



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

GUÍA PARA LA PRODUCCIÓN RESPONSABLE

MANUAL DE PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA DE OVEJA





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: 770-09-331-2

Depósito Legal: M-47445-2009

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 Higiene. Caprino de carne y leche” elaborada por la Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAЕ) 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.

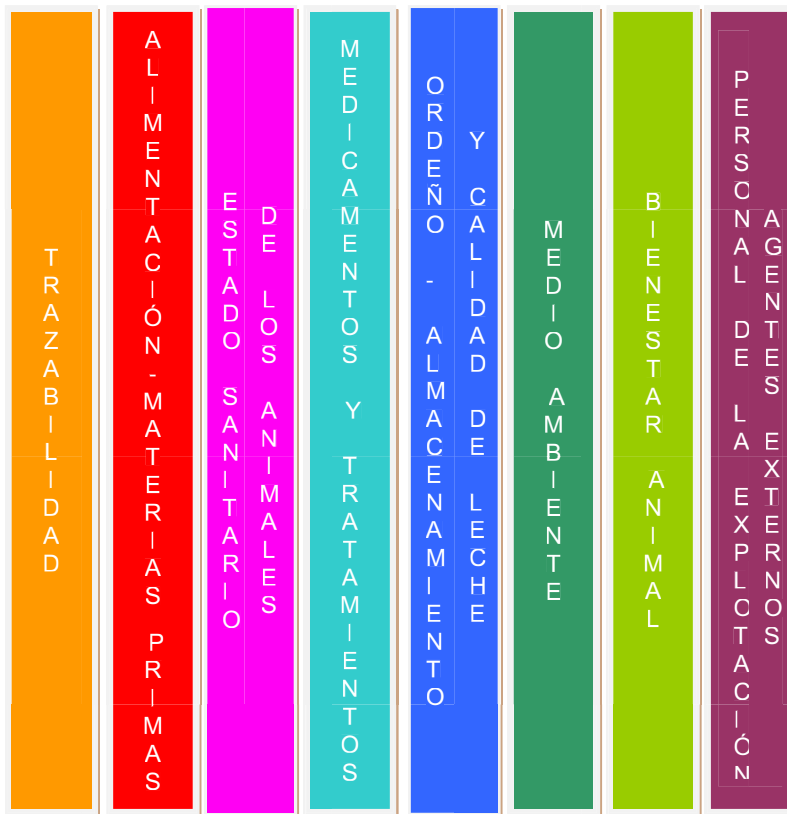
INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

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:

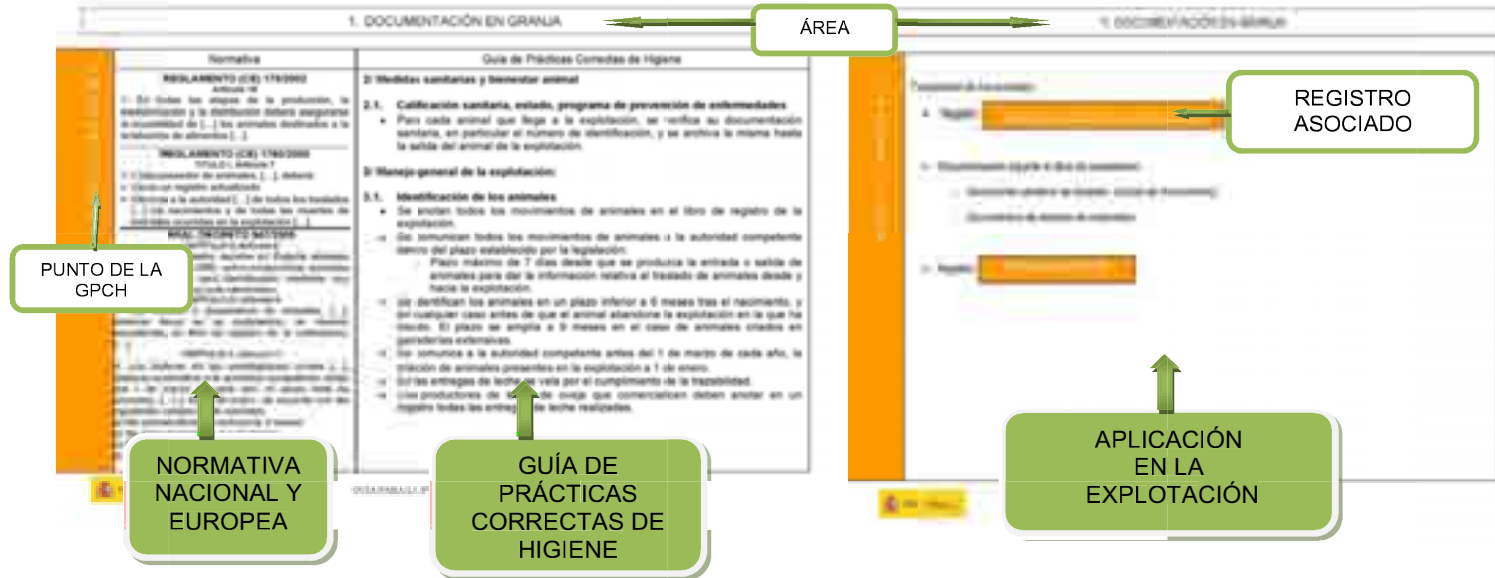


INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

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

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p>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>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>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, será identificado mediante una marca auricular y un bote electrónico.</p> <p>CAPÍTULO III, Artículo 5</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>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>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal</p> <p>2.1. Calificación sanitaria, estado, programa de prevención de enfermedades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para cada animal que llega a la explotación, se verifica su documentación sanitaria, en particular el número de identificación, y se archiva la misma hasta la salida del animal de la explotación. <p>3/ Manejo general de la explotación:</p> <p>3.1. Identificación de los 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"> ○ 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. • En las entregas de leche se vela por el cumplimiento de la trazabilidad. • Los productores de leche de oveja que comercialicen deben anotar en un registro todas las entregas de leche realizadas.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

Trazabilidad de los animales.

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

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



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

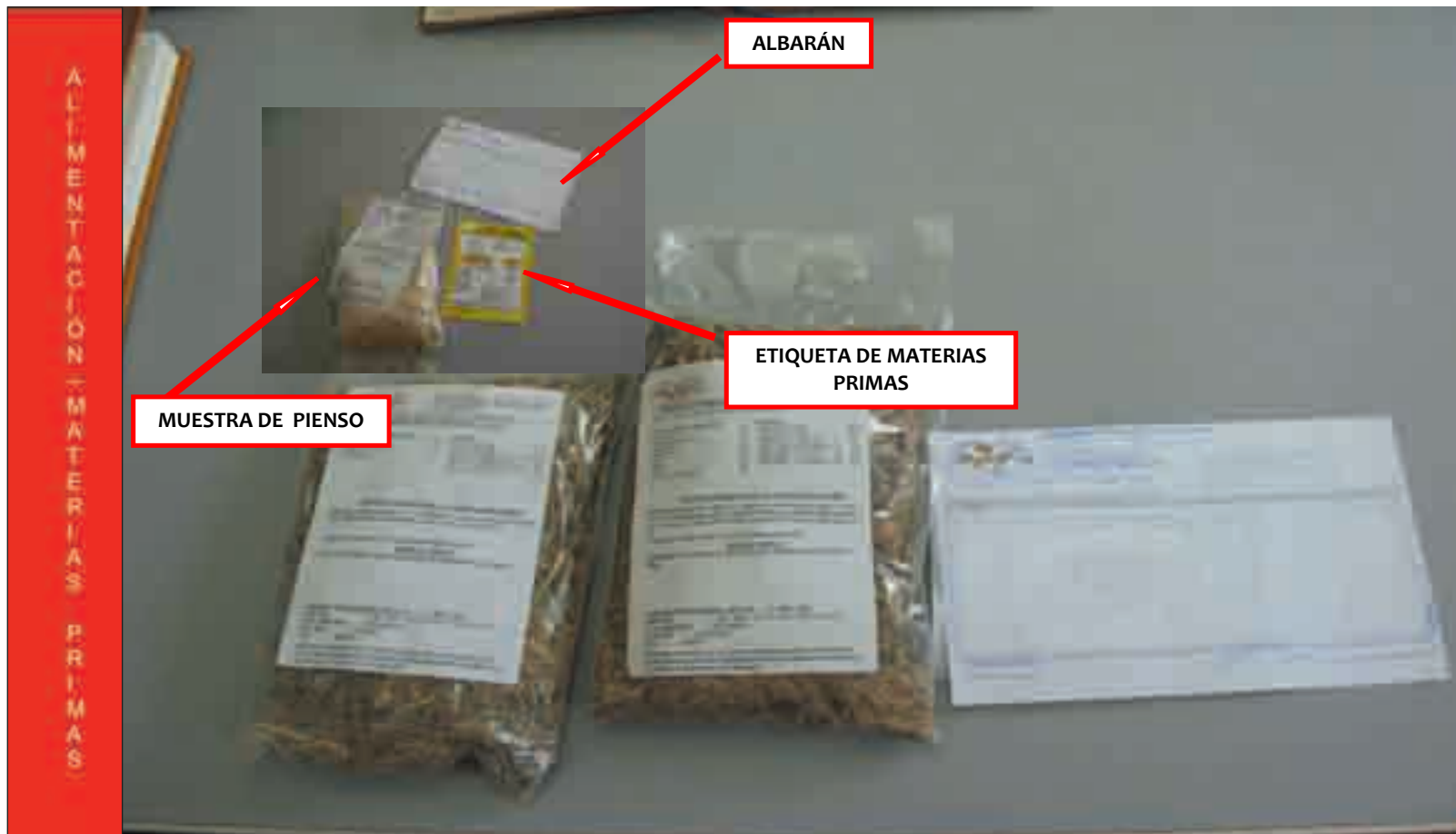
1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS</p> <p>REGLAMENTO (CE) 178/2002 Artículo 18 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 [...]. 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>REGLAMENTO (CE) 1831/2003 CAPÍTULO II, Artículo 4 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. Artículo 5 6. [...] deberán obtener y utilizar únicamente los piensos procedentes de los establecimientos registrados y/o autorizados [...].</p> <hr/> <p>REAL DECRETO 56/2006 CAPÍTULO II, Artículo 3 1. [...] cuando cumplan los siguientes requisitos a) ser sanas, cabaes y de calidad suficiente [...]; b) reunir los requisitos documentales [...]. CAPÍTULO III, Artículo 12 1. [...] cuando cumplan los siguientes requisitos a) ser sanas, cabaes y de calidad comercial [...]; b) reunir los requisitos documentales [...].</p>	<p>1/ Alimentación animal</p> <p>1.1- Animales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se asegura la trazabilidad de los alimentos suministrados al rebaño. • En un registro se anota la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados. En el caso de alimentos comprados, se anota también la fecha de compra y/o se archiva el albarán correspondiente. Se archivan las etiquetas con la composición de los alimentos comprados durante tres años. • Se dispone de documentación relativa a las raciones empleadas. • 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>1.2- Alimentos</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. Se archivan los resultados de estos análisis durante el tiempo que se utilice el alimento. • Se respetan los periodos de supresión de los productos fitosanitarios u otros productos químicos y todos de depuradora antes de cosechar o de realizar pastoreo directo por el ganado. • Se compran piensos sólo a fabricantes registrados. • Si es necesario, se realizan análisis de los piensos o alimentos comprados. Se archivan los resultados de los análisis durante el tiempo que se utilice el alimento. • En la ración: <ul style="list-style-type: none"> ◊ Si se utilizan aditivos para piensos, se respetan las indicaciones de la etiqueta. ◊ No se administran sustancias o productos no autorizados a los animales (harina de carne, activador de crecimiento...). ◊ Sólo se utilizan piensos para rumiantes.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

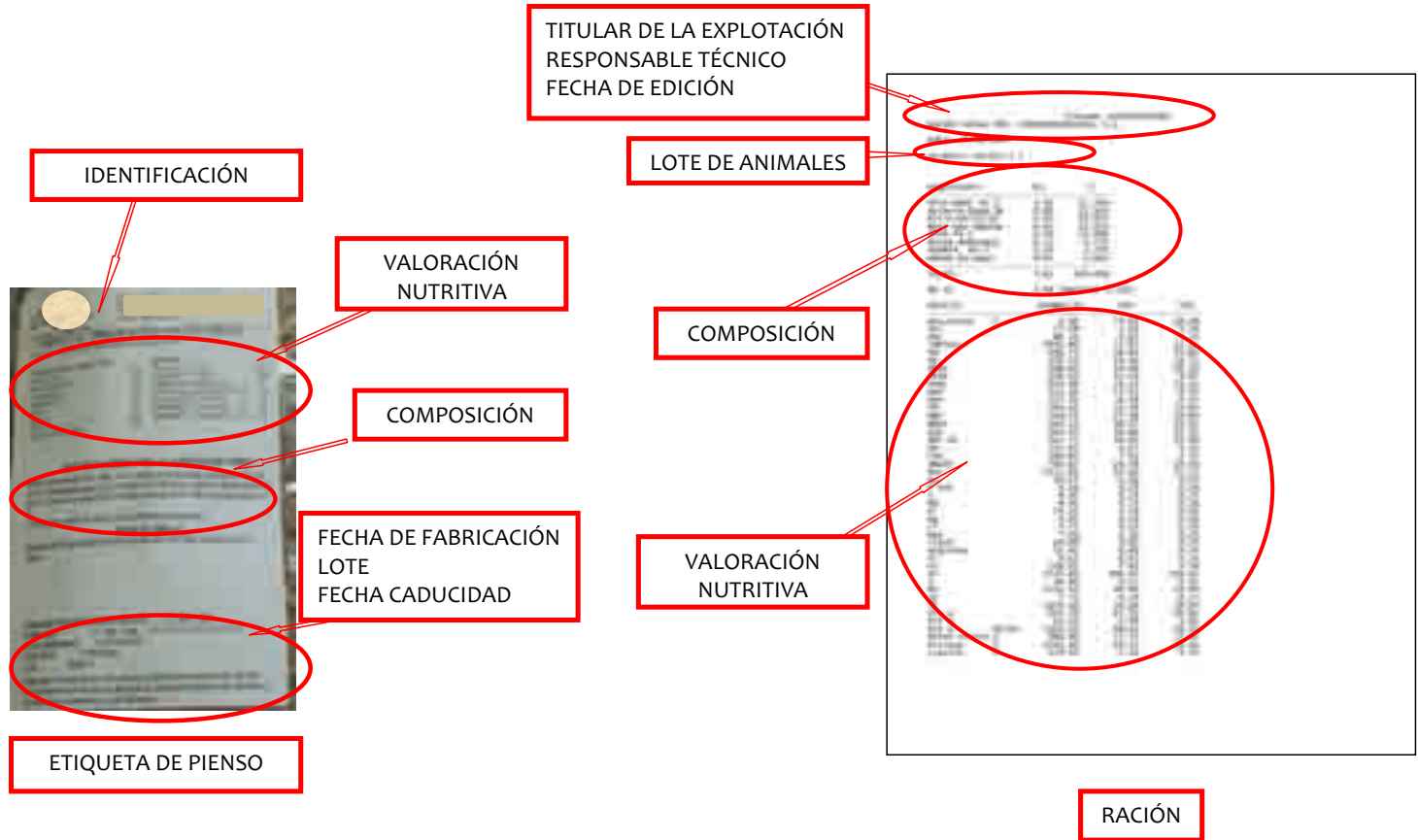
- Registro **ALIMENTACIÓN DEL REBAÑO**
- En extensivo **PARCELAS EN PASTOREO**
- Etiquetas de todos los alimentos comprados presentes en la explotación.
- Albaranes de todos los alimentos comprados presentes en la explotación.
- Una ración adaptada a las necesidades fisiológicas y de producción para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

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ALIMENTACIÓN MATERIAS PRIMAS



1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p>REAL DECRETO 348/2000 ANEXO</p> <p>8. Alimentación, agua y otras sustancias.</p> <p>c) Todos los animales deberán tener acceso a una cantidad suficiente de agua de calidad adecuada o deberán poder satisfacer sus ingesta líquida por otros medios.</p> <p>d) Los equipos para suministro [...] de agua estarán concebidos, construidos y ubicados de tal forma que se reduzca al máximo el riesgo de contaminación [...] del agua [...]</p>	<p>1/ Alimentación animal</p> <p>1.1- Animales</p> <ul style="list-style-type: none">• En extensivo se realizan analíticas de agua periódicas, si ésta procede de pozos, arroyos o ríos para comprobar que los valores de concentración de coliformes, en particular de <u>Escherichia coli</u> están por debajo de los límites establecidos. <p>1.4- Agua</p> <ul style="list-style-type: none">• Si el agua de las instalaciones no proviene de la red pública, se realiza al menos una vez al año análisis para controlar sus valores microbiológicos en particular se comprueba que los valores de <u>Escherichia coli</u> están por debajo de los límites establecidos.• Se conservan los resultados de los análisis del agua de los dos últimos años.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro **AGUA DE LAS INSTALACIONES**
- Análisis de agua.

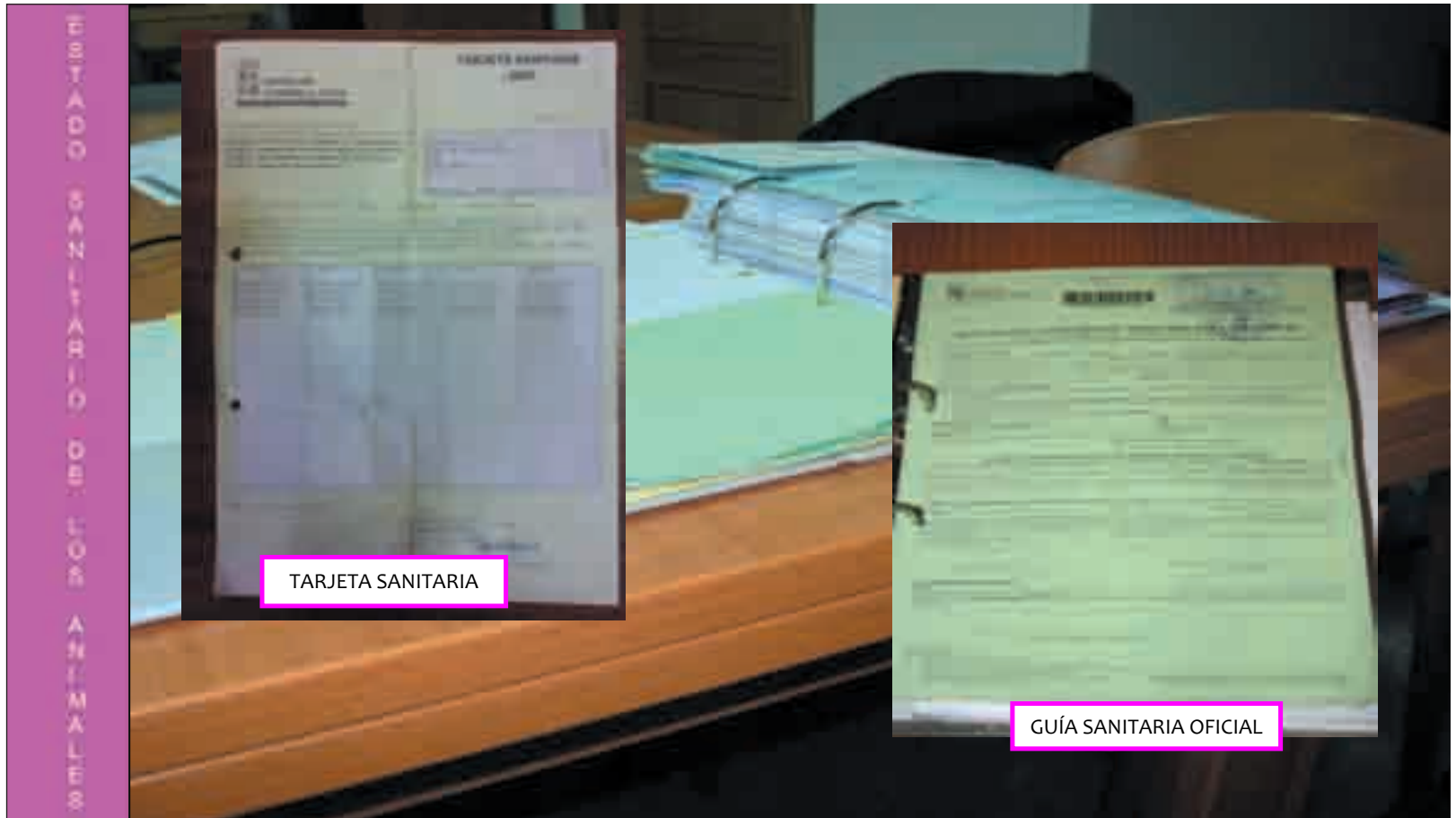
1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ESTADO SANITARIO DEL CENSO ANIMAL	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p>REGLAMENTO (CE) 853/2004 ANEXO II, SECCIÓN IX, CAPT. 1 I. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA 1. La leche cruda deberá proceder de animales: a) sin síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche; b) en un buen estado de salud general, no presentar trastornos que puedan contaminar la leche [...] 2 [...] brucelosis, la leche cruda de un rebaño indemne u oficialmente indemne [...] tuberculosis, la leche cruda de un rebaño oficialmente indemne.</p> <p>LEY 8/2003 TÍTULO II, CAPÍTULO I, Artículo 7 1. Los propietarios de los animales [...] deberán: c) Aplicar y llevar a cabo las medidas sanitarias impuestas por la normativa vigente m) Comunicar a la autoridad competente las enfermedades de los animales [de declaración obligatoria].</p> <p>TÍTULO II, CAPÍTULO II, Artículo 16 1. Los titulares de las explotaciones ganaderas [...] las siguientes obligaciones: a) Mantener los animales en buen estado sanitario. b) Aplicar las medidas sanitarias obligatorias que se establezcan para luchar, controlar o erradicar las enfermedades, o consentir su aplicación [...]</p> <p>TÍTULO III, CAPÍTULO IV, SECCIÓN I, Artículo 50 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> <p>2.1- Calificación sanitaria, estado, programa de prevención de enfermedades.</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. • Se siguen los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos establecidos. • La explotación tiene una calificación de indemne u oficialmente indemne a brucelosis. • 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. • Se dispone de un plan de diagnóstico y control de mamilas. <p>2.2- Tratamientos veterinarios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se dispone de un programa sanitario documentado (fechas de vacunación, desparasitación, ...) • Se conservan los resultados de los controles efectuados a los animales. <p>2.3- Control de vectores y animales de otras especies</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se evita la entrada de animales ajenos a la explotación.

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:
 - Método de detección de mamitis subclínica (test de california, control lechero,...)
 - Protocolo de tratamiento de las mamitis.
 - Protocolo de tratamiento de las ovejas secas.
 - Criterios de eliminación de ovejas crónicas.
 - Mantenimiento de los equipos de ordeño.
 - Mantenimiento de los alojamientos de las ovejas.
 - Objetivos del Plan.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA




PROGRAMA DE VIGILANCIA Y CONTROL
DE ZONOSIS Y AGENTES ZONÓTICOS

PROGRAMA SANITARIO

PLAN DE DIAGNÓSTICO Y CONTROL DE
MAMITIS

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;">REGLAMENTO (CE) 853/2004 ANEXO III, SECCIÓN IX; CAPT. 1</p> <p>1. 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 legal con arreglo a la Directiva 86/23/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>6. Alimentación, agua y otras sustancias:</p> <p>a) 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>2.2- Tratamientos veterinarios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los medicamentos deben estar acompañados de la correspondiente receta. • Se anotan en un registro los medicamentos o tratamientos administrados con las fechas de administración y los tiempos de espera. • Se mantiene este registro y las recetas archivadas durante tres años.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro

TRATAMIENTOS DE LOS ANIMALES

- Recetas de todos los medicamentos presentes en la explotación que la precisen.

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

RECETA VETERINARIA

Serie

NÚMERO DE RECETA

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

DATOS DEL MEDICAMENTO Dosis: de unidades: de espera: Forma farmacéutica: Leche Huevos Presentación: Naturaleza del tratamiento: Pautas del tratamiento (vía, dosis, duración): Prescripción excepcional: Sí <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: Colegiación: de colegiado:	DATOS DEL DISPENSADOR Nombre o razón social: Dirección: Fecha de dispensación:
Fecha y firma:	Sello:

RECETA VETERINARIA

Valido para un solo medicamento

Caduca a los 30 días

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



LOS MEDICAMENTOS DEBEN ESTAR ACOMPAÑADOS DE SU CORRESPONDIENTE RECETA

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);"> ORDEN MINISTERIAL 10.500/2013 MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESQUERÍA </p>	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene			
	<p>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="214 448 713 473"> <tr> <td>Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)</td> <td>≤ 1.500.000 (*)</td> </tr> </table> <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="214 602 713 628"> <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> <p>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 **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 Y CALIDAD DE LECHE
ALMACENAMIENTO



EQUIPO DE CONTROL SALA ORDEÑO



INFORME DE CONTROL LECHERO

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE, TERRESTRE Y OCEANOGRAFÍA
INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTOS

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p style="text-align: center;">REAL DECRETO 2163/1994 CAPÍTULO VII, Artículo 33.</p> <p>1. Sólo podrán ser utilizados los productos fitosanitarios autorizados, conforme a lo establecido en el presente Real Decreto.</p> <p>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>4/ Medidas de control de la contaminación,</p> <p>4.3- Productos fitosanitarios, zoonosanitarios y biocidas</p> <ul 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>4.4- Almacenamiento, manipulación, tratamiento y eliminación de residuos</p> <ul 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.

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 **ABONOS Y TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS**

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



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

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

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 reproductoras de menos de 4 meses.
- b) No reproductoras de 4 a 12 meses.
- c) Reproductoras machos.
- d) Reproductoras hembras.

TIEMPO DE ARCHIVO: 3 AÑOS

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

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

PRODUCCIÓN RESPONSABLE

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

REGISTRO DE TRAZABILIDAD DE LA LECHE: LETRA Q. 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 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 DE ANÁLISIS.

ALIMENTACIÓN MATERIAS PRIMAS

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

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

ESTADO SANITARIO DEL REINO ANIMAL

1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

REGISTRO DE ENFERMEDADES Y TRATAMIENTOS DE LOS ANIMALES						
NOMBRE DE LA EXPLOTACIÓN:			Nº DE CEA:		LOCALIDAD:	
FECHA	MEDICAMENTOS ADMINISTRADOS	DOSIS	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

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

PRIMERO CALIDAD Y CUALIFICACIÓN EN LA GRANJA

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 DEL LECHE REQUISITARIO	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p>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 envasada 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>3.3- Manejo de la explotación durante el ordeño y almacenamiento de la leche.</p> <p>3.3.2- Instalaciones, equipos y vehículos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • La lechería está diseñada y equipada para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y proteger la leche contra cualquier foco de contaminación. • Los suelos y las paredes son fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos facilitan la evacuación de los líquidos, existe un sistema de drenaje de los líquidos. Los sistemas de iluminación y ventilación son satisfactorios. • La lechería está separada del exterior por medio de una puerta o cortina de láminas. Tiene un techo aislado y cerrado. • El local de almacenamiento de la leche está separado de toda fuente de contaminación. • La lechería está claramente separada de los locales en los que están estabulados los animales y del local en el que se ordeña. • En el local de almacenamiento de la leche se dispone de un sistema de abastecimiento de agua de consumo humano (agua potable) suficiente. • Se garantiza un abastecimiento de agua caliente en cantidad y temperatura suficientes. • Se toman las medidas apropiadas para evitar la entrada y la presencia de animales dañinos y plagas en este local (DDD) • No se almacenan productos químicos, medicamentos o residuos peligrosos en la lechería. • Se limpia la lechería con la frecuencia 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

Y CALIDAD DE LÁCTEOS
ORDEN - ALMACENAMIENTO



EVACUACIÓN DE LÍQUIDOS



2. LA LECHERÍA

ORDEN Y CALIDAD DEL ALMACENAMIENTO DE LA LECHE	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p align="center">REGLAMENTO (CE) 853/2004 ANEXO III. SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>E. 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 construidos 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>E. 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 6°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>3.3- Manejo de la explotación durante el ordeño y almacenamiento de la leche.</p> <p>3.3.2- Instalaciones, equipos y vehículos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las instalaciones y equipos de la explotación se mantienen en buen estado de mantenimiento y limpieza de manera que garantice un almacenamiento de la leche en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y permita proteger la leche contra cualquier foco de contaminación. • Las superficies de los equipos en contacto con la leche son fáciles de limpiar. Son de materiales lisos, lavables y no tóxicos. • El tanque dispone de un dispositivo de medida de la temperatura. • La leche almacenada en el tanque debe tener una temperatura máxima de 4 a 6 °C. • Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua de consumo humano. • Se limpia el equipo de refrigeración de la leche según procedimientos establecidos: enjuague con agua fría o templada, lavado con agua caliente y detergente desinfectante alcalino adecuado, (siguiendo las indicaciones establecidas por los fabricantes de los productos empleados en cuanto a concentración, temperatura y tiempo de actuación), aclarado final suficiente, escurrido o drenaje de todas las partes del equipo. • Se vigilan la cantidad y temperatura del agua, la concentración de los productos de limpieza y desinfección, y la duración de las fases de lavado. • Con la frecuencia adecuada, se eliminan los depósitos de cal con un producto ácido apropiado. • Se realiza la limpieza del tanque después de cada recogida de leche. • Se utilizan productos de limpieza y desinfección reconocidos y autorizados. Estos productos están correctamente etiquetados. • Se siguen las instrucciones de uso para los productos químicos y se respeta una rutina de limpieza establecida de tal modo que no haya riesgo de que el producto de limpieza o desinfectante utilizado se mezcle con la leche o pueda contaminarla. • Se comprueba diariamente el buen funcionamiento del tanque, en particular la temperatura de refrigeración y que la leche se enfríe en el tiempo especificado.

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.
- 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 potable 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.

Temperatura de almacenamiento de la leche

- < 8°C con recogida diaria.
- < 6°C con recogida cada 48 h.

2. LA LECHERÍA

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

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

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

2. LA LECHERÍA

ORDEN Y CALIDAD DE LA LECHERÍA
- ALMACENAMIENTO



TANQUE DE ENFRIAMIENTO Y SISTEMA DE LAVADO DEL MISMO

3. LA SALA DE ORDEÑO

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p>REGLAMENTO (CE) 853/2004.</p> <p>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 enfrida 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>3.3- Manejo de la explotación durante el ordeño y almacenamiento de la leche.</p> <p>3.3.2- Instalaciones, equipos y vehículos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El local de ordeño está diseñado y equipado para garantizar unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y proteger la leche contra cualquier foco de contaminación. • Los suelos y las paredes son fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos facilitan la evacuación de los líquidos, existe un sistema de drenaje de los líquidos. Los sistemas de iluminación y ventilación son satisfactorios. • El local de ordeño está separado de toda fuente de contaminación. • En el local de ordeño se dispone de un sistema de abastecimiento de agua de consumo humano (agua potable) suficiente. • Se garantiza un abastecimiento de agua caliente en cantidad y temperatura suficientes. • Se toman las medidas apropiadas para evitar la entrada y la presencia de animales dañinos y plagas en estos locales (DDD). • No se almacenan productos químicos, medicamentos o residuos peligrosos en el local de ordeño. • Se limpia el local de ordeño con la frecuencia adecuada.

3. LA SALA DE ORDEÑO

- Características del local de ordeño:
 - 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.
 - Puntos de agua

}	Agua potable.
	Agua caliente: en cantidad suficiente.
 - 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



SUELO Y PAREDES DE SALA DE ORDEÑO. SISTEMA DE EVACUACIÓN DE LÍQUIDOS



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDENO
Y CALIDAD DE LECHE
ALMACENAMIENTO



SUMIDERO EN LA SALA

PUERTA DE ACCESO A SALA DE ORDEÑO



PUERTA DE SALIDA
DE LOS ANIMALES

SISTEMA DE
AMARRES

LIMPIEZA DE LA SALA DE ORDEÑO AL FINAL DEL MISMO

3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDEN DE CALIDAD Y SEGURIDAD DE ALIMENTOS	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p>REGLAMENTO (CE) 853/2004</p> <p>ANEXO III SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>R. 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 sistemas que se hayan empleado deberán limpiarse y desinfectarse antes de volver a utilizarse.</p>	<p>3/ Manejo general de la explotación</p> <p>3.3- Manejo de la explotación durante el ordeño y almacenamiento de la leche.</p> <p>3.3.2- Instalaciones, equipos y vehículos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los equipos y materiales deben garantizar un sistema de ordeño y almacenamiento de la leche en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y proteger la leche contra cualquier foco de contaminación. • Las superficies de los equipos en contacto con la leche son fáciles de limpiar. Son de materiales lisos, lavables y no tóxicos. • Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua de consumo humano. • Se limpian el equipo de ordeño y el equipo de refrigeración de la leche según procedimientos establecidos: enjuague con agua fría o templada, lavado con agua caliente y detergente desinfectante alcalino adecuado, (siguiendo las indicaciones establecidas por los fabricantes de los productos empleados en cuanto a concentración, temperatura y tiempo de actuación), aclarado final suficiente, escumido o drenaje de todas las partes del equipo. Con la frecuencia adecuada, se eliminan los depósitos de cal con un producto ácido apropiado. • Se vigilan la cantidad y temperatura del agua, la concentración de los productos de limpieza y desinfección, y la duración de las fases de lavado. • Se limpia el equipo de ordeño después de cada ordeño. Se limpian y desinfectan los recipientes y materiales que se encuentran en contacto con la leche, después de cada ordeño, manteniéndose adecuadamente protegidos hasta su siguiente uso. • Se utilizan productos de limpieza y desinfección reconocidos y autorizados. Estos productos están correctamente etiquetados. • Se siguen las instrucciones de uso para los productos químicos y se respeta una rutina de limpieza establecida de tal modo que no haya riesgo de que el producto de limpieza o desinfectante utilizado se mezcle con la leche o pueda contaminarla. • La regulación de la máquina de ordeño está adaptada a los animales. Se asegura diariamente el buen funcionamiento de la máquina de ordeño.

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

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

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



CUBETA DE LAVADO DE LA SALA DE ORDEÑO



CALDERA DE AGUA CALIENTE

3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDENO
Y CALIDAD DE LECHE
ALMACENAMIENTO



SALA DE ORDEÑO LIMPIA TRAS EL ORDEÑO

3. LA SALA DE ORDEÑO

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p>REGLAMENTO (CE) 853/2004</p> <p>ANEXO III SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>H. 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 destina al consumo humano.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal</p> <p>2.1- Calificación sanitaria, estado, programa de prevención de enfermedades</p> <ul style="list-style-type: none">• Se controlan las mamitis de manera adecuada. <p>2.2- Tratamientos veterinarios</p> <ul style="list-style-type: none">• Se dispone de medios para identificar a los animales tratados, notificarlo a todas las personas que participen en su ordeño y poder separar la leche que produzcan.• Cada vez que sea necesario se separa la leche de los animales en tratamiento por un sistema de ordeño adaptado.

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 oveja o bien meter las ovejas con leche anormal al final del ordeño retirando la manguera de la leche del tanque.
- Protocolo de actuación ante mamitis, que debe incluir:
 - Método de detección de mamitis.
 - Sistema de identificación de los animales.
 - Protocolo de tratamiento.
 - Sistema de separación de la leche anormal.

3. LA SALA DE ORDEÑO



APLICACIÓN DE ANTIMAMÍTICO



SISTEMA DE SEPARACIÓN DE LECHE ANORMALES

3. LA SALA DE ORDEÑO



IDENTIFICACIÓN DE OVEJA TRATADA



3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDEN DE AGRICULTURA, PESCA Y MEDIO AMBIENTE	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p>REGLAMENTO (CE) 853/2004</p> <p>ANEXO III SECCIÓN IX: CAPT. I</p> <p>R. 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>5/ Personal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los ordeñadores disponen de instalaciones para trabajar en condiciones de higiene apropiadas. • Las personas que padezcan enfermedades contagiosas ni ordeñan ni están en la lechería o en contacto con la leche. • El ordeñador se lava las manos y brazos con agua potable antes de cada ordeño y cada vez que sea necesario durante el proceso de ordeño (se recomienda el uso de guantes). • El ordeñador usa ropa limpia para ordeñar. • No se puede proceder al ordeño con heridas abiertas. • No se puede fumar, beber, comer... durante el ordeño.

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

ORDEN Y CALIDAD DE ALMACENAMIENTO



ROPA LIMPIA Y ADECUADA
PARA EL ORDEÑO



LAVAMANOS A LA ENTRADA DE LA
SALA DE ORDEÑO

3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDENO
Y CALIDAD DE LECHE
- ALMACENAMIENTO



TOMA DE AGUA A LA ENTRADA DE LA SALA DE ORDEÑO

3. LA SALA DE ORDEÑO

GRUPO 1 CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	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>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> <p>3.3- Manejo de la explotación durante el ordeño almacenamiento de la leche</p> <p>3.3.1- Animales</p> <ul style="list-style-type: none"> • El ordeño se realiza según procedimientos establecidos, respetando las necesidades fisiológicas y protegiendo la salud de los animales. Se realiza cada paso de la rutina de ordeño de forma adecuada. • El ordeño se realiza en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. • Se utiliza un sistema adecuado y seguro para separar la leche no apta para el consumo humano (leche de animales enfermos o en tratamiento). • Antes de empezar el ordeño: <ul style="list-style-type: none"> ▫ Se ordeña vigilando proteger la leche contra cualquier foco de contaminación y de acuerdo el estado sanitario y productivo de los animales. ▫ Se verifica que los animales no presenten síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre, que no puedan transmitir a la leche características organolépticas anormales, que estén en buen estado de salud general, que no presenten ninguna herida en la ubre. ▫ Se verifica la limpieza de los animales, en particular de las ubres. ▫ Se observa y se palpa la ubre para detectar posibles signos de mastitis. ▫ Si los pezones están un poco sucios se limpian con toallitas individuales para cada animal. ▫ Si los pezones presentan bastante suciedad, se limpian con toallitas individuales para cada animal impregnadas en una toallita con solución desinfectante. Para eso, sólo se utilizan productos de desinfección autorizados. • Se retiran las pezoneras de forma correcta, siempre tras haber cortado al vacío, evitando los "sobrordeños" • Inmediatamente después del ordeño, se rocían o sumergen los pezones en un desinfectante autorizado, seguro y efectivo. • Se intenta evitar que los animales se tumben inmediatamente después del ordeño. • En caso de ordeño manual se controla la contaminación grosera de la leche.

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 oveja ni la leche.
- La máquina no debe dañar las ovejas durante el ordeño (las ovejas están tranquilas, los pezones tras el ordeño tienen una coloración normal, etc.).

3. LA SALA DE ORDEÑO

RUTINA DE ORDEÑO

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

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

3. LA SALA DE ORDEÑO

Y CALIDAD DEL LECHE
- ALMACENAMIENTO
ORDENO



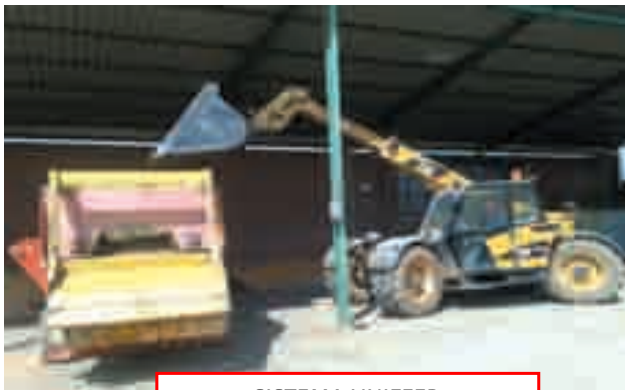
4. LAS MATERIAS PRIMAS

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p>REGLAMENTO (CE) 1831/2003</p> <p>ANEXO III</p> <p>1.-Almacenamiento</p> <p>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.</p> <hr/> <p>REAL DECRETO 348/2000</p> <p>ANEXO</p> <p>8.- Alimentación, agua y otras sustancias.</p> <p>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.</p>	<p>1/ Alimentación animal</p> <p>1.2- Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • No se suministran a los animales alimentos en mal estado de conservación o que presentan un riesgo para la salud de los animales o la calidad de la leche. • Se desechan los alimentos enmohecidos. <p>1.3- Almacenamiento de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • El almacenamiento de los alimentos se realiza en lugares específicos que permitan protegerlos de todo riesgo biológico, físico o químico. • 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 protegen los locales de almacenamiento de los alimentos de plagas y del anidamiento de animales y el acceso de animales a la explotación; Si es necesario, se aplica un plan de lucha apropiado. • Se almacenan por separado los alimentos, según las especies a que van destinados, con el fin de evitar las contaminaciones cruzadas entre alimentos. • Se manejan los alimentos de forma correcta con maquinaria y utensilios adecuados. <p>1.4- Agua</p> <ul style="list-style-type: none"> • La explotación dispone de un sistema de abastecimiento de agua limpia para abreviar los animales. <p>3/ Manejo general de la explotación</p> <p>3.2- Instalaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se limpian los almacenes de los alimentos con la frecuencia adecuada para evitar contaminaciones. • Se limpian los comederos, abrevaderos y utillaje para la alimentación con la frecuencia adecuada para que permanezcan en buenas condiciones de higiene.

4. LAS MATERIAS PRIMAS

- Alimentos:
 - 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:
 - Los alimentos se almacenan en un lugar específico, limpio, separados de productos tóxicos y del alimento destinado a otras especies.
 - Plan de bioseguridad (protección frente a plagas y anidamiento de animales).
- Agua:
 - Sistema de abastecimiento de agua limpia.
- Manejo de las instalaciones:
 - Los almacenes se limpian para evitar contaminaciones.
 - 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



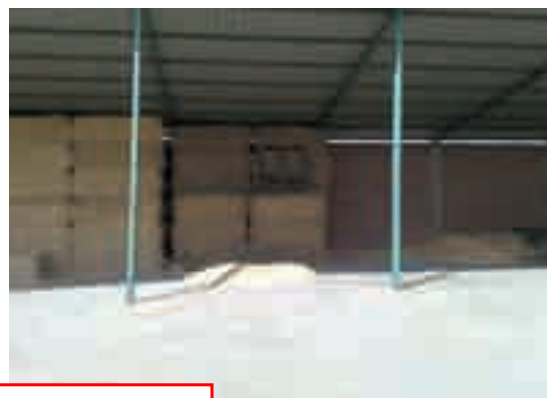
SISTEMA UNIFEED



PASILLO DE ALIMENTACIÓN



SILO Y ALMACÉN DE MATERIAS PRIMAS



4. LAS MATERIAS PRIMAS



BEBEDEROS

5. LOS MEDICAMENTOS

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>1. 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 huido 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;">CAPÍTULO 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>2.2- Tratamientos veterinarios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se atiende a los animales enfermos y se les da el tratamiento adecuado. • Se utilizan medicamentos únicamente cuando son necesarios y siempre bajo supervisión veterinaria. • Se utilizan sólo medicamentos autorizados y prescritos por un veterinario. • Se siguen estrictamente las instrucciones de la receta o el prospecto del medicamento. • Se respetan escrupulosamente los tiempos de espera establecidos por la prescripción veterinaria. • En caso de que exista sospecha de que leche de animales en tratamiento se haya mezclado con la leche del tanque, se actúa en consecuencia para garantizar que la leche no entre en la cadena alimentaria. <p>2.2.1- Almacenamiento de los medicamentos veterinarios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se almacenan los medicamentos siguiendo las indicaciones definidas en la etiqueta, en un lugar seguro (si es posible en un botiquín con llave). • Los medicamentos están almacenados en su envase original. <p>3/ Manejo general de la explotación</p> <p>3.2- Instalaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se mantiene limpio y en buen estado el equipamiento sanitario.

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



MEDICAMENTOS

EQUIPAMIENTO SANITARIO

ALMACENAMIENTO
DE
MEDICAMENTOS

5. LOS MEDICAMENTOS



6. LAS INSTALACIONES

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p>REGLAMENTO (CE) 1831/2003</p> <p>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 abbever a los animales se limpiarán y serán objeto de mantenimiento regularmente. La calidad del agua destinada al abbeverado 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>	<p>1/ Alimentación animal</p> <p>1.1- Animales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos los animales pueden tener acceso fácil y directo a los alimentos. <p>1.4- Agua</p> <ul style="list-style-type: none"> • La explotación dispone de un sistema de abastecimiento de agua limpia para abbever los animales. • Los equipos para el suministro de agua están concebidos, contruidos y ubicados de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación del agua.
<p>REAL DECRETO 348/2000</p> <p>ANEXO</p> <p>8.- Alimentación, agua y otras sustancias.</p> <p>b) Todos los animales deberán tener acceso a los alimentos a intervalos adecuados a sus necesidades fisiológicas [...].</p> <p>c) Todos los animales deberán tener acceso a una cantidad suficiente de agua de calidad adecuada [...].</p> <p>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>	

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



COMEDEROS



6. LAS INSTALACIONES

BEBEDERO



6. LAS INSTALACIONES

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.</p> <p>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- Calificación sanitaria, estado, programa de prevención de enfermedades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se vigila regularmente el estado de salud de los animales y el aspecto general del ganado. En particular se vigila que: <ul style="list-style-type: none"> ○ Los animales estén en buen estado de salud general. ○ No presenten trastornos que puedan contaminar la leche. ○ No padezcan enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea ni heridas o inflamaciones perceptibles de la ubre. • En caso de sospechar una enfermedad incluida en el programa nacional de erradicación, se siguen las disposiciones establecidas. Se notifica a la autoridad competente y se compromete a seguir la normativa vigente. • Se procede al aislamiento de los animales enfermos o sospechosos en una zona apropiada el tiempo necesario para comprobar su estado sanitario. • 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. • Para la limpieza y desinfección, se utilizan sólo productos autorizados y se siguen las instrucciones de la etiqueta. Se almacenan los productos de limpieza y desinfección en un lugar seguro.

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



LAZARETO

6. LAS INSTALACIONES



ENFERMERÍA

6. LAS INSTALACIONES

ORDEN Y CALIDAD ALMACENAMIENTO	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p>REAL DECRETO 140/2003</p> <p>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>REGLAMENTO (CE) 852/2004 ANEXO I PARTE A</p> <p>8 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>3.3- Manejo en la explotación durante el ordeño y almacenamiento de la leche</p> <p>3.3.2- Instalaciones, equipos y vehículos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si el agua no proviene de la red pública, para los locales de ordeño y de almacenamiento de la leche se dispone de un sistema de potabilización adecuado y suficiente. • Los equipos para el suministro de agua están concebidos, contruidos y ubicados de tal manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación del agua. En particular, el sistema de abastecimiento de agua es completamente seguro para impedir la contaminación del agua por productos tóxicos.



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

Y CALIDAD DEL
ALMACENAMIENTO



SISTEMAS
DE
POTABILIZACIÓN
DE AGUA



6. LAS INSTALACIONES



DEPÓSITO CON SISTEMA POTABILIZADOR

6. LAS INSTALACIONES

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;">B. 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>4.3- Productos fitosanitarios, zoonosanitarios y biocidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se almacenan los productos fitosanitarios, zoonosanitarios 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. • La capacidad y los sistemas de almacenamiento de los purines y el estiércol son adecuados. • 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



ESTERCOLERO, CON CAPACIDAD PARA ACUMULAR VARIOS MESES DE ESTIÉRCOL SÓLIDO



6. LAS INSTALACIONES



6. LAS INSTALACIONES

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p style="text-align: center;">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>2.3- Control de vectores y animales de otras especies</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se toman las medidas oportunas para asegurar la ausencia de vectores transmisores de enfermedades en las instalaciones. <p>2.4- Bienestar animal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los animales son mantenidos en condiciones higiénico-sanitarias y de alojamiento adecuados. • El ganado mantenido al aire libre dispone de protección contra inclemencias del tiempo. • Los materiales utilizados para la construcción y el mantenimiento de los locales de alojamiento no son perjudiciales para los animales. • La explotación dispone de un espacio apropiado para permitir a cada animal moverse y relacionarse de acuerdo con sus necesidades fisiológicas. • Se mantienen una ventilación y una iluminación suficientes y adaptadas en el local de alojamiento de los animales. • Los suelos de los locales de alojamiento de los animales están adaptados para evitar que los animales caigan o resbalen. • En los locales de alojamiento de los animales, están previstas una zona de partos para las ovejas y una zona para aislar los animales enfermos, heridos o sospechosos. • Los locales de alojamiento de los animales no presentan bordes afilados o salientes. • 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"> • Se mantiene el establo en buen estado en cuanto a mantenimiento e higiene. Es recomendable establecer un plan de limpieza y de mantenimiento de las instalaciones. • No se almacenan en el establo productos químicos o de otro tipo que puedan representar un peligro para los animales. • Se eliminan las basuras y desperdicios de manera adecuada. Nunca se depositan en el establo. • Se limpia el establo con la frecuencia adecuada y productos autorizados. • Se limpian las camas de los animales con la frecuencia adecuada para que permanezcan secas y en buenas condiciones de higiene.

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



CAMAS LIMPIAS Y A CUBIERTO



VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN



6. LAS INSTALACIONES



AMAMANTADORA PARA LA
RECRÍA DE CORDEROS



6. LAS INSTALACIONES

AGENCIAS DE EXTENSIÓN PERSONAL DE LA EMPLOTAÇÃO	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

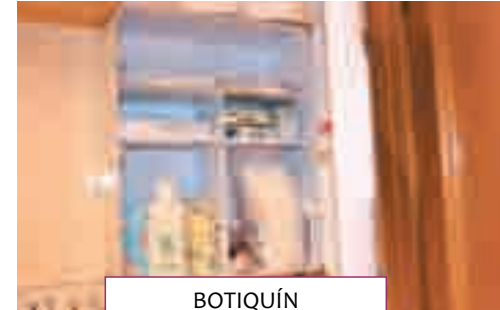


VESTUARIOS



6. LAS INSTALACIONES

PERSONALES
ADONDE
DE LA
EXPLORACION
ELECTRICO



BOTIQUÍN



LAVABOS Y SERVICIO SANITARIO

7. LOS ANIMALES

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p>REAL DECRETO 947/2005 CAPÍTULO II, Artículo 4 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>CAPÍTULO III, Artículo 9 1. Los titulares o poseedores de animales, [...] deberán llevar en su explotación, de manera actualizada, un libro de registro de la explotación. [...]</p> <p>CAPÍTULO V, Artículo 11 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: 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>3.1-Identificación de los animales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada animal mayor de 6 meses presente en la explotación está identificado individualmente mediante una marca auricular (crotal) y un bolo ruminal, salvo excepciones marcadas en la legislación vigente: <ul style="list-style-type: none"> ◦ Animales destinados a sacrificio antes de los 12 meses de edad podrán ir con un crotal en la oreja izquierda con el código de explotación. ◦ Animales destinados a ir a exportación o intercambio comunitario podrán ir, previa autorización de la autoridad competente, con un doble crotal de identificación individual. ◦ Las razas de animales de la especie ovina que por su peso adulto o desarrollo fisiológico no se pueda o no sea recomendable utilizar el bolo electrónico podrán identificarse individualmente con un doble crotal, previa autorización del Comité de identificación electrónica de los animales para la raza en cuestión.



7. LOS ANIMALES

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

7. LOS ANIMALES



IDENTIFICACIÓN EN LA OREJA Y
ELECTRÓNICA



7. LOS ANIMALES



IDENTIFICACIÓN CON CROTAL
EN LA OREJA Y BOLO
ELECTRÓNICO (EN ADULTOS)

7. LOS ANIMALES

CULTIVACIÓN MANTENIMIENTO PRIMARIO	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p>REAL DECRETO 348/2000</p> <p>ANEXO</p> <p>8. Alimentación, agua y otras sustancias.</p> <p>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.</p> <p>c) Todos los animales deberán tener acceso a una cantidad suficiente de agua de calidad adecuada.</p>	<p>1/ Alimentación animal</p> <p>1.1- Animales</p> <ul style="list-style-type: none">• Las raciones están adaptadas a las necesidades fisiológicas de los animales.• Se asegura que la cantidad y la calidad de los alimentos y forrajes suministrados a los animales sean adecuadas con respecto a sus necesidades fisiológicas.• Todos los animales tendrán siempre acceso fácil y directo a los alimentos.• En extensivo se debe asegurar el consumo de pastos sanos y sin residuos químicos propios de las técnicas agrícolas. <p>1.4- Agua</p> <ul style="list-style-type: none">• Todos los animales tendrán siempre acceso fácil y directo al agua para abrevar.• En extensivo se asegura la disponibilidad de agua limpia en cantidad suficiente en el pastoreo y, si fuera preciso, se aportará mediante sistemas o cubas.

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

ALIMENTACION
MATERIAS
PRIMAS



7. LOS ANIMALES

ALIMENTACIÓN
MATERIAS PRIMAS



ESPACIO DE COMEDEROS SUFICIENTE



7. LOS ANIMALES

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. Inspecciones o controles a efectuar por el propietario o criador.</p> <p>a) Todos los animales serán inspeccionados una vez al día como mínimo.</p>	<p>2/ Medidas sanitarias y bienestar animal</p> <p>2.4- Bienestar animal</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se cumplen los 5 principios de bienestar animal. • Se aplican técnicas y procedimientos correctos para evitar peligros durante el manejo de los animales. • Se inspecciona el estado general de los animales una vez al día como mínimo. • Se verifica en particular que los animales no padezcan dolores, sufrimientos, ni daños inútiles. • No se aplican prácticas traumáticas a los animales. • Se toman las medidas necesarias para proteger a los animales de cojeras. • En caso de realizar el descueme, se emplean métodos lo menos traumáticos posible. • No se exponen los animales ni a una oscuridad permanente ni a la luz artificial sin interrupción. • El manejo y transporte de los animales se realiza de manera adecuada, según lo establecido en la legislación vigente, especialmente en la carga y descarga de los animales. <p>3/ Manejo general de la explotación</p> <p>3.3- Manejo en la explotación durante el ordeño y almacenamiento de la leche</p> <p>3.3.1- Animales</p> <ul style="list-style-type: none"> • En caso de excesiva suciedad de los animales, se toman medidas para remediarlo. <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 causas 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 y sed

Libres de factores medioambientales perjudiciales

Libres de dolor y enfermedad

Libres para expresar su comportamiento natural

Libres de miedo y estrés.



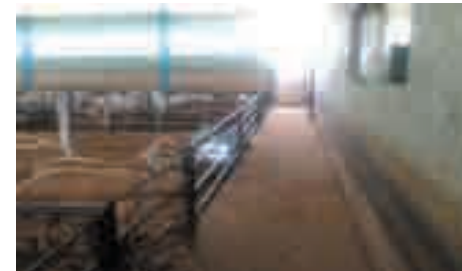
EL ARREGLO DE LAS PEZUÑAS ES INDISPENSABLE PARA EL BIENESTAR DE LOS ANIMALES

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 DEBEN ESTAR LIMPIAS Y SECAS Y LOS LOCALES BIEN VENTILADOS, PARA QUE LOS ANIMALES SE MANTENGAN LIMPIOS.



8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p style="text-align: center;">REAL DECRETO 2163/1994 CAPÍTULO 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>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 el caso de una explotación con base agrícola se deben respetar las buenas prácticas agrarias. • Se adecúan las cargas ganaderas de las superficies forrajeras o pastales. <p>4.2- Medicamentos veterinarios.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se eliminan las medicinas caducadas y los envases, y se gestionan como residuo: <ul style="list-style-type: none"> ○ Después de la utilización del medicamento, los envases se deben recoger y almacenar hasta su retirada por una empresa gestora. ○ Se debe disponer de dos contenedores: uno para envases vacíos de los medicamentos y otro para las agujas, catéteres, gasas, ... <p>4.3- Productos fitosanitarios, zoonosarios 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 fertilizante 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"> • Siempre que sea posible los purines y estiércol procedentes del ganado se utilizan como abonos. Se toman las mismas precauciones que con el abono químico. • Para el esparcimiento de purines y estiércol, se respeta el código de buenas prácticas agrarias. Si está en zona vulnerable cumple el programa correspondiente. • Se almacenan los residuos peligrosos (envases vacíos, productos químicos caducados, etc.) 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. • La recogida de cadáveres se efectúa según lo establecido en la legislación vigente.

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. Aguja, 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



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

RECOMENDACIONES EXTERNAS LA EXPLOTACION	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p 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 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: <ul style="list-style-type: none"> 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: <ul style="list-style-type: none"> 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> <p>2.1- Calificación sanitaria, estado, programa de prevención de enfermedades</p> <ul style="list-style-type: none"> • La explotación dispone de medidas de seguridad adecuadas en relación con las visitas a las misma (vaños, calzas, pediluvios, ...) <p>5/ Personal</p> <ul style="list-style-type: none"> • El personal tiene 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, ...) • 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. • Los ordeñadores cumplen las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos. • El personal dispone de un sistema de abastecimiento de agua de consumo humano suficiente. • Siempre que sea necesario, el personal utiliza equipos de protección y de trabajo apropiados (botas, guantes...). • El personal dispone de los medios suficientes para remediar pequeños accidentes y en concreto de un botiquín completo de primeros auxilios. • Las personas en contacto con los animales y con la leche no pueden transmitir enfermedades contagiosas. • Se limita el acceso de las personas ajenas a la explotación.

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

AGENTES DE EXTERNO
PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN

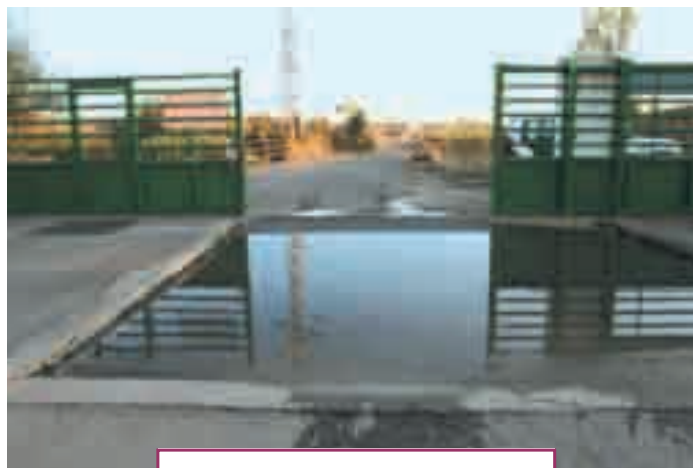


EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y ACCESO RESTRINGIDO



8. ENTORNO DE LA EXPLOTACIÓN

AGENTE DE EXTERNO
PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN



VADO DESINFECTANTE A LA
ENTRADA DE LA EXPLOTACIÓN

