



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE MEDIO AMBIENTE  
Y MEDIO RURAL Y MARINO

GUÍA PARA LA PRODUCCIÓN RESPONSABLE



# MANUAL DE PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA DE VACA





## MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO

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

### **Edita:**

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

**Maquetación:** Serclivet, S.L.

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

NIPO: 770-09-047-2

Catálogo General de Publicaciones Oficiales:

<http://www.060.es>

(Servicios en línea / oficina virtual / Publicaciones)

### **Distribución:**

Paseo de la Infanta Isabel, 1  
Teléfono: 91 347 55 41  
Fax: 91 347 57 22

Plaza San Juan de la Cruz, s/n

Teléfono: 91 597 60 81

Fax: 91 597 66 01

Tienda virtual: [www.marm.es](http://www.marm.es)

[centropublicaciones@marm.es](mailto:centropublicaciones@marm.es)

**Datos técnicos:** Formato: 21 x 15 cm. Caja de texto: 18,2 x 11,5 cm. Composición: una columna. Tipografía: Arial cuerpos 7 al 10. Papel: Estucado semimate de 170 g. Tintas: 4/4. Encuadernación: wire-o.

## ÍNDICE

### INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

#### 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

Trazabilidad

Alimentación y materias primas

Estado sanitario de los animales

Medicamentos y tratamientos

Ordeño, almacenamiento y calidad de leche

Medio ambiente

#### 2. LA LECHERÍA

Ordeño, almacenamiento y calidad de leche

#### 3. LA SALA DE ORDEÑO

Medicamentos y tratamientos

Ordeño, almacenamiento y calidad de leche

#### 4. LAS MATERIAS PRIMAS

Alimentación y materias primas

#### 5. LOS MEDICAMENTOS

Medicamentos y tratamientos

#### 6. LAS 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. EL 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 para las Ganaderías de Vacuno de Leche” elaborada por la Organización Interprofesional Láctea (INLAC) en el 2005. 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.

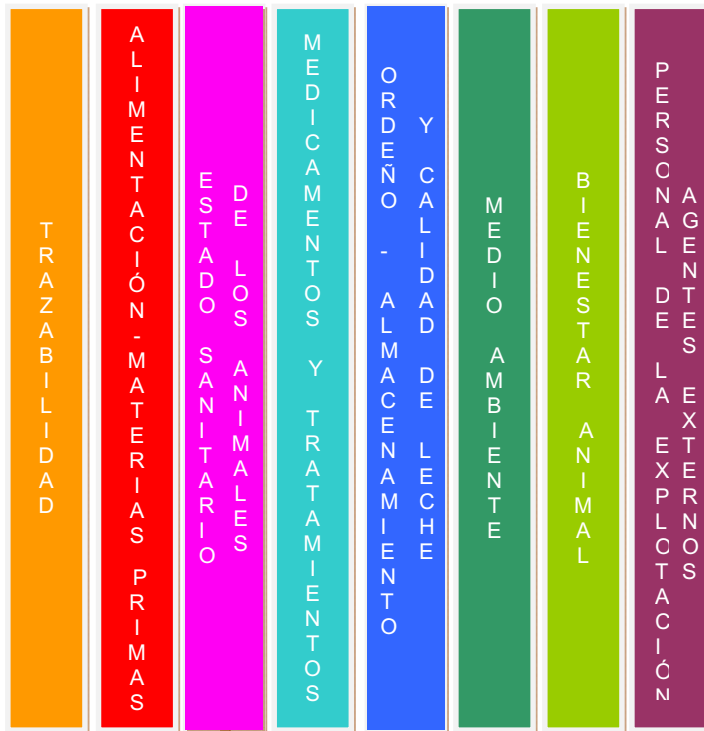
## INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

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

## 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:

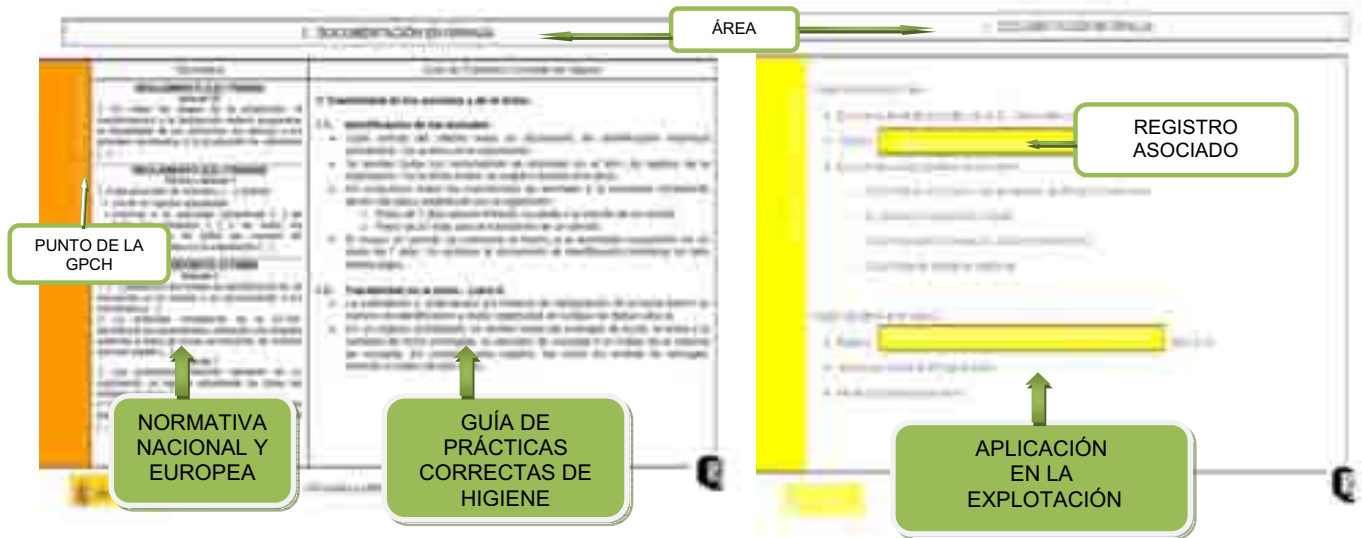


## INTRODUCCIÓN Y UTILIZACIÓN DEL MANUAL

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;"><b>REGLAMENTO (CE) 178/2002</b> Artículo 18</p> <p>1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos y los animales destinados a la producción de alimentos [...].</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>REGLAMENTO (CE) 1760/2000</b> TITULO I, Artículo 7</p> <p>1. Cada poseedor de animales, [...], deberá:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Llevar un registro actualizado</li> <li>• Informar a la autoridad competente [...] de todos los traslados [...] y de todos los nacimientos y de todas las muertes de animales ocurridas en la explotación [...].</li> </ul> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>REAL DECRETO 217/2004</b> Artículo 6</p> <p>1. [...] asignación del código de identificación de, la inscripción en el registro y su comunicación a los interesados [...].</p> <p>2. La autoridad competente de la CC.AA. identificará los contenedores mediante una etiqueta adherida a éstos de forma permanente, de manera que sea legible [...].</p> <p style="text-align: center;">Artículo 7</p> <p>1. Los productores deberán mantener en su explotación un registro actualizado de todas las entregas de leche [...].</p> <p>2. El personal encargado de la recogida de la leche expedirá un recibo para cada entrega al productor [...].</p>	<p>1/ Trazabilidad de los animales y de la leche:</p> <p>1.1- Identificación de los animales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada animal del rebaño tiene un documento de identificación individual actualizado. Se archiva en la explotación.</li> <li>• Se anotan todos los movimientos de animales en el libro de registro de la explotación. Se archiva el libro de registro durante tres años.</li> <li>• Se comunican todos los movimientos de animales a la autoridad competente dentro del plazo establecido por la legislación:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Plazo de 7 días para la entrada, la salida o la muerte de un animal.</li> <li>○ Plazo de 27 días para el nacimiento de un animal.</li> </ul> </li> <li>• Si muere un animal, se comunica el hecho a la autoridad competente en un plazo de 7 días. Se restituye el documento de identificación individual en este mismo plazo.</li> </ul> <p>1.2- Trazabilidad de la leche - Letra Q</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La explotación y cada tanque y/o sistema de refrigeración de la leche tienen un número de identificación y están registrados en la base de datos Letra Q.</li> <li>• En un registro actualizado, se anotan todas las entregas de leche, la fecha y la cantidad de leche entregada, el operador de recogida y el código de la cisterna de recogida. Se conserva este registro, así como los recibos de entregas, durante un plazo de tres años.</li> </ul>



## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

### Trazabilidad de los animales.

- Documento de Identificación Bovina (D.I.B.). Debe existir un documento por animal presente en la explotación.
- Registro **LIBRO DE REGISTRO DE LA EXPLOTACIÓN** (página 34).
- Documentación adjunta al libro de explotación:
  - Documento de comunicación de nacimientos/ identificación de animales.
  - Solicitudes de duplicados de crotales.
  - Documento sanitario de traslado. (Guías de movimientos).
  - Documentos de retirada de cadáveres.

### Trazabilidad de la leche. Letra Q.

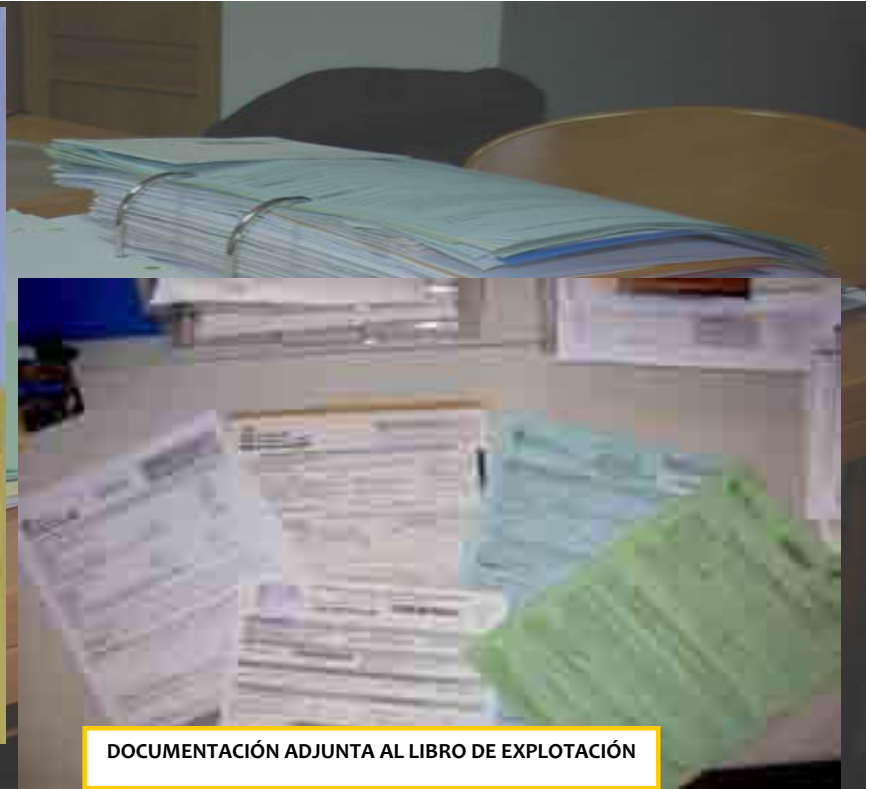
- Registro **TRAZABILIDAD DE LA LECHE: LETRA Q. MUESTRAS DE LECHE** (página 35).
- Albaranes o tickets de entrega de leche.
- Identificación de tanques de frío.

## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

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



**DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN BOVINO**



**DOCUMENTACIÓN ADJUNTA AL LIBRO DE EXPLOTACIÓN**

# 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



**IDENTIFICACIÓN DE TANQUES DE FRÍO**



Los tanques de frío se identifican por el código de explotación más un código de dos dígitos que identificará los diversos tanques de la explotación de forma individual.

Fecha de recogida: \_\_\_\_\_

Hora de recogida: \_\_\_\_\_

Código identificación de cisterna: \_\_\_\_\_

CIF operador: \_\_\_\_\_

Nº de registro de comprador autorizado: \_\_\_\_\_

Nombre del operador: \_\_\_\_\_

**TICKET DE ENTREGA DE LECHE**

Código identificación de tanque: \_\_\_\_\_

CIF/NIF del productor: \_\_\_\_\_

Nombre del productor: \_\_\_\_\_

Cantidad de leche: \_\_\_\_\_

Toma de muestras: SI NO



# 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p><b>REGLAMENTO (CE) 178/2002</b> 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><b>REGLAMENTO (CE) 183/2005</b> 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>Artículo 5</p> <p>6. [...] deberán obtener y utilizar únicamente los piensos procedentes de los establecimientos registrados y/o autorizados [...].</p> <hr/> <p><b>REAL DECRETO 56/2006</b> 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>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>2/ Alimentación y agua para los animales</p> <p>2.1- Producción</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se toman las medidas necesarias para asegurar que los alimentos producidos en la explotación sean de calidad adecuada y no contengan agentes externos contaminantes.</li> <li>• 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.</li> <li>• Se respetan los periodos de supresión de los productos fitosanitarios u otros productos químicos y lodos de depuradora antes de cosechar o de realizar pastoreo directo por el ganado.</li> </ul> <p>2.2- Compra</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se compran piensos sólo a fabricantes registrados.</li> <li>• En cada compra de alimentos, se verifican las etiquetas y albaranes de los alimentos comprados. En particular, se verifica que sean piensos para rumiantes y que no contengan sustancias o productos no autorizados.</li> <li>• 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.</li> <li>• Se archivan las etiquetas con la composición de los alimentos comprados durante tres años.</li> </ul> <p>2.4- Suministro de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se asegura la trazabilidad de los alimentos suministrados al rebaño.</li> <li>• 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 conservan estos documentos durante el tiempo que se utilice el alimento.</li> <li>• Se registra la composición de las raciones suministradas a los animales. En la ración:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Si se utilizan aditivos para piensos, se respetan las indicaciones de la etiqueta.</li> <li>○ No se administran sustancias o productos no autorizados a los animales (harina de carne, activador de crecimiento...).</li> </ul> </li> <li>• No se emplean sustancias que puedan transmitir sabores extraños a la leche.</li> </ul>



## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro **ALIMENTACIÓN DEL REBAÑO** (página 36).

Alimentos producción propia:

- Resultados de los análisis, si ha sido necesario realizarlos.

Alimentos comprados:

- Etiquetas de todos los alimentos comprados presentes en la explotación.
- Albaranes de todos los alimentos comprados presentes en la explotación.
- Una muestra de cada entrada de alimentos comprados 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

	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS	<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, contruidos y ubicados de tal forma que se reduzca al máximo el riesgo de contaminación [...] del agua [...].</p>	<p>2/ Alimentación y agua para los animales</p> <p>2.5- Agua</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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. Se conservan los resultados de los análisis del agua de los dos últimos años.</li></ul>



## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro **AGUA DE LAS INSTALACIONES** (página 37).



# 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p>REGLAMENTO (CE) 853/2004 ANEXO III. SECCIÓN IX. CAPT. I 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>LEY 8/2003</p> <p>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>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>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>3/ Estado sanitario de los animales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La explotación respeta el programa nacional de erradicación de enfermedades: brucelosis bovina, tuberculosis bovina, leucosis enzoótica bovina, perineumonía contagiosa bovina.</li> <li>• Para cada movimiento de ganado, se dispone de una guía sanitaria o en su caso de un certificado sanitario actualizado.</li> <li>• Se siguen los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos establecidos.</li> <li>• Se dispone de un programa sanitario (fechas de vacunación...).</li> <li>• Se tiene un plan de diagnóstico y control de mamicis.</li> <li>• Se tiene un registro en el cual se incluyen los resultados de los controles sanitarios efectuados a los animales. Se archiva este registro durante tres años.</li> </ul>

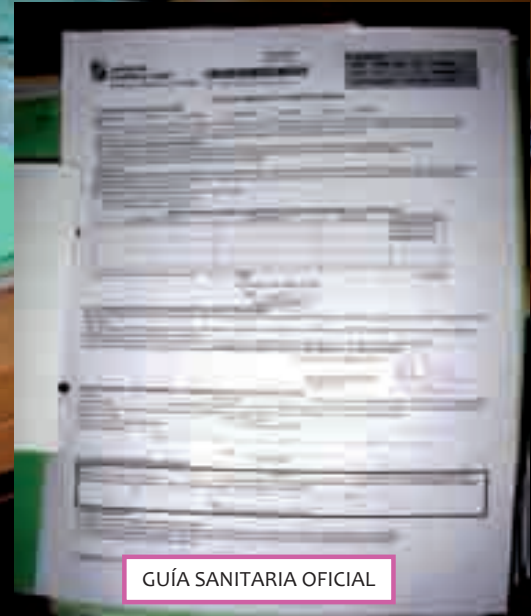
## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro **CONTROLES SANITARIOS EFECTUADOS AL GANADO** (página 38).
- Tarjeta sanitaria actualizada.
- Programa sanitario en el que se especifiquen las vacunaciones, desparasitaciones, analíticas, etc...
- La explotación debe tener un veterinario responsable de explotación.
- Plan de diagnóstico y control de mamitis, que describa:
  - Método de detección de mamitis clínica (primeros chorros, medición de conductividad, etc...).
  - Método de detección de mamitis subclínica (test de california, control lechero,...)
  - Protocolo de tratamiento de las mamitis.
  - Protocolo de tratamiento de las vacas secas.
  - Criterios de eliminación de vacas crónicas.
  - Mantenimiento de los equipos de ordeño.
  - Mantenimiento de los alojamientos de las vacas.
  - Objetivos del Plan.

## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA



TARJETA SANITARIA



GUÍA SANITARIA OFICIAL

## 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



GOBIERNO  
DE GUANA  
MINISTERIO  
DE MEDIO AMBIENTE  
Y MEDIO RURAL Y PISCICULTIVO



## 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;"><b>REGLAMENTO (CE) 853/2004</b> 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;"><b>REAL DECRETO 348/2000</b> 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>4/ Medicamentos y tratamientos de los animales</p> <p>4.2- Tratamiento de los animales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Los medicamentos deben estar acompañados de la correspondiente receta.</li> <li>Se anotan en un registro la aparición de enfermedades en los animales, especialmente: mastitis, diarreas con fiebre y enfermedades del aparato genital con flujo, así como 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.</li> </ul>

## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro **ENFERMEDADES Y TRATAMIENTOS DE LOS ANIMALES** (página 39).
- Recetas de todos los medicamentos presentes en la explotación que la precisen.
- Plan de emergencia, que describa las medidas que se van a tomar en caso de que se haya añadido al tanque leche de vacas tratadas antes de cumplirse el periodo de supresión.



# 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

MEDICAMENTOS Y TRATAMIENTOS

## RECETA VETERINARIA

Serie

NÚMERO DE RECETA

CÓDIGO: ---/---/---/---

Prov./Nº Coleg./Nº Receta/Año

DATOS DEL MEDICAMENTO

<b>DATOS DEL MEDICAMENTO</b> Nombre: de unidades: de espera: Dosis: Leche Huevos Forma farmacéutica: Presentación: Naturaleza del tratamiento: Pautas del tratamiento (vía, dosis, duración): Prescripción excepcional: Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	<b>DATOS DEL RESPONSABLE O PROPIETARIO DE LOS ANIMALES</b> Nombre y apellidos: Dirección de la explotación: Código de la explotación:
	<b>DATOS DE LOS ANIMALES</b> Especie: Nº animales a tratar: Identificación individual o del lote:
<b>DATOS DEL VETERINARIO</b> Nombre y apellidos: Dni: Colegiado:	<b>DATOS DEL DISPENSADOR</b> Nombre o razón social: Dirección: Fecha de dispensación:
Fecha y firma:	Sello:

DATOS DEL RESPONSABLE O PROPIETARIO DE LOS ANIMALES

DATOS DE LOS ANIMALES

DATOS DEL DISPENSADOR

RECETA VETERINARIA

Valido para un solo medicamento

Caduce a los 30 días





## 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

## Normativa

### REGLAMENTO (CE) 853/2004. ANEXO III. SECCIÓN IX.: CAPT. I

#### III. CRITERIOS RELATIVOS A LA LECHE CRUDA

3. a) Los operadores de empresa alimentaria deberán iniciar procedimientos para garantizar que la leche cruda cumpla los siguientes criterios:

i) para la leche cruda de vaca:

Colonias de gérmenes a 30°C (por ml)	≤ 100 000 (*)
Contenido de células somáticas (por ml)	≤ 400 000 (**)

(\*) Media geométrica móvil observada durante un periodo de 2 meses, con dos muestras, por lo menos, al mes.  
(\*\*) Media geométrica móvil observada durante un periodo de 3 meses, con una muestra, por lo menos, al mes, salvo que la autoridad competente establezca otra metodología que tenga en cuenta las variaciones estacionales en los niveles de producción.

4. [...] los operadores de empresa alimentaria deberán iniciar procedimientos para garantizar que no se ponga en el mercado leche cruda si:

a) contiene residuos de antibióticos en una cantidad que, [...] supera los niveles autorizados [...] o bien

b) el total combinado de residuos de sustancias antibióticas supera un valor máximo admisible.

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.

### REAL DECRETO 348/2000 ANEXO

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 [...].

## Guía de Prácticas Correctas de Higiene

5/ Ordeño, almacenamiento y calidad de la leche

5.2- Materiales, equipos de ordeño y de refrigeración de la leche

- Se archivan todas las fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.
- Se renuevan las piezas que sufren deterioro con el uso, (pezoneras y tubos elásticos), según las indicaciones del fabricante, se conservan las facturas o albaranes de las mismas, con sus especificaciones técnicas y la fecha de su instalación al menos hasta su reposición.
- Al menos una vez al año un técnico autorizado realiza una revisión completa de los equipos de ordeño y de refrigeración de la leche. Se conservan las fichas de revisión de los equipos firmadas por el técnico hasta su actualización. Así como los justificantes de las posibles reparaciones realizadas.

5.3- Ordeñadores

- Un responsable recibe cursos periódicamente y transmite la información a los demás.
- Se lleva un registro actualizado de los ordeñadores.

5.5- Calidad de la leche

- La leche cumple con requisitos legislativos para gérmenes, células somáticas, punto crioscópico y ausencia de residuos de antibióticos. Cada mes se recogen al menos 2 muestras para su análisis.
- Los resultados de los análisis se utilizan como indicadores para actuar sobre:
  - Concentración de gérmenes: limpieza de las instalaciones y el ganado o la limpieza y funcionamiento del sistema de ordeño y almacenamiento de la leche.
  - Concentración de células somáticas: situación de mamitis del rebaño estado de las instalaciones (camas), ordeño (vacío), contagios.
  - Punto crioscópico: limpieza y funcionamiento del equipo de ordeño.
  - Presencia de inhibidores: funcionamiento del sistema de identificación, notificación y separación de la leche de animales tratados.
- Si se realiza control lechero los resultados de las células somáticas de cada vaca, se utiliza como indicador del estado sanitario de su ubre y para realizar posteriores revisiones (Test California de Mamitis, muestras por cuartos y cultivos).
- Se mantiene un registro actualizado con los resultados de los análisis de las muestras de leche realizadas.
- Se archiva este registro durante tres años.

## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Registro **ORDEÑADORES** (página 40).
- Registro **AGUA DE LAS INSTALACIONES** (página 37).
- 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

ORDENÓ - CALIDAD DE LECHES - ALMACENAMIENTO



EQUIPO DE CONTROL SALA ORDEÑO

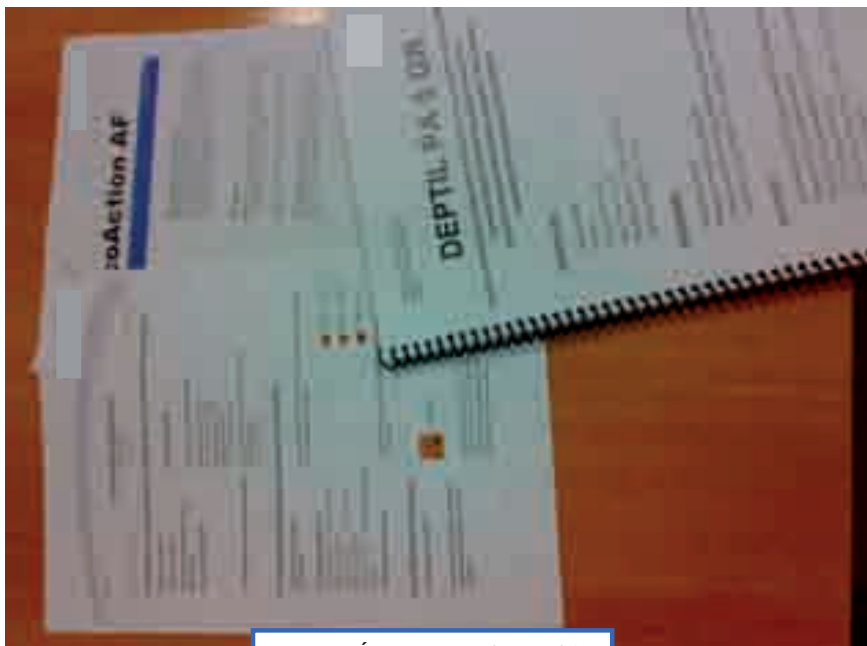
Con	Con	Con	Con	Con	Con
Con	Con	Con	Con	Con	Con
01	01	01	01	01	01
02	02	02	02	02	02
03	03	03	03	03	03
04	04	04	04	04	04
05	05	05	05	05	05
06	06	06	06	06	06
07	07	07	07	07	07
08	08	08	08	08	08
09	09	09	09	09	09
10	10	10	10	10	10
11	11	11	11	11	11
12	12	12	12	12	12
13	13	13	13	13	13
14	14	14	14	14	14
15	15	15	15	15	15
16	16	16	16	16	16
17	17	17	17	17	17
18	18	18	18	18	18
19	19	19	19	19	19
20	20	20	20	20	20
21	21	21	21	21	21
22	22	22	22	22	22
23	23	23	23	23	23
24	24	24	24	24	24
25	25	25	25	25	25
26	26	26	26	26	26
27	27	27	27	27	27
28	28	28	28	28	28
29	29	29	29	29	29
30	30	30	30	30	30
31	31	31	31	31	31
32	32	32	32	32	32
33	33	33	33	33	33
34	34	34	34	34	34
35	35	35	35	35	35
36	36	36	36	36	36
37	37	37	37	37	37
38	38	38	38	38	38
39	39	39	39	39	39
40	40	40	40	40	40
41	41	41	41	41	41
42	42	42	42	42	42
43	43	43	43	43	43
44	44	44	44	44	44
45	45	45	45	45	45
46	46	46	46	46	46
47	47	47	47	47	47
48	48	48	48	48	48
49	49	49	49	49	49
50	50	50	50	50	50
51	51	51	51	51	51
52	52	52	52	52	52
53	53	53	53	53	53
54	54	54	54	54	54
55	55	55	55	55	55
56	56	56	56	56	56
57	57	57	57	57	57
58	58	58	58	58	58
59	59	59	59	59	59
60	60	60	60	60	60
61	61	61	61	61	61
62	62	62	62	62	62
63	63	63	63	63	63
64	64	64	64	64	64
65	65	65	65	65	65
66	66	66	66	66	66
67	67	67	67	67	67
68	68	68	68	68	68
69	69	69	69	69	69
70	70	70	70	70	70
71	71	71	71	71	71
72	72	72	72	72	72
73	73	73	73	73	73
74	74	74	74	74	74
75	75	75	75	75	75
76	76	76	76	76	76
77	77	77	77	77	77
78	78	78	78	78	78
79	79	79	79	79	79
80	80	80	80	80	80
81	81	81	81	81	81
82	82	82	82	82	82
83	83	83	83	83	83
84	84	84	84	84	84
85	85	85	85	85	85
86	86	86	86	86	86
87	87	87	87	87	87
88	88	88	88	88	88
89	89	89	89	89	89
90	90	90	90	90	90
91	91	91	91	91	91
92	92	92	92	92	92
93	93	93	93	93	93
94	94	94	94	94	94
95	95	95	95	95	95
96	96	96	96	96	96
97	97	97	97	97	97
98	98	98	98	98	98
99	99	99	99	99	99
100	100	100	100	100	100

INFORME DE CONTROL LECHERO



## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

ORDEN Y CALIDAD DE ALMACENAMIENTO



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="268 210 533 253">REAL DECRETO 2163/1994 CAPÍTULO VII, Artículo 33.</p> <p data-bbox="177 277 624 340">1. Sólo podrán ser utilizados los productos fitosanitarios autorizados, conforme a lo establecido en el presente Real Decreto.</p> <p data-bbox="177 365 624 516">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="647 227 842 249">6/ Medio Ambiente</p> <p data-bbox="647 277 1500 325">6.1- Almacenamiento y utilización de los productos químicos, productos fitosanitarios, fertilizantes y productos zoonosarios</p> <ul data-bbox="707 331 1500 479" style="list-style-type: none"> <li>• Se conservan durante su uso las etiquetas y albaranes de los productos químicos utilizados.</li> <li>• Si es necesario, se realizan análisis de tierra.</li> <li>• Se utilizan y se dosifican los productos fitosanitarios, teniendo en cuenta el estado de los cultivos. Se dispone de la información suficiente sobre el tipo de producto más adecuado así como sobre las cantidades recomendadas.</li> </ul> <p data-bbox="647 505 1267 527">6.2- Almacenamiento y utilización de los purines y estiércol</p> <ul data-bbox="707 533 1500 680" style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• En los casos necesarios, se tiene un registro actualizado de abonos, de esparcimientos y de tratamientos fitosanitarios</li> </ul>



## 1. DOCUMENTACIÓN EN GRANJA

- Se archivan etiquetas y albaranes.
- Se archivan las fichas técnicas y de seguridad de los productos.
- Se archivan los análisis de tierra.
- Registro **ABONOS Y TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS** (página 41).

## 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:	LOCALIDAD:
FECHA DEL MOVIMIENTO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL	TIPO DE MOVIMIENTO: Entrada, Salida, Nacimiento, Muerte	VENDEDOR/COMPRADOR



## 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	OPERADOR DE RECOGIDA	CÓDIGO DE LA CISTERNA DE RECOGIDA. COMPARTIMENTO.	RESULTADO DEL ANÁLISIS DE LA MUESTRA

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

TIEMPO DE ARCHIVO: 3 AÑOS

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



## 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 CADA RACIÓN 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

## 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	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL ANIMAL	ENFERMEDAD TRATADA	MEDICAMENTOS ADMINISTRADOS	FECHAS DE ADMINISTRACIÓN	TIEMPO DE ESPERA PARA LA LECHE	FECHA INCORPORACIÓN DE LA LECHE AL TANQUE

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



## 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

M  
E  
D  
I  
O  
  
A  
M  
B  
I  
E  
N  
T  
E



## 2. LA LECHERÍA

### Normativa

REGLAMENTO (CE) 853/2004.

ANEXO III. SECCIÓN IX: CAPT. I

II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE

A. Requisitos aplicables a los locales y equipos

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.
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.
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.
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.

### Guía de Prácticas Correctas de Higiene

5/ Ordeño, almacenamiento y calidad de leche

5.1- Local de ordeño y lechería

- 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 que permita su cierre. Tiene un techo aislado y cerrado.
- El local de almacenamiento de la leche está separado de toda fuente de contaminación como servicios y estercoleros.
- 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 (que alcance al menos los 60° C).
- Se eliminan las basuras y desperdicios de manera adecuada. Nunca se depositan en el local de almacenamiento de la leche.
- Se toman las medidas apropiadas para evitar la entrada y la presencia de animales dañinos y plagas en este local.
- Se comprueba con la frecuencia adecuada la ausencia de infestaciones por plagas. Si es necesario, se aplica el plan de lucha apropiado, que debe estar documentado mediante un plano en el que se indique la ubicación de todas las medidas de control contra plagas, así como sus características.
- No se almacenan productos químicos, medicamentos o residuos peligrosos en la lechería.
- Se limpia la lechería al menos una vez al día.

## 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 evacuación de líquidos (desagües, registros con tapa, ...).
  - Puntos de agua 

}	Agua potable.
	Agua caliente: en cantidad suficiente y a 60°C como mínimo.
  - 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



EVACUACIÓN DE LÍQUIDOS

## 2. LA LECHERÍA

ORDEN O Y CALIDAD - ALMACENAMIENTO DE LECHE	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 enfiada 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 enfiarse 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>5/ Ordeño, almacenamiento y calidad de leche</p> <p>5.2- Materiales, equipos de ordeño y de refrigeración de la leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Las superficies de los equipos en contacto con la leche son fáciles de limpiar. Son de materiales lisos, lavables y no tóxicos.</li> <li>• El tanque dispone de un dispositivo de medida de la temperatura.</li> <li>• La leche almacenada en el tanque debe tener una temperatura máxima de 8°C en el caso de recogida diaria y de 6°C en otros casos. El tanque debe ser capaz de alcanzar esa temperatura en un tiempo máximo de tres horas desde el final del ordeño. La temperatura mínima es de 0°C.</li> <li>• Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua de consumo humano.</li> <li>• 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.</li> <li>• Con la frecuencia adecuada, se eliminan los depósitos de cal con un producto ácido apropiado.</li> <li>• Se realiza la limpieza y desinfección del tanque después de cada recogida de leche y al menos cada 48 horas.</li> <li>• Se utilizan productos de limpieza y desinfección reconocidos y autorizados. Estos productos están correctamente etiquetados.</li> <li>• 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.</li> <li>• Se comprueba diariamente el buen funcionamiento del tanque, en particular el tiempo que tarda en alcanzar la temperatura de refrigeración y el mantenimiento de la misma.</li> </ul>

## 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 y, como mínimo, cada 48 horas.
- 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.



SALA DE TANQUES Y SISTEMA DE REFRIGERACIÓN



## 2. LA LECHERÍA



TANQUE DE ENFRIAMIENTO Y SISTEMA DE LAVADO DEL MISMO

### 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.                       ANEXO III. SECCIÓN IX: CAPT. I                       II. HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE                       A. Requisitos aplicables a los locales y equipos                       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.                       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.                       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>5/ Ordeño, almacenamiento y calidad de leche</p> <p>5.1- Local de ordeño y lechería</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El local de ordeño está diseñado y equipado para garantizar unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y proteger la leche contra cualquier foco de contaminación.</li> <li>• 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.</li> <li>• Los sistemas de iluminación y ventilación son satisfactorios.</li> <li>• El local de ordeño está separado de toda fuente de contaminación como servicios y estercoleros.</li> <li>• En el local de ordeño se dispone de un sistema de abastecimiento de agua de consumo humano (agua potable) suficiente.</li> <li>• Se garantiza un abastecimiento de agua caliente en cantidad y temperatura suficientes (que alcance al menos los 60° C).</li> <li>• Se eliminan las basuras y desperdicios de manera adecuada. Nunca se depositan en el local de ordeño.</li> <li>• Se toman las medidas apropiadas para evitar la entrada y la presencia de animales dañinos y plagas en estos locales.</li> <li>• Se comprueba con la frecuencia adecuada la ausencia de infestaciones por plagas. Si es necesario, se aplica el plan de lucha apropiado, que debe estar documentado mediante un plano en el que se indique la ubicación de todas las medidas de control contra plagas, así como sus características.</li> <li>• No se almacenan productos químicos, medicamentos o residuos peligrosos en el local de ordeño.</li> <li>• Se limpia el local de ordeño inmediatamente después de cada ordeño y al menos una vez al día.</li> </ul>



### 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 evacuación de líquidos.
  - Puntos de agua 

{	Agua potable.
	Agua caliente: en cantidad suficiente y a 60° C.
  - 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 lechería diariamente. Se deben eliminar las basuras y desperdicios adecuadamente.



### 3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDEN  
Y CALIDAD  
DE LECHE  
- ALMACENAMIENTO



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

### 3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDEN  
O - CALI  
DAD DE  
- ALMACENAM  
IENTO  
LECHE



PUERTA DE ACCESO A SALA DE 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>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>5/ Ordeño, almacenamiento y calidad de leche</p> <p>5.2- Materiales, equipos de ordeño y de refrigeración de la leche</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Las superficies de los equipos en contacto con la leche son fáciles de limpiar. Son de materiales lisos, lavables y no tóxicos.</li> <li>• Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua de consumo humano.</li> <li>• 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, escurrido o drenaje de todas las partes del equipo. Con la frecuencia adecuada, se eliminan los depósitos de cal con un producto ácido apropiado.</li> <li>• Se limpian y desinfectan los recipientes y materiales que se encuentran en contacto con la leche, después de cada ordeño, manteniéndose adecuadamente protegidas hasta su siguiente uso.</li> <li>• La regulación de la máquina de ordeño está adaptada a los animales. Se asegura diariamente el buen funcionamiento de la máquina de ordeño.</li> </ul>



### 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 y desinfectar los equipos después de cada ordeño (superficies en contacto con la leche) siguiendo el procedimiento de limpieza.

### 3. LA SALA DE ORDEÑO

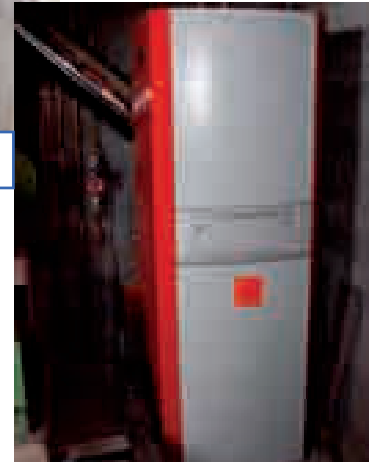
#### PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

- 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

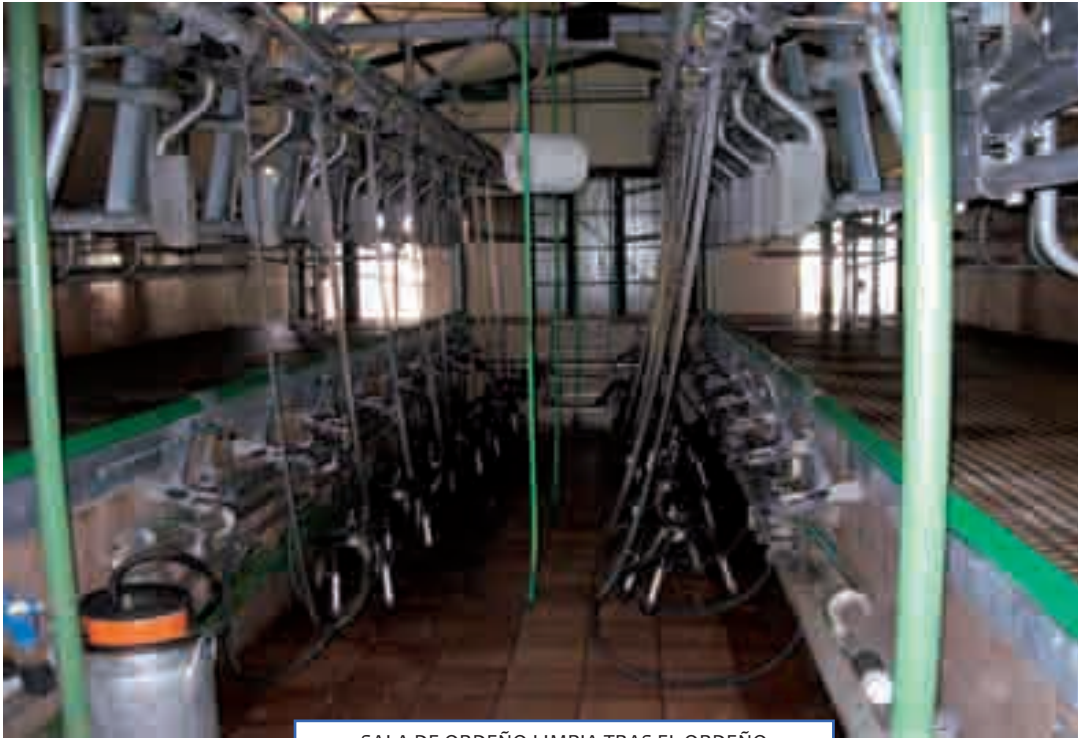


CALDERA DE AGUA CALIENTE



### 3. LA SALA DE ORDEÑO

ORDEÑO - CALIDAD - ALMACENAMIENTO



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>REGLAMENTO (CE) 853/2004.</p> <p>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>4/ Medicamentos y tratamientos</p> <p>4.2- Tratamiento de los animales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Se tiene un plan de diagnóstico y control de mamitis.</li> </ul>



### 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 vaca o bien meter las vacas 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



### 3. LA SALA DE ORDEÑO



IDENTIFICACIÓN DE VACA TRATADA



RETIRADA DE LECHE EN VACA TRATADA

### 3. LA SALA DE ORDEÑO

O R D E Ñ O - A L M A C E N A M I E N T O Y C A L I D A D D E L E C H E	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>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/ Ordeño, almacenamiento y calidad de leche</p> <p>5.3- Ordeñadores</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los ordeñadores disponen de instalaciones para trabajar en condiciones de higiene apropiadas.</li> <li>• Se ordeña según un plan establecido vigilando proteger la leche contra cualquier foco de contaminación.</li> <li>• Las personas que padezcan enfermedades contagiosas no ordeñan.</li> <li>• 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.</li> <li>• El ordeñador usa ropa limpia para ordeñar.</li> <li>• No se puede proceder al ordeño con heridas abiertas.</li> <li>• No se puede fumar, beber, comer... durante el ordeño.</li> </ul>



### 3. LA SALA DE ORDEÑO

- Ordeñadores:
  - Buenas Prácticas de Manejo durante el ordeño.
    - Ropa específica de ordeño y limpia.
    - 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



ROPA LIMPIA Y ADECUADA  
PARA EL ORDEÑO



LAVAMANOS A LA ENTRADA DE LA  
SALA DE ORDEÑO



### 3. LA SALA DE ORDEÑO



### 3. LA SALA DE ORDEÑO

<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">ORDEN - CALIDAD - ALMACENAMIENTO DE LECHE</p>	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;"><b>REGLAMENTO (CE) 853/2004.</b> <b>ANEXO III. SECCIÓN IX: CAPT. I</b></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>5/ Ordeño, almacenamiento y calidad de leche</p> <p>5.4- Pautas de ordeño</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 con cuidado y sin traumas para la vaca.</li> <li>• El ordeño se realiza en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.</li> <li>• La rutina de ordeño garantiza poder detectar leche anormal.</li> <li>• Se utiliza un sistema adecuado y seguro para separar la leche no apta para el consumo humano (leche de animales enfermos o en tratamiento).</li> <li>• Antes de empezar el ordeño:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 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.</li> <li>○ Se verifica la limpieza de los animales, en particular de las ubres.</li> <li>○ Se observa y se palpa la ubre para detectar posibles signos de mamitis.</li> <li>○ La preparación de los pezones debe garantizar que éstos queden limpios, lo más secos que sea posible y, a poder ser, desinfectados. Si se utilizan productos para ello éstos deben estar autorizados, ser seguros y efectivos.</li> <li>○ Se controla la leche de cada animal, de manera que la leche que presenta anomalías no se destina al consumo humano. Se observa en particular la presencia de coágulos, fibras o aguado de la leche.</li> </ul> </li> <li>• Se colocan las pezoneras con precaución y se practica un ordeño rápido y completo, evitando los “sobre ordeños”.</li> <li>• Se retiran las pezoneras de forma correcta, siempre tras haber cortado el vacío.</li> <li>• Inmediatamente después del ordeño, se rocían los pezones con un desinfectante autorizado, seguro y efectivo.</li> <li>• Se intenta evitar que las vacas se tumben inmediatamente después del ordeño.</li> </ul>



### 3. LA SALA DE ORDEÑO

- 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 vaca ni la leche.
- La máquina no debe dañar las vacas durante el ordeño (las vacas 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 vaca no tiene leche anormal.
- 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 vacas no se tumben inmediatamente después del ordeño.



### 3. LA SALA DE ORDEÑO



PREDIPPING



LIMPIEZA Y MASAJE



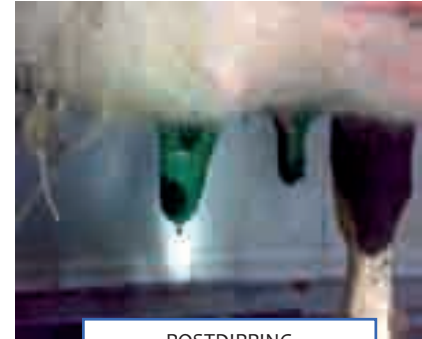
UBRE LIMPIA ANTES DEL ORDEÑO



COLOCACIÓN DE PEZONERAS



ORDEÑO



POSTDIPPING

## 4. LAS MATERIAS PRIMAS

ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;"><b>REGLAMENTO (CE) 183/2005</b></p> <p style="text-align: center;">ANEXO III</p> <p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;"><b>REAL DECRETO 348/2000</b></p> <p style="text-align: center;">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>2/ Alimentación y agua para los animales</p> <p>2.3- Almacenamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El almacenamiento de los alimentos se realiza en lugares específicos y de forma adecuada evitando su alteración o contaminación.</li> <li>• No se almacenan productos tóxicos (fitosanitarios, fertilizantes...) en el lugar de almacenamiento de los alimentos.</li> <li>• Se protegen los locales de almacenamiento de los alimentos de plagas y del anidamiento de animales.</li> <li>• Si es necesario, se aplica un plan de lucha apropiado, que debe estar documentado mediante un plano en el que se indique la ubicación de todas las medidas de control contra plagas, así como sus características.</li> <li>• Se almacenan por separado los alimentos, según las especies a que van destinados, con el fin de evitar las contaminaciones cruzadas entre alimentos.</li> <li>• Se limpian los almacenes de los alimentos con la frecuencia adecuada.</li> </ul> <p>2.4- Suministro de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Se manejan los alimentos de forma correcta con maquinaria y utensilios adecuados.</li> </ul> <p>2.5- Agua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La explotación dispone de un sistema de abastecimiento de agua limpia para abrevar los animales.</li> </ul>



## 4. LAS MATERIAS PRIMAS

- 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).
- Suministro de 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.
  - Se utilizan maquinaria y utensilios adecuados (ej. carro UNEFEED).
- Suministro de agua:
  - Sistema de abastecimiento de agua limpia.



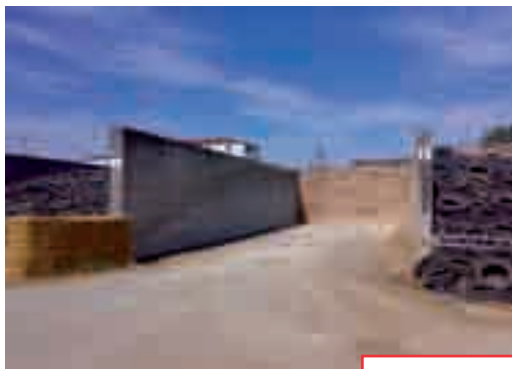
## 4. LAS MATERIAS PRIMAS



SISTEMA UNIFEED



PASILLO DE ALIMENTACIÓN



SILO Y ALMACÉN DE MATERIAS PRIMAS





## 4. LAS 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;"><b>REGLAMENTO (CE) 853/2004.</b></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;"><b>REAL DECRETO 348/2000</b></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;"><b>LEY 29/2006</b></p> <p style="text-align: center;">CAPITULO III, Art. 37.</p> <p>1. [...] se exigirá prescripción veterinaria para dispensar los medicamentos veterinarios.</p>	<p><b>4/ Medicamentos y tratamientos de los animales</b></p> <p><b>4.1- Almacenamiento de los medicamentos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se almacenan los medicamentos siguiendo las indicaciones definidas en la etiqueta, en un lugar seguro.</li> <li>• Los medicamentos están almacenados en su envase original.</li> <li>• Se identifican claramente las medicinas caducadas y se separan.</li> <li>• Se almacenan por separado los medicamentos que están permitidos para vacas en lactación y los que no lo están.</li> <li>• Se mantiene limpio y en buen estado el equipamiento sanitario.</li> </ul> <p><b>4.2- Tratamiento de los animales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se atiende a los animales enfermos y se les da el tratamiento adecuado.</li> <li>• Se utilizan medicamentos únicamente cuando son necesarios.</li> <li>• Se utilizan sólo medicamentos autorizados y prescritos por un veterinario.</li> <li>• Se siguen estrictamente las instrucciones de la receta o el prospecto del medicamento.</li> <li>• Se respeta escrupulosamente el periodo de supresión de los medicamentos.</li> <li>• En caso de que exista sospecha de que leche de vacas 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.</li> </ul>



## 5. LOS MEDICAMENTOS

- Condiciones de almacenamiento de los medicamentos:
  - Para su correcto uso: según indica la etiqueta, en sus envases originales y separados de los caducados.
  - Para que no contaminen la leche: separados los de vacas en lactación de los que no están permitidos para vacas en lactación.
- Condiciones del equipamiento sanitario (agujas, jeringuillas, etc.):
  - Limpio y en buen estado.
- 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.



## 5. LOS MEDICAMENTOS

ALMACENAMIENTO  
DE  
MEDICAMENTOS

VACAS EN LACTACIÓN

ANIMALES **NO** EN LACTACIÓN:  
VACAS SECAS Y REPOSICIÓN

EQUIPAMIENTO SANITARIO

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

## 5. LOS MEDICAMENTOS



RECIPIENTES PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS

## 6. LAS INSTALACIONES

ALIMENTACIÓN - MATERIAS PRIMAS	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p data-bbox="261 208 542 227">REGLAMENTO (CE) 183/2005</p> <p data-bbox="360 252 443 271">ANEXO III</p> <p data-bbox="178 290 624 417">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.</p> <p data-bbox="178 420 624 547">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 data-bbox="277 574 528 593">REAL DECRETO 348/2000</p> <p data-bbox="368 618 435 637">ANEXO</p> <p data-bbox="178 647 536 666">8.- Alimentación, agua y otras sustancias.</p> <p data-bbox="178 668 624 732">b) Todos los animales deberán tener acceso a los alimentos a intervalos adecuados a sus necesidades fisiológicas [...].</p> <p data-bbox="178 734 624 798">c) Todos los animales deberán tener acceso a una cantidad suficiente de agua de calidad adecuada [...].</p> <p data-bbox="178 800 624 928">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 data-bbox="647 228 1075 247">2/ Alimentación y agua para los animales</p> <p data-bbox="647 278 984 297">2.4- Suministro de los alimentos</p> <ul data-bbox="708 331 1501 400" style="list-style-type: none"> <li>• Todos los animales pueden tener acceso fácil y directo a los alimentos.</li> <li>• Se limpian los comederos con la frecuencia adecuada para que permanezcan en buenas condiciones de higiene.</li> </ul> <p data-bbox="647 430 750 449">2.5- Agua</p> <ul data-bbox="708 482 1501 654" style="list-style-type: none"> <li>• La explotación dispone de un sistema de abastecimiento de agua limpia para abrevar los animales.</li> <li>• 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.</li> <li>• Se limpian los abrevaderos con la frecuencia adecuada para que permanezcan en buenas condiciones de higiene.</li> </ul>



## 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



BEBEDEROS  
AUTOVOLCANTES DE  
FÁCIL LIMPIEZA



## 6. LAS INSTALACIONES

ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p>REAL DECRETO 348/2000</p> <p>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>3/ Estado sanitario de los animales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La explotación dispone de una zona apropiada de aislamiento para los animales enfermos o heridos.</li><li>• La explotación dispone de medios adecuados para la limpieza y desinfección.</li><li>• Para la limpieza y desinfección, se utilizan sólo productos autorizados y se siguen las instrucciones de la etiqueta.</li><li>• Se almacenan los productos de limpieza y desinfección en un lugar seguro.</li></ul>



## 6. LAS INSTALACIONES

- Enfermería o lazareto para los animales enfermos o heridos.
- Zona aislada para que los animales que provienen de fuera de la explotación permanezcan aislados.

Ambas zonas deben disponer de comederos y bebederos suficientes.

Ambas 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 DE LECHE	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>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>5/ Ordeño, almacenamiento y calidad de la leche</p> <p>5.1- Local de ordeño y lechería</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Los equipos para el suministro de agua están concebidos, construidos 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.</li> </ul>



## 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



BEBEDERO CON AGUA LIMPIA Y POTABLE



POZO Y 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>REGLAMENTO (CE) 852/2004.</p> <p>ANEXO I. PARTE A.</p> <p>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 peligrasas de forma tal que se evite la contaminación.</p>	<p>6/ Medio ambiente</p> <p>6.1- Almacenamiento y utilización de los productos químicos, productos fitosanitarios, fertilizantes y productos zoonosológicos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se almacenan los productos fitosanitarios en un lugar seguro, bien ventilado e iluminado, y si es posible cerrado con llave.</li> <li>• Para el almacenamiento de los productos químicos se tiene en cuenta la contaminación potencial de los cursos de agua y del suelo.</li> </ul> <p>6.2- Almacenamiento y utilización de los purines y estiércol</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se almacenan los purines y estiércol evitando que se produzcan lixiviados.</li> <li>• Se canalizan y se manejan adecuadamente los residuos líquidos (vertidos...) para evitar una contaminación cruzada del agua.</li> </ul>



## 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



FOSAS DE PURINES



## 6. LAS INSTALACIONES

B I E N E S T A R  A N I M A L	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<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>7/ Bienestar animal</p> <p>7.1- Alojamiento de los animales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los materiales utilizados para la construcción y el mantenimiento de los locales de alojamiento no son perjudiciales para los animales.</li> <li>• La explotación dispone de un espacio apropiado para permitir a cada animal moverse y relacionarse de acuerdo con sus necesidades fisiológicas.</li> <li>• Los animales son mantenidos en condiciones higiénico-sanitarias y de alojamiento adecuados.</li> <li>• El ganado mantenido al aire libre dispone de protección contra inclemencias del tiempo.</li> <li>• En los locales de alojamiento de los animales, están previstas una zona de partos para las vacas y una zona para aislar los animales enfermos, heridos o sospechosos.</li> <li>• Los locales de alojamiento de los animales no presentan bordes afilados o salientes.</li> <li>• Los suelos de los locales de alojamiento de los animales están adaptados para evitar que los animales caigan o resbalen.</li> <li>• Los atrapadores no ocasionan heridas y evitan todo riesgo de estrangulación.</li> <li>• El alojamiento y cría de los terneros se realiza según establece la normativa.</li> <li>• Se mantiene el establo en buen estado y se hacen revisiones periódicas de las instalaciones.</li> <li>• Se mantienen una ventilación y una iluminación suficientes y adaptadas en el local de alojamiento de los animales.</li> <li>• No se crían cerdos ni aves de corral en los locales de alojamiento de los animales.</li> <li>• No se almacenan en el establo productos químicos o de otro tipo que puedan representar un peligro para los animales.</li> <li>• Se eliminan las basuras y desperdicios de manera adecuada. Nunca se depositan en el establo.</li> <li>• Se toman las medidas oportunas para asegurar la ausencia de plagas en el establo.</li> <li>• Se comprueba con la frecuencia adecuada la ausencia de infestaciones por plagas. Si es necesario, se aplica el plan de lucha apropiado.</li> <li>• Se limpia el establo con la frecuencia adecuada y productos autorizados.</li> <li>• Se limpian las camas de los animales con la frecuencia adecuada para que permanezcan secas y en buenas condiciones de higiene.</li> </ul>

## 6. LAS INSTALACIONES

- 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 atrapadores no causan lesiones.
- Los terneros se crían cumpliendo la normativa.
- Se dispone de luz artificial.
- No hay animales de otras especies.
- No se almacenan productos que puedan ser perjudiciales para los animales.
- Se toman medidas para el control de plagas.
- 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



SISTEMAS DE LIMPIEZA



SUELOS NO RESBALADIZOS



## 6. LAS INSTALACIONES



BOXES INDIVIDUALES  
Y  
COLECTIVOS PARA LA RECRÍA



## 6. LAS INSTALACIONES

Normativa

Guía de Prácticas Correctas de Higiene

PERSONALES  
DE  
EXTERNO  
S  
EXPLO  
TACION

8/ Personal de la explotación y agentes externos

8.1- Condiciones de trabajo

- 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  
AGENTES  
EXTERNOS  
LATERAL  
EXPLOTACIÓN

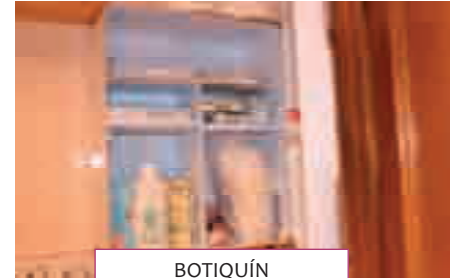


VESTUARIOS



## 6. LAS INSTALACIONES

PERSONAL DE LA EXPLOTACIÓN  
AGENTES EXTERNOS



BOTIQUÍN



LAVABOS Y SERVICIO SANITARIO

## 7. LOS ANIMALES

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p>REGLAMENTO (CE) 1760/2000 TITULO I, Artículo 4</p> <p>3. Todos los animales de una determinada explotación [...] serán identificados mediante una marca colocada en cada oreja, autorizada por la autoridad competente. Ambas marcas auriculares llevarán el mismo y único código de identificación que permita identificar de forma individual cada animal y la explotación en que haya nacido.</p>	<p>1/ Trazabilidad de los animales y de la leche</p> <p>1.1-Identificación de los animales</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Cada animal presente en la explotación está identificado individualmente mediante una marca auricular (crotal) colocada en cada oreja. Se colocan los crotales en un plazo inferior a 20 días tras el nacimiento de un animal, y en cualquier caso antes de que el animal abandone la explotación en la que ha nacido.</li></ul>

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



## 7. LOS ANIMALES

- Todos los animales de la explotación mayores de 20 días deben tener colocado un crotal en cada oreja.

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



## 7. LOS ANIMALES

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



DOBLE CROTAL DE  
IDENTIFICACIÓN EN LA OREJA





## 7. LOS ANIMALES



DOBLE CROTAL DE  
IDENTIFICACIÓN EN LA OREJA



## 7. LOS ANIMALES

<b>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</b>	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>2/ Alimentación y agua para los animales</p> <p>2.4-Suministro de los alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las raciones están adaptadas a las necesidades fisiológicas de los animales.</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>2.5-Agua</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos los animales tendrán siempre acceso fácil y directo al agua para abrevar.</li> </ul>



## 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.



## 7. LOS ANIMALES



RACIONES ADAPTADAS AL ESTADO PRODUCTIVO



## 7. LOS ANIMALES



ESPACIO DE COMEDEROS SUFICIENTE

## 7. LOS ANIMALES

BIENESTAR ANIMAL	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p data-bbox="277 213 526 232">REAL DECRETO 348/2000</p> <p data-bbox="368 258 432 275">ANEXO</p> <p data-bbox="178 297 624 339">2. Inspecciones o controles a efectuar por el propietario o criador.</p> <p data-bbox="178 342 624 384">a) Todos los animales serán inspeccionados una vez al día como mínimo.</p>	<p data-bbox="647 236 847 255">7/ Bienestar animal</p> <p data-bbox="647 286 938 305">7.2- Manejo de los animales</p> <ul data-bbox="708 337 1501 714" style="list-style-type: none"> <li>• Se aplican técnicas y procedimientos correctos para evitar peligros durante el manejo de los animales.</li> <li>• Se inspecciona el estado general de los animales una vez al día como mínimo.</li> <li>• Se verifica en particular que los animales no padezcan dolores, sufrimientos, ni daños inútiles.</li> <li>• No se aplican prácticas traumáticas a los animales, en especial el atado o el corte de la cola.</li> <li>• Se toman las medidas necesarias para proteger a los animales de cojeras.</li> <li>• En caso de realizar el descuerne, se emplean métodos lo menos traumáticos posible.</li> <li>• En caso de excesiva suciedad de los animales, se toman medidas para remediarlo.</li> <li>• En caso de muerte de un animal, se aísla el cadáver del resto del rebaño. Se comunica el evento a la organización competente para recogerlo.</li> </ul>



## 7. LOS ANIMALES

- Revisión diaria del ganado.
- Manejo del ganado.
- Las colas no se cortan.
- 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.
- Los animales se mantienen limpios.
- Debe existir una zona para el aislamiento de los cadáveres.



## 7. LOS ANIMALES

BIENESTAR ANIMAL



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.



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

## 8. EL ENTORNO

Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
<p><b>REAL DECRETO 2163/1994</b> 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><b>REAL DECRETO 1310/1990,</b></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><b>REAL DECRETO 261/1996</b></p> <p>relativo a la protección de las aguas contra la contaminación producida por nitratos utilizados en la agricultura.</p> <hr/> <p><b>REGLAMENTO (CE) 1774/2002</b></p> <p>normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.</p>	<p>6/ Medio ambiente</p> <p>6.1- Almacenamiento y utilización de los productos químicos, productos fitosanitarios, fertilizantes y productos zoonosanitarios</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se utilizan productos químicos autorizados, registrados, correctamente etiquetados y almacenados en su envase original</li> <li>• 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.</li> <li>• No se aplican fertilizantes en una franja de 5 a 10 metros de distancia de las orillas de cursos de agua. No se aplican fertilizantes en una franja entre 30 y 50 metros alrededor de los pozos de agua o de las charcas donde abreven animales.</li> </ul> <p>6.2- Almacenamiento y utilización de los purines y estiércol</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Siempre que sea posible los purines y estiércol procedentes del ganado se utilizan como abonos naturales. Se toman las mismas precauciones que con el abono químico.</li> <li>• Para el esparcimiento de purines y estiércol, se respeta el código de buenas prácticas agrarias para la protección del agua.</li> </ul> <p>6.3- Envases vacíos y productos caducados</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se almacenan los envases vacíos y productos caducados en un lugar seguro.</li> <li>• No se vuelven a utilizar envases vacíos de productos químicos.</li> <li>• Se recogen los envases vacíos con precaución, se gestionan como residuos peligrosos, y se llevan hasta el punto de recogida autorizado más cercano.</li> <li>• En todos los casos, se utilizan sistemas oficiales de recolección y eliminación de envases vacíos.</li> <li>• Nunca se abandonan los sacos o bolsas de plástico en el entorno.</li> <li>• Se eliminan los pesticidas caducados para evitar todo tipo de contaminación o uso inapropiado.</li> <li>• Siempre que sea posible, se adquieren fertilizantes a granel para evitar tener que gestionar los envases (sacos).</li> </ul> <p>6.4- Imagen de la explotación</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El aspecto exterior de la explotación es adecuado.</li> <li>• Se mantienen los accesos a las instalaciones para que estén limpios y sean de fácil acceso a todo tipo de vehículos.</li> <li>• Se limpian y se arreglan las inmediaciones de la granja.</li> </ul>

## 8. EL ENTORNO

- 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 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. EL ENTORNO



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



## 8. EL ENTORNO



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



## 8. EL ENTORNO

P E R S O N A L A G E N T E S E X T E R N O S L O T A C I O N	Normativa	Guía de Prácticas Correctas de Higiene
	<p style="text-align: center;"><b>REAL DECRETO 348/2000</b> 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;"><b>REAL DECRETO 202/2000</b></p> <p>Artículo 3. Requisitos de los manipuladores de alimentos.            • 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>	<p>8/ Personal de la explotación y agentes externos</p> <p>8.1- Condiciones de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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,...).</li> <li>• El personal es suficiente con respecto a las necesidades de la explotación.</li> <li>• El personal dispone de un sistema de abastecimiento de agua de consumo humano suficiente.</li> <li>• El personal dispone de los medios suficientes para remediar pequeños accidentes y en concreto de un botiquín completo de primeros auxilios.</li> <li>• Las personas en contacto con los animales y con la leche no pueden transmitir enfermedades contagiosas.</li> <li>• Siempre que sea necesario, el personal utiliza equipos de protección y de trabajo apropiados (botas, guantes...).</li> </ul> <p>8.2- Agentes externos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Las personas en contacto con los animales y con la leche están en buen estado de salud y respetan las normas.</li> <li>• Se seleccionan los agentes exteriores para el asesoramiento e intervenciones según su competencia.</li> <li>• Se limita el acceso de las personas ajenas a la explotación.</li> <li>• En el caso de acceso de personas ajenas a la explotación, estas personas llevan el equipo y ropa apropiados.</li> </ul>



## 8. EL ENTORNO

- 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,...).
- En la explotación debe haber equipos de protección: guantes, botas, ropa...
- Debe haber un botiquín de primeros auxilios.
- El acceso a la granja está restringido.
- Las visitas llevan el equipo y ropa apropiados (guantes, calzas, etc...).



## 8. EL ENTORNO

### EQUIPOS DE PROTECCIÓN Y ACCESO RESTRINGIDO





## 8. EL ENTORNO

AGENTES EXTERNOS  
DE LA EXPLOTACIÓN  
PERSONAL



VADO DESINFECTANTE

VISITAS CON EQUIPO APROPIADO



