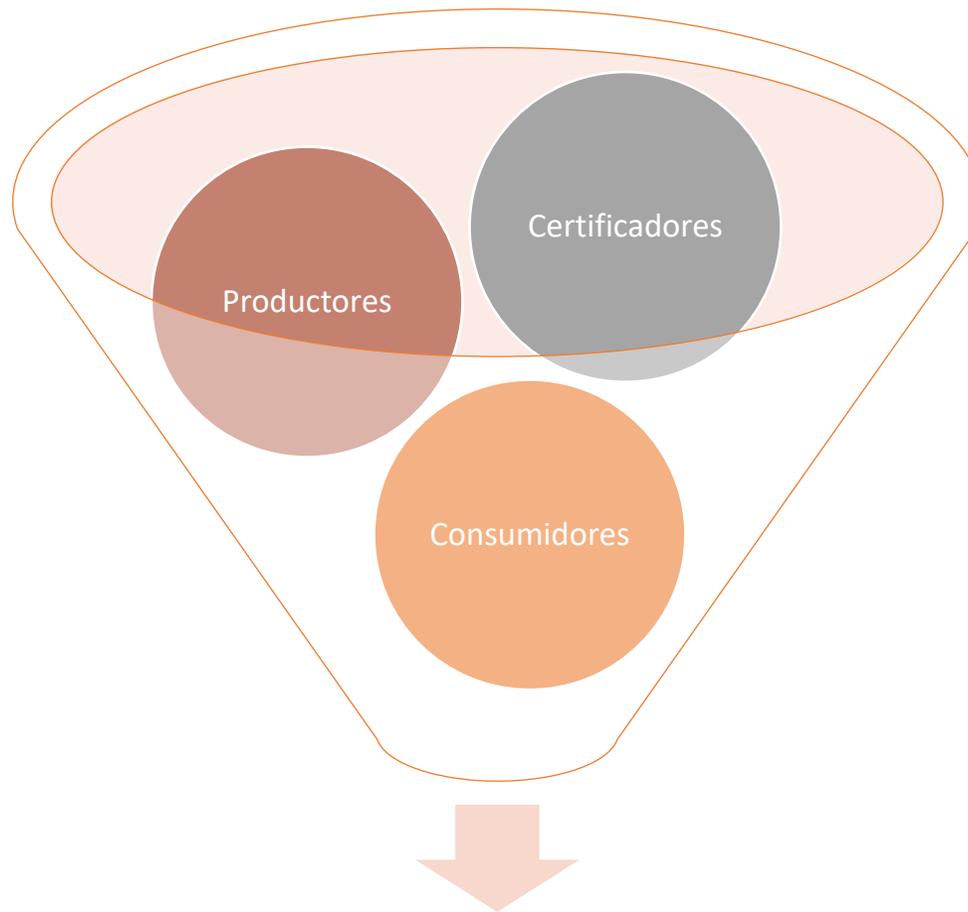
Característica esencial de calidad

“ Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan ”

CALIDAD “ÉTICA” DE LOS ALIMENTOS

La “calidad ética de un producto”, debe ser entendida como una serie de acciones tendientes a evitar el sufrimiento innecesario de los animales y mantener ciertos estándares de bienestar animal, durante la producción y beneficio, así como los aspectos ambientales y de sostenibilidad





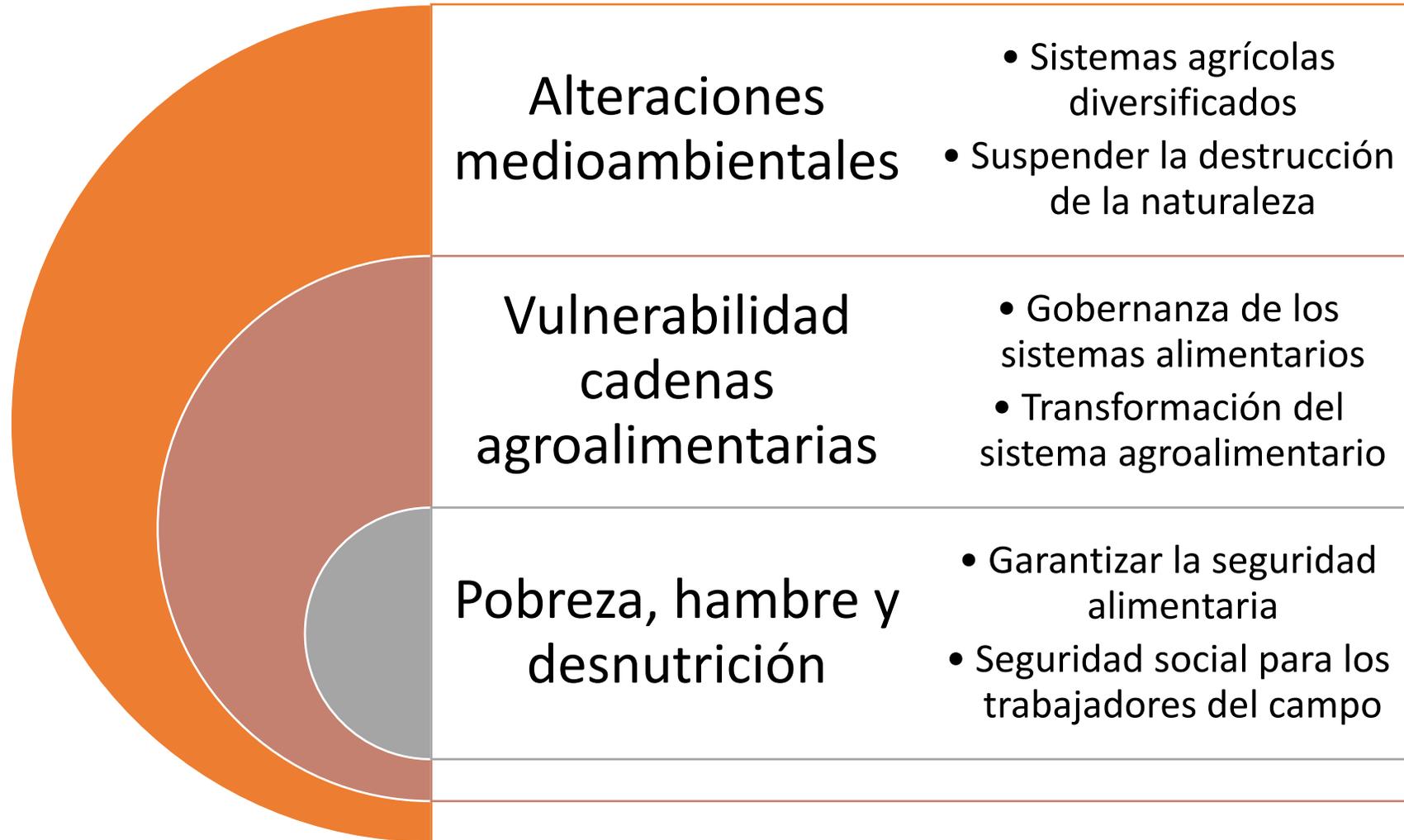
Alimentos inocuos

SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD

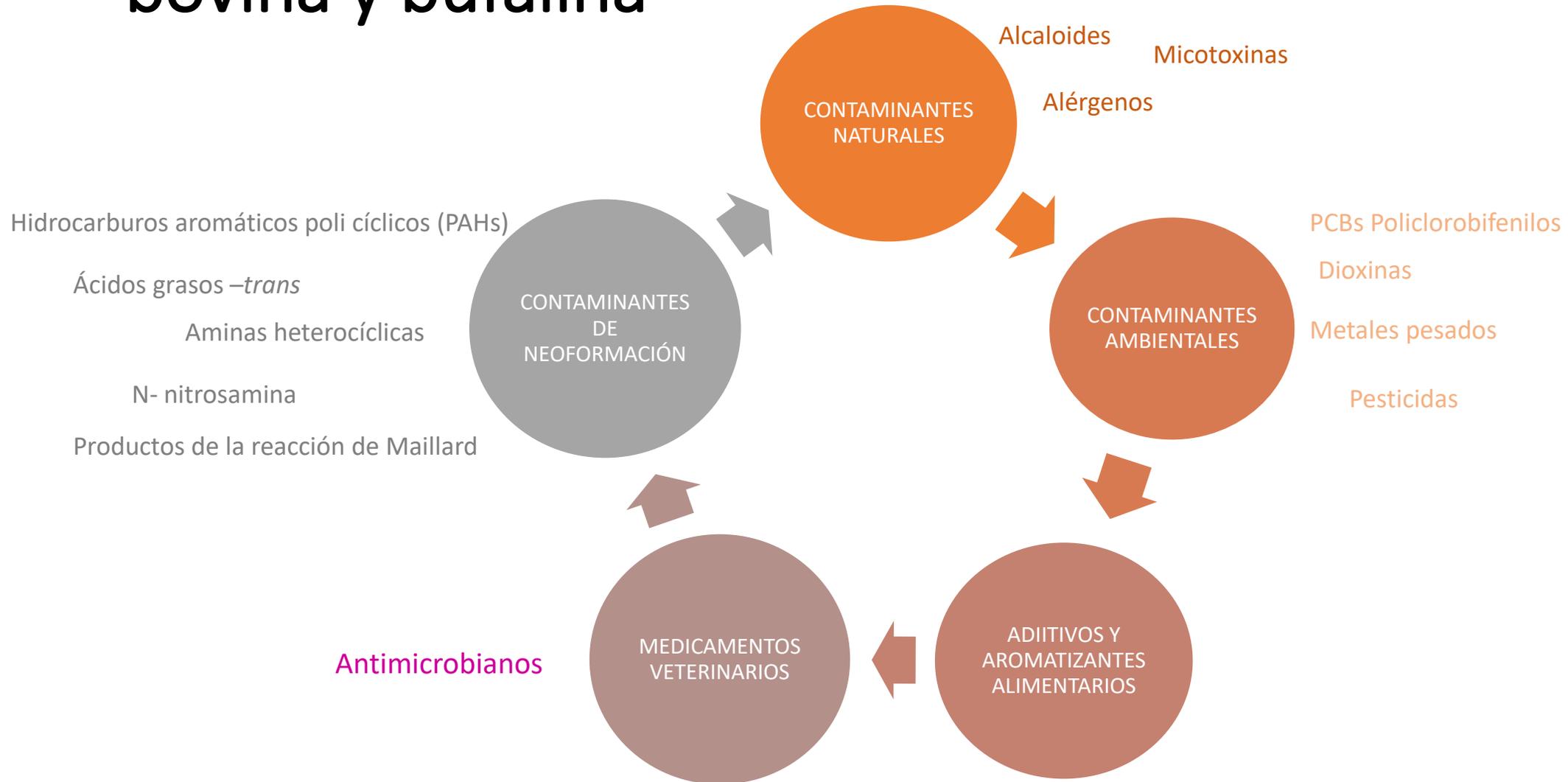
- En el Sector Primario Ganadero, se está produciendo una evolución, con la aplicación de sistemas HACCP, las Buenas Prácticas Ganaderas, Bienestar animal y Medio Ambientales, pero fundamentalmente un cambio de mentalidad en los productores pecuarios.



COVID 19 Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

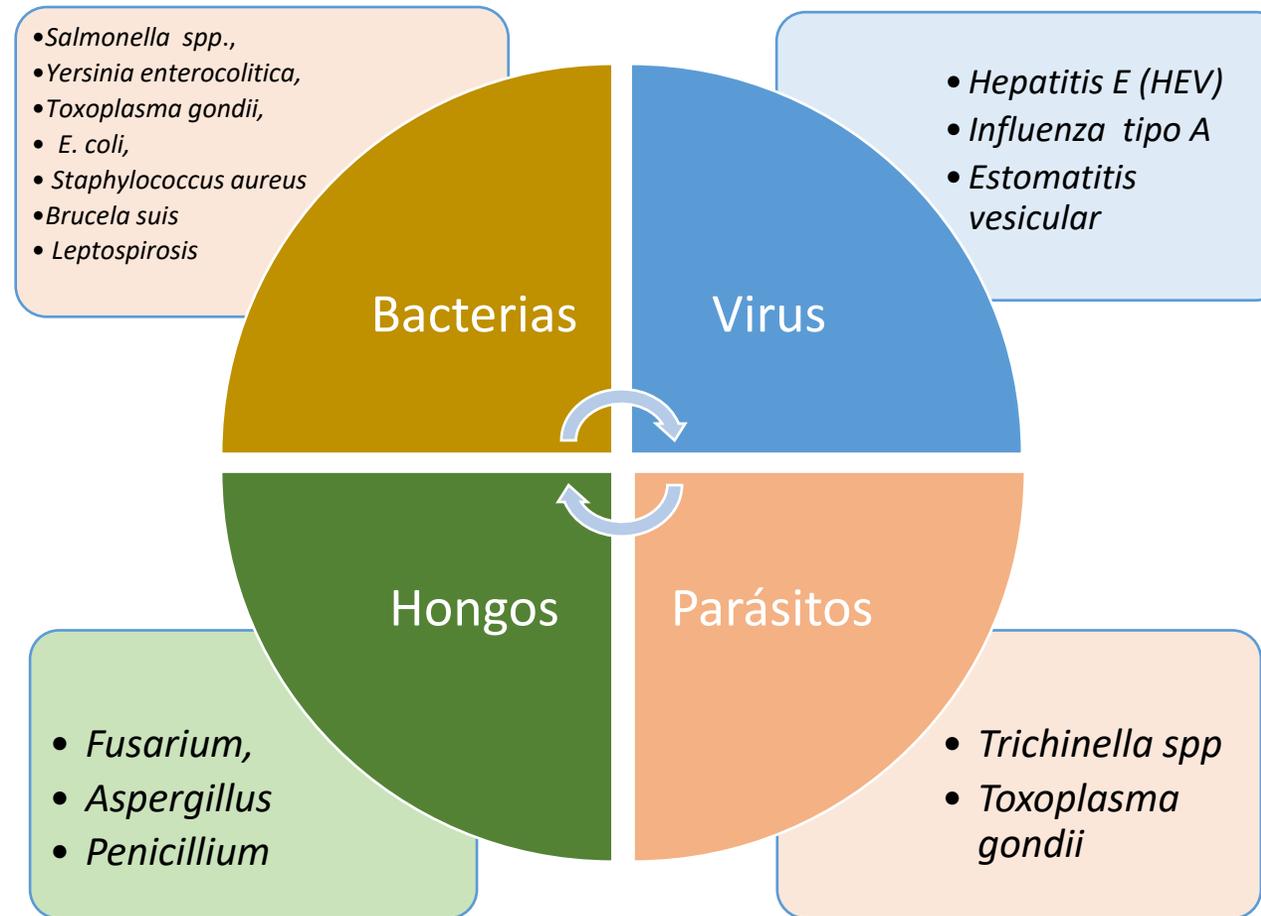


Peligros químicos en la producción de carne bovina y bufalina



https://www.3tres3.com/articulos/peligros-quimicos-en-los-productos-carnicos-porcinos_44230/

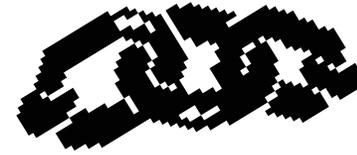
Peligros biológicos en la producción de carne bovina y bufalina



Peligros físicos en la producción de carne bovina y bufalina

MATERIAL	FUENTES	LESION POTENCIAL
Vidrio	botellas, jarras, lámparas, utensilios, protección de medidores, etc	corte, sangrado puede exigir cirugía para encontrar o remover los fragmentos.
Madera	producción primaria, envases, cajas, material de construcción, utensilios.	corte, sangrado puede exigir cirugía para encontrar o remover los fragmentos.
Piedras	campo, construcción	atragantamiento, rotura de dientes.
Metal	máquinas, campo, alambres operarios	corte, sangrado puede exigir cirugía para encontrar o remover los fragmentos.
Material de aislamiento	material de la construcción	atragantamiento de larga duración, en caso de aislamiento amianto.
Huesos	Procesamiento inadecuado	atragantamiento.
Plástico	Embalaje, envases, equipamientos	atragantamiento, corte, infección; puede exigir cirugía para remover los fragmentos.
Objetos de uso personal	Operarios	atragantamiento, corte, rotura de dientes, puede exigir cirugía para remover fragmentos.

EL SISTEMA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL EN LA CADENA ALIMENTARIA CÁRNICA



PROCESAMIENTO



CONTROL DE INSUMOS
PECUARIOS

PRODUCCIÓN PRIMARIA
PREDIOS PECUARIOS



ENTES TERRITORIALES
DE SALUD

TRANSPORTE,
DISTRIBUCIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN



FOTO: PORKCOLOMBIA

MESA



BENEFICIOS DE LAS BPG





BENEFICIOS DE LAS BPG





BENEFICIOS DE LAS BPG

01

Protección y conservación de fuentes hídricas.

03

Se genera un cambio de cultura ambiental en los ganaderos

AMBIENTALES

02

Bienestar animal

04

Se minimiza el impacto ambiental.

MODULOS

PERSONAL

BIENESTAR ANIMAL

SANEAMIENTO

BUENAS PRÁCTICAS PARA
LA ALIMENTACIÓN
ANIMAL –BPAA



SANIDAD ANIMAL

IDENTIFICACIÓN

BIOSEGURIDAD

BUENAS PRÁCTICAS PARA EL
USO DE MEDICAMENTOS
VETERINARIOS –BPMV.

PREDIOS CERTIFICADOS EN BPG

PREDIOS CON CERTIFICADO VIGENTE EN BPG EN LA
PRODUCCIÓN DE CARNE BOVINA Y BUFALINA : 413





Trabajar con buenas prácticas ganaderas si es un buen negocio
GRACIAS