
El Hablagonados 330: El futuro de ganado — temas de la seguridad de comida y la salud animal

Por Kris Ringwall, Especialista de ganado
Servicio de Extensión de NDSU
Traducción por Dr. John S. Ballard,
Dickinson State University

¿Cuál tema sobresale en la industria de ganado en estos momentos?

Estoy seguro que podrían haber muchas respuestas a esta pregunta; sin embargo, muchos contestarían rápidamente la seguridad de la comida y la salud animal.

No pasa un día en el cual no hay muchas palabras dedicadas al tema de la comida. Muchas de estas palabras (y la comida) son buenas, pero si aparece algo negativo, se hace cada vez más grande.

Vivimos dentro de un mundo veloz con esperanzas altas. Mientras preparaba este artículo, Abrí el sitio de red de Cattlework (www.cattlenetwork.com), un proveedor de noticias del Internet, y el tema principal era “CTN: 11 enfermos a causa de un brote de E. Coli en Nueva Jersey.”

Los productores de carne de res de hoy han tenido muchas discusiones sobre la relación entre los productores y los consumidores. Estas discusiones siempre llegan a la misma conclusión: los consumidores comen la carne de res y pagan las cuentas, así que tenemos que ser concientes de sus opiniones y producir comida de alta calidad.

La carne de res no está solo en este sentido. Los brotes recientes de E. Coli demuestran que hay riesgo en toda la industria de comida. Los pensamientos de los consumidores abarcan toda la industria de comida y requieren comida segura y sana. Así que tenemos que suministrar tal comida porque es crítico que lo hagamos.

La seguridad de la comida y la salud animal es uno de los siete temas identificado por la Farm Foundation mientras se ligaba con las organizaciones privadas y públicas para investigar el futuro de la agricultura animal. En el informe final, H.L. Goodwin Jr, F. Dustin Clark, Dawn Thilmany and Sandra J. Hamm, escribiendo en “Las políticas para proteger la seguridad de la comida y la salud animal”, publicado por la Asociación de Economía Agrícola Americana en su revista electrónica, “Choices” (Volumen 21, No. 3, 2006, www.choicesmagazine.org), apuntaron que “Proteger la seguridad de la comida y la salud animal es crítico para mantener la salud pública, la confianza del consumidor y la rentabilidad de la agricultura animal”.

El grupo siguió diciendo que “Las fuerzas que empujan la seguridad de la comida y la salud animal por Norteamérica incluyen cuestiones sobre los aditivos a la comida, la biotecnología, las enfermedades llevadas por la comida, los eslabones entre las enfermedades de los seres humanos y los animales, y la trazabilidad”. Nuestra industria actual está empujada por las mismas fuerzas.

Al tanto que la industria crece o por lo menos cambia para satisfacer las necesidades futuras de no sólo Norteamérica, sino del mundo entero, la demanda para la producción de comida animal se incrementa. La presión para satisfacer esta demanda, tanto como para mantener bajos los costos, han motivado sistemas más restringidos, concentrados e intensificados por el mundo entero.

Estos sistemas no son malos básicamente, pero el hecho queda: la intensificación la concentración, el encargamiento extensivo y la necesidad de ser veloz todos requieren esfuerzos aumentados para mantener niveles bajos y limitados en cuanto posible para los patógenos microbiales llevados en la comida. El cuidado puede parecer excesivo, pero como Goodwin y sus socios señalan, la participación de todos es crítica para el bien público de todo Norteamérica

El grupo hizo una lista de varias áreas críticas: establecer mecanismos de coordinación para la seguridad de la comida y la salud animal; fortalecer los esfuerzos de investigación básica; desarrollar redes diagnósticas, monitoriales y observatorias anchas; mejorar la diseminación de información extensiva y rápida; aumentar el número de veterinarios de comida animal públicos; estimular el desarrollo de tecnología científica nueva para mejorar la prevención, la detección y el diagnóstico de las enfermedades animales; y, establecer una seguridad de indemnidad para la agricultura animal. Estos temas son pedazos importantes que necesitan implementarse en este país y Norteamérica entera.

La seguridad de la comida no es un tema aislado. La seguridad de la comida incluye más que los productores individuales. Los estilos de vida actuales requieren que produzcamos comida segura y sana.

Pero, como pasa a menudo, los productores son los encargados de proveer las necesidades deseadas en un mundo que continuamente cambia y requiere más. No es una vida fácil

Espero que usted encuentre todas sus etiquetas de oreja.

Sus comentarios siempre son bienvenidos en www.Beef-Talk.com. Para más información, póngase en contacto con el North Dakota Beef Cattle Improvement Association (la Asociación de Mejoramiento de la Carne de Res de North Dakota 1133 State Avenue, Dickinson, ND 58601 o vaya a www.CHAPS2000.com en la Red Internet.

Fuente: Kris Ringwall, (701) 483-2348, ext 103, kringwal@ndsuxext.nodak.edu

Redactor: Rich Mattern, (701) 231-6136, richard.mattern@ndsu.edu

Future Food Safety and Animal Health Needs

- coordinating mechanisms for food safety and animal health
- strengthening basic research
- developing wide diagnostics, monitoring and surveillance networks
- enhancing rapid and widespread information dissemination
- increasing public food-animal veterinarians
- enhancing animal disease prevention, detection and diagnosis
- establishing an indemnity insurance for animal agriculture

Adapted from H.L. Goodwin, Jr., F. Dustin Clark, Dawn Thilmany and Sandra J. Hamm (www.choicesmagazine.org, Volume 21, No. 3, 2006)

The Future of Beef – Food Safety and Animal Health Issues

By Kris Ringwall
Extension Beef Specialist
NDSU Extension Service



What issue is front and center in the beef industry?

I am sure there could be several answers to the question; however, many would quickly answer food safety and animal health.

A day does not go by without significant print focused on the ramifications of eating food. Most of the print (and food) is good, but even the hint of a problem and it becomes huge.

We live in a fast-paced world with high expectations. Even as this article was being prepared, I opened CattleNetwork (www.cattlenetwork.com), a provider of Internet news, and the lead topic was “CTN: 11 Sickened By E. Coli Outbreak In New Jersey.”

Today’s beef producers have had many a discussion that was focused on the relationship between producers and consumers. Despite the rhetoric, numerous points and counterpoints, the conclusion usually is the same: Consumers eat beef and pay the bills, so we need to be customer sensitive and deliver high quality food.

Beef is not alone. The recent E. coli outbreaks certainly confirm that all food is potentially at risk. The consumer’s thoughts are with the whole market and require safe food. The producer’s ability to supply a reputable, wholesome product (beef or any other consumable foodstuff) is critical.

Food safety and animal health is one of seven issues identified by the Farm Foundation as it partnered with private and public organizations to take a look into the future of animal agriculture. In the final report, H.L. Goodwin Jr., F. Dustin Clark, Dawn Thilmany and Sandra J. Hamm, writing in “Policies to Protect Food Safety and Animal Health,” published by the American Agricultural Economics Association’s online Choices magazine (www.choicesmagazine.org, Volume 21, No. 3, 2006), noted at the outset that “Protecting food safety and animal health is critical for maintaining public health, consumer confidence, and profitability of animal agriculture.”

The group went on to say that “Driving forces in food safety and animal health across North America include questions about feed additives, biotechnology, food borne diseases, links between animal and human diseases, and

traceability.” Does that not sound a lot like our current industry?

As the industry grows or at least shifts to meet the future needs of not only North America, but across the world, the demand for animal food production is increasing. The pressure to meet this demand, as well as keep costs low, has pushed for more confined, concentrated and intensified systems throughout the world.

These systems are not fundamentally bad, but the fact remains: Intensification, concentration, extensive shipping and the need for speed all require increased efforts to keep foodborne microbial pathogens in check. The caution seems rather bold, but as Goodwin and associates point out, involvement for the public good for all of North America is critical.

The group listed several critical areas: establishing coordinating mechanisms for food safety and animal health; strengthening basic research efforts; developing wide diagnostics, monitoring and surveillance networks; enhancing rapid and widespread information dissemination; increasing public food-animal veterinarians; encouraging the development of new scientific technology for enhanced animal disease prevention, detection and diagnosis; and establishing an indemnity insurance for animal agriculture. These issues are very important pieces that need to be implemented in this country and all of North America.

Food safety is not a local issue. Food safety involves more than individual producers. Today’s lifestyles continue to place pressure on all concerned to meet the expectations of providing food to maintain those lifestyles.

But, as is so often the case, the buck stops where it all starts, the producer. For the producer, there is no simple answer.

May you find all your ear tags.

Your comments are always welcome at www.BeefTalk.com. For more information, contact the North Dakota Beef Cattle Improvement Association, 1041 State Avenue, Dickinson, ND 58601 or go to www.CHAPS2000.com on the Internet. In correspondence about this column, refer to BT0330.
