

Vacunación como herramienta de control del riesgo de salmonela.

Autores: Federació Avícola Catalana (FAC), Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA)



Introducción a la Buena Práctica

Esta buena práctica responde al reto de reducir el riesgo de salmonela en las granjas de pollos de engorde, aunque la prevalencia en la última década se ha reducido notablemente (Figura 1).

La reducción del riesgo de salmonela implica la implementación de programas exhaustivos de prevención y control. En determinadas ocasiones y circunstancias, que deben ser valoradas por el avicultor y el veterinario responsables, se determina que existe un elevado riesgo epidemiológico de infección. Algunos de estos factores de riesgo pueden ser que en un lote de engorde anterior o en una granja relacionada epidemiológicamente haya habido infección, que la granja esté próxima a una granja de porcino o a terrenos que se fertilizan orgánicamente con purines.

Cuando se dan estas circunstancias u otras no especificadas, la vacunación de los pollitos en los primeros días de vida se convierte en una herramienta más para la reducción del riesgo de infección por salmonela. La vacunación se realiza con una vacuna viva y se administra por vía oral. Cabe señalar que esta vacunación no es obligatoria de acuerdo con los programas oficiales de control de salmonela, si bien se contempla como una posibilidad.

Retos de la Buena Práctica

La decisión de vacunar a los pollitos como herramienta preventiva debe ser valorada y llevada a cabo por los veterinarios y no debe ser nunca sustitutiva de todas las actuaciones preventivas necesarias y habituales que se realizan en la granja, especialmente en todo lo referente a la bioseguridad estructural y operativa (figura 3). La vacunación debe ser siempre una actuación complementaria y no debe servir en ningún caso para rebajar el nivel de exigencia de las medidas de bioseguridad, ya que no sirve para evitar la introducción de salmonela en la granja.

Los pollitos se vacunan en sus primeras 72 horas de vida por vía oral con vacuna viva, ofreciendo a los animales una protección inmunitaria durante todo el ciclo de engorde. Hay que tener en cuenta que las reproductoras se vacunan contra la salmonela de forma habitual; su inmunidad se transmite de forma vertical al pollito, pero solo protege al pollo durante un periodo de entre 2 y 3 semanas.

Esta práctica es aplicable a todo tipo y tamaño de granja y a cualquier sistema productivo.

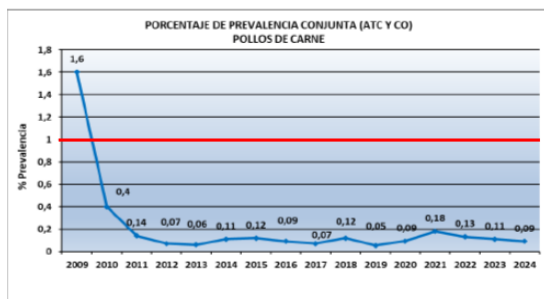


Figura 1. Evolución de la prevalencia de salmonela en España en pollos de engorde (datos del MAPA).



Vacunación como herramienta de control del riesgo de salmonela.

Beneficios

- Junto con las medidas de bioseguridad, la vacuna inmunizará a los pollitos, reduciendo el riesgo de colonización, diseminación y excreción fecal de salmonela.
- Se evitan las pérdidas económicas inherentes al sacrificio logístico y a la comercialización diferenciada.
- Se evita el coste de poner en marcha medidas adicionales de limpieza, desinfección y desinsectación para asegurar que la granja quede libre de salmonela antes de la entrada de un nuevo lote.
- Se evitan las pérdidas de suministro al matadero.
- Se reduce el riesgo de toxiinfección alimentaria por salmonela.
- Como inconveniente, existe el coste añadido de la vacuna, si bien el método de suministro es sencillo.



Figura 2. La vacuna a los pollitos se debe hacer en sus primeras 72 horas de vida (foto FAC)



Figura 3. La bioseguridad operacional debe revisarse y mejorarse continuamente (foto FAC)

Información Adicional

La lucha contra la salmonela es un reto no solo sanitario, sino también empresarial y sectorial, ya que su presencia en animales vivos tiene implicaciones económicas y ambientales. Los animales positivos a salmonela no pueden entrar en el circuito normal de sacrificio y comercialización, con el consiguiente coste económico que ello supone tanto para el avicultor como para el integrador. Por otra parte, el matadero no dispone de los animales que en principio tenía previstos para dar respuesta a sus clientes.

Debe tenerse también en cuenta el riesgo reputacional, tanto para el productor como para la integradora y para el sector en general en casos de toxiinfección alimentaria.

