

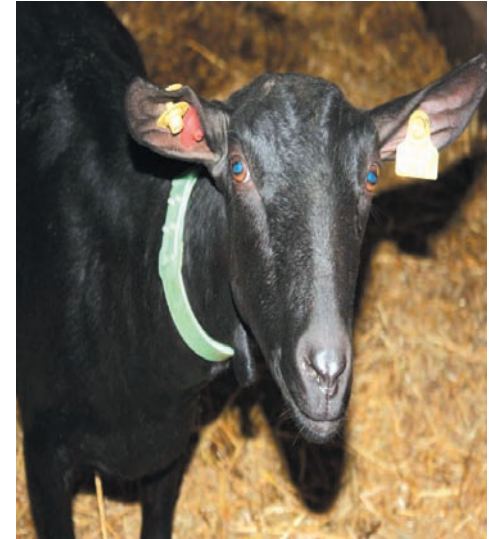


GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

GUÍA PARA LA PRODUCCIÓN RESPONSABLE

MANUAL DE PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA DE CABRA





MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

Secretaría General Técnica: Alicia Camacho García. **Subdirección General de Información al Ciudadano, Documentación y Publicaciones:** José Abellán Gómez. **Director del Centro de Publicaciones:** Juan Carlos Palacios López. **Jefa del Servicio de Producción y Edición:** M.^a Dolores López Hernández.

Edita

© Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Distribución y venta:

P^o de la Infanta Isabel, 1
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

Maquetación: Serclivet, S.L.

Impresión y encuadernación: V.A. Impresores, S.A.

Plaza San Juan de la Cruz, s/n

Teléfono: 91 597 61 87

Fax: 91 597 61 86

Tienda virtual: www.marm.es
centropublicaciones@marm.es

NIPO: 770-09-323-1

Depósito Legal: M-52264-2009

Catálogo General de Publicaciones Oficiales:

<http://www.060.es>

(servicios en línea/oficina virtual/Publicaciones)

Datos técnicos: Formato: 24 x 17 cm. Caja de texto: 20,6 x 13,6 cm. Composición: una columna. Tipografía: Arial cuerpos 7 al 10. Papel: estucado con certificación FSC (Material de Crédito) de 115 g. Tintas: 4/4. Encuadernación: wire-o.

El certificado FSC (Forest Stewardship Council) asegura que la fibra virgen utilizada en la fabricación de este papel procede de masas certificadas con las máximas garantías de una gestión forestal social y ambientalmente responsable y de otras fuentes controladas. Consumiendo papel FSC promovemos la conservación de los bosques del planeta y su uso responsable.



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

1. DOCUMENTACIÓN

Trazabilidad

Alimentación y materias primas

Estado sanitario de los animales

Medicamentos y tratamientos

Ordeño, almacenamiento y calidad de leche

Medio ambiente

2. LECHERÍA

Ordeño, almacenamiento y calidad de leche

3. SALA DE ORDEÑO

Medicamentos y tratamientos

Ordeño, almacenamiento y calidad de leche

4. MATERIAS PRIMAS

Alimentación y materias primas

5. MEDICAMENTOS

Medicamentos y tratamientos

6. INSTALACIONES

Alimentación y materias primas

Estado sanitario de los animales

Ordeño, almacenamiento y calidad de leche

Medicamentos y tratamientos

Bienestar animal

Personal de la explotación y agentes externos

7. LOS ANIMALES

Trazabilidad

Alimentación y materias primas

Bienestar animal

8. ENTORNO

Medio ambiente

Personal de la explotación y agentes externos

INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

En el año 2004 la Unión Europea publicó una serie de Reglamentos, denominados “Paquete de Higiene”, que establecen el marco legal de la seguridad alimentaria en Europa y que es de aplicación obligatoria en la industria agroalimentaria y en el sector primario.

El Reglamento (CE) 852/2004 señala que, si bien, en la actualidad no es viable aplicar los principios APPCC al sector primario, se deben desarrollar guías de prácticas correctas de higiene para todas y cada una de las producciones, y estas guías deben fomentar el uso de prácticas higiénicas apropiadas en las explotaciones agroganaderas.

El mismo Reglamento dice que los Estados miembros fomentarán la elaboración y difusión de guías nacionales de prácticas correctas de higiene. También establece que el uso de estas guías es voluntario.

El Reglamento (CE) 853/2004 establece normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, incluida la producción de leche.

Siguiendo las indicaciones de la Unión Europea, España publicó la “Guía de Prácticas Correctas de Higiene. Caprino de carne y leche”, elaborada por la Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAEE) en 2007 (2ª edición). En esta Guía se especifican requisitos y prácticas correctas agrupadas por áreas.

Con este manual se pretende explicar de una forma práctica y sencilla los requisitos de la Guía, con referencias a la legislación específica aplicable, de forma que cualquier ganadero que quiera aplicar la Guía de Prácticas Correctas en su explotación sepa concretamente lo que debe cumplir.

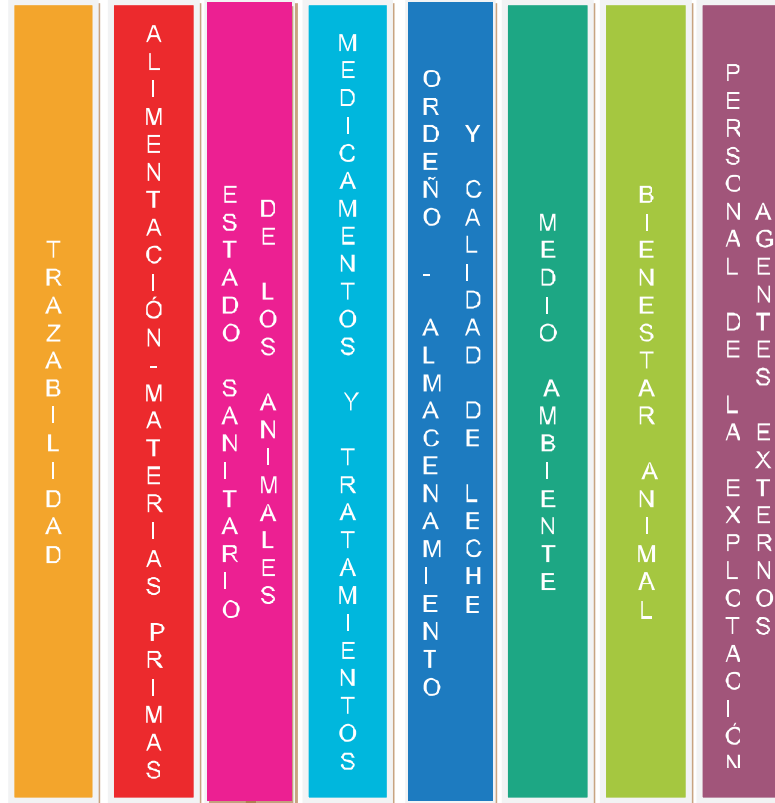
INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

Para ello se han agrupado los requisitos de la GPCH en áreas específicas que se corresponden con zonas concretas dentro de la explotación. De esta forma, se puede hacer una visita completa a la explotación y ver en cada área cuáles son los requisitos concretos de la GPCH. En el encabezado de cada página está indicada el área a la que pertenece ese texto. Las áreas definidas son las siguientes:

ÁREAS DE LA EXPLOTACIÓN	
1	DOCUMENTACIÓN EN GRANJA
2	LA LECHERÍA
3	LA SALA DE ORDEÑO
4	LAS MATERIAS PRIMAS
5	LOS MEDICAMENTOS
6	LAS INSTALACIONES
7	LOS ANIMALES
8	EL ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

En la parte izquierda de cada hoja se indica, con un código de colores, a qué punto de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) corresponde el texto. Los puntos de la Guía son:

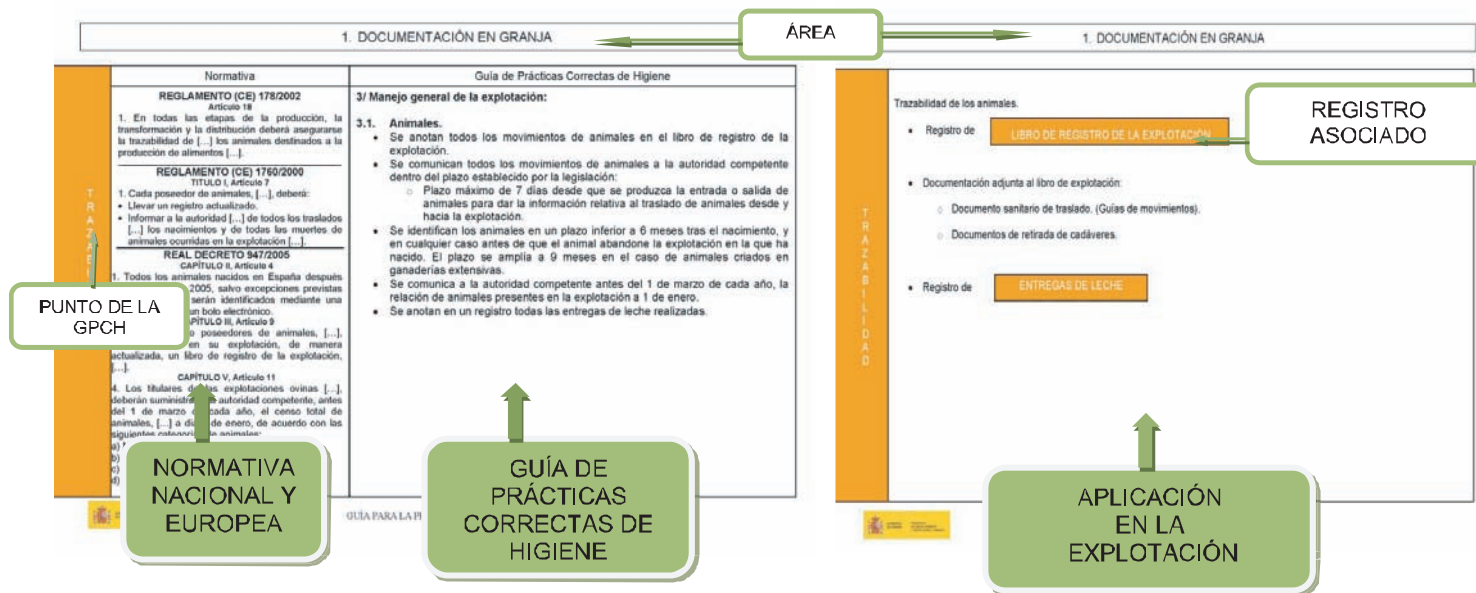


INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

Teniendo en cuenta cada área de la explotación y cada punto de la GPCH relacionado con dicha área se han redactado unas tablas resumen que incluyen:

- Normativa: normativa nacional y europea relacionada con esos requisitos.
- Guía de Prácticas Correctas de Higiene: requisitos de la GPCH relacionados con cada área.
- En la explotación: interpretación práctica de los requisitos de la GPCH.

De esta forma de un vistazo se ve qué es concretamente lo que hay que cumplir en cada punto.



1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

T R A Z A B I L I D A D	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 178/2002 Artículo 18</p> <p>1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de [...] los animales destinados a la producción de alimentos [...].</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 1760/2000 TÍTULO I, Artículo 7</p> <p>1. Cada poseedor de animales, [...], deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llevar un registro actualizado. • Informar a la autoridad [...] de todos los traslados [...] los nacimientos y de todas las muertes de animales ocurridas en la explotación [...]. <hr/> <p style="text-align: center;">REAL DECRETO 947/2005 CAPÍTULO II, Artículo 4</p> <p>1. Todos los animales nacidos en España después del 9 de julio de 2005, salvo excepciones previstas en el artículo 5, serán identificados mediante una marca auricular y un bolo electrónico.</p> <p style="text-align: center;">CAPÍTULO III, Artículo 9</p> <p>1. Los titulares o poseedores de animales, [...], deberán llevar en su explotación, de manera actualizada, un libro de registro de la explotación, [...].</p> <p style="text-align: center;">CAPÍTULO V, Artículo 11</p> <p>4. Los titulares de las explotaciones ovinas [...], deberán suministrar a la autoridad competente, antes del 1 de marzo de cada año, el censo total de animales, [...] a día 1 de enero, de acuerdo con las siguientes categorías de animales:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) No reproductores de menos de 4 meses. b) No reproductores de 4 a 12 meses. c) Reproductores machos. d) Reproductoras hembras. 	<p>3/ Manejo general de la explotación:</p> <p>3.1. Animales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se anotan todos los movimientos de animales en el libro de registro de la explotación. • Se comunican todos los movimientos de animales a la autoridad competente dentro del plazo establecido por la legislación: <ul style="list-style-type: none"> o Plazo máximo de 7 días desde que se produzca la entrada o salida de animales para dar la información relativa al traslado de animales desde y hacia la explotación. • Se identifican los animales en un plazo inferior a 6 meses tras el nacimiento, y en cualquier caso antes de que el animal abandone la explotación en la que ha nacido. El plazo se amplía a 9 meses en el caso de animales criados en ganaderías extensivas. • Se comunica a la autoridad competente antes del 1 de marzo de cada año, la relación de animales presentes en la explotación a 1 de enero. • Se anotan en un registro todas las entregas de leche realizadas.

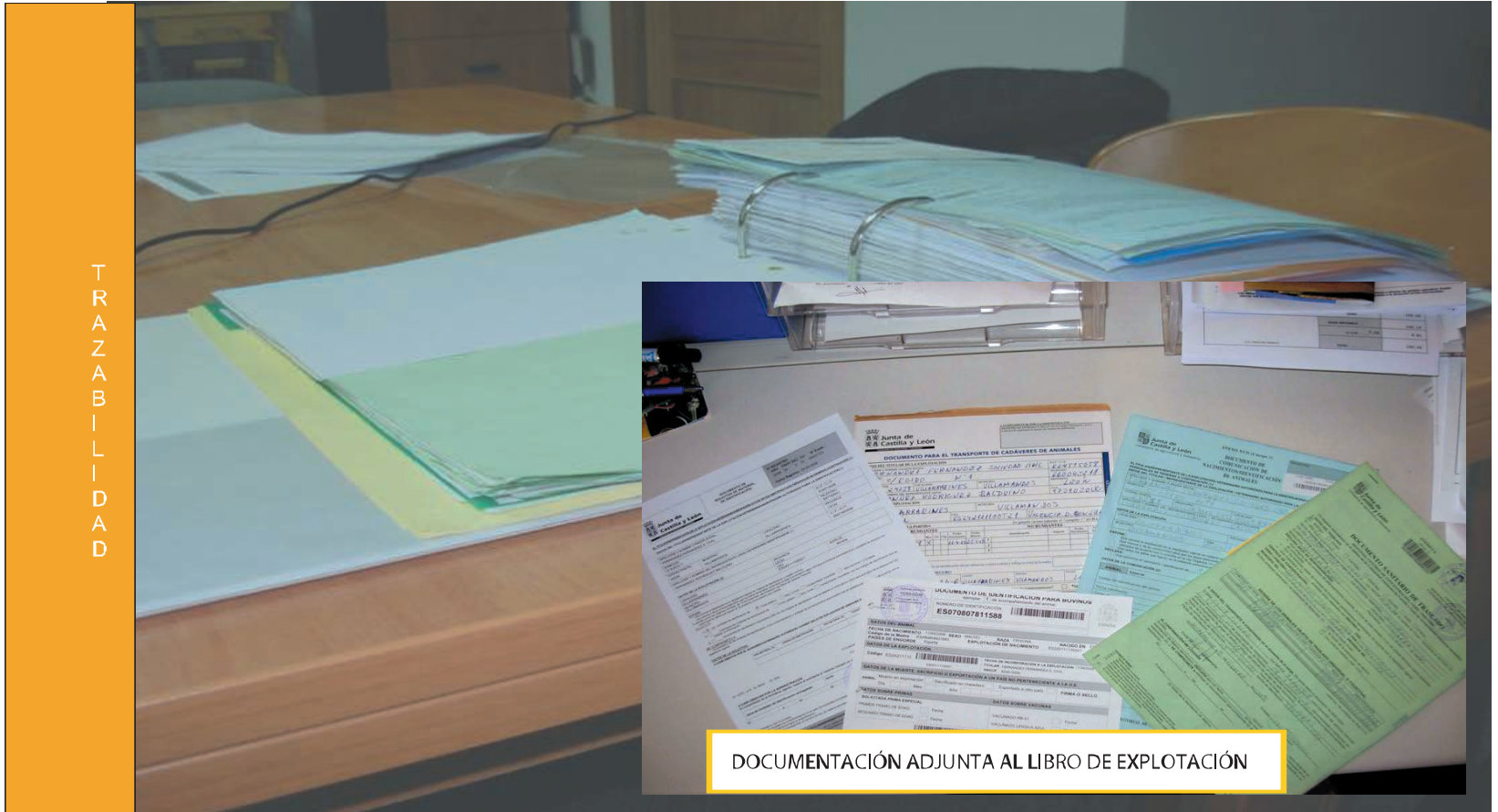
1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

Trazabilidad de los animales.

- Registro de **LIBRO DE REGISTRO DE LA EXPLOTACIÓN**
- Documentación adjunta al libro de explotación:
 - o Documento sanitario de traslado. (Guías de movimientos).
 - o Documentos de retirada de cadáveres.
- Registro de **ENTREGAS DE LECHE**

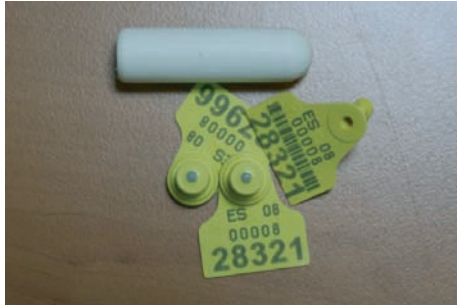
1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

T
R
A
Z
A
B
I
L
I
D
A
D



DOCUMENTACIÓN ADJUNTA AL LIBRO DE EXPLOTACIÓN

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



La marca auricular y el identificador electrónico llevan el mismo código de identificación:

- Identificación del país.
- 2 cifras de identificación de la Comunidad Autónoma.
- 10 dígitos de identificación individual del animal.

Fecha de recogida: _____
Hora de recogida: _____
Código identificación de cisterna: _____
CIF operador: _____
Nº de registro de comprador autorizado: _____
Nombre del operador: _____
CIF/NIF del productor: _____
Nombre del productor: _____
Cantidad de leche: _____
Toma de muestras: SI NO

TICKET DE ENTREGA DE LECHE

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 178/2002 Artículo 18</p> <p>2. Los explotadores [...] deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos [...].</p> <p>4. Los alimentos o los piensos comercializados [...] en la Comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes [...].</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 183/2005 CAPITULO II, Artículo 4</p> <p>2. Al alimentar animales destinados a la producción de alimentos, los agricultores deberán adoptar medidas y procedimientos para mantener el nivel más bajo que pueda alcanzarse razonablemente el riesgo de contaminación biológica, química y física, los animales y los productos de origen animal.</p> <p style="text-align: center;">Artículo 5</p> <p>6. [...] deberán obtener y utilizar únicamente los piensos procedentes de los establecimientos registrados y/o autorizados [...].</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REAL DECRETO 56/2006 CAPITULO II, Artículo 3</p> <p>1. [...] cuando cumplan los siguientes requisitos</p> <p>a) ser sanas, cabales y de calidad suficiente [...].</p> <p>b) reunir los requisitos documentales [...].</p> <p style="text-align: center;">CAPITULO III, Artículo 12</p> <p>1. [...] cuando cumplan los siguientes requisitos</p> <p>a) ser sanas, cabales y de calidad comercial [...].</p> <p>b) reunir los requisitos documentales [...].</p>	<p>1/ Alimentación animal.</p> <p>1.2.- Pautas seguidas en la alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se toman las medidas necesarias para asegurar que los alimentos producidos en la explotación sean de calidad adecuada y no contengan agentes externos contaminantes. Si es necesario, se realizan análisis de los alimentos producidos en la explotación. • No se administran sustancias o productos no autorizados a los animales (harina de carne, activador de crecimiento...). • No se suministran alimentos que puedan proporcionar malos olores o sabores a la leche. <p>1.5.- Trazabilidad de los alimentos adquiridos fuera de la explotación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se compran piensos sólo a fabricantes registrados o autorizados. • Se mantiene un registro de todos los alimentos o ingredientes de los alimentos recibidos en la explotación. <p>1.6- Extensivo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En extensivo se lleva un registro de las parcelas que se estén pastando, así como un cuaderno de campo con los tratamientos realizados, los periodos de espera hasta poder entrar y las fechas de entrada y salida del pastoreo de esas parcelas. <p>2/ Medidas sanitarias y de bienestar animal.</p> <p>2.2.- Medidas de bienestar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se conservan las formulaciones de las raciones durante tres años.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro de **ALIMENTACIÓN DEL REBAÑO**
 - En extensivo: Registro de **PARCELAS EN PASTOREO**
 - Registro de **TRATAMIENTOS CON PLAGUICIDAS**
- Etiquetas de todos los alimentos comprados presentes en la explotación.
 - Albaranes de todos los alimentos comprados presentes en la explotación.
 - Una ración adaptada a las necesidades fisiológicas y de producción para cada lote de animales.
 - Resultados de los análisis, si ha sido necesario realizarlos.

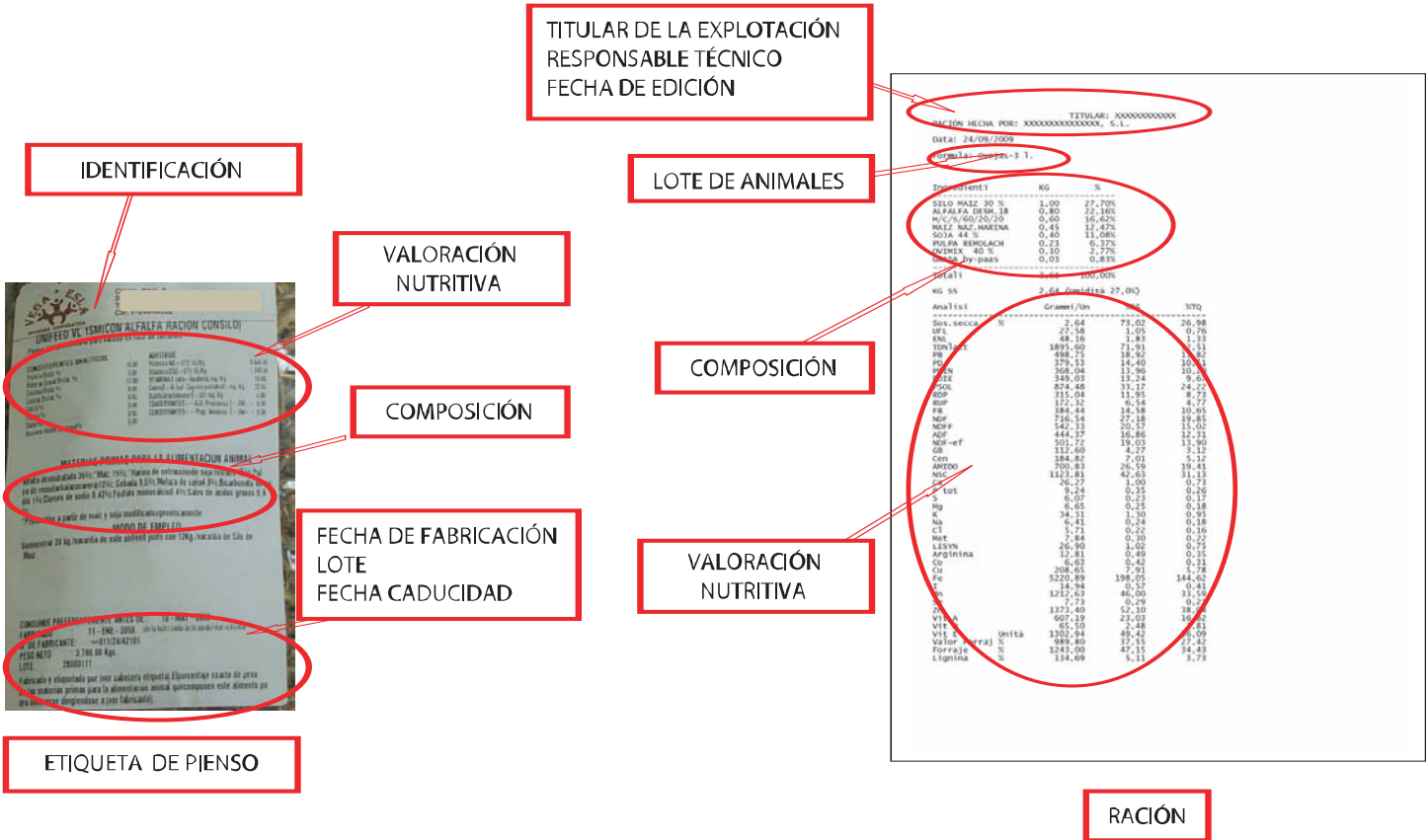
1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS



1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS



1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

A L I M E N T A C I Ó N - M A T E R I A S P R I M A S	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REAL DECRETO 348/2000 ANEXO</p> <p>8. Alimentación, agua y otras sustancias. c) Todos los animales deberán tener acceso a una cantidad suficiente de agua de calidad adecuada o deberán poder satisfacer su ingesta líquida por otros medios. d) Los equipos para suministro [...] de agua estarán concebidos, contruidos y ubicados de tal forma que se reduzca al máximo el riesgo de contaminación [...] del agua [...].</p>	<p>1/ Alimentación animal.</p> <p>1.3- Agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se realizan periódicamente análisis de agua en la explotación para controlar que los valores microbiológicos se encuentran por debajo de los límites establecidos. <p>2/ Medidas sanitarias y de bienestar animal.</p> <p>2.2- Medidas de bienestar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se conservan los resultados de los análisis del agua de los tres últimos años.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro de

AGUA DE LAS INSTALACIONES

- Análisis de agua.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p align="center">REGLAMENTO (CE) 853/2004 ANEXO III. SECCIÓN IX. CAPT. I</p> <p>I. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA</p> <p>1. La leche cruda deberá proceder de animales:</p> <p>a) sin síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche;</p> <p>b) en un buen estado de salud general, no presenten trastornos que puedan contaminar la leche [...]</p> <p>2 [...] brucelosis, la leche cruda de un rebaño indemne u oficialmente indemne. [...] tuberculosis, la leche cruda de un rebaño oficialmente indemne.</p> <hr/> <p align="center">LEY 8/2003</p> <p align="center">TÍTULO II, CAPÍTULO I, Artículo 7</p> <p>1. Los propietarios de los animales [...], deberán:</p> <p>c) Aplicar y llevar a cabo las medidas sanitarias impuestas por la normativa vigente.</p> <p>m) Comunicar a la autoridad competente las enfermedades de los animales [de declaración obligatoria].</p> <p align="center">TÍTULO II, CAPÍTULO II, Artículo 16</p> <p>1. Los titulares de las explotaciones ganaderas [...] las siguientes obligaciones:</p> <p>a) Mantener los animales en buen estado sanitario.</p> <p>b) Aplicar las medidas sanitarias obligatorias que se establezcan para luchar, controlar o erradicar las enfermedades, o consentir su aplicación [...].</p> <p align="center">TÍTULO III CAPÍTULO IV. SECCIÓN I, Artículo 50.</p> <p>1. Para el movimiento de animales, [...], se precisará la emisión de un certificado sanitario de origen emitido por veterinario oficial o, en su caso, por veterinario autorizado o habilitado al efecto por los órganos competentes de las CC.AA.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La explotación respeta el programa nacional de erradicación de enfermedades. • Para cada movimiento de ganado, se dispone de una guía sanitaria o en su caso de un certificado sanitario actualizado. • La explotación tiene una calificación de indemne u oficialmente indemne a brucelosis. • Se respeta toda la normativa referente a enfermedades como tuberculosis, ETT, scrapie, lengua azul, etc.... • Los animales que lleguen a la explotación no provienen de una explotación o de una zona que esté, por motivos sanitarios, sujeta a una prohibición o a una restricción en el movimiento de animales. <p>2.1- Medidas sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se dispone de un programa sanitario documentado (fechas de vacunación, desparasitación...). • Se dispone de un programa de control de plagas. • Se dispone de un plan de diagnóstico y control de mamitis. • Se adquieren sólo animales de los que se conozca su situación sanitaria. • Se tiene un registro de los controles sanitarios. <p>6/ Calidad de leche.</p> <p>6.4- Local de ordeño y lechería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se toman las medidas correctas para evitar plagas mediante un programa DDD (Desinfección, Desratización y desinsectación). • Se mantiene un cuadrante donde se anotan las operaciones de limpieza periódicas y los planes DDD. • Se conservan los registros de los productos utilizados, y en su caso, de los servicios de empresas externas utilizados durante un periodo de tres años.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Guías sanitarias o certificados sanitarios de los movimientos de animales.
- Tarjeta sanitaria actualizada.
- Programa sanitario en el que se especifiquen las vacunaciones, desparasitaciones, analíticas, etc...
- Resultados de los controles sanitarios. **REGISTRO DE CONTROLES SANITARIOS**
- Plan de diagnóstico y control de mamitis, que describa:
 - o Método de detección de mamitis subclínicas (test de california, control lechero,...)
 - o Protocolo de tratamiento de las mamitis.
 - o Protocolo de tratamiento de las cabras secas.
 - o Criterios de eliminación de cabras crónicas.
 - o Mantenimiento de los equipos de ordeño.
 - o Mantenimiento de los alojamientos de las cabras.
 - o Objetivos del Plan.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ESTADO
SANITARIO
DE
LOS
ANIMALES



PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL
DE ZONOSIS Y AGENTES ZONÓTICOS

PROGRAMA SANITARIO

PLAN DE DIAGNÓSTICO Y CONTROL DE
MAMITIS

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

M E D I C A M E N T O S Y T R A T A M I E N T O S	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 853/2004 ANEXO III SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>I. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA</p> <p>1. La leche cruda deberá proceder de animales:</p> <p>d) a los que no se hayan administrado sustancias o productos no autorizados, y que no hayan sido objeto de un tratamiento ilegal con arreglo a la Directiva 96/23/CE; y</p> <p>e) para los que, en el caso de administración de productos o sustancias autorizados, se haya respetado el plazo de espera prescrito para dichos productos o sustancias.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REAL DECRETO 348/2000 ANEXO</p> <p>3. Constancia documental:</p> <p>a) El propietario o criador de los animales llevará un registro en el que se indique cualquier tratamiento médico prestado [...].</p> <p>8. Alimentación, agua y otras sustancias.</p> <p>e) No se administrará a ningún animal ninguna otra sustancia, a excepción de las administradas con fines terapéuticos o profilácticos o para tratamiento zootécnico.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal.</p> <p>2.1- Medidas sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Usar los medicamentos sólo cuando sea necesario y siempre recetados por un veterinario y siguiendo sus instrucciones. • Anotar en un registro la aparición de enfermedades, especialmente mastitis, diarreas y enfermedades del aparato genital con flujo, así como los medicamentos administrados y las fechas con tiempos de espera. • Se dispone de procedimientos escritos para la detección y manejo de los animales enfermos y para la utilización de productos veterinarios. • Se tiene un registro de los tratamientos efectuados y de los medicamentos utilizados. • Se conservan estos registros durante tres años y las recetas durante cinco años.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro de **TRATAMIENTOS DE LOS ANIMALES**
- Recetas de **todos** los medicamentos presentes en la explotación que la precisen.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

M E D I C A M E N T O S Y T R A T A M I E N T O S

RECETA VETERINARIA

Serie

NÚMERO DE RECETA

CÓDIGO:-----/-----/-----
Prov./Nº Coleg./Nº Receta/Año

DATOS DEL MEDICAMENTO Nombre: _____ Forma farmacéutica: _____ Presentación: _____ Naturaleza del tratamiento: _____ Pautas del tratamiento(vía, dosis, duración): _____ Prescripción excepcional: Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>		DATOS DEL RESPONSABLE O PROPIETARIO DE LOS ANIMALES Nombre y apellidos: _____ Dirección de la explotación: _____ Código de la explotación: _____ DATOS DE LOS ANIMALES Especie: _____ Nº animales a tratar: _____ Identificación individual o del lote: _____	
DATOS DEL VETERINARIO Nombre y apellidos: _____ Dirección: _____ Colegiado: _____ Fecha y firma: _____		DATOS DEL DISPENSADOR Nombre o razón social: _____ Dirección: _____ Fecha de dispensación: _____ Sello: _____	
Válido para un solo medicamento		Caduca a los 30 días	

DATOS DEL MEDICAMENTO

DATOS DEL RESPONSABLE O PROPIETARIO DE LOS ANIMALES

DATOS DE LOS ANIMALES

DATOS DEL VETERINARIO

DATOS DEL DISPENSADOR

RECETA VETERINARIA

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

M
E
D
I
C
A
M
E
N
T
O
S

Y

T
R
A
T
A
M
I
E
N
T
O
S



LOS MEDICAMENTOS DEBEN ESTAR ACOMPAÑADOS DE SU CORRESPONDIENTE RECETA

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

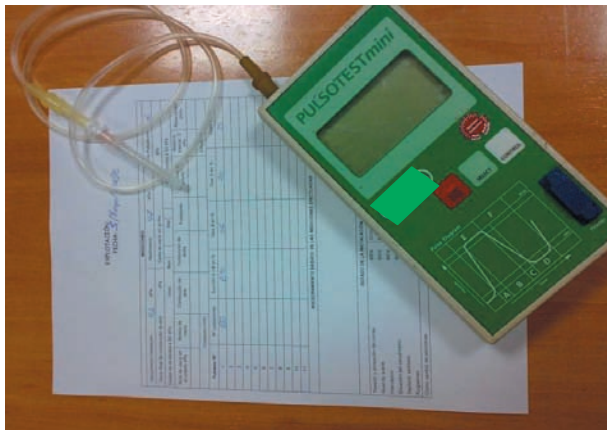
ORDEN Y CALIDAD - ALMACENAMIENTO DE LECHE	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene			
	<p align="center">REGLAMENTO (CE) 853/2004. ANEXO III. SECCIÓN IX.: CAPT. I</p> <p>III. CRITERIOS RELATIVOS A LA LECHE CRUDA</p> <p>3. a) Los operadores de empresa alimentaria deberán iniciar procedimientos para garantizar que la leche cruda cumpla los siguientes criterios:</p> <p>i) para la leche cruda de procedente de otras especies:</p> <table border="1" data-bbox="247 400 742 422"> <tr> <td>Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)</td> <td>≤ 1,500 000 (*)</td> </tr> </table> <p><small>(*) Media geométrica móvil observada durante un período de 2 meses, con dos muestras, por lo menos a mes.</small></p> <p>b) [...] en el caso de que se destine la leche cruda [...] a la fabricación de productos realizados [...] mediante un proceso que no implique ningún tratamiento térmico [...]:</p> <table border="1" data-bbox="247 548 742 570"> <tr> <td>Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)</td> <td>≤ 500 000 (*)</td> </tr> </table> <p>4. [...] los operadores de empresa alimentaria deberán iniciar procedimientos para garantizar que no se ponga en el mercado leche cruda si:</p> <p>a) contiene residuos de antibióticos en una cantidad que, [...] supera los niveles autorizados [...] o bien</p> <p>b) el total combinado de residuos de sustancias antibióticas supera un valor máximo admisible.</p> <p>5. En caso de que la leche cruda no cumpla lo dispuesto en los puntos 3 y 4, los operadores de empresa alimentaria deberán informar a la autoridad competente y adoptar medidas para corregir la situación.</p> <hr/> <p align="center">REAL DECRETO 348/2000 ANEXO</p> <p>7. Equipos automáticos o mecánicos. Todos los equipos automáticos o mecánicos indispensables para la salud y el bienestar de los animales se inspeccionará al menos una vez al día [...].</p>	Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)	≤ 1,500 000 (*)	Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)	≤ 500 000 (*)
Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)	≤ 1,500 000 (*)				
Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)	≤ 500 000 (*)				

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro de **ORDEÑADORES**
- Fichas técnicas y de seguridad de los productos.
- Informes de las revisiones de la máquina de ordeño y albaranes.
- Análisis del control lechero.
- Registro de los análisis de muestras de leche del laboratorio de análisis.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ORDEN - CALIDAD DE LECHE - ALMACENAMIENTO

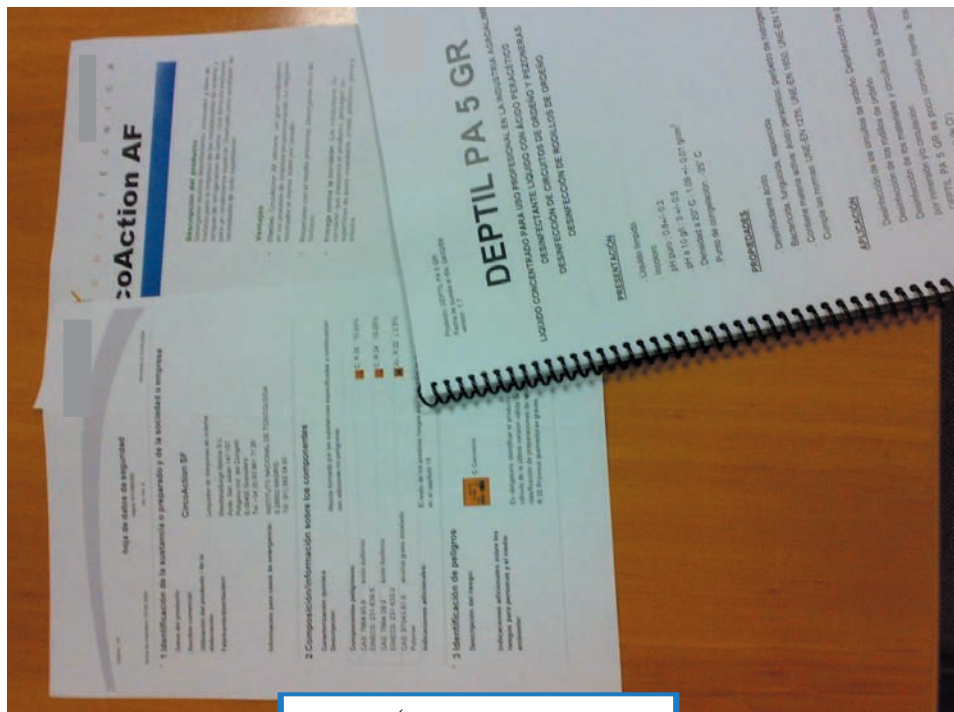


EQUIPO DE CONTROL SALA ORDENÓ

FR240214070821.TXT								
Cod_Expl	Fuorbol	Id_Muestra	Ord_	Grasa	Prot_	Lact_	Exf_	Celu_
FR24021418/08/07	01223339		67	3,81	3,72	8,66	12,86	772
FR24021418/08/07	01268141		79	3,35	3,50	4,80	12,35	2267
FR24021418/08/07	01343458		71	3,77	3,54	4,45	12,46	561
FR24021418/08/07	01396409		7	2,83	3,06	4,40	11,01	339
FR24021418/08/07	01488732		98	2,63	3,70	4,29	11,32	686
FR24021418/08/07	01502831		21	3,78	3,30	4,71	12,49	1286
FR24021418/08/07	01572041		50	3,40	3,56	4,65	12,31	157
FR24021418/08/07	01572042		9	3,99	3,94	4,44	13,07	197
FR24021418/08/07	01575055		96	5,11	3,39	4,83	14,03	1123
FR24021418/08/07	01652495		5	4,13	3,15	4,94	12,82	115
FR24021418/08/07	01682498		39	2,51	3,33	4,93	11,47	20
FR24021418/08/07	01684801		37	2,21	3,70	4,88	11,49	253
FR24021418/08/07	01733888		24	5,09	4,15	4,85	14,78	298
FR24021418/08/07	01832360		5	2,82	3,82	4,78	11,92	1803
FR24021418/08/07	01853727		11	2,30	3,41	4,84	11,25	235
FR24021418/08/07	01853730		52	2,97	3,80	4,80	12,27	938
FR24021418/08/07	01920670		16	3,13	3,31	5,04	12,18	48
FR24021418/08/07	01920671		87	4,24	3,88	4,99	13,81	57
FR24021418/08/07	01920769		80	3,88	3,24	4,91	11,93	1284
FR24021418/08/07	01928800		75	3,55	3,35	4,78	12,36	611
FR24021418/08/07	01949012		94	3,96	3,77	4,32	12,75	213
FR24021418/08/07	01950976		20	2,80	3,18	4,93	11,81	27
FR24021418/08/07	01973784		92	1,97	3,21	4,57	10,45	65
FR24021418/08/07	01986551		27	4,28	3,73	4,85	13,56	101
FR24021418/08/07	01989554		86	2,85	3,46	4,94	12,05	51
FR24021418/08/07	01989555		86	4,32	3,28	4,98	12,96	310
FR24021418/08/07	02013289		65	1,98	3,55	4,81	11,04	277
FR24021418/08/07	02013270		22	2,70	3,33	5,17	11,90	21
FR24021418/08/07	02042254		57	3,19	3,38	5,01	12,28	377
FR24021418/08/07	02053416		68	3,27	3,29	4,80	12,06	144
FR24021418/08/07	02054977		60	2,42	3,29	4,80	11,21	103
FR24021418/08/07	02101460		89	2,62	3,21	4,78	11,29	103
FR24021418/08/07	02147183		15	2,06	2,82	5,09	10,87	23
FR24021418/08/07	02163823		74	3,05	3,19	4,90	11,84	43
FR24021418/08/07	02162628		63	4,11	3,31	4,93	13,05	171
FR24021418/08/07	02162627		78	2,81	3,84	4,99	12,14	105
FR24021418/08/07	02174456		3	4,18	3,94	4,58	13,40	168
FR24021418/08/07	02174461		54	2,78	3,43	4,85	11,74	79
FR24021418/08/07	02174463		34	3,09	3,43	4,88	12,10	623
FR24021418/08/07	02178474		97	3,89	3,34	4,82	12,82	181
FR24021418/08/07	02178475		23	4,29	3,65	4,74	13,38	919
FR24021418/08/07	02178477		48	3,89	3,75	4,71	13,05	240
FR24021418/08/07	02178478		19	5,27	3,63	5,04	14,94	89
FR24021418/08/07	02178479		69	3,14	2,95	4,78	11,57	273
FR24021418/08/07	02178481		2	1,79	3,16	4,47	10,12	203
FR24021418/08/07	02180812		59	3,30	3,47	4,81	12,28	132
FR24021418/08/07	02180813		10	3,45	3,36	4,74	12,25	265
FR24021418/08/07	02180817		62	3,45	3,03	5,08	12,24	156
FR24021418/08/07	02183587		28	4,90	3,00	4,93	10,43	348
FR24021418/08/07	02214054		13	2,54	3,22	4,79	11,25	439
FR24021418/08/07	02214056		53	3,94	3,59	4,71	12,94	526
FR24021418/08/07	02214057		35	5,38	2,85	4,65	13,56	72
FR24021418/08/07	02214058		31	3,29	3,40	4,89	12,28	84
FR24021418/08/07	02293525		47	3,91	3,51	4,83	12,95	463
FR24021418/08/07	02293526		90	4,51	4,01	4,96	14,18	130
FR24021418/08/07	02293527		81	3,93	3,73	5,07	13,43	135
FR24021418/08/07	02356884		4	2,74	3,80	4,92	11,98	88
FR24021418/08/07	02356885		70	3,87	3,37	4,77	12,41	184
FR24021418/08/07	02356838		77	2,88	3,85	4,84	12,05	428

INFORME DE CONTROL LECHERO

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

M E D I O A M B I E N T E	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p data-bbox="347 220 638 265">REAL DECRETO 2163/1994 CAPÍTULO VII, Artículo 33.</p> <p data-bbox="247 291 738 361">1. Sólo podrán ser utilizados los productos fitosanitarios autorizados, conforme a lo establecido en el presente Real Decreto.</p> <p data-bbox="247 391 738 558">2. Los productos fitosanitarios deben utilizarse adecuadamente, lo que supone el cumplimiento de las condiciones de su autorización establecidas con arreglo al artículo 15, e indicadas en su etiqueta, la aplicación de los principios de las buenas prácticas fitosanitarias y, siempre que sea posible, de los relativos a la lucha integrada.</p>	<p data-bbox="766 220 1266 246">2/ Medidas sanitarias y de bienestar animal.</p> <p data-bbox="766 275 1048 301">2.1 – Medidas sanitarias.</p> <ul data-bbox="833 306 1703 358" style="list-style-type: none"> • Se anotan en un registro los tratamientos fitosanitarios, así como las dosis, producto y fecha de aplicación. <p data-bbox="766 387 1257 413">4/ Medidas de control de la contaminación.</p> <p data-bbox="766 443 1394 468">4.3- Productos fitosanitarios, zoonosológicos y biocidas.</p> <ul data-bbox="833 473 1703 583" style="list-style-type: none"> • Se conservan durante su uso las etiquetas y albaranes de los productos químicos utilizados. • Se dispone de la información suficiente sobre el tipo de producto más adecuado así como sobre las cantidades recomendadas. <p data-bbox="766 613 1630 638">4.4- Almacenamiento, manipulación, tratamiento y eliminación de residuos.</p> <ul data-bbox="833 644 1703 976" style="list-style-type: none"> • En el caso particular de que se utilicen lodos de depuradora, se controla y se registra su uso. Se dispone de la documentación adecuada (proceso de tratamiento, composición de los lodos) para los lodos esparcidos sobre sus terrenos. • En los casos necesarios, se tiene un registro actualizado de abonos, de esparcimientos y de tratamientos fitosanitarios. • Se conservan las etiquetas, albaranes y facturas de los productos que se apliquen mientras se aplican. • Se dispone de un plan de limpieza y mantenimiento para todas las instalaciones de forma que garantice las condiciones higiénico-sanitarias de los animales y evite la contaminación de la leche. Este plan debe contemplar estas operaciones diaria, semanal, mensual y anualmente.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Etiquetas y albaranes de los productos químicos utilizados.
- Fichas técnicas y de seguridad de los productos.
- Documentación relativa a lodos de depuradora, si se utilizan.
- Registro de **ABONOS Y TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS**

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

M
E
D
I
O

A
M
B
I
E
N
T
E



ETIQUETAS



1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



LOS TRABAJADORES DE LA GRANJA DEBEN RECIBIR FORMACIÓN SOBRE TODOS LOS ASPECTOS DE SU TRABAJO DENTRO DE LA MISMA. DEBE EXISTIR EN LA EXPLOTACIÓN CONSTANCIA DE LA FORMACIÓN RECIBIDA POR LOS TRABAJADORES.



1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

T R A Z A B I L I D A D

LIBRO DE REGISTRO DE LA EXPLOTACIÓN	
NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:	Nº DE CEA:
DIRECCIÓN DE LA EXPLOTACIÓN:	COORDENADAS GEOGRÁFICAS:
NOMBRE DEL TITULAR DE LA EXPLOTACIÓN:	C.I.F./N.I.F.:
DIRECCIÓN DEL TITULAR:	TELÉFONO:
CLASIFICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN: (*)	ESPECIE:

(*)Clasificación de la explotación:

- a) Explotaciones reproductoras: explotación para producción de leche, explotación para producción de carne o explotación mixta.
- b) Cebaderos.

TIEMPO DE ARCHIVO: 3 AÑOS.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

T R A Z A B I L I D A D

LIBRO DE REGISTRO DE LA EXPLOTACIÓN: HOJA DE MOVIMIENTOS

NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:				Nº DE CEA:	LOCALIDAD:	
FECHA	ALTA/BAJA	Nº ANIMALES	CATEGORÍA (*)	CEA DE PROCEDENCIA / CEA DE DESTINO	Nº DE DOCUMENTO SANITARIO DE ACOMPAÑAMIENTO	BALANCE DE REPRODUCTORAS

(*) Categoría:

- a) No reproductores de menos de 4 meses.
- b) No reproductores de 4 a 12 meses.
- c) Reproductores machos.
- d) Reproductores hembras.

TIEMPO DE ARCHIVO: 3 AÑOS.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

T R A Z A B I L I D A D

LIBRO DE REGISTRO DE LA EXPLOTACIÓN: HOJA DE BALANCE

NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:

Nº DE CEA:

LOCALIDAD:

AÑO	NO REPRODUCTORES		REPRODUCTORES		TOTAL
	< 4 meses	De 4 a 12 meses	MACHOS	HEMBRAS	

TIEMPO DE ARCHIVO: 3 AÑOS.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

T R A Z A B I L I D A D

REGISTRO DE TRAZABILIDAD DE LA LECHE. MUESTRAS DE LECHE				
NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:		Nº DE CEA:		LOCALIDAD:
FECHA DE LA ENTREGA	CANTIDAD DE LECHE ENTREGADA	MATRICULA DEL VEHICULO	COMPRADOR (DESTINO DE LA LECHE)	Nº DOCUMENTO COMERCIAL ASOCIADO

- SE ARCHIVA EL RECIBO DE LA ENTREGA DE LECHE.
- SE ARCHIVAN LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEL LABORATORIO DE ANÁLISIS.

TIEMPO DE ARCHIVO: 3 AÑOS.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

REGISTRO DE ALIMENTACIÓN DEL REBAÑO

NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:		Nº DE CEA:		LOCALIDAD:	
NATURALEZA DEL ALIMENTO	ORIGEN: PRODUCCIÓN PROPIA/COMPRA	IDENTIFICACIÓN DEL PROVEEDOR	FECHA DE COMPRA	NÚMERO DE LOTE	NÚMERO DE ALBARAN O FACTURA

- SE ARCHIVA LA ETIQUETA O ALBARÁN CON LA COMPOSICIÓN.
- SE REGISTRA LA COMPOSICIÓN DE LA RACIÓN DE CADA LOTE DE ALIMENTACIÓN.
- SE ARCHIVAN LOS RESULTADOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS.
- EN PASTOREO SE REGISTRA: LOTE DE ANIMALES, FECHAS Y PARCELAS.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

REGISTRO DE PARCELAS EN PASTOREO					
NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:		Nº DE CEA:		LOCALIDAD:	
FECHA DE ENTRADA	PARCELA	SUPERFICIE	FECHA DE SALIDA	PASTOS	Nº DE CABEZAS

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

A L I M E N T A C I Ó N - M A T E R I A S P R I M A S	REGISTRO DE TRATAMIENTOS CON PLAGUICIDAS				
	NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:		Nº DE CEA:		LOCALIDAD:
	FECHA DE APLICACIÓN	NOMBRE COMERCIAL O MATERIA ACTIVA	PARCELA	SUPERFICIE DE APLICACIÓN	PERIODO DE ESPERA

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

REGISTRO DE AGUA DE LAS INSTALACIONES		
NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:	Nº DE CEA:	LOCALIDAD:
FECHA DEL ANÁLISIS	RESULTADO: POTABLE/NO POTABLE	

- SÓLO SI EL AGUA NO PROVIENE DE RED PÚBLICA.
- SE ARCHIVA EL INFORME DEL ANÁLISIS.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES

REGISTRO DE CONTROLES SANITARIOS EFECTUADOS AL GANADO			
NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:		Nº DE CEA:	LOCALIDAD:
FECHA DEL CONTROL	NATURALEZA DEL CONTROL Y OBJETIVO	IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL CONTROLADO	RESULTADO DEL CONTROL

TIEMPO DE ARCHIVO: 3 AÑOS.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

M
E
D
I
C
A
M
E
N
T
O
S

Y

T
R
A
T
A
M
I
E
N
T
O
S

REGISTRO DE ENFERMEDADES Y TRATAMIENTOS DE LOS ANIMALES						
NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:			Nº DE CEA:		LOCALIDAD:	
FECHA	MEDICAMENTOS ADMINISTRADOS	DOSIS/ VÍA DE ADMINISTRACIÓN	DURACIÓN DEL TRATAMIENTO	IDENTIFICACIÓN DE LOS ANIMALES TRATADOS	TIEMPO DE ESPERA LECHE	TIEMPO DE ESPERA CARNE

TIEMPO DE ARCHIVO: 3 AÑOS.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

**ORDEN
Y
CALIDAD
-
ALMACENAMIENTO
LECHE**

REGISTRO DE ORDEÑADORES			
NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:		Nº DE CEA:	LOCALIDAD:
FECHA DE INCORPORACIÓN A LA EMPRESA	FECHA DE SALIDA DE LA EMPRESA	NOMBRE Y APELLIDOS	FORMACIÓN, CUALIFICACIÓN O EXPERIENCIA

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

REGISTRO DE ABONOS Y TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS			
NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:		Nº DE CEA:	LOCALIDAD:
FECHA	NATURALEZA DE LA OPERACIÓN: ABONO (Fertilizante químico, purines, estiércol, lodos, ..) TRATAMIENTO FITOSANITARIO	LUGAR DEL ESPARCIMIENTO	CANTIDAD ESPARCIDA

TIEMPO DE ARCHIVO: 3 AÑOS.

2. LA LECHERÍA

ORDEN Y CALIDAD DE ALMACENAMIENTO DE LECHE	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p align="center">REGLAMENTO (CE) 853/2004 ANEXO III, SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE</p> <p>A. Requisitos aplicables a los locales y equipos</p> <p>1. Los equipos de ordeño y los locales en los que la leche sea almacenada, manipulada o enfriada deberán estar situados y contruidos de forma que se limite el riesgo de contaminación de la leche.</p> <p>2. Los locales destinados al almacenamiento de leche deberán estar protegidos contra las alimañas, claramente separados de los locales en los que están estabulados los animales, y cuando sea necesario para cumplir los requisitos de la parte B, disponer de un equipo de refrigeración adecuado.</p> <p>3. Las superficies del equipo destinadas a entrar en contacto con la leche (utensilios, recipientes, cisternas, etc. destinados al ordeño, recogida o transporte) deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar, y mantenerse en buen estado. Ello requiere la utilización de materiales lisos, lavables y no tóxicos.</p> <p>4. Tras ser utilizadas, dichas superficies deberán limpiarse y, en caso necesario, desinfectarse. Después de cada transporte, o de cada serie de transportes cuando el tiempo transcurrido entre la descarga y la carga siguiente sea muy corto, pero en cualquier caso al menos una vez al día, los recipientes y las cisternas que se hayan empleado para el transporte de la leche cruda deberán limpiarse y desinfectarse convenientemente antes de volver a utilizarse.</p>	<p>3/ Manejo general de la explotación.</p> <p>3.2.- Instalaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los suelos y las paredes son fáciles de limpiar y desinfectar y se encuentran en buen estado de uso. • El suelo tiene una pendiente adecuada para facilitar la evacuación de los líquidos y la eliminación de desechos sólidos. Los sistemas de iluminación y ventilación son satisfactorios. • No se alojan o entran animales en el lugar donde se almacena la leche. • Los puntos de agua deben ser suficientes y con presión. • Existe un sistema de calentamiento del agua que garantiza un abastecimiento de agua caliente en cantidad y temperatura suficientes. <p>3.3.- Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se almacenan alimentos en la lechería. No se utiliza la lechería para almacenar herramientas, ropa o medicamentos. <p>6/ Calidad de leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La lechería está en un lugar independiente de toda contaminación. • El local de almacenamiento de la leche está separado de toda fuente de contaminación. • Dispone de colector con evacuación a depósito de almacenamiento para evitar vertidos contaminantes al medio ambiente. • Las ventanas de aireación están cubiertas por telas mosquiteras. <p>6.3.- Almacenamiento y recogida de la leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El acceso para la recogida de la leche está libre de obstáculos. <p>6.4.- Local de ordeño y lechería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se almacenan productos químicos o de otro tipo que puedan ser nocivos para los animales y/o contaminantes para la leche. • Se eliminan las basuras de forma adecuada.

2. LA LECHERÍA

- Características de la lechería:
 - Suelo y paredes fáciles de limpiar y desinfectar.
 - Iluminación suficiente.
 - Ventilación adecuada para que no haya acumulación de calor ni de olores.
 - Sistema de drenaje de líquidos (desagües, registros con tapa, ...).
 - Puntos de agua

}	Agua potable.
	Agua caliente: en cantidad suficiente.
 - Techo aislado y cerrado.
 - Local separado

}	Del alojamiento de los animales y de la sala de ordeño.
	De fuentes de contaminación (servicios, estercolero, etc.).
	Del exterior por una puerta.
- Deben existir medidas pasivas de control de plagas (telas mosquiteras, tapas anti-roedores, etc.). Si es necesario se aplican medidas activas.
- No se deben almacenar en el local medicamentos, productos químicos o residuos peligrosos.
- Se debe limpiar la lechería diariamente. Se deben eliminar las basuras y desperdicios adecuadamente.

2. LA LECHERÍA



La lechería debe estar acondicionada como cualquier almacén de alimentos de consumo humano.



2. LA LECHERÍA

ORDEN Y CALIDAD
- ALMACENAMIENTO
LECHE



EVACUACIÓN DE LÍQUIDOS

2. LA LECHERÍA

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"> ORDENO - CALIDAD - ALMACENAMIENTO - LECHE </p>	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 853/2004 ANEXO III. SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE</p> <p>A. Requisitos aplicables a los locales y equipos</p> <p>1. Los equipos de ordeño y los locales en los que la leche sea almacenada, manipulada o enfriada deberán estar situados y contruidos de forma que se limite el riesgo de contaminación de la leche.</p> <p>2. Los locales destinados al almacenamiento de leche deberán estar protegidos contra las alimañas, claramente separados de los locales en los que están estabulados los animales, y disponer de un equipo de refrigeración adecuado.</p> <p>3. Las superficies del equipo destinadas a entrar en contacto con la leche [...] deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar, y mantenerse en buen estado.</p> <p>4. Tras ser utilizadas, dichas superficies deberán limpiarse y, en caso necesario, desinfectarse. Después de cada transporte, [...] al menos una vez al día, los recipientes y las cisternas que se hayan empleado deberán limpiarse y desinfectarse antes de volver a utilizarse.</p> <p>B. Higiene durante el ordeño, la recogida y el transporte</p> <p>2. Inmediatamente después del ordeño, la leche deberá conservarse en un lugar limpio concebido y equipado para evitar cualquier contaminación. Deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no superior a 8°C (recogida diaria), y los 6°C (recogida no diaria).</p> <p>3. Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío, y a la llegada al establecimiento de destino, la temperatura de la leche no deberá superar los 10°C.</p>	<p>3/ Manejo general de la explotación</p> <p>3.2- Instalaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El tanque de frío cumple con las normas UNE. • El equipo de frío está situado dentro de la lechería con una ventilación de los compresores adecuada o situados exteriormente. • Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua potable o potabilizada. Debe haber un termo o calentador. <p>3.3- Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El equipo de refrigeración y los utensilios se mantienen en todo momento limpios y desinfectados. • Cuando se vacía el tanque de refrigeración se limpia, desinfecta y se saca el tapón dejándose abierto hasta su nuevo uso. • El tanque de leche y los utensilios se deben enjuagar una vez limpios y desinfectados con agua potable. <p>6/ Calidad de leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las superficies de los equipos en contacto con la leche son fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar y mantenerse en buen estado, ello requiere la utilización de materiales lisos, lavables y no tóxicos. • La leche es enfriada hasta los 8 °C, en el caso de recogida diaria y los 4°C, si no se efectúa recogida diaria, y en menos de 2 horas después del ordeño almacenada en el tanque debe tener una temperatura máxima de 4 a 6 °C. <p>6.1- Equipos de ordeño y de mantenimiento de la leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se enjuaga la máquina después del ordeño con agua fría o templada a chorro perdido. Se lava con agua caliente (80°C aprox.) y la dosis de detergente alcalino o ácido recomendadas por el fabricante. Se aclara con agua fría a chorro perdido. Se sigue el mismo proceso para el tanque de frío cada vez que sea retirada la leche. • Se utilizan productos de limpieza y desinfección autorizados para su utilización en estos equipos. <p>6.3- Almacenamiento y recogida de la leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El equipo de almacenamiento de la leche es el adecuado para mantener la leche a la temperatura especificada y tiene capacidad suficiente. Está correctamente instalado, recibe el mantenimiento adecuado y es revisado anualmente por el técnico.

2. LA LECHERÍA

- Los materiales de los equipos deben ser adecuados (lisos, lavables y no tóxicos).
- El tanque debe tener un dispositivo de medición de la temperatura.
 - **Temperatura de almacenamiento de la leche**
 - < 8°C con recogida diaria.
 - < 6°C con recogida cada 48 h.
- Se debe comprobar diariamente el tiempo que tarda el tanque en alcanzar la temperatura de refrigeración y la temperatura de mantenimiento.
- Se debe utilizar agua de consumo humano para la limpieza de los equipos.
- Se debe limpiar el tanque siguiendo el protocolo después de cada recogida de leche.
- Para la limpieza y desinfección se deben utilizar productos reconocidos, autorizados y correctamente etiquetados. Se deben seguir las instrucciones para evitar contaminaciones de la leche con estos productos.

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

- o Aclarado con agua preferiblemente templada (si no tenemos agua caliente suficiente se aclara con agua fría).
- o Lavado con agua caliente (temperatura inicial mínima de 60°C) con un detergente alcalino (concentración y tiempo según la etiqueta del producto)
- o Aclarado con agua fría.
- o Ecurrido

Se debe utilizar un producto ácido con la frecuencia necesaria, dependiendo de la dureza del agua, para eliminar los restos de cal.



TANQUES Y SISTEMA DE REFRIGERACIÓN

2. LA LECHERÍA

ORDEN Y CALIDAD DE ALMACENAMIENTO
- LECHERÍA



TANQUE DE ENFRIAMIENTO Y SISTEMA DE LAVADO DEL MISMO

3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDEN Y CALIDAD - ALMACENAMIENTO DE LECHE	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p align="center">REGLAMENTO (CE) 853/2004</p> <p align="center">ANEXO III. SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE</p> <p>A. Requisitos aplicables a los locales y equipos.</p> <p>1. Los equipos de ordeño y los locales en los que la leche sea almacenada, manipulada o enfiada deberán estar situados y contruidos de forma que se limite el riesgo de contaminación de la leche.</p> <p>3. Las superficies del equipo destinadas a entrar en contacto con la leche [...] deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar, y mantenerse en buen estado. Utilización de materiales lisos, lavables y no tóxicos.</p> <p>4. Tras ser utilizadas, dichas superficies deberán limpiarse y, en caso necesario, desinfectarse. Después de cada transporte, [...] al menos una vez al día, los recipientes y las cisternas que se hayan empleado deberán limpiarse y desinfectarse antes de volver a utilizarse.</p>	<p>3/ Manejo general de la explotación.</p> <p>3.2- Instalaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> Las paredes y el suelo del lugar donde se ordeña son de fácil limpieza y desinfección y encontrarse en buen estado de uso. Los puntos de agua deben ser suficientes y con presión. Hay una sala de espera con dimensiones suficientes y con pendiente ascendente hacia la sala. La estructura del herraje tiene una toma de tierra. <p>3.3- Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se realiza un control de la máquina de ordeño oficial de forma periódica. Se controlan los insectos y roedores. No se almacenan piensos en el local. No se alojan animales en la sala de ordeño cuando no funciona la máquina. <p>6/ Calidad de leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> Los suelos y las paredes son fáciles de limpiar y desinfectar. El local de ordeño está separado de toda fuente de contaminación. Las ventanas de aireación están cubiertas por telas mosquiteras. <p>6.1- Equipos de ordeño y de mantenimiento de la leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se asegura un suministro suficiente de agua limpia y potable o potabilizada. <p>6.4.- Local de ordeño y lechería.</p> <ul style="list-style-type: none"> No se almacenan productos químicos o de otro tipo que puedan ser nocivos para los animales y/o contaminantes para la leche. Se eliminan las basuras de forma adecuada.

3. LA SALA DE ORDEÑO

- Características del local de ordeño:
 - o Suelo y paredes fáciles de limpiar y desinfectar.
 - o Iluminación suficiente.
 - o Ventilación adecuada para que **no haya** acumulación de calor ni de olores.
 - o Sistema de drenaje de líquidos.
 - o Puntos de agua

{	Agua potable.
	Agua caliente: en cantidad suficiente.
 - o Local separado de fuentes de contaminación (servicios, estercoleros,...).
- Deben instalarse medidas pasivas de control de plagas (telas mosquiteras, tapas anti-roedores, etc.). Si es necesario se deben aplicar medidas activas (aplicación de insecticidas, trampas anti-roedores, etc...).
- No se debe almacenar en el local medicamentos, productos químicos o residuos peligrosos.
- Se debe limpiar la sala de ordeño diariamente. Se deben eliminar las basuras y desperdicios adecuadamente.

3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDENO
Y CALIDAD
- ALMACENAMIENTO
LECHE



SUELO Y PAREDES DE SALA DE ORDEÑO



3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDEÑO - CALIDAD - ALMACENAMIENTO - LECHES



SALA DE ORDEÑO. ELIMINACIÓN DE LÍQUIDOS



3. LA SALA DE ORDEÑO

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"> ORDEN Y CALIDAD - ALMACENAMIENTO DE LECHE </p>	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 853/2004</p> <p style="text-align: center;">ANEXO III. SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE</p> <p>A. Requisitos aplicables a los locales y equipos</p> <p>1. Los equipos de ordeño y los locales en los que la leche sea almacenada, manipulada o enfriada deberán estar situados y contruidos de forma que se limite el riesgo de contaminación de la leche.</p> <p>3. Las superficies del equipo destinadas a entrar en contacto con la leche [...] deberán ser fáciles de limpiar y desinfectar, y mantenerse en buen estado. Utilización de materiales lisos, lavables y no tóxicos.</p> <p>4. Tras ser utilizadas, dichas superficies deberán limpiarse y, en caso necesario, desinfectarse. Después de cada transporte, [...] al menos una vez al día, los recipientes y las cisternas que se hayan empleado deberán limpiarse y desinfectarse antes de volver a utilizarse.</p>	<p>6/ Calidad de leche.</p> <p>6.1- Equipos de ordeño y de mantenimiento de la leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El equipo de ordeño está correctamente instalado según la norma UNE 68078, recibe el mantenimiento adecuado y es revisado anualmente por un técnico especialista según norma UNE 68061. • Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua potable o potabilizada. • La regulación de la máquina de ordeño está adaptada a los animales. Se asegura antes del ordeño el correcto funcionamiento del equipo de ordeño. • Se enjuaga la máquina después del ordeño con agua fría o templada a chorro perdido. Se lava con agua caliente (80°C aprox.) y la dosis de detergente alcalino o ácido recomendadas por el fabricante. Se aclara con agua fría a chorro perdido. Se sigue el mismo proceso para el tanque de frío cada vez que sea retirada la leche. • Se utilizan productos de limpieza y desinfección autorizados para su utilización en estos equipos

3. LA SALA DE ORDEÑO

- La superficie de la máquina de ordeño y otros equipos de la sala de ordeño deben estar limpios.
- Diariamente hay que revisar los equipos de ordeño. Se debe comprobar que no daña a los animales durante el ordeño. Además debe realizarse el mantenimiento necesario: revisiones periódicas por un técnico, cambio de pezoneras, gomas, etc.
- Se debe utilizar agua potable para la limpieza de los equipos.
- Se debe limpiar la máquina de ordeño y utensilios siguiendo el protocolo después de cada ordeño.
- Para la limpieza y desinfección se deben utilizar productos reconocidos, autorizados y correctamente etiquetados. Se deben seguir las instrucciones para evitar contaminaciones de la leche con estos productos.

3. LA SALA DE ORDEÑO

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

- o Aclarado con agua preferiblemente templada (si no tenemos agua caliente suficiente se aclara con agua fría).
- o Lavado con agua caliente (temperatura inicial mínima de 60°C) con un detergente alcalino (concentración y tiempo según la etiqueta del producto)
- o Aclarado con agua fría.
- o Escurrido

Se debe utilizar un producto ácido con la frecuencia necesaria, dependiendo de la dureza del agua, para eliminar los restos de cal.



3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDEÑO
-
CALIDAD
-
ALMACENAMIENTO
-
LECHE



SALA DE ORDEÑO LIMPIA TRAS EL ORDEÑO

3. LA SALA DE ORDEÑO

M E D I C A M E N T O S Y T R A T A M I E N T O S	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p align="center">REGLAMENTO (CE) 853/2004</p> <p align="center">ANEXO III. SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE</p> <p>B. Higiene durante el ordeño, la recogida y el transporte</p> <p>d) la identificación de los animales sometidos a un tratamiento médico que pueda transmitir residuos de medicamentos a la leche, y que la leche que se obtenga de dichos animales antes de que finalice el plazo de espera no se destinará al consumo humano.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal.</p> <p>2.1.- Medidas sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se separa la leche de animales enfermos o en tratamiento. <p>3/ Manejo general de la explotación.</p> <p>3.3 Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los animales que se ordeñan no deben ser tratados con sustancias que puedan transmitir a la leche residuos que sean peligrosos, o que puedan llegar a serlo para la salud humana. A menos que haya estado sujeta al plazo de espera oficial. • Se efectúa el tratamiento con antibiótico para el secado a todas las cabras cuando sea necesario, utilizando una cánula corta para la infusión de antibióticos en la ubre y tomando medidas de higiene en el momento de la infusión. Se vigilan las ubres durante dos semanas después del secado. • En la lactación cuando existe mastitis se utiliza una cánula corta para la infusión del antibiótico en la ubre. • Se siguen las instrucciones del veterinario. • Se eliminan las cabras que representan un riesgo para el rebaño. • Se identifican las cabras tratadas con antibióticos.

3. LA SALA DE ORDEÑO

- Los sistemas de identificación de animales con leche anormal (mamitis, leche de animales tratados, leche con sangre, etc....) deben permitir que los animales se identifiquen fácilmente en la sala de ordeño.
- Como sistemas de separación de leche anormal pueden utilizarse sistemas que retiren la leche en el sitio donde ha entrado la cabra o bien meter las cabras con leche anormal al final del ordeño retirando la manguera de la leche del tanque.
- Protocolo de actuación ante mamitis, que debe incluir:
 - o Método de detección de mamitis.
 - o Sistema de identificación de los animales.
 - o Protocolo de tratamiento.
 - o Sistema de separación de la leche anormal.

3. LA SALA DE ORDEÑO

M
E
D
I
C
A
M
E
N
T
O
S

Y

T
R
A
T
A
M
I
E
N
T
O
S



APLICACIÓN DE ANTIMAMÁTICO



SISTEMA DE SEPARACIÓN DE LECHE ANORMALES

3. LA SALA DE ORDEÑO



IDENTIFICACIÓN DE CABRA TRATADA



3. LA SALA DE ORDEÑO

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"> ORDENE Y CALI - DA LMA CENE NAMI ENTO LECHE </p>	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 853/2004</p> <p style="text-align: center;">ANEXO III, SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE</p> <p>C. Higiene del personal</p> <p>1. Las personas encargadas del ordeño y de la manipulación de la leche cruda deberán llevar ropa limpia apropiada.</p> <p>2. Las personas encargadas del ordeño deberán mantener un elevado grado de limpieza. Cerca del lugar donde se efectúe el ordeño deberá disponerse de unas instalaciones apropiadas que permitan lavarse las manos y los brazos a las personas encargadas de esta operación y de la manipulación de la leche cruda.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y de bienestar animal.</p> <p>2.2- Medidas de bienestar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se evitan malas prácticas de ordeño que puedan lesionar a las cabras. <p>3/ Manejo general de la explotación.</p> <p>3.1- Animales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los animales no deben transmitir a la leche características organolépticas anormales. <p>3.3- Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las personas que padezcan enfermedades contagiosas ni ordeñan ni están en la lechería o en contacto con la leche. • La personas encargadas del ordeño se lavan las manos y brazos con agua potable antes de cada ordeño y cada vez que sea necesario durante el proceso de ordeño. • Las personas que se ocupan del ordeño y del posterior tratamiento de la leche llevan ropa limpia y apropiada. • Las personas que se ocupan del ordeño se cubren las heridas y abrasiones abiertas con vendajes impermeables. • Si la leche no es transportada por conducción al tanque, se deben tapar las cántaras mientras se encuentran en el establo. • Se usan filtros desechables en cada ordeño y, en caso de utilizar de tela, se lavan y desinfectan antes de cada ordeño. <p>5/ Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los ordeñadores cumplen con las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos. • Los ordeñadores usan y disponen de las instalaciones para trabajar en condiciones de higiene apropiadas.

3. LA SALA DE ORDEÑO

- Ordeñadores:
 - Buenas Prácticas de Manejo durante el ordeño.
 - Ropa específica de ordeño y limpia.
 - Se recomienda el uso de guantes.
 - En la sala están **todos** los utensilios adecuados y necesarios para el ordeño.
 - El ordeñador debe cumplir **todas** las buenas prácticas de manejo de un manipulador de alimentos.
- En la sala o en la entrada de la sala hay un punto de lavado de manos y brazos.

3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDENO
- CALIDAD
- ALMACENAMIENTO
- LECHE
- ORDENO



ROPA LIMPIA Y ADECUADA
PARA EL ORDEÑO



LAVAMANOS A LA ENTRADA DE LA
SALA DE ORDEÑO

3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDENO
-
CALIDAD
-
ALMACENAMIENTO
-
LECHE



TOMA DE AGUA A LA ENTRADA DE LA SALA DE ORDEÑO



3. LA SALA DE ORDEÑO

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 853/2004 ANEXO III. SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>I. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA</p> <p>1. La leche cruda deberá proceder de animales:</p> <p>c) que no presenten ninguna herida en la ubre que pueda alterar la leche;</p> <p>II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE</p> <p>B. Higiene durante el ordeño, la recogida y el transporte</p> <p>1. El ordeño deberá efectuarse de modo higiénico, garantizando en particular:</p> <p>a) que, antes de comenzar esta operación, los pezones, la ubre y las partes contiguas están limpias;</p> <p>b) que se controla la leche procedente de cada animal, para detectar las anomalías organolépticas o fisicoquímicas [...], y que la leche que presente dichas anomalías no se destina al consumo humano;</p> <p>c) que no se destina al consumo humano la leche de animales que presenten signos clínicos de enfermedad en la ubre, [...];</p> <p>d) la identificación de los animales sometidos a un tratamiento médico que pueda transmitir residuos de medicamentos a la leche, y que la leche que se obtenga de dichos animales antes de que finalice el plazo de espera no se destinará al consumo humano;</p> <p>e) que únicamente se mojen o rocíen los pezones con productos autorizados por la autoridad competente y de manera que no transmitan niveles inaceptables de residuos a la leche.</p>	<p>3/ Manejo general de la explotación.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se ordeña según los procedimientos establecidos, respetando las necesidades fisiológicas de los animales y evitando toda contaminación. <p>3.3- Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se observa, antes de ordeñar, la apariencia de la ubre y en el caso que se detecte alguna anomalía física se retira la leche de ese animal. Se aparta la leche de animales con enfermedades clínicas y se ordeñan bien sea al final de ordeño con máquina diferente, o a mano y la leche extraída se retira. Antes de empezar a ordeñar un animal, los pezones y la ubre se limpian si se encuentran sucios. Antes del ordeño se usa un desinfectante lava-ubre. Se secan los pezones con toallitas individuales. Se recogen los primeros chorros. Se evita la entrada de aire durante la colocación de las pezoneras. En la colocación de las pezoneras se reacciona rápidamente si existen silbidos. Se coloca bien la pezonera para que el peso sea repartido por igual. Al final de ordeño se corta el vacío y se retiran las pezoneras a la vez. Se realiza el baño de pezones inmediatamente después del ordeño. <p>6/ Calidad de leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se garantiza que el ordeño se realiza en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Se garantiza que, antes de comenzar esta operación, los pezones, ubres y partes contiguas están limpias. <p>6.2- Ordeño.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se asegura la preparación adecuada de las ubres para el ordeño. Se asegura el establecimiento de una rutina de ordeño. Se separa la leche de los animales enfermos o en tratamiento y se identifica a estos animales. Se palpan las ubres para detectar posibles mamicis. Se observa la leche antes del ordeño para detectar anomalías organolépticas o físico-químicas.

3. LA SALA DE ORDEÑO

- El ordeño se debe realizar de manera higiénica y en lugar limpio.
- La rutina de ordeño debe permitir:
 - Identificar leche anormal (mamitis, leche de animales tratados, leche con sangre, etc....).
 - Estimular adecuadamente la ubre.
 - No contaminar la cabra ni la leche.
- La máquina no debe dañar las cabras durante el ordeño (las cabras están tranquilas, los pezones tras el ordeño tienen una coloración normal, etc.).

3. LA SALA DE ORDEÑO

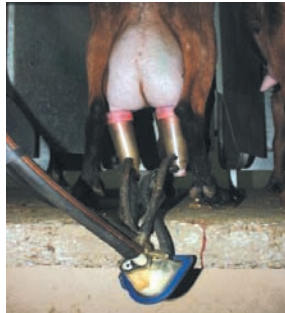
RUTINA DE ORDEÑO

- o Ordeñar con **las manos limpias** (preferiblemente con guantes).
- o Comprobar que **la leche del animal no es anormal** (mamitis, sangre, ...).
- o Preparar **los pezones de manera que queden limpios, lo más secos posible** y, a poder ser, **desinfectados**.
- o **Colocar las pezoneras**.
- o Retirar **las pezoneras tras cortar el vacío** (cuidado con **los sobre ordeños**).
- o **Aplicar un desinfectante autorizado**.

Es **recomendable** que **las cabras no se tumben inmediatamente después del ordeño**.

3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDENO
Y CALIDAD
- ALMACENAMIENTO
LECHE



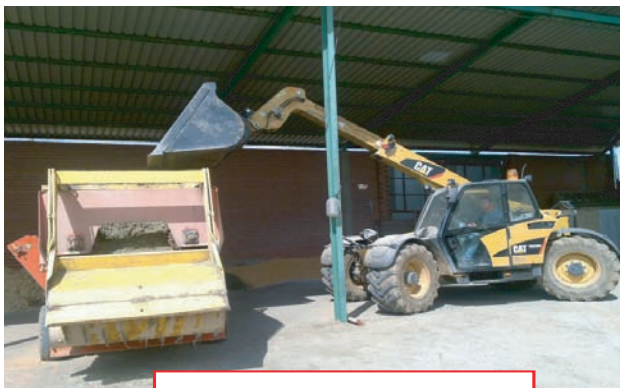
4. LAS MATERIAS PRIMAS

	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS	REGLAMENTO (CE) 183/2005 ANEXO III 1.-Almacenamiento Los piensos se almacenarán separadamente de las sustancias químicas y de otros productos prohibidos para la alimentación animal . Las zonas de almacenamiento y los contenedores se mantendrán limpios y secos y, cuando sea necesario, se aplicarán las medidas apropiadas de control de plagas . Las zonas de almacenamiento y los contenedores se limpiarán regularmente para evitar la contaminación cruzada innecesaria.	1/ Alimentación animal. 1.2- Pautas a seguir en la alimentación. <ul style="list-style-type: none"> • Se proporcionan raciones equilibradas e identifican las fuentes de nutrientes y contaminantes. • Antes de proporcionar el forraje se revisa que no contenga contaminantes (tierra, alambres, hongos,...). • Los alimentos sospechosos se envían a un laboratorio para analizarlos antes de su uso. • Los cabritos reciben el calostro de su madre lo antes posible tras su nacimiento. • Se ofrece la leche a los cabritos en lactación artificial a una temperatura de 35-40°C, sin grumos y sin espuma. 1.3- Agua. <ul style="list-style-type: none"> • La explotación dispone de un sistema de abastecimiento de agua limpia para abrevar los animales. 1.4- Instalaciones. <ul style="list-style-type: none"> • Se desechan los alimentos enmohecidos. • No se almacenan productos tóxicos (fitosanitarios, fertilizantes...) en el lugar de almacenamiento de los alimentos. En el caso de tener que hacerlos están separados físicamente mediante tabiques u otro medio que evite la contaminación de los mismos. • Se realiza programa DDD (desinfección, desratización y desinsectación) en los almacenes de alimentos y se evita que entren otros animales de la explotación en estos. • Se almacenan por separado los alimentos destinados a monogástricos de los destinados a rumiantes. • La maquinaria que se usa en la elaboración y manejo de los alimentos es de uso exclusivo. En caso de usarse para el manejo o manipulación de residuos se limpia antes de su uso en el manejo de los alimentos. • Se proporciona un mantenimiento adecuado a los pasillos de acceso a los comederos para evitar contaminaciones que puedan alterar los alimentos suministrados. • Se mantienen los alimentos en lugares limpios y secos, almacenándolos en una estructura adecuada para evitar problemas de contaminación. Se sigue un programa de limpieza de los almacenes. 3/ Manejo general de la explotación. 3.3- Personal. <ul style="list-style-type: none"> • En el pastoreo se vigilan los lugares donde pastan y beben los animales para evitar intoxicaciones. Se suplementa la alimentación para cubrir los déficits nutricionales.
	REAL DECRETO 348/2000 ANEXO 8.- Alimentación, agua y otras sustancias. a) [...] No se suministrará a ningún animal alimentos de manera que les ocasionen sufrimientos y daños innecesarios y sus alimentos no contendrán sustancias que puedan ocasionarles sufrimientos o daños innecesarios.	

4. LAS MATERIAS PRIMAS

- Alimentos:
 - o Los alimentos que se dan a los animales están en buenas condiciones y no representan un riesgo para la salud de los animales o para la calidad de la leche.
- Almacenamiento:
 - o Los alimentos se almacenan en un lugar específico, limpio, separados de productos tóxicos y del alimento destinado a otras especies.
 - o Plan de bioseguridad (protección frente a plagas y anidamiento de animales).
- Agua:
 - o Sistema de abastecimiento de agua limpia.
- Manejo de las instalaciones:
 - o Los almacenes se limpian para evitar contaminaciones.
 - o Los comederos se limpian antes de volver a echar la comida fresca. Los bebederos se limpian con la frecuencia necesaria para que el agua se mantenga limpia.

4. LAS MATERIAS PRIMAS



SISTEMA UNIFEED



PASILLO DE ALIMENTACIÓN



SILO Y ALMACÉN DE MATERIAS PRIMAS



4. LAS MATERIAS PRIMAS

ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS



BEBEDEROS



5. LOS MEDICAMENTOS

M E D I C A M E N T O S Y T R A T A M I E N T O S	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 853/2004</p> <p style="text-align: center;">ANEXO III, SECCIÓN IX, CAPT. I</p> <p>I. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA</p> <p>1. La leche cruda deberá proceder de animales:</p> <p>d) a los que no se hayan administrado sustancias o productos no autorizados, y que no hayan sido objeto de un tratamiento ilegal con arreglo a la Directiva 96/23/CE.</p> <p>e) para los que, en el caso de administración de productos o sustancias autorizados, se haya respetado el plazo de espera prescrito para dichos productos o sustancias.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REAL DECRETO 348/2000</p> <p style="text-align: center;">ANEXO</p> <p>2. Inspección o controles a efectuar por el propietario o criador.</p> <p>c) Todo animal que parezca enfermo o herido recibirá inmediatamente el tratamiento apropiado y, en caso que el animal no responda a estos cuidados, se consultará a un veterinario lo antes posible.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">LEY 29/2006</p> <p style="text-align: center;">CAPITULO III, Art. 37.</p> <p>1. [...] se exigirá prescripción veterinaria para dispensar los medicamentos veterinarios.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal.</p> <p>2.1- Medidas sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se utilizan los medicamentos siguiendo la prescripción del veterinario y se cumplen los tiempos de espera. • Se atiende a los animales enfermos y se les da el tratamiento adecuado. <p>4/ Medidas de control de la contaminación.</p> <p>4.2- Medicamentos veterinarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los medicamentos se almacenan en un lugar seguro bajo llave, alejados de las áreas de producción y en las condiciones que indiquen las etiquetas. <p>5/ Personal.</p> <p>5.3- Capacitación en el manejo del ganado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se aplican adecuadamente los periodos de supresión en caso de tratamientos y se tienen en cuenta las fechas de caducidad para la retirada de medicinas.

5. LOS MEDICAMENTOS

- Tratamiento de los animales:
 - Sólo cuando es necesario, bajo prescripción de un veterinario y siguiendo las instrucciones de la receta o del prospecto.
 - Respetar el periodo de supresión.
- Almacenamiento de los medicamentos:
 - Según indica la etiqueta, en un lugar seguro y en sus envases originales.
- Condiciones del equipamiento sanitario (agujas, jeringuillas, etc.):
 - Limpio y en buen estado.

5. LOS MEDICAMENTOS

M
E
D
I
C
A
M
E
N
T
O
S

Y

T
R
A
T
A
M
I
E
N
T
O
S

MEDICAMENTOS

EQUIPAMIENTO SANITARIO

ALMACENAMIENTO
DE
MEDICAMENTOS



5. LOS MEDICAMENTOS

M E D I C A M E N T O S Y T R A T A M I E N T O S



6. LAS INSTALACIONES

ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 183/2005</p> <p style="text-align: center;">ANEXO III</p> <p>Los equipos para el suministro de piensos y agua deberán estar diseñados, contruidos y ubicados de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación de los piensos y del agua. Los sistemas para abrevar a los animales se limpiarán y serán objeto de mantenimiento regularmente. La calidad del agua destinada al abrevado deberá ser adecuada para los animales. Cuando haya motivos de inquietud respecto a la contaminación de animales o de productos animales por el agua, se tomarán medidas para evaluar y reducir al mínimo los riesgos.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REAL DECRETO 348/2000</p> <p style="text-align: center;">ANEXO</p> <p>8.- Alimentación, agua y otras sustancias. b) Todos los animales deberán tener acceso a los alimentos a intervalos adecuados a sus necesidades fisiológicas [...]. c) Todos los animales deberán tener acceso a una cantidad suficiente de agua de calidad adecuada [...]. d) Los equipos para el suministro de alimentos y agua deberán estar concebidos, contruidos y ubicados de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación de los alimentos y del agua y las consecuencias perjudiciales que se pueden derivar de la rivalidad entre los animales.</p>	<p>1/ Alimentación animal.</p> <p>1.2- Pautas a seguir en la alimentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hay suficiente espacio de comedero para evitar competencias por el alimento. <p>1.3- Agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los bebederos están concebidos, contruidos y ubicados de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación del agua. <p>2/ Medidas sanitarias y de bienestar animal.</p> <p>2.2- Medidas de bienestar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se limpian los comederos, abrevaderos y utillaje para la alimentación con la frecuencia adecuada para que permanezcan en buenas condiciones de higiene. • Se limpian los almacenes de los alimentos con la frecuencia adecuada para evitar contaminaciones.

6. LAS INSTALACIONES

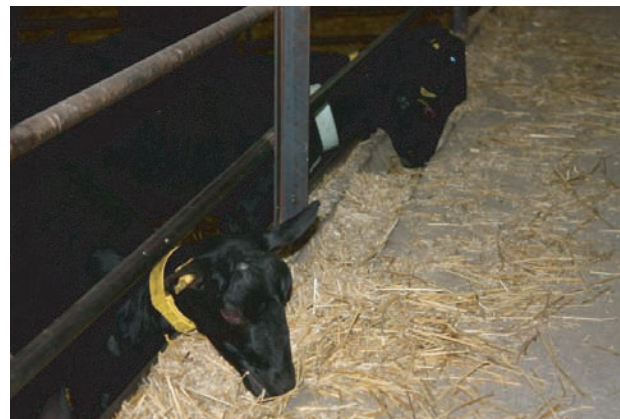
- Comederos suficientes para el número de animales.
- Comederos que se puedan limpiar fácilmente y que no causen lesiones a los animales.
- Bebederos suficientes para el número de animales, que se limpien fácilmente y que no causen lesiones.
- Suministro de agua limpia para que beban los animales. Evitar las contaminaciones cruzadas.

6. LAS INSTALACIONES

ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS



COMEDEROS



6. LAS INSTALACIONES



BEBEDEROS DE ACERO
INOXIDABLE Y FÁCIL
LIMPIEZA

6. LAS INSTALACIONES

E S T A D O S A N I T A R I O D E L O S A N I M A L E S	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REAL DECRETO 348/2000</p> <p style="text-align: center;">ANEXO</p> <p>2. Inspección o controles a efectuar por el propietario o criador. c) [...]. En caso necesario, los animales enfermos o heridos se aislarán en lugares adecuados.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal.</p> <p>2.1- Medidas sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se usan equipos limpios, desinfectados y adecuados para las tareas de limpieza, desinfección y desinsectación. • Se mantiene en buen estado las instalaciones destinadas a la bioseguridad (vados, pediluvios, etc...). • Se combaten las enfermedades que puedan afectar a la salud pública y se notifican las sospechas a la autoridad competente. • La explotación dispone de una zona apropiada de aislamiento para los animales enfermos o heridos. • La explotación dispone de medios adecuados para la limpieza y desinfección del establo y de los equipos.

6. LAS INSTALACIONES

- Revisar regularmente la salud de los animales.
- La explotación está incluida en el programa nacional de erradicación de enfermedades.
- Enfermería o lazareto para los animales enfermos o heridos.
- Zona aislada para que los animales que provienen de fuera de la explotación permanezcan aislados.

Estas zonas deben disponer de comederos y bebederos suficientes.

Estas zonas se deben limpiar y desinfectar adecuadamente con productos autorizados.

6. LAS INSTALACIONES

ESTADO
SANITARIO
DE
LOS
ANIMALES



ENFERMERÍA

6. LAS INSTALACIONES

ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES



6. LAS INSTALACIONES

ORDEN Y CALIDAD - ALMACENAMIENTO DE LECHE	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REAL DECRETO 140/2003</p> <p style="text-align: center;">Art. 2</p> <p>1.b) Agua de consumo humano: Todas aquellas aguas utilizadas en la industria alimentaria [...], así como a las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 852/2004 ANEXO I, PARTE A,</p> <p style="text-align: center;">II. DISPOSICIONES EN MATERIA DE HIGIENE</p> <p>4. d) Utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación.</p>	<p>3/ Manejo general de la explotación.</p> <p>3.2- Instalaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Debe existir una sala para la bomba de vacío o motores independiente del ordeño. <p>6/ Calidad de leche.</p> <p>6.1- Equipos de ordeño y de mantenimiento de la leche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua potable o potabilizada.

6. LAS INSTALACIONES

- Sistema de potabilización del agua:
 - AGUA POTABLE: agua sometida a un tratamiento higienizante y que cumpla los parámetros de salubridad.

6. LAS INSTALACIONES



SISTEMAS
DE
POTABILIZACIÓN
DE AGUA



6. LAS INSTALACIONES

ORDEN
Y CALIDAD
- ALMACENAMIENTO
LECHE



DEPÓSITO CON SISTEMA POTABILIZADOR

6. LAS INSTALACIONES

M E D I O A M B I E N T E	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 852/2004</p> <p style="text-align: center;">ANEXO I, PARTE A,</p> <p style="text-align: center;">II. DISPOSICIONES EN MATERIA DE HIGIENE</p> <p>3.- [...] deberán cumplir las correspondientes disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros en la producción primaria incluidas:</p> <p>a) medidas de control de la contaminación procedente de [...] los fertilizantes, de los medicamentos veterinarios, de los productos fitosanitarios y biocidas, y de almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos.</p> <p>4. g) almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación.</p>	<p>4/ Medidas de control de la contaminación.</p> <p>4.2/ Medicamentos veterinarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se dispone de dos contenedores, uno para los envases vacíos de los medicamentos y jeringuillas utilizadas y otro para el resto del material veterinario (agujas, catéteres, gasas, etc...). Estos contenedores tienen que ser recogidos periódicamente por la empresa especializada encargada de la recogida. <p>4.3- Productos fitosanitarios, zoonosológicos y biocidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se almacenan los productos fitosanitarios, zoonosológicos y biocidas en un lugar seguro, bien ventilado e iluminado, y si es posible cerrado con llave. • Para el almacenamiento de los productos químicos se tiene en cuenta la contaminación potencial de los cursos de agua y del suelo. <p>4.4- Almacenamiento, manipulación, tratamiento y eliminación de residuos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se almacenan los purines y estiércol evitando que se produzcan lixiviados. • Los sistemas de almacenamiento y/o eliminación de los residuos ganaderos son adecuados y suficientes. • Se canalizan y se manejan adecuadamente los residuos líquidos (vertidos...) para evitar una contaminación cruzada del agua.

6. LAS INSTALACIONES

- Los productos químicos se almacenan en un lugar seguro, bien ventilado y cerrado.
- Los lixiviados del estercolero o fosas de purines almacenados se recogen.
- El almacenamiento de todos los productos contaminantes de la explotación se debe hacer de tal manera que se evite el riesgo de contaminación de aguas y del suelo.

6. LAS INSTALACIONES

M
E
D
I
O

A
M
B
I
E
N
T
E



ESTERCOLERO, CON CAPACIDAD PARA ACUMULAR VARIOS MESES DE ESTIÉRCOL SÓLIDO



6. LAS INSTALACIONES



6. LAS INSTALACIONES

	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
B I E N E S T A R A N I M A L	<p>REAL DECRETO 348/2000 ANEXO</p> <p>5. Edificios y establos.</p> <p>a) Los materiales que se utilicen para la construcción de establos y, en particular, de recintos y de equipos con los que los animales puedan estar en contacto, no deberán ser perjudiciales para los animales y deberán poderse limpiar y desinfectar a fondo.</p> <p>b) Los establos y accesorios para atar a los animales se construirán y mantendrán de forma que no presenten bordes afilados ni salientes, que puedan causar heridas a los animales.</p> <p>c) La circulación del aire, el nivel de polvo, la temperatura, la humedad relativa del aire y la concentración de gases deben mantenerse dentro de los límites que no sean perjudiciales para los animales.</p> <p>d) Los animales albergados en las instalaciones no se mantendrán en oscuridad permanente ni estarán expuestos sin interrupción a luz artificial.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal.</p> <p>2.1- Medidas sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se dispone de cerramientos adecuados y seguros. • Los elementos de transporte del ganado son inocuos. <p>2.2- Medidas de bienestar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los animales disponen de espacios amplios y camas limpias y secas. • Los edificios están diseñados de forma que estén libres de obstáculos y peligros. • Los animales están protegidos de condiciones climáticas adversas y de sus consecuencias. • La ventilación es adecuada. • Los suelos no son deslizantes. • En los locales de alojamiento de los animales, están previstas una zona de partos y una zona para aislar los animales enfermos, heridos o sospechosos. • Los sistemas de sujeción no ocasionan heridas y evitan todo riesgo de estrangulación. • No se crían otras especies animales en los locales de alojamiento de los animales. <p>3/ Manejo general de la explotación.</p> <p>3.2- Instalaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las cabras deben disponer cuando están estabuladas o semiestabuladas con unas dimensiones aproximadas de 1,5 m²/cabra y debe estar en todo momento limpio y en buen estado. • El suelo debe tener una pendiente adecuada hacia los colectores y debe ser de un material resistente y de fácil limpieza. • El establo tiene buena ventilación (preferentemente transversal, para que no se concentren los olores). • La iluminación debe ser suficiente, tanto natural como artificial.

6. LAS INSTALACIONES

- Se toman medidas para el control de plagas.
- Los alojamientos de los animales tienen suficiente espacio, están limpios y bien ventilados.
- Los suelos no son resbaladizos.
- Los animales al aire libre tienen cubierta.
- Hay una sala de partos/enfermería.
- Los sistemas de sujeción no causan lesiones.
- No hay animales de otras especies.
- No se almacenan productos que puedan ser perjudiciales para los animales.
- El establo y las camas están limpios. No hay basuras ni desperdicios.

6. LAS INSTALACIONES

B
I
E
N
E
S
T
A
R

A
N
I
M
A
L



CAMAS LIMPIAS Y A CUBIERTO



VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN



6. LAS INSTALACIONES



AMAMANTADORA ARTIFICIAL
Y ESPACIOS ESPECÍFICOS
PARA LA RECRÍA



6. LAS INSTALACIONES

PERSONAL AGENTES DE LA EXPLORACIÓN EXTERNOS	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
		<p>5/ Personal.</p> <ul style="list-style-type: none">• Los edificios y locales de los lugares de trabajo garantizan seguridad y condiciones higiénico-sanitarias satisfactorias para los empleados.

6. LAS INSTALACIONES

- Los vestuarios y aseos son **suficientes** para el personal de la granja y están equipados con lo **necesario**.

6. LAS INSTALACIONES

PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN
AGENTES EXTERNOS



VESTUARIOS

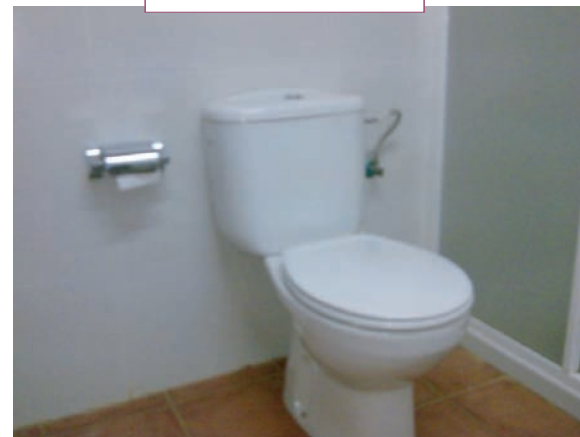


6. LAS INSTALACIONES

AGENTES
EXTERNOS
DE LA
EXPLOTACIÓN
PERSONAL



BOTIQUÍN



LAVABOS Y SERVICIO SANITARIO

7. LOS ANIMALES

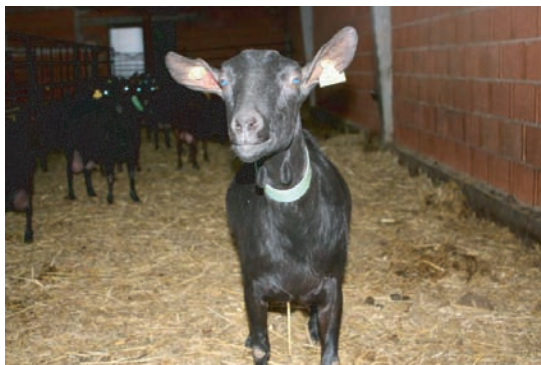
T R A Z A B I L I D A D	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REAL DECRETO 947/2005 CAPÍTULO II, Artículo 4</p> <p>1. Todos los animales nacidos en España después del 9 de julio de 2005, salvo excepciones previstas en el artículo 5, serán identificados mediante una marca auricular y un bolo electrónico.</p> <p style="text-align: center;">CAPÍTULO III, Artículo 9</p> <p>1. Los titulares o poseedores de animales, [...], deberán llevar en su explotación, de manera actualizada, un libro de registro de la explotación, [...].</p> <p style="text-align: center;">CAPÍTULO V, Artículo 11</p> <p>4. Los titulares de las explotaciones ovinas [...], deberán suministrar a la autoridad competente, antes del 1 de marzo de cada año, el censo total de animales, [...] a día 1 de enero, de acuerdo con las siguientes categorías de animales:</p> <p>a) No reproductores de menos de 4 meses. b) No reproductores de 4 a 12 meses. c) Reproductores machos. d) Reproductoras hembras.</p>	<p>3/ Manejo general de la explotación.</p> <p>3.3- Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los animales están identificados individualmente.

7. LOS ANIMALES

- Todos los animales de la explotación están identificados con un crotal y con un bolo ruminal.

7. LOS ANIMALES

T
R
A
Z
A
B
I
L
I
D
A
D



IDENTIFICACIÓN EN LA OREJA



7. LOS ANIMALES

T
R
A
Z
A
B
I
L
I
D
A
D



IDENTIFICACIÓN EN LA OREJA

7. LOS ANIMALES

ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	REAL DECRETO 348/2000 ANEXO 8. Alimentación, agua y otras sustancias. a) Los animales deberán recibir una alimentación sana que sea adecuada a su edad y especie y en suficiente cantidad con el fin de mantener su buen estado de salud y de satisfacer sus necesidades de nutrición. Considerando en cualquier caso, sus necesidades fisiológicas. c) Todos los animales deberán tener acceso a una cantidad suficiente de agua de calidad adecuada.	1/ Alimentación animal. 1.2- Pautas a seguir en la alimentación. <ul style="list-style-type: none"> • Las raciones están adaptadas a las necesidades fisiológicas y productivas de los animales. • Se distribuye de manera uniforme el alimento en el comedero para evitar competencias. 1.3- Agua. <ul style="list-style-type: none"> • Todos los animales tendrán siempre acceso fácil y directo al agua para abrevar. 1.6- Extensivo. <ul style="list-style-type: none"> • En extensivo se debe asegurar el consumo de pastos sanos y sin residuos químicos propios de las técnicas agrícolas.

7. LOS ANIMALES

- Las raciones de alimentación deben estar adaptadas a cada grupo de producción.
- Hay suficientes comederos y bebederos para que todos los animales tengan fácil acceso a la comida y al agua.
- En extensivo se debe llevar a los animales a pastos sanos y con disponibilidad de agua limpia suficiente.

7. LOS ANIMALES



RACIONES ADAPTADAS AL ESTADO PRODUCTIVO



7. LOS ANIMALES

ALIMENTACIÓN
-
MATERIAS
PRIMAS



7. LOS ANIMALES

	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
B I E N E S T A R A N I M A L	<p style="text-align: center;">REAL DECRETO 348/2000</p> <p style="text-align: center;">ANEXO</p> <p>2. Inspecciones o controles a efectuar por el propietario o criador. a) Todos los animales [...] serán inspeccionados una vez al día como mínimo.</p> <p>5. Edificios y establos. d) Los animales albergados en las instalaciones no se mantendrán en oscuridad permanente ni estarán expuestos sin una interrupción adecuada a la luz artificial.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se cumplen los 5 principios de bienestar animal. <p>2.2- Medidas sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se dispone de un programa efectivo de gestión sanitaria y se inspecciona regularmente a los animales. • Se evitan dolores innecesarios, en especial cuando haya que sacrificar de urgencia animales en la explotación. • No se utilizan prácticas ni procedimientos que puedan causar daños a los animales. • Se toman las medidas necesarias para proteger a los animales de cojeras. • En caso de realizar el descuerne, se emplean métodos lo menos traumáticos posible. • Se vigila el trato adecuado a los animales en el proceso de carga y descarga. • Se dispone de procedimientos de manejo y gestión del rebaño que no interfieran con su actividad social. • Un veterinario revisa regularmente a los animales. <p>3/ Manejo general de la explotación.</p> <p>3.1- Animales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los animales no presentan trastornos visibles del estado general de salud. • Los animales no presentan síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche, ni entre los propios animales. <p>4/ Medidas de control de la contaminación.</p> <p>4.4- Almacenamiento, manipulación, tratamiento y eliminación de residuos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En caso de muerte de un animal, se aísla el cadáver del resto del rebaño. Se comunica a la administración competente para la recogida.

7. LOS ANIMALES

- **Revisión diaria del ganado.**
- **Manejo adecuado del ganado sin causar daños a los animales.**
- **El descornado de los animales se hace de forma que sea lo menos traumático posible.**
- **Se cuida a los animales para que no padezcan cojeras.**
- **Manejo y transporte de manera adecuada (cuidado especial en la carga y descarga de animales)**
- **Los animales se mantienen limpios.**
- **Debe existir una zona para el aislamiento de los cadáveres.**

LOS 5 PRINCIPIOS DE BIENESTAR ANIMAL

Libres de hambre, sed y mala nutrición

Libres de incomodidades

Libres de dolores, enfermedades y lesiones

Libres de temores

Libres para desarrollar las formas normales de comportamiento



EL ARREGLO DE LAS PEZUÑAS ES INDISPENSABLE PARA EL BIENESTAR DE LOS ANIMALES

7. LOS ANIMALES

DEBE EXISTIR UN SISTEMA O CONTENEDOR DONDE RECOGER LOS CADÁVERES.
TAMBIÉN DEBE EXISTIR UN SISTEMA AUTORIZADO DE RECOGIDA Y DESTRUCCIÓN DE LOS MISMOS.



LAS CAMAS Y LAS ZONAS DE PASO DEBEN ESTAR LIMPIAS Y SECAS PARA QUE LOS ANIMALES SE MANTENGAN LIMPIOS.

8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

M E D I O A M B I E N T E	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REAL DECRETO 2163/1994 CAPITULO VII, Artículo 33.</p> <p>1. Sólo podrán ser utilizados los productos fitosanitarios autorizados.</p> <p>2. Los productos fitosanitarios deben utilizarse adecuadamente, lo que supone el cumplimiento de las condiciones de su autorización establecidas e indicadas en su etiqueta, la aplicación de los principios de las buenas prácticas fitosanitarias.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REAL DECRETO 1310/1990</p> <p>Relativo a la protección del medio ambiente y, en particular, de los suelos, en la utilización de los lodos de depuradora en agricultura.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REAL DECRETO 261/1996</p> <p>Relativo a la protección de las aguas contra la contaminación producida por nitratos utilizados en la agricultura.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 1774/2002</p> <p>Normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y de bienestar animal.</p> <p>2.1- Medidas sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se utilizan los productos fitosanitarios de acuerdo con las indicaciones, calculando la dosis cuidadosamente y observando rigurosamente los tiempos de espera. • Los medicamentos, fitosanitarios, zoonosanitarios y biocidas son eliminados de manera responsable y respetuosa con el medio ambiente. • Los medicamentos caducados se identifican y se separan. <p>4. Medidas de control de la contaminación.</p> <p>4.1- Repercusión en el medio ambiente: Aire, suelo y agua.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se debe prestar atención a la situación de la explotación para evitar o prevenir cualquier contaminación externa de los animales o la leche. • En explotaciones con base agrícola se deben respetar las buenas prácticas agrarias. • Se adecúan las cargas ganaderas de las superficies forrajeras o pastales. • El manejo de efluentes y desperdicios en la explotación es correcto. <p>4.3- Productos fitosanitarios, zoonosanitarios y biocidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se utilizan productos químicos autorizados, registrados, correctamente etiquetados y almacenados en su envase original. • No se aportan nutrientes en cantidad superior a las necesidades de la planta. Siempre que sea posible, se aplica el fertilizante cuando el cultivo más lo necesita. • Cuando se aplican fertilizantes se tiene en cuenta la proximidad a cursos de agua, pozos de agua y charcas donde abrevan los animales. <p>4.4- Almacenamiento, manipulación, tratamiento y eliminación de residuos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si es posible los purines y estiércol procedentes del ganado se usan como abonos y se respeta el código de buenas prácticas agrarias. Si está en zona vulnerable cumple el programa correspondiente. • Se almacenan los residuos peligrosos según la legislación vigente, identificados como tal y contemplando medidas que eviten efectos adversos hacia el medio ambiente. Se utilizan sistemas oficiales de recolección y eliminación de residuos. • No se vuelven a utilizar envases vacíos de productos químicos. • Si es posible, se adquieren fertilizantes a granel para evitar tener que gestionar los envases (sacos). Nunca se abandonan los sacos o bolsas de plástico en el entorno.

8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

- Se deben aplicar las Buenas Prácticas Agrarias.
- Los fitosanitarios utilizados están autorizados y se almacenan y utilizan según indica la etiqueta.
- Los purines y el estiércol se utilizan siempre que se puede como abono natural.
- Los medicamentos los retira una empresa gestora. Hay dos contenedores

}	1. Envases vacíos de medicamentos
	2. Agujas, catéteres, etc...
- Los envases vacíos no se reutilizan.
- Los envases, sacos, productos caducados, etc... se eliminan en los puntos de recogida adecuados para ello.
- Los accesos a la granja están acondicionados y el aspecto exterior de la granja está cuidado.

8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

M
E
D
I
O

A
M
B
I
E
N
T
E



LOS ALREDEDORES DE LA EXPLOTACIÓN SON LA IMAGEN QUE LOS CONSUMIDORES TENDRÁN DE NOSOTROS, POR ESO DEBEN ESTAR LIMPIOS Y ORDENADOS.



8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN



DEBEN EXISTIR SISTEMAS ADECUADOS DE ELIMINACIÓN DE LOS RESIDUOS (ESTIÉRCOL) DE LA EXPLOTACIÓN.



RECIPIENTES PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS

8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

P E R S O N A L D E L A E X T E R N O S D E L A E X P L O T A C I O N	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REAL DECRETO 348/2000 ANEXO</p> <p>1. Personal. Los animales serán cuidados por un número suficiente de personal que posea la capacidad, los conocimientos y la competencia profesional necesarios.</p> <hr/> <p style="text-align: center;">REAL DECRETO 202/2000</p> <p>Artículo 3. Requisitos de los manipuladores de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los manipuladores de alimentos deberán: Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo. Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados. Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo. • Igualmente, durante el ejercicio de la actividad, los manipuladores no podrán: Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable. 	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La explotación dispone de medidas de bioseguridad adecuadas en relación con las visitas a la misma (vados, calzas, pediluvios, ...). <p>2.1- Medidas sanitarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se limita el acceso de personas ajenas a la explotación. <p>5/ Personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El personal se encuentra sano, aseado y usa ropa adecuada para la actividad y pone en práctica la rutina de limpieza e higiene. • El personal tiene formación, cualificación y/o experiencia adecuada. • Las personas en contacto con los animales y con la leche están en buen estado de salud y respetan las normas. • El personal es suficiente con respecto a las necesidades de la explotación. <p>5.1- Rutina de hábitos de higiene del personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las reglas de higiene del personal estarán colocadas a la vista de todo el personal que trabaje en la empresa. • El personal cuenta con ropa apropiada de protección y a los visitantes se les proveerá al menos de calzado de protección. • No se fuma ni se come en el área de trabajo. <p>5.3- Capacitación en el manejo del ganado.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La empresa ofrece a su personal un programa de formación en las áreas de sanidad, producción, manejo y mantenimiento general de la explotación. También en la administración de medicinas, aplicación y uso de productos químicos. • El personal trata adecuadamente a los animales, sin infligir malos tratos, manteniéndolos sanos, bien cuidados y correctamente alimentados. • Se previenen accidentes y se aplican normas de seguridad.

8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

- Visitas con el equipo y ropa apropiados (guantes, calzas, etc...).
- El personal de la granja debe tener formación, cualificación y/o experiencia en relación con la actividad que desarrolla en la explotación (manipulación de productos químicos, medicamentos, manejo de los animales, riesgos sanitarios, bienestar animal, nutrición, residuos, higiene alimentaria,...).
- Equipos de protección: guantes, botas, ropa...
- Botiquín de primeros auxilios.
- El acceso a la granja está restringido.

8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN
AGENTES EXTERNOS



EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y ACCESO RESTRINGIDO



8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN
AGENTES EXTERNOS



VADO DESINFECTANTE

