



GUÍA

DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE
HIGIENE PARA LAS EXPLOTACIONES
LECHERAS DE GANADO OVINO Y CAPRINO



Generalitat
de Catalunya



A microscopic view of milk cells, showing various sizes and shapes of cells with distinct cell walls, set against a light, textured background.

GUÍA

DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE
HIGIENE PARA LAS EXPLOTACIONES
LECHERAS DE GANADO OVINO Y CAPRINO

Este documento ha sido reconocido oficialmente
por las autoridades competentes en materia de
seguridad alimentaria de Cataluña.

Participantes:

Asociación de Ganaderos de Caprino de Cataluña (ARCC)
Asociación Interprofesional Lechera de Cataluña (ALLIC)
Agrupación de Defensa Sanitaria de ovino y caprino del Vallès-Maresme

Revisado por el grupo de autocontrol de la Agència Catalana de Seguridad Alimentaria, donde están representados:

Agencia de Protección de la Salud
Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural
Agencia de Salud Pública de Barcelona
Agencia Catalana del Consumo
Departamento de Medio Ambiente y Vivienda
Departamento de Innovación, Universidades y Empresa
Federación de Municipios de Cataluña
Asociación Catalana de Municipios y Comarcas

© Generalitat de Catalunya (Gobierno de Catalunya)
Departamento de Salud

Texto: equipo de trabajo de la Guía

Coordinadora: Gemma Garcia Clotet

Edita: Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria

Asesoramiento lingüístico: Lúdia Vázquez Teruel

Diseño gráfico y maquetación: Dosis, Projectes Gràfics

El sector productor de leche de ovino y de caprino en Cataluña representa aproximadamente el 1% del total de la producción lechera. La leche de estas explotaciones se destina básicamente a la elaboración de productos lácteos, especialmente quesos, algunos de los cuales se obtienen a partir de leche cruda. Este uso nos debe empujar no sólo a producir una leche de gran calidad sino también, a garantizar la protección de la salud de los consumidores.

El contexto normativo actual es relativamente complejo y, entre otros, establece una serie de requisitos dirigidos a alcanzar un alto nivel de seguridad alimentaria. En la *Guía de prácticas correctas de higiene para las explotaciones lecheras de ganado ovino y caprino* (GPCH del ovino y el caprino) encontrarán la normativa interpretada, puesto que se establecen unas directrices para facilitar su cumplimiento y al mismo tiempo para dar las máximas garantías de seguridad alimentaria con respecto a las leches de ovino y de caprino.

Esta Guía ha sido revisada y reconocida oficialmente por las organizaciones que tienen carácter de autoridad sanitaria en Cataluña. Por este motivo, también se convierte en el documento de referencia para aquellas personas que realizan los controles oficiales. La interpretación de la norma que se expone en la Guía es la que se considera correcta aplicar, con lo que se quieren evitar interpretaciones subjetivas, tanto por parte de ganaderos como por parte de quien realiza el control oficial.

Aunque acogerse a la GPCH del ovino y el caprino tiene carácter voluntario, la opción contraria conlleva que cada explotación debe elaborar su documento de autocontrol, el cual tendrá que ser valorado, pues, por las personas responsables de este control oficial.

Asimismo, este documento ha obtenido el visto bueno del Consejo Catalán del Consumo –Consejo que acoge a las asociaciones de consumidores que actúan en Cataluña–, lo que supone que la presente Guía también se convierte en un compromiso hacia los ciudadanos para trabajar de una manera determinada.

El equipo redactor de la Guía



ÍNDICE DE CONTENIDOS

INTRODUCCIÓN	6
Metodología de trabajo	6
Uso de la Guía	6
1. TRAZABILIDAD	8
1.1. Trazabilidad de los animals	8
1.2. Trazabilidad de la leche	12
2. ALIMENTACIÓN.....	13
2.1. Producción de alimentos	13
2.2. Compra de alimentos	14
2.3. Almacenado de alimentos	16
2.4. Suministro de alimentos.....	17
3. SUMINISTRO DE AGUA A LOS ANIMALES	19
4. ESTADO SANITARI DE LOS ANIMALES.....	21
5. MEDICAMENTOS Y TRATAMIENTOS DE LOS ANIMALES.....	23
5.1. Almacenado de los medicamentos	23
5.2. Tratamiento de los animales	24
6. ORDEÑO Y ALMACENADO.....	26
6.1. Local de ordeño y lechería	26
6.2. Materiales, equipos de ordeño y de refrigeración de la leche.....	28
6.3. Personal de ordeño	31
6.4. Pautas de ordeño.....	32
7. RECOGIDA DE MUESTRAS.....	34
8. CALIDAD DE LA LECHE	35
9. MEDIO AMBIENTE.....	36
10. BIOSEGURIDAD.....	38
11. BIENESTAR ANIMAL.....	40
ÍNDICE DE ANEXOS	43

INTRODUCCIÓN

Metodología de trabajo

La elaboración de la Guía ha sido coordinada por los técnicos de la Asociación Interprofesional Lechera de Cataluña y ha contado con la participación de la Asociación de Ganaderos de Caprino de Cataluña y de los equipos veterinarios de las asociaciones de defensa sanitaria que realizan los controles.

Uso de la Guía

La Guía consta de varios apartados y subapartados, los cuales cuentan con un cuadro que describe los requisitos obligatorios, las prácticas correctas, los autocontroles y los registros:

▶ Los requisitos obligatorios están extraídos de la normativa vigente y, por lo tanto, tenemos la obligación de cumplirlos tal y como su nombre indica.

👍 Las prácticas correctas son los requisitos que dan nombre a esta Guía y constituyen las prácticas recomendadas para el mejor funcionamiento de la explotación.

🔔 Los autocontroles representan el control y la verificación de lo que es obligatorio o recomendado; en caso de que se detecten desviaciones o incidencias en los autocontroles hay que dejar constancia, así como anotar las medidas aplicadas para resolverlas.

📄 Los registros forman un apartado que no está presente en todos los subapartados de la Guía; tienen la finalidad de aclarar al responsable de la empresa –una vez los haya revisado– en qué puntos es preciso introducir cambios para incrementar el grado de seguridad alimentaria, es decir, son herramientas de mejora continua. SÓLO DE FORMA SECUNDARIA, sirven para demostrar a terceras personas que se lleva a cabo un autocontrol efectivo.

En diferentes puntos existen valores de referencia marcados como REFERENTES, por lo que, si la explotación decide utilizar otros, es necesario que en esta misma Guía expliquen el porqué; los pueden plasmar en un documento en blanco titulado *Mis autocontroles*, al final de la Guía. Recuerden que todos los procedimientos son buenos si el resultado final es el mismo.

Para facilitarle la comprensión y la implantación de esta Guía hemos creído conveniente incluir los siguientes anexos:

- Anexo I: *Plan de control de plagas*. Asesora en la aplicación de diferentes medidas para luchar contra moscas, ratas, etc.
- Anexo II: *Elaboración de piensos en la explotación*. Permite conocer la clasificación de la explotación e indica los controles que se deben realizar y los registros consiguientes.
- Anexo III: *Registro de entrada de alimentos*. Ayuda a lograr unas buenas prácticas –aunque no es de obligado cumplimiento–, ya que permite controlar qué se compra, dónde se almacena, para qué animales sirve, etc.; además, asegura la trazabilidad alimentaria en la granja.
- Anexo IV: *Plan de limpieza y desinfección*. Detalla qué hay que limpiar, cómo y cuándo, teniendo en cuenta que sólo es un referente.
- Anexo V: Agua en la explotación. Explica los parámetros que es obligatorio controlar en el agua de bebida de los animales y en el agua de limpieza.
- Anexo VI: *Enfermedades de declaración obligatoria*. Resume las enfermedades más frecuentes o de interés económico que afectan a las explotaciones de cabras y ovejas.
- Anexo VII: *Registro de tratamientos administrados*. Es de obligado cumplimiento, pero no existe un documento oficial; proponemos uno.
- Anexo VIII: *Parámetros legislados para la leche cruda*. Expone detalladamente los de obligado cumplimiento para la leche.
- Anexo IX: *Lactancia artificial en explotaciones lecheras*. Describe las buenas prácticas para aquellas explotaciones que lleven a cabo esta tarea.
- Anexo X: *Registros que hay que mantener*. Son los derivados de la implantación de esta Guía, la mayoría de ellos ya están en gran parte de las explotaciones catalanas.
- Anexo XI: *Mis autocontroles*. Es necesario escribir lo que se realiza de forma diferente en la explotación respecto a lo que se detalla en la Guía.
- Anexo XII: *Acogida a esta Guía*. Hay que firmar este documento para dejar constancia de que el responsable de la explotación se adhiere a las propuestas de la Guía y que las implantará.

1. TRAZABILIDAD

1.1. Trazabilidad de los animales

REQUISITOS OBLIGATORIOS 15

- ▶ Hay que identificar individualmente a todos los animales reproductores (y los destinados a reposición), de acuerdo con la normativa que les corresponde:
 - Los **animales nacidos antes del 9 de julio de 2005**, con el crótalo de saneamiento –en Cataluña con un formato ES CAT NNNN LL– (salvo que se haya autorizado identificarlos con los 2 crótalos y el bolo ruminal).
 - Los **animales nacidos en Cataluña después del 9 de julio de 2005**, con doble crótalo –uno en cada oreja– y un bolo ruminal con un transpondedor electrónico (chip), con el mismo código que el de los crótalos, del tipo ES + 12 dígitos (se prevé excepciones, previa autorización de la autoridad competente).

Deben identificarse antes de los 6 meses de edad y siempre antes de salir de la explotación.

- ▶ Hay que identificar a los animales que se destinan a sacrificio antes de los 12 meses de edad dentro del territorio nacional con un único crótalo colocado en la oreja izquierda, antes de salir de la explotación de nacimiento, con el código de identificación de la explotación de nacimiento (código REGA). Por lo tanto, puede haber corderos/cabritos sin identificar en la explotación de nacimiento, si **no se han movido nunca y siempre que tengan menos de 6 meses de edad**.

- ▶ Hay que identificar electrónicamente sólo con el bolo ruminal el ganado ovino, salvo autorización expresa de la autoridad competente.

- ▶ El ganado caprino se puede identificar electrónicamente con la pulsera electrónica situada en la cuartilla de la extremidad posterior derecha –como método alternativo al bolo ruminal–, pero con autorización expresa de la autoridad competente.

- ▶ Hay que conservar los identificadores electrónicos alternativos al bolo ruminal previstos por la norma estatal y que hayan sido autorizados por la autoridad competente de otras comunidades autónomas en los animales procedentes de dichas comunidades autónomas.

- ▶ Hay que incluir en el documento de traslado de los animales el tipo de dispositivo y la localización exacta, cuando la identificación electrónica no es el bolo ruminal.

continúa en la página siguiente >

< viene de la página anterior

▶ Hay que identificar a los animales destinados a intercambios intracomunitarios o exportaciones a terceros países de manera individual con los crótalos y el bolo ruminal (o con un crótalo electrónico y un crótalo visual, con autorización previa) aunque sean animales de engorde destinados directamente al sacrificio.

▶ Hay que anotar en el libro de registros de la explotación:

- Todos los movimientos de entrada y salida haciendo constar la fecha, el número de animales, el código de la explotación de procedencia/destino y el número de la guía, por especie (ovino/caprino) y categorías de animales:
 - no reproductores menores de 4 meses
 - no reproductores de 4 a 12 meses
 - reproductores machos
 - reproductores hembras
- El censo total de animales mantenidos en la explotación el día 1 de enero de cada año, por especie y categorías.
- El balance de reproductores, cada vez que se realice una entrada/salida o cuando los animales de la explotación adquieran la condición de reproductores.
- Las sustituciones de los identificadores, si los hay.
- El código de identificación individual, el año de nacimiento, la fecha de identificación, la raza (y el genotipo, si se conoce) y el mes y el año, en caso de muerte en la explotación.

▶ Hay que conservar la documentación sanitaria de traslado (certificado sanitario de movimiento o documento sanitario de traslado –autoguía–) de todos los movimientos de entrada y salida de los animales, al menos durante 3 años después de que se haya producido el movimiento y se debe tener a disposición de la autoridad competente.

▶ Hay que declarar anualmente –antes del 1 de marzo de cada año– el censo total de animales, por especie y categorías, mantenidos en la explotación el día 1 de enero.

▶ Hay que comprobar que los animales que llegan a la explotación provengan de una explotación o de una zona que no esté sujeta a una prohibición/restricción en el movimiento de animales, por motivos sanitarios.







▶ Hay que declarar a la autoridad competente, los movimientos de entrada y salida de animales en el plazo máximo de 7 días después de haberse producido.

▶ Hay que comunicar la muerte de un animal identificado electrónicamente a la autoridad competente.




▶ Hay que avisar al servicio de recogida para retirar el cadáver.

▶ Hay que disponer de un contrato de recogida y transporte con un gestor de residuos autorizado para el tratamiento de animales muertos.

PRÁCTICAS CORRECTAS 6

-  Deben apartar los cadáveres del resto del rebaño hacia una zona accesible a los servicios de recogida.
-  Deben dejar los cadáveres en un contenedor de uso exclusivo para esta función.
-  Deben avisar rápidamente a la empresa contratada para que retire los cadáveres antes de 48 horas.
-  Deben situar los contenedores en la zona sucia de la explotación, pero con acceso desde la zona limpia (zona de actividad ganadera), para poder verter las bajas.
-  Deben situar los contenedores sobre una superficie de fácil limpieza y desinfección, si puede ser pavimentada y con un desagüe para recoger los líquidos de limpieza; es preciso limpiar y desinfectar preferentemente después de cada recogida, y adoptar medidas para desinsectar y desratizar los alrededores (ver anexo I: *Plan de control de plagas*).
-  Los contenedores deben:
 - Ser estancos –para evitar la pérdida de líquidos– y con cierre –para evitar la transmisión de olores.
 - Mantener constantemente la tapa cerrada para evitar la presencia de roedores, aves e insectos.
 - Tener establecida una frecuencia de limpieza y desinfección, y un mantenimiento periódico por parte del propietario.

AUTOCONTROLES 3

-  Deben mantener los registros al día.
-  Deben pedir los identificadores perdidos (crócalos, bolos ruminal o pulseras electrónicas) tan pronto como detecten que los animales los han perdido.
-  Deben solicitar la identificación de los animales a los veterinarios habilitados –de los animales de reposición, antes de que tengan 6 meses de edad–; deben solicitar la reidentificación con el bolo ruminal, en caso de que se haya perdido y ya se disponga del bolo duplicado.



REGISTROS 4

- 📄 Solicitudes de identificadores perdidos (visuales o electrónicos)
- 📄 Libro u hojas de registro de la explotación
- 📄 Documentación sanitaria de traslado (certificados sanitarios de movimiento y autoguías)
- 📄 Albaranes del gestor de recogida de cadáveres

1.2. Trazabilidad de la leche

REQUISITO OBLIGATORIO 1

- ▶ Hay que conservar el registro de entregas de la leche y los recibos correspondientes durante un período mínimo de 3 años.

AUTOCONTROLES 1

- 🔔 Deben controlar periódicamente que el registro de recogida está actualizado y que todos los datos son correctos.

CUÁNDO: mensualmente

REGISTROS 2

- 📄 Registro de entregas de la leche
- 📄 Recibos de entrega de la leche



2. ALIMENTACIÓN

2.1. Producción de alimentos


REQUISITOS OBLIGATORIOS 4

- ▶ Hay que evitar que los alimentos producidos en la explotación presenten algún peligro microbiológico, químico o físico, ni para los animales ni para la leche.
- ▶ Hay que conseguir que el uso de aditivos o premezclas (salvo los ensilados) para la producción de piensos por parte del ganadero siga los controles detallados en el anexo II *Elaboración de piensos en la explotación* y llevar los registros correspondientes.
- ▶ Hay que respetar los períodos de supresión de los productos fitosanitarios u otros productos químicos que se utilicen para la alimentación animal y rellenar el registro de fitosanitarios.
- ▶ Hay que lograr que el registro de entrada de alimentos asegure la trazabilidad de los alimentos suministrados al ganado (ver anexo III *Registro de entrada de alimentos*).


PRÁCTICAS CORRECTAS 4

- 👍 Deben asegurarse de que los alimentos producidos en la explotación son de elevada calidad y no contienen agentes contaminantes externos.
- 👍 Deben consultar las guías de buenas prácticas agrarias para el cultivo y la guía de aplicación de nitrógeno.
- 👍 Deben mantener un plan de abonado.
- 👍 Deben analizar las tierras, aguas de riego y deyecciones para poder tomar las decisiones técnicas que necesiten.


AUTOCONTROLES 3

 Deben analizar los alimentos producidos en la explotación.

CUÁNDO: antes de un mes desde el inicio del consumo para los alimentos ensilados y cada vez que entre un lote de alimentos secos


 Deben comprobar que el registro de entrada de los alimentos esté actualizado.

CUÁNDO: mensualmente

 Deben comprobar el estado, la calidad y la ausencia de agentes contaminantes en los alimentos y forrajes producidos en la explotación (contaminación macroscópica).


CÓMO: visualmente
CUÁNDO: mensualmente

REGISTROS 4

 Resultados de analíticas de alimentos producidos en la explotación


 Carné de aplicador de productos fitosanitarios


 Registro de fitosanitarios

 Registro de entrada de alimentos



2.2. Compra de alimentos

REQUISITOS OBLIGATORIOS 2


 Hay que obtener piensos únicamente procedentes de establecimientos registrados o autorizados.

 Hay que asegurar que los alimentos comprados no presentan ningún peligro microbiológico, químico o físico, ni para los animales ni para la leche.

PRÁCTICAS CORRECTAS 2


-  Deben guardar una muestra precintada e identificada de los alimentos comprados, como mínimo hasta 2 meses después de haber acabado el producto.
-  Deben guardar las etiquetas durante 3 años.

AUTOCONTROLES 2

-  Deben verificar que los proveedores de pienso de la explotación disponen de registro sanitario.

CÓMO: mirando el número de registro que tiene que constar en los albaranes o en las etiquetas (es un número de 11 dígitos con la letra **A** que los precede) o bien pidiendo al proveedor un certificado con el número de registro



CUÁNDO: la primera vez que compren pienso al proveedor

-  Deben comprobar la composición de los piensos comprados.

CÓMO: leyendo las etiquetas

CUÁNDO: cada vez que lleguen; en las etiquetas tiene que constar la leyenda **Materia prima para alimentación animal** (esta leyenda nos asegura que cumple con los requisitos específicos para aquella materia prima)

REGISTROS 2

-  Etiquetas de compra de los alimentos
-  Albaranes de compra

2.3. Almacenado de los alimentos

REQUISITOS OBLIGATORIOS 5

- ▶ No hay que almacenar productos tóxicos (fitosanitarios, fertilizantes, biocidas, etc.) ni semillas en el mismo lugar que los alimentos.
- ▶ Hay que mantener las zonas de almacenado limpias y ordenadas.
- ▶ Hay que almacenar los alimentos por separado, según las especies que los tienen que consumir, con la finalidad de evitar contaminaciones cruzadas de los alimentos; los piensos medicamentosos hay que almacenarlos por separado.
- ▶ Hay que poner a punto un sistema de control de plagas. **CÓMO:** con un plan de lucha contra plagas y otros animales indeseables
- ▶ Hay que limpiar las zonas de almacenado y los silos regularmente para evitar la contaminación cruzada innecesaria y otros peligros (ver anexo IV *Plan de limpieza y desinfección*).




PRÁCTICAS CORRECTAS 3

- 📄 Deben documentar el plan de lucha contra plagas con un croquis que indique la ubicación de todas las medidas de control contra las plagas y sus características (ver anexo I *Plan de control de plagas*).
- 📄 Deben archivar las fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados en el Plan de control de plagas.
- 📄 Deben seguir un plan de limpieza para las zonas de almacenado (ver anexo IV *Plan de limpieza y desinfección*).

AUTOCONTROLES 2




- 🚩 Deben inspeccionar regularmente el estado de conservación de los alimentos almacenados en la explotación. **CUÁNDO:** diariamente
- 🚩 Deben comprobar periódicamente la eficacia del plan de lucha contra las plagas (ver anexo I *Plan de control de plagas*).

REGISTROS 3







-  Fichas técnicas y de seguridad de los productos zoonosanitarios
-  Croquis que indique la ubicación de todas las medidas de control contra plagas y sus características
-  Carné de aplicador y manipulador de productos zoonosanitarios

2.4. Suministro de alimentos

REQUISITOS OBLIGATORIOS 3


-  Hay que adaptar las raciones a las necesidades fisiológicas de los animales.
-  Hay que asegurar que todos los animales tienen acceso fácil y directo a los alimentos.
-  Hay que utilizar sólo componentes autorizados.

PRÁCTICAS CORRECTAS 6


-  Deben archivar las fórmulas de la ración de los animales (firmadas por un responsable técnico).
-  No deben suministrar a los animales alimentos en mal estado de conservación o caducados, ya que eso representa un riesgo para la salud de los animales o para la calidad de la leche.
-  Deben eliminar los alimentos en mal estado.
-  Deben manipular los alimentos correctamente con los utensilios y la maquinaria limpios y en buen estado.
-  Deben limpiar los comederos diariamente para asegurar unas buenas condiciones de higiene.
-  Deben asegurarse de que la superficie de suelo que se utiliza como comedero es de material no poroso (gres, acero inoxidable, etc.).



AUTOCONTROLES 2

 Deben controlar periódicamente la limpieza de los comederos.

CUÁNDO: diariamente

 Deben comprobar periódicamente que las raciones suministradas a los animales son las adecuadas.

CUÁNDO: diariamente

REGISTROS 1

 Archivo de fórmulas de la ración

3. SUMINISTRO DE AGUA A LOS ANIMALES


REQUISITOS OBLIGATORIOS 3

- ▶ Hay que disponer en la explotación de un sistema de abastecimiento de agua limpia para abrevar a los animales. En particular, los valores de concentración de coliformes y *Escherichia coli* tienen que estar por debajo de los límites legales establecidos (ver anexo V *Agua en la explotación*).
- ▶ Hay que conseguir que los equipos para el suministro de agua se conciban, construyan y ubiquen de manera que el riesgo de contaminación del agua se reduzca al mínimo.
- ▶ Hay que asegurar que todos los animales tienen acceso fácil y directo al agua de bebida.


PRÁCTICAS CORRECTAS 5


- | | |
|---|--|
| ▶ Deben limpiar los abrevaderos para mantenerlos en buenas condiciones de higiene. | CUÁNDO: semanalmente |
| ▶ Deben regular correctamente el flujo de los abrevaderos según la demanda de los animales. | CÓMO: equilibrando convenientemente la presión del agua de los abrevaderos y teniendo cuidado con el reglaje para evitar pérdidas y vertidos innecesarios |
| ▶ Deben establecer un mantenimiento preventivo de las instalaciones que permita detectar y reparar las fugas lo más rápido posible. | |
| ▶ Deben evitar que el agua de los abrevaderos y el agua de lluvia se mezclen con las deyecciones. | CÓMO: utilizando un sistema de recogida independiente |
| ▶ Deben efectuar el mantenimiento de los depósitos acumuladores de agua, en caso de disponer de ellos. Los depósitos deben estar permanentemente tapados. | CUÁNDO: mensualmente, inspeccionen el estado físico y una vez al año, realicen su control interno |

AUTOCONTROLES 4


 Deben verificar que el agua suministrada no está contaminada.

CÓMO: analizando el agua al menos una vez al año, tal y como se detalla en el anexo V

 Deben conservar los resultados de las analíticas del agua de los 2 últimos años.


 Deben controlar el sistema de potabilización del agua.

CUÁNDO: semanalmente

 Deben verificar que el agua suministrada es suficiente para el número de animales de la explotación.

CÓMO: controlando que los abrevaderos estén llenos y observando los animales y su producción

REGISTROS 1

 Resultados de las analíticas del agua



4. ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES

REQUISITOS OBLIGATORIOS 8

- ▶ Hay que respetar en la explotación el Programa nacional de erradicación de enfermedades: lengua azul, encefalopatías espongiformes transmisibles, y brucelosis ovina y caprina (ver anexo VI *Enfermedades de declaración obligatoria*).
- ▶ Hay que seguir los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos establecidos.
- ▶ Hay que vigilar regularmente el estado de salud de los animales y el aspecto general del ganado.
- ▶ Hay que avisar al veterinario en caso de sospecha de una patología; si es una enfermedad infecciosa incluida en el Programa nacional de erradicación, tienen que notificar la sospecha a la autoridad competente y comprometerse a seguir la reglamentación vigente.
- ▶ Hay que aislar a los animales enfermos o sospechosos, si procede, el tiempo necesario en una zona apropiada con el fin de comprobar su estado sanitario.
- ▶ Hay que realizar una adecuada limpieza y desinfección del establo y de los equipos, si procede, después de la aparición de una enfermedad.
- ▶ Hay que llamar al veterinario para que realice, al menos 1 vez/año, una visita a la explotación para valorar el estado sanitario del ganado.
- ▶ Hay que disponer de un programa sanitario revisado anualmente.

PRÁCTICAS CORRECTAS 3

- 👍 Deben disponer en la explotación de medios adecuados para la limpieza y desinfección.
- 👍 Deben disponer en la explotación de una zona apropiada de aislamiento para animales enfermos o heridos.
- 👍 Deben utilizar sólo productos autorizados para la limpieza y desinfección y deben seguir las instrucciones de la etiqueta.

AUTOCONTROLES 2

- 🔔 Deben verificar que los animales están en buen estado de salud y que su aspecto general es correcto.
- 🔔 Deben verificar que los certificados sanitarios de los animales están actualizados y clasificados, que se aplican los programas nacionales de erradicación de enfermedades y que las prácticas utilizadas para controlar el estado de salud de los animales son las más adecuadas.

REGISTRES 1

- 📄 Registro del programa sanitario actualizado



5. MEDICAMENTOS Y TRATAMIENTOS DE LOS ANIMALES

5.1. Almacenado de los medicamentos





REQUISITOS OBLIGATORIOS 7

- ▶ Hay que guardar los medicamentos en un lugar seguro, adecuado y cerrado.
- ▶ Hay que limitar el uso de medicamentos a trabajadores con formación, cualificación y/o experiencia adecuados.
- ▶ Hay que almacenar los medicamentos siguiendo las indicaciones de la etiqueta.
- ▶ Hay que almacenar los fármacos en el envase original.
- ▶ Hay que identificar claramente los medicamentos caducados y separarlos.
- ▶ Hay que mantener limpio y en buen estado el equipo sanitario.
- ▶ Hay que archivar las recetas un mínimo de 5 años.

PRÁCTICAS CORRECTAS 2

- 👍 Deben separar los medicamentos que se pueden utilizar para los animales en lactación del resto.
- 👍 Deben almacenar los residuos zoonosanitarios en recipientes cerrados por un período igual o inferior a 6 meses; unos gestores autorizados se encargan de tratarlos y, para recogerlos, pueden emplear los servicios de asociaciones o distribuidores de productos zoonosanitarios.

AUTOCONTROLES 4





 Deben comprobar que no hay ningún medicamento caducado en la explotación y, si hay alguno, lo deben separar y eliminar regularmente.	CUÁNDO: mensualmente
 Deben comprobar que todos los medicamentos se clasifican correctamente y se almacenan en un lugar seguro y cerrado.	CUÁNDO: mensualmente
 Deben comprobar que todos los medicamentos tienen receta.	CUÁNDO: mensualmente
 Deben comprobar que los medicamentos que se utilizan no están caducados.	CUÁNDO: mensualmente

REGISTROS 1

 Recetas de tratamientos veterinarios
--

5.2. Tratamiento de los animales

REQUISITOS OBLIGATORIOS 4

-  Hay que establecer que sólo los trabajadores con formación, cualificación y experiencia adecuadas administren los tratamientos y medicamentos a los animales.
-  Hay que tener medios para identificar a los animales tratados (*spray*, cintas en el pie, etc.), de manera que todas las personas que participan en el ordeño puedan separar la leche producida por estos animales.
-  Hay que cumplimentar un registro con los tratamientos administrados a los animales (ver anexo VII *Registro de tratamientos administrados*).
-  Hay que respetar escrupulosamente el período de supresión ocasionado por los fármacos.

PRÁCTICAS CORRECTAS 6

- Deben tratar a los animales enfermos con el medicamento adecuado.
- Deben utilizar medicamentos tan sólo cuando son necesarios.
- Deben utilizar sólo los fármacos autorizados y prescritos por un veterinario.
- Deben seguir estrictamente las instrucciones de la receta y del prospecto del medicamento.
- Deben actuar si tienen alguna sospecha de que la leche de animales en tratamiento se ha mezclado con la leche del tanque, para garantizar que la leche final no tiene concentraciones elevadas de medicamentos, lo que impediría que entrara dentro de la cadena alimentaria.
 - CÓMO:** analizando la leche con equipos de detección rápida de antibióticos antes de salir de la explotación
- Deben dejar constancia de la incidencia, en caso de que el resultado de la prueba de antibióticos sea positivo, y deben destruir la leche tirándola al estercolero.

AUTOCONTROLES 2

- Deben verificar que se respeta esrupulosamente el período supresión para los medicamentos utilizados.
 - CÓMO:** comprobando las fechas de los tratamiento administrados, respetando las indicaciones del medicamento y, en caso de duda, realizando una prueba rápida de inhibidores
- Deben comprobar que el registro de los tratamientos está actualizado.
 - CUÁNDO:** mensualmente

REGISTROS 1

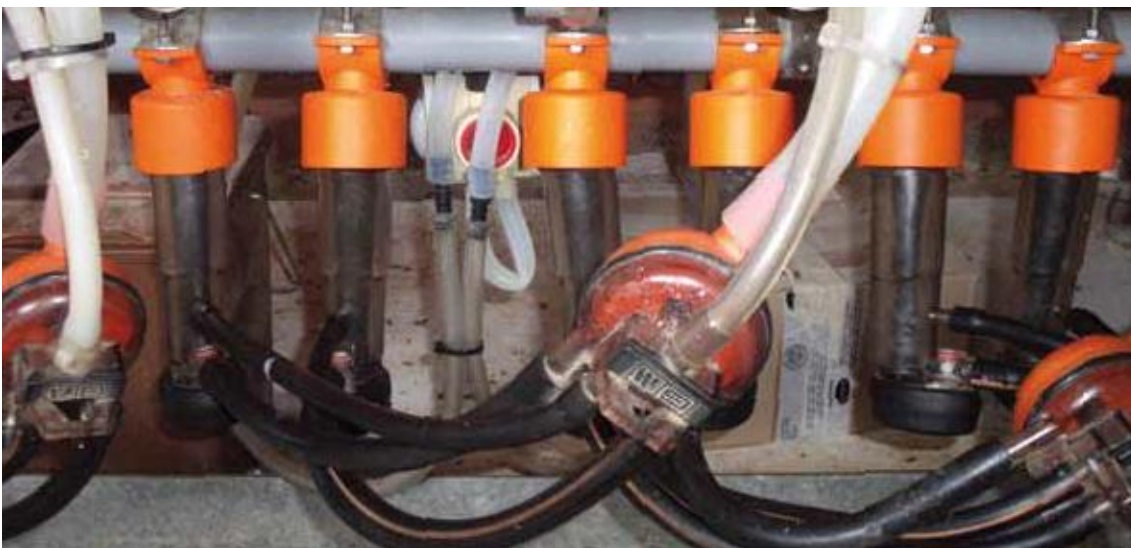
- Registro de tratamientos administrados.

6. ORDEÑO Y ALMACENADO







6.1. Local de ordeño y lechería

REQUISITOS OBLIGATORIOS 6




- ▶ Hay que mantener los locales limpios y en buen estado.
- ▶ Hay que poder limpiar y desinfectar fácilmente suelos y paredes; además, hay que permitir que los suelos evacúen los líquidos mediante un sistema de drenaje.
- ▶ Hay que separar la lechería del exterior por una puerta que permita cerrarla y que disponga de un techo aislado y sellado; además, debe estar separada físicamente del estabulario y del local de ordeño.
- ▶ Hay que separar los locales de ordeño y almacenado de la leche de toda fuente de contaminación, como servicios y estercoleros.
- ▶ Hay que procurar que los locales de ordeño y almacenado de la leche tengan un sistema que provea suficiente agua potable para limpiar.
- ▶ Hay que garantizar el abastecimiento de agua caliente en cantidad y temperatura suficientes para asegurar una correcta higiene de las instalaciones y equipos; al final de la limpieza, la temperatura debe ser superior a 40°C.



PRÁCTICAS CORRECTAS 6

-  No deben depositar nunca la basura en el local de ordeñar ni en el local de almacenado de la leche; tienen que dejar los locales limpios y ordenados al final del ordeño.
-  Deben evitar la introducción y la presencia de ningún animal en los locales de ordeño y almacenado; si es necesario, aplicar un plan de lucha apropiado, que deben documentar con un plano indicador de la ubicación de todas las medidas de control contra las plagas, además de sus características (ver el anexo I *Plan de control de plagas*).
-  No deben almacenar productos químicos, farmacéuticos o residuos peligrosos en el local de ordeñar ni en la lechería.
-  Deben disponer en la explotación de sistemas de iluminación de la sala que permitan ver bien a los animales durante el ordeño; además, los sistemas de iluminación de la lechería deben iluminar correctamente la arqueta del tanque para inspeccionarla durante la carga de la leche hacia la cisterna. También es importante que el fregadero de limpieza de los utensilios esté iluminado.
-  Deben disponer en la explotación de sistemas de ventilación que eviten condensaciones sobre las paredes.
-  Deben limpiar el local de ordeño inmediatamente después de cada ordeño y la lechería, al menos una vez al día.

AUTOCONTROLES 3

- | | |
|--|--|
|  Deben comprobar que se cumple el Plan de control plagas, en caso de disponer de él. | CUÁNDO: mensualmente |
|  Deben verificar que hay agua caliente en cantidad y temperatura suficientes. | CÓMO: con un termómetro
CUÁNDO: trimestralmente |
|  Deben verificar regularmente que los procedimientos y la frecuencia de limpieza del local de ordeño y de la lechería son los más adecuados para mantener los locales en buenas condiciones de higiene. | CÓMO: visualmente
CUÁNDO: diariamente |

REGISTROS 1

-  Plano con la ubicación de todas las medidas de control contra las plagas, si procede.












6.2. Materiales, equipos de ordeño y de refrigeración de la leche

REQUISITOS OBLIGATORIOS 6

- ▶ Hay que conseguir que las superficies de los equipos en contacto con la leche sean fáciles de limpiar y estén fabricadas con materiales lisos e inocuos.
- ▶ Hay que adaptar la regulación de la máquina de ordeño (vacío, pulsación, etc.) a los animales.
- ▶ Hay que tener un termómetro en el tanque.
- ▶ Hay que almacenar la leche en el tanque, una vez transcurridas 2 horas desde la finalización del ordeño, a 6°C como máximo (si se recoge cada 2 días) y a 8°C (si se recoge diariamente).
- ▶ Hay que usar agua potable de consumo humano para limpiar equipos y materiales en contacto con la leche.
- ▶ Hay que emplear una temperatura mínima de almacenado que supere los 0°C.





PRÁCTICAS CORRECTAS 11

-  Deben limpiar el equipo de ordeño y el equipo de refrigeración de la leche según los procedimientos establecidos en el anexo IV *Plan de limpieza y desinfección*.
-  Deben limpiar el equipo de ordeño después de usarlo.
-  Deben limpiar y desinfectar el tanque después de cada recogida de leche.
-  Deben limpiar y desinfectar, después de cada ordeño, los recipientes y materiales que están en contacto con la leche, y deben protegerlos hasta el próximo uso.
-  Deben cambiar los filtros de ordeño (si son de papel) o limpiarlos (si son metálicos) después de usarlos.
-  Deben utilizar detergentes de empresas con registro sanitario y productos de desinfección autorizados; estos productos deben estar etiquetados correctamente.
-  Deben seguir las instrucciones de uso para los productos químicos y deben respetar la rutina de limpieza establecida, para que no haya ningún riesgo de que el producto de limpieza –o el desinfectante utilizado– se mezcle con la leche o pueda contaminarla.
-  Deben archivar todas las fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.
-  Deben mantener limpios, desinfectados y en buenas condiciones de uso los equipos de ordeño y refrigeración de la leche, respetando las normas del fabricante.
-  Deben renovar las piezas deterioradas por el uso –pezoneras y tubos elásticos–, según las indicaciones del fabricante; deben conservar las facturas o los albaranes de estas piezas con las especificaciones técnicas y la fecha de instalación, como mínimo hasta la nueva reposición.
-  Deben hacer que, al menos una vez al año, un técnico cualificado o responsable revise exhaustivamente los equipos de ordeño y refrigeración de la leche; después, deben conservar las fichas de revisión de los equipos –firmadas por el técnico– hasta la próxima revisión, además de los justificantes de las posibles revisiones realizadas.

AUTOCONTROLES 7

 Deben comprobar el buen funcionamiento del tanque, en particular el tiempo que tarda en llegar a la temperatura de refrigeración y conservación.	CUÁNDO: diariamente
 Deben verificar que los procedimientos y la frecuencia de limpieza y desinfección de equipos y materiales en contacto con la leche son los adecuados para mantener estos elementos en buenas condiciones de higiene y desinfección.	CÓMO: visualmente
 Deben controlar el estado de limpieza de equipos y materiales.	CÓMO: visualmente CUÁNDO: diariamente
 Deben verificar que los productos de limpieza y desinfección utilizados están autorizados para uso alimentario, que están en un lugar seguro y que las condiciones de almacenado son las adecuadas.	CÓMO: teniendo las fichas técnicas y de seguridad
 Deben verificar el buen funcionamiento del equipo durante el ordeño.	CÓMO: inspeccionando los animales durante el ordeño
 Deben verificar regularmente que el termómetro del tanque mide correctamente la temperatura.	CÓMO: con un termómetro sonda, la temperatura medida con un termómetro sonda debe ser la misma ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) que la indicada por el termómetro del tanque CUÁNDO: anualmente
 Deben verificar que se han revisado los equipos de ordeño y refrigeración de la leche.	CÓMO: con los registros

REGISTROS 2

 Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados para la limpieza y desinfección de materiales y equipos
 Fichas de revisión de los equipos de ordeño y refrigeración de la leche

6.3. Personal de ordeño

REQUISITOS OBLIGATORIOS 2

- ▶ Hay que cumplir las normas de higiene establecidas legalmente para el personal de ordeño, de acuerdo con el trabajo que realizan.
- ▶ Hay que procurar que el personal de ordeño tenga la capacidad adecuada para ordeñar correctamente.

PRÁCTICAS CORRECTAS 7

- 👍 Deben ordeñar según las pautas de ordeño y deben proteger la leche frente a cualquier fuente de contaminación.
- 👍 Deben evitar que el personal que sufre enfermedades contagiosas tenga contacto directo con los animales.
- 👍 Deben procurar que el personal se lave manos y brazos antes de cada ordeño y cada vez que sea necesario durante este proceso.
- 👍 Deben obligar al personal de ordeño para que use ropa limpia al ordeñar.
- 👍 No deben ordeñar si tienen heridas abiertas.
- 👍 Deben utilizar guantes limpios para el ordeño.
- 👍 No deben fumar, beber ni comer durante el ordeño.

AUTOCONTROLES 1

- 🔔 Deben verificar regularmente que el personal de ordeño cumple las normas de higiene.

CÓMO: visualmente
CUÁNDO: mensualmente

6.4. Pautas de ordeño

REQUISITOS OBLIGATORIOS 8

- ▶ Hay que seguir unos procedimientos establecidos durante el ordeño, que respeten las necesidades fisiológicas y protejan la salud de los animales.
- ▶ Hay que llevar a cabo el ordeño en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas.
- ▶ Hay que garantizar que la rutina de ordeño detecta la leche no apta para el consumo humano antes de ordenar (calostro –líquido rico en anticuerpos y minerales, que precede a la producción de leche cruda–, leche alterada o infectada por mastitis en vacas lecheras, sangre, animales en tratamiento, etc.).
- ▶ Hay que seguir todos los pasos de la rutina de ordeño con cuidado y sin provocar ningún trauma al animal.
- ▶ Hay que utilizar un sistema adecuado y seguro para separar la leche no apta para el consumo humano (es preciso separar toda la leche de animales enfermos o en tratamiento):
 - Ordeñar los animales tratados los últimos.
 - Separar la leche y limpiar el medidor volumétrico, si tienen, cuando hayan ordeñado un animal tratado.
 - Separar la leche directamente en un recipiente, si realizan un ordeño directo.
- ▶ Hay que evitar que los animales presenten enfermedades contagiosas transmisibles a las personas y que transmitan características organolépticas anormales a la leche, así como procurar que tengan un buen estado de salud.
- ▶ Hay que colocar las pezoneras con precaución y que el ordeño sea rápido y completo, para evitar un ordeño excesivo.
- ▶ Hay que separar el calostro hasta el 5º día después del parto.

PRÁCTICAS CORRECTAS 7

- Deben ordeñar a los animales cuando tengan las ubres limpias y secas.
- Deben lavar los pezones y secarlos con papel o trapos individuales, limpios y secos; deben asegurarse que los pezones están limpios y secos antes de ponerles la pezonera. Deben usar productos de desinfección autorizados, cuando sea necesario.
- Deben controlar la leche de cada animal, eliminando los primeros chorros; deben vigilar especialmente la presencia de coágulos, fibras o el aguado de la leche.
- Deben retirar correctamente las pezoneras, siempre después de haber cortado el vacío.
- Deben proteger los pezones con un desinfectante autorizado, seguro y eficaz, inmediatamente después del ordeño.
- Deben evitar que los animales yazcan inmediatamente después del ordeño.
- Deben archivar las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y desinfección de las ubres.

AUTOCONTROLES 2


- | | |
|---|--|
| Deben verificar que los procedimientos establecidos para el ordeño son los adecuados. | CÓMO: visualmente
CUÁNDO: diariamente |
| Deben verificar que el filtro está limpio después de cada ordeño. | CÓMO: visualmente |

REGISTROS 1


- Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados para la limpieza y la desinfección de las ubres

7. RECOGIDA DE MUESTRAS


AUTOCONTROLES 4

 Deben tomar muestras en presencia del titular.

CUÁNDO: mensualmente


 Deben verificar las etiquetas identificadoras.

CÓMO: con los resultados analíticos, ya que pueden ser indicadores de una mala toma

 Deben comprobar que las muestras se transportan en neveras isotérmicas.

CÓMO: con los resultados analíticos, ya que pueden ser indicadores de un transporte incorrecto

CUÁNDO: mensualmente

 Deben controlar la acreditación del transportista.



8. CALIDAD DE LA LECHE

REQUISITOS OBLIGATORIOS 2

- ▶ Hay que asegurarse de que la leche cumple los requisitos establecidos por la legislación vigente (ver el anexo VIII *Parámetros legislados para la leche cruda*).
- ▶ Hay que recoger y analizar cada mes al menos 2 muestras de leche.

PRÁCTICAS CORRECTAS 1

- ☞ Deben exigir a quien recoge la leche –o a la empresa compradora– que tome una muestra del tanque cada vez que recoja la leche de su explotación.

AUTOCONTROLES 4

- 🔔 Deben usar los resultados de las analíticas como indicadores para actuar en diferentes aspectos:
 - Concentración de gérmenes: limpieza de las instalaciones y del ganado o limpieza y funcionamiento del sistema de ordeño y almacenado de la leche.
 - Concentración de células somáticas: situación de mastitis en el ganado, estado de las instalaciones (camas), el ordeño (vacío) y contagios.
 - Punto crioscópico: limpieza y funcionamiento del equipo de ordeño.
 - Ausencia de residuos antibióticos: funcionamiento del sistema de identificación, notificación y separación de la leche de animales tratados.
- 🔔 Deben utilizar el resultado individual de células somáticas de cada animal como indicador del estado sanitario de la mama y para efectuar revisiones posteriores, en caso de realizar el control lechero.
- 🔔 Deben archivar los resultados de los análisis de las muestras de leche como mínimo durante 2 años.
- 🔔 Deben revisar los resultados de las analíticas de la leche cuando se los comunican.

REGISTROS 1

- 📄 Resultados de las analíticas realizadas

9. MEDIO AMBIENTE


REQUISITOS OBLIGATORIOS 2

- ▶ Hay que disponer de un plan de deyecciones validado en las explotaciones para poder tener la licencia o la autorización ambiental, la cual se revisa como máximo cada 8 años (salvo que se produzca un cambio sustancial o que la propia licencia/autorización indique un plazo de revisión inferior); hay que cumplir las disposiciones que constan en ella.
- ▶ Hay que cumplimentar el libro de deyecciones aplicadas en los campos en cada explotación.


PRÁCTICAS CORRECTAS 6

- 👉 Deben distinguir –en caso de explotaciones de nueva construcción o de explotaciones cuyas instalaciones lo permitan– por un lado, las *aguas verdes* (procedentes de la sala de espera y las áreas ocupadas por animales), gestionadas con el resto de las deyecciones líquidas y por otro lado, las *aguas blancas* (procedentes de la limpieza de las instalaciones de ordeño), gestionadas independientemente ya que contienen restos de productos de limpieza del sistema de ordeño, un contenido elevado de grasa y sal, y cierta temperatura.
- 👉 Deben evitar el contacto de las aguas pluviales con los contaminantes (estiércol, piensos, residuos, etc.), en caso de explotaciones de nueva construcción o de explotaciones cuyas instalaciones lo permitan.
CÓMO: con un sistema independiente de recogida de las aguas pluviales
- 👉 Deben limpiar las instalaciones con agua a presión pero minimizando tanto el consumo como la generación de aguas residuales, en caso de explotaciones de nueva construcción o de explotaciones cuyas instalaciones lo permitan.
- 👉 Deben utilizar preferiblemente la ventilación natural, si la instalación lo permite, teniendo en cuenta el régimen predominante de vientos para evitar molestias y reducir gastos de energía.
- 👉 Deben establecer un programa de mantenimiento y control de las instalaciones, la maquinaria, los utensilios, los consumos y, específicamente, las fugas (abrevaderos, balsas, etc.) para ahorrar agua y energía, en caso de explotaciones de nueva construcción o de explotaciones cuyas instalaciones lo permitan.
- 👉 Deben identificar las fuentes de contaminación existentes en la instalación (productos químicos, aceites, combustibles, etc.) y elaborar un plan específico orientado a reducir residuos en el que deben describir la gestión a realizar para cada tipo de residuo –siempre debe estar de acuerdo con la normativa vigente–, en caso de explotaciones de nueva construcción o de explotaciones cuyas instalaciones lo permitan.

AUTOCONTROLES 2


 Deben comprobar que el libro de deyecciones se mantiene al día.


CUÁNDO: anualmente


 Deben comprobar que los residuos animales, medicamentosos, químicos, etc. están almacenados en un lugar adecuado.

CÓMO: visualmente

REGISTROS 3

 Licencia o autorización ambiental y actas de control inicial y periódico

 Contratos para la buena gestión de los residuos generados en la explotación

 Libro de deyecciones



10. BIOSEGURIDAD

REQUISITOS OBLIGATORIOS 1

- ▶ Hay que aislar las explotaciones, para limitar y regular sanitariamente el acceso de personas, animales y vehículos.

PRÁCTICAS CORRECTAS 6

- 👍 Deben establecer zonas de cuarentena para los animales de compra foráneos a la explotación.
- 👍 Deben disponer en la explotación de un vado sanitario, u otros sistemas de desinfección de ruedas de vehículos, destinados a controlar los vehículos provenientes del exterior.
- 👍 Deben tener un sistema de desinfección de zapatos y botas en la entrada de las naves.
- 👍 Deben tener dependencias para la higiene personal.
- 👍 Deben conseguir que todas las personas que visitan la explotación, y que provienen de otras explotaciones, pasen por las dependencias de higiene personal para evitar posibles contaminaciones.
- 👍 Deben utilizar ropa y calzado de uso exclusivo y limpio.

AUTOCONTROLES 2

- 🔔 Deben verificar que los productos utilizados para desinfectar las ruedas de los vehículos y las personas están autorizados y que se guardan en lugares adecuados.

CÓMO: controlando visualmente y con las etiquetas de compra

- 🔔 Deben comprobar la concentración que se tiene que aplicar del producto desinfectante para ruedas.

CÓMO: con la etiqueta del producto



11. BIENESTAR ANIMAL

REQUISITOS OBLIGATORIOS 13

- ▶ Hay que cuidar a los animales con personal suficiente y que tenga la capacidad, los conocimientos y la competencia profesional necesarios.
- ▶ Hay que disponer de iluminación apropiada (fija o móvil) para poder llevar a cabo una inspección completa de los animales en cualquier momento.
- ▶ Hay que construir los alojamientos de los animales con materiales que no les ocasionen daños y es preciso que se puedan limpiar y desinfectar a fondo.
- ▶ Hay que construir y mantener los establos y accesorios para atar a los animales sin bordes afilados ni salientes que puedan herirlos.
- ▶ Hay que garantizar que el aislamiento y la ventilación del edificio permiten la circulación del aire y que la concentración de gases se mantiene dentro de unos límites que no perjudican a los animales.
- ▶ Hay que garantizar una iluminación adecuada, al menos durante el período de luz natural, entre las 9 y las 17 horas; no deben mantener a los animales a oscuras en ningún caso.
- ▶ Hay que proteger a los animales mantenidos al aire libre contra las inclemencias del tiempo, los depredadores y el riesgo de enfermedades.
- ▶ Hay que inspeccionar todos los equipos automáticos o mecánicos indispensables para la salud y el bienestar de los animales, como mínimo una vez al día.
- ▶ Hay que ofrecer a los animales una alimentación sana, adecuada a su edad y especie, y en cantidad suficiente para mantener un buen estado de salud y satisfacer las necesidades de nutrición.
- ▶ Hay que facilitar a todos los animales el acceso a los alimentos a intervalos adecuados a sus necesidades fisiológicas.
- ▶ Hay que facilitar a todos los animales agua para beber de calidad adecuada, accesible y en cantidad suficiente.
- ▶ Hay que concebir, construir y ubicar los equipos para el suministro de alimentos y de agua de manera que se reduzca al máximo su riesgo de contaminación.
- ▶ No hay que administrar a los animales ninguna otra sustancia, salvo las administradas con fines terapéuticos, profilácticos o para el tratamiento zootécnico.

PRÁCTICAS CORRECTAS 3

- Deben proporcionar a los animales adultos en lactación una yacija limpia y seca, con un mínimo de 1-1,5 m².
- Deben controlar y atender correctamente a los animales, dedicándoles el tiempo necesario y tratándolos según sus necesidades.
- No deben realizar práctica alguna que represente un maltrato o un estrés innecesario para los animales.

AUTOCONTROLES 2

Deben verificar que los animales de la explotación pueden yacer, descansar y levantarse sin ninguna clase de dificultad.

CÓMO: comprobando que más de la mitad de los animales puede estar tumbada 2 horas después del ordeño, sin lesiones visibles atribuibles a los abrevaderos, los comederos, etc.

Deben comprobar regularmente que las camas de los animales están limpias y secas, y que los procedimientos establecidos para la limpieza de las camas son los adecuados.

CÓMO: mirando que los animales no tengan residuos de materia orgánica enganchados en el pelo
CUÁNDO: semanalmente





ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO I	
Plan de control de plagas	44
ANEXO II	
Elaboración de piensos en la explotación	47
ANEXO III	
Registro de entrada de alimentos	48
ANEXO IV	
Plan de limpieza y desinfección	49
ANEXO V	
Agua en la explotación	52
ANEXO VI	
Enfermedades de declaración obligatoria.....	54
ANEXO VII	
Registro de tratamientos administrados	60
ANEXO VIII	
Parámetros legislados para la leche cruda	61
ANEXO IX	
Lactancia artificial en explotaciones lecheras	63
ANEXO X	
Registros que deben mantener	67
ANEXO X	
Mis autocontroles	69
ANEXO XII	
Acogida a esta Guía	70

ANEXO I

Plan de control de plagas

DESRATIZACIÓN	
PREVENCIÓN	<p><u>Medidas higiénicas:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Mantener cisternas y depósitos de agua cerrados• Evacuar basuras diariamente• Ordenar el establo, la lechería, el silo y los locales y equipos <p>Mantener las barreras físicas de la granja o del acceso a la comida: muros, paredes, ventanas, techos, suelos de naves, silos, suelo del perímetro exterior</p>
CONTROL	<p><u>Mensual</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Anotar las incidencias• Anotar la medida de erradicación (tratamiento y/o aplicación de medidas preventivas)
ERRADICACIÓN	Utilizar productos químicos (<u>raticidas</u>) permitidos para explotaciones ganaderas o avisar a una empresa especializada inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Plaguicidas (ROESP)
REGISTROS	<ul style="list-style-type: none">• Plano de la explotación con las trampas y los cebos aplicados• Fichas técnicas y de seguridad de los productos zoonutrientes• Registro de actuaciones del Plan de control de plagas• Carné de manipulador de tratamientos DDD nivel básico (no permite aplicar productos, pero sí cambiar cebos, efectuar vigilancia...)



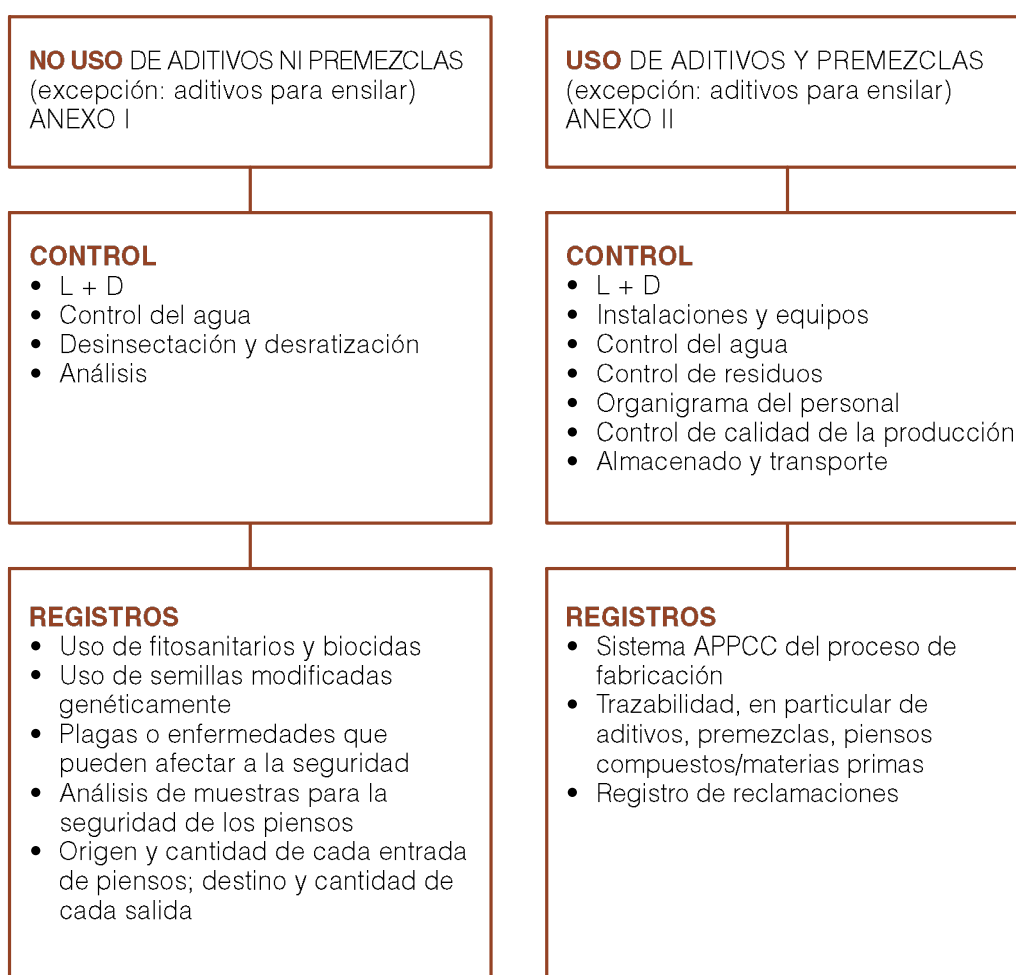


DESINSECTACIÓN	
PREVENCIÓN	<p><u>Medidas higiénicas:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Mantener cisternas y depósitos de agua cerrados Evacuar basuras diariamente Ordenar el establo, la lechería, el silo y los locales y equipos <p><u>Métodos físicos:</u> mosquiteras, aislamientos, sifones y rejillas de desagües, aparatos eléctricos con luz ultravioleta, trampas adhesivas...</p>
CONTROL	<p>Revisar <u>mensualmente</u> el funcionamiento de los dispositivos contra plagas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Anotar las incidencias; en caso de detectar la presencia o tener indicios de una plaga, anótenla en el registro, así como la medida de erradicación y/o prevención aplicada
ERRADICACIÓN	<p>Utilizar insecticidas permitidos para explotaciones ganaderas en caso de contar con el carné de aplicador de productos zoonosanitarios o contratar una empresa especializada, inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Plaguicidas (ROESP)</p> <p>Tipo de productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Larvicidas:</u> evita que las larvas devenguen adultos <u>Adulticidas:</u> mata las formas adultas, con lo que se reduce de forma inmediata la población de insectos; son de fácil manejo y administración
REGISTROS	<ul style="list-style-type: none"> Plano de la explotación con las trampas y los cebos aplicados Fichas técnicas y de seguridad de los productos zoonosanitarios Registro de actuaciones del Plan de control de plagas Carné de manipulador de tratamientos DDD nivel básico (no permite aplicar productos, pero sí cambiar cebos, efectuar vigilancia...)

ANEXO II

Elaboración de piensos en la explotación

En virtud del Reglamento (CE) nº 1831/2003, de higiene de piensos, las explotaciones se clasifican según si utilizan aditivos y premezclas o no, ya que las obligaciones derivadas son bastante diferentes (se detallan en los anexos I y II de este Reglamento europeo). Aquí resumimos brevemente lo que se exige a cada tipo de explotación.



ANEXO IV

Plan de limpieza y desinfección

Antes de ponernos a limpiar hay que tener en cuenta dos premisas:

- Se debe conocer el agua de la que disponemos (dureza), ya que muchos productos detergentes y desinfectantes se inactivan con aguas duras (mucha cal)
- Se debe tener en cuenta las características del detergente a la hora de elegirlo y conservar siempre la ficha técnica, que especifica la dosis, las precauciones de uso, la protección al aplicarlo (uso de guantes, mascarillas...)

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA ESTABLOS

CÓMO	<p>Es recomendable sacar todos los equipos móviles de las instalaciones (comederos, tanques...) para limpiar mejor:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Eliminar, tanto como puedan, la materia orgánica (estiércol, camas...); si es necesario, utilizar utensilios para rascar paredes, comederos...2. Aplicar productos detergentes específicos para el problema sufrido, mezclado con agua para retirar toda la materia orgánica posible3. Aclarar con agua fría a presión para eliminar toda la suciedad y los restos de detergente4. Dejar secar5. Desinfectar: pulverizar las instalaciones
CUÁNDO	<ul style="list-style-type: none">• Al vaciar una nave• Al cambiar un lote entero• Al hacer un vacío sanitario...
REGISTROS	<ul style="list-style-type: none">• Registro de L + D• Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados

PLAN DE LIMPIEZA PARA ALMACENES DE ALIMENTOS

CÓMO	<ol style="list-style-type: none">1. Ordenar el almacén; asegúrense de que no hay productos tóxicos, ni semillas, ni material de embalaje...2. Barrer
CUÁNDO	<u>Mensualmente</u>
REGISTROS	<ul style="list-style-type: none">• Registro de L + D• Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados

PLAN DE LIMPIEZA y DESINFECCIÓN PARA SILOS

CÓMO	<p><u>Limpieza</u>: vaciar los silos verticales totalmente y limpiarlos por dentro</p> <p><u>Desinfección</u>: 2 veces/año se tienen que desinfectar los silos verticales con productos comerciales específicos para este uso</p>
CUÁNDO	Al vaciarlos
REGISTROS	<ul style="list-style-type: none">• Registro de L + D• Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA MATERIAL Y EQUIPOS DE ORDENO Y REFRIGERACIÓN DE LA LECHE

CÓMO	<ol style="list-style-type: none">1. Aclarar inicialmente con agua tibia2. Lavar con agua caliente detergente alcalino, después desinfectante adecuado (siguiendo las indicaciones establecidas por los fabricantes de los productos usados en cuanto a concentración, temperatura y tiempo de actuación)3. Aclarado final4. Escurrida o drenaje de todas las partes del equipo <p>Los depósitos de cal se tienen que eliminar, mínimo, 1 vez/semana: aclarar, lavar con agua caliente y detergente ácido, después desinfectante adecuado (siguiendo las indicaciones establecidas por los fabricantes de los productos usados en cuanto a concentración, temperatura y tiempo de actuación)</p> <p><u>Desinfección</u>: sumergir los objetos en una solución desinfectante durante el tiempo establecido en la ficha de seguridad</p>
CUÁNDO	Al usarlos
REGISTROS	<ul style="list-style-type: none">• Registro de L + D (anoten cuando no lo hacen)• Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados

ANEXO V

Agua en la explotación

Agua potable de consumo humano

Este agua se debe utilizar para limpiar las instalaciones y todo aquello que entre en contacto con la leche.

Los parámetros que hay que controlar en este tipo de agua son:

A. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS	
Parámetro	Valor paramétrico
1. Bacterias coliformes	0 ufc/100 ml
2. <i>Escherichia coli</i>	
3. Enterococos	
4. <i>Clostridium perfringens</i>	

B. PARÁMETROS QUÍMICOS		
Parámetro	Valor paramétrico	
Nitratos	50 mg/l	
Nitritos	Red de distribución	0,5 mg/l
	Salida de la ETAP/depósito	0,1 mg/l

(ETAP= estación de tratamiento de agua potable)





C. PARÁMETROS INDICADORES

Parámetro		Valor paramétrico
1. Cloro combinado residual		2,0 mg/l
2. Cloro libre residual		1,0 mg/l
3. Cloruro		250 mg/l
4. Conductividad		2.500 $\mu\text{S}/\text{cm}^{-1}$ a 20°C
5. pH	mínimo	6,5
	máximo	9,5
6. Turbidez	Red de distribución	5 UNF
	Salida de la ETAP/depósito	1 UNF

Se debe potabilizar el agua con sustancias permitidas para el tratamiento de agua destinada a consumo. En las explotaciones, las aguas se potabilizan normalmente con cloro o derivados; se tiene que controlar semanalmente la concentración de cloro.

El peróxido de hidrógeno se puede aplicar en plantas de tratamiento y en la limpieza de superficies en contacto con el agua de consumo. Siempre, después de la limpieza, se tiene que aclarar posteriormente con agua apta para el consumo.

Agua potable de consumo animal

La explotación debe disponer de un sistema de abastecimiento de agua limpia para abreviar a los animales; en particular, los valores de concentración de coliformes y *E. coli* tienen que estar dentro de los límites legales establecidos.

ANEXO VI

Enfermedades de declaración obligatoria

En virtud de la Orden ARM/831/2009, enumeramos una serie de enfermedades que se refieren a múltiples especies y de las cuales hemos elegido las que afectan a los pequeños rumiantes. Esta selección también se basa en las enfermedades más frecuentes o que son de interés económico para la explotación.

Detallaremos algunas de las enfermedades que aparecen en el anexo IA, y que son de declaración obligatoria dentro de la Unión Europea:

1. Origen
2. Zoonosis (afecta a las personas)
3. Síntomas
4. Disponibilidad de vacunas
5. Medidas de control

LENGUA AZUL O FIEBRE CATARRAL OVINA

1. Infección vírica que se disemina a través de una determinada especie de mosquito
2. No es zoonosis
3. Lesiones en la lengua, zona bucal, rodillos coronarios (pezuñas)
4. Desinsectación previa al movimiento de animales
5. Plan vacunal anual

FIEBRE AFTOSA O GLOSOPEDA

1. Infección vírica altamente infecciosa (contagiosa) y de fácil transmisión a través de cualquier excreción
2. Es zoonosis
3. Lesiones en los labios y las encías
4. Plan vacunal posible (según el tipo de zona y la legislación aplicable)
5. Profilaxis (evitar el contacto entre animales sospechosos y sanos), vacunación y eutanasia

PESTE DE LOS PEQUEÑOS RUMIANTES

1. Virus altamente contagioso, a través del contacto directo entre los animales, que afecta a los pequeños rumiantes, especialmente caprinos
2. No es zoonosis
3. Fiebre alta, secreciones en los ojos y fosas nasales, llagas en la boca, lesiones necróticas en las membranas mucosas, dificultad respiratoria y diarrea
4. Disponibilidad de vacuna bajo control de la Administración y en caso de brote; la inmunidad de la vacuna es de 3 años, como mínimo
5. No existe ningún tratamiento en particular, sólo antibioterapia para prevenir las infecciones pulmonares secundarias

VIRUELAS OVINA Y CAPRINA

1. Virus altamente contagioso con elevadas tasas de mortalidad, afecta a ovino y caprino, por una predisposición vinculada a la raza y a la cepa del virus; contagio directo entre animales y de forma indirecta a través de instrumentos, vehículos o productos contaminados (forraje, camas). También existe una transmisión indirecta por insectos
2. No es zoonosis
3. Lesiones cutáneas: congestión, hemorragia, edemas y necrosis que afectan a las mucosas (ojos, boca, nariz, faringe, tráquea, vulva, prepucio, pezones); también un incremento de la medida de los ganglios y lesiones pulmonares graves
4. Existe vacuna disponible que proporciona inmunidad por 2 años, pero no hay ningún tratamiento
5. Seguir una profilaxis sanitaria marcada por las administraciones en caso de brote: aislamiento de los animales y de las explotaciones afectadas, sacrificio de los animales afectados, eliminación adecuada de los cadáveres y productos, desinfección rigurosa, cuarentena de la explotación, y control del desplazamiento de animales y vehículos entre zonas afectadas y libres

Detallaremos las enfermedades que aparecen en el anexo IB y que son también de declaración obligatoria:

1. Origen
2. Zoonosis (afecta a las personas)
3. Síntomas
4. Disponibilidad de vacunas
5. Medidas de control

ABORTO ENZOÓTICO (CLAMIDIOSIS)

1. Infección bacteriana
2. Zoonosis
3. Abortos, partos prematuros
4. Vacunas disponibles
5. Seguir un plan vacunal; tratamiento antibiótico

AGALAXIA CONTAGIOSA

1. Infección bacteriana de la familia de los micoplasmas
2. No es zoonosis
3. Tríada: cojera, mastitis, ojos blancos
4. En explotaciones libres, efectuar un control anual; en explotaciones afectadas, vacunación cada 4-6 meses
5. Vacunación de todo el ganado



ARTRITIS/ENCEFALITIS CAPRINA (AEC)

1. Infección vírica
2. No es zoonosis
3. Inflamación crónica de las articulaciones, forma nerviosa (parálisis del tercio posterior) o mastitis
4. No existe vacuna
5. No existe tratamiento; la profilaxis consiste en detección (análisis de sangre) y sacrificio de los positivos

BRUCELOSIS OVINA Y CAPRINA

1. Infección bacteriana (*Brucella*)
2. Zoonosis: fiebres de Malta
3. Abortos
4. Saneamiento obligatorio sin tratamiento
5. Vacuna entre los 3-6 meses de vida

ENFERMEDAD DE NAIROBI

1. Virus no contagioso que se transmite por garrapatas
2. No es una zoonosis
3. Gastroenteritis hemorrágica y elevada mortalidad; también fiebre alta
4. No existe ninguna vacuna; el contacto y la recuperación de los animales afectados proporciona una buena inmunidad
5. Eliminar los vectores mediante insecticidas adecuados y control de los movimientos de países afectados

EPIDIDIMITIS OVINA (*Brucella ovis*)

1. Infección bacteriana causada por *Brucella ovis*
2. No es zoonosis
3. Afecta a los testículos de los machos incrementando la medida, generalmente unilateral; puede ser que curse sin alteraciones visibles
4. No existe vacuna
5. Control serológico y eliminación de los positivos tanto de machos como de hembras

MAEDI-VISNA (neumonía progresiva ovina –NPO–)

1. Infección vírica
2. No es zoonosis
3. Afecta a la glándula mamaria, las articulaciones, los pulmones y el sistema nervioso
4. No existe vacunación posible
5. Programas de control y erradicación a través de la identificación y el sacrificio

PLEURONEUMONÍA CONTAGIOSA CAPRINA

1. Infección bacteriana (familia micoplasma)
2. No es zoonosis
3. Fiebre, tos, dificultad respiratoria grave; alta mortalidad
4. Según la aplicación de la legislación (posibilidad de vacunación)
5. No existe tratamiento óptimo (no está permitido el uso de antibióticos); en caso de enfermedad: restricción de movimientos, análisis y sacrificio de los positivos



PRURIGO LUMBAR O SCRAPIE

1. Es la encefalopatía espongiiforme de los ovinos y caprinos; la causante es una proteína priónica
2. Zoonosis: enfermedad de Creutzfeld-Jacob
3. Síntomas nerviosos y de comportamiento
4. Legislación aplicable actual: detección y sacrificio
5. No existe vacunación posible

SALMONELOSIS (*Salmonella abortus ovis*)

1. Infección bacteriana
2. Zoonosis
3. Abortos y partos prematuros
4. Vacuna disponible
5. Seguir un plan vacunal; tratamiento antibiótico

ANEXO VIII

Parámetros legislados para la leche cruda

Los operadores de la empresa alimentaria deben iniciar procedimientos para garantizar que la leche cruda cumple los criterios siguientes:

Colonias de gérmenes/ml a 30°C

$\leq 1.500.000^*$

*Promedio geométrico móvil observado durante un período de 2 meses, con al menos 2 muestras/mes

Aún y así, en el caso de que se destine leche cruda a la fabricación de productos realizados con leche cruda mediante un proceso que no implique ningún tratamiento térmico, los operadores de la empresa alimentaria deben adoptar medidas para garantizar que la leche cruda utilizada cumple los criterios siguientes:

Colonias de gérmenes/ml a 30°C

$\leq 500.000^*$

*Promedio geométrico móvil observado durante un período de 2 meses, con al menos 2 muestras/mes



Los operadores de la empresa alimentaria deben iniciar procedimientos para garantizar que no se pone en el mercado leche cruda si:

1. Contiene residuos de antibióticos en una cantidad que supera los niveles autorizados.
2. El total combinado de residuos de sustancias antibióticas supera un valor máximo admisible.

Para la validez de los resultados analíticos de la determinación del **punto crioscópico**, se admite un valor —o valores— medio por área geográfica obtenido a partir de un histórico contrastable del laboratorio de análisis y del laboratorio oficial de la comunidad autónoma.

Otros parámetros legislados que también se tienen que controlar en las analíticas que se realizan frecuentemente en la leche:

- Aflatoxina M1: contenido máximo de 0,050 µg/kg
- Plomo: 0,020 mg/kg peso fresco
- Dioxinas y PCB:

CONTENIDOS MÁXIMOS	
Suma de dioxinas (Σ PCDD/F) Unidades OMS-TEQ	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (Σ PCDD/F + PCB-DL) Unidades OMS-TEQ
3,0 pg/g grasa	6,0 pg/g grasa



ANEXO IX

Lactancia artificial en explotaciones lecheras

La lactancia artificial es una técnica que aporta beneficios económicos, sanitarios y de manejo si se realiza correctamente. Este anexo, pues, quiere orientar al ganadero en la implantación de esta práctica para que, al ponerla en marcha, consiga un beneficio final en los rendimientos productivos.

Pero llevar a cabo esta práctica les puede acarrear un conjunto de dificultades, que resolveremos detalladamente con la serie de recomendaciones que les ofrecemos en los cuatro apartados siguientes:

ZONA DE LACTANCIA

1. Local fácil de limpiar y desinfectar
2. Local limpio y desinfectado
3. Local ventilado; con salida de gases a través de ventanas o bien con chimeneas de extracción, evitando corrientes de aire y humedad elevadas (valores máximos del 80% de humedad)
4. Temperatura ambiente, alrededor de 23-26°C, sobre todo en la zona de los primeros días de encalostramiento y enseñanza
5. Área de encalostramiento separada de la zona de cría
6. Separación de los animales por semanas de vida en lotes, los cuales no deben superar los 25 cabritos o corderos con el fin de evitar aplastamientos en los primeros días de vida
7. Zona exterior con luz natural
8. Comer y beber a libre disposición
9. Local con enrejado plastificado o con cama de paja

MAQUINARIA PARA LA LACTANCIA

1. Agua potable, limpia y continua

2. Revisión periódica de los utensilios de lactancia y del buen funcionamiento

CUÁNDO: diariamente

3. Limpieza y desinfección de todo el material de uso para la elaboración de la leche: tetinas, cubos, tubos...

CUÁNDO: diariamente

4. Mantenimiento de todos los recipientes de leche en polvo o leche diluida tapados para evitar la contaminación

5. Mantenimiento de la leche en un lugar con poca humedad y a temperatura constante

6. Material de reposición por si se estropea o funciona mal el que utilizamos siempre

ROBOT DE ALIMENTACIÓN

1. Seguimiento de las recomendaciones del fabricante

2. Utilización de leches artificiales

3. Los tubos de leche tienen que ser tan cortos como puedan, para mantener la leche caliente

4. La leche debe salir de las tetinas a una temperatura entre 32-35°C

5. Posibilidad de tener entre 15-20 cabritos o corderos por tetina

6. Al inicio de la lactancia, hay que usar tetinas nuevas (deben ser las mismas usadas en los biberones) pero vayan incrementando la dureza a medida que los animales van creciendo

CUBOS DE ALIMENTACIÓN O BIBERONES

1. Utilización de leche artificial caliente o fría

2. Mantenimiento constante de la temperatura de la leche caliente entre 32-35°C y de la leche fría aproximadamente a 20°C

3. No dejen los cubos a libre disposición de los animales durante todo el día, ya que pueden provocar problemas digestivos

4. Al inicio de la lactancia, utilicen tetinas nuevas pero vayan incrementando la dureza a medida que los animales van creciendo

EL CABRITO

1. Procedencia de madres sanas con un programa de alimentación y de vacunación
2. Corte y desinfección de los cordones umbilicales justo al nacer
3. Identificación de los cabritos (no hay que hacerlo hasta que los sacamos de la explotación para llevarlos al matadero)
4. Suministro de calostro natural de diferentes madres adultas; deben evitar el uso de calostro de madres de primer parto
5. Uso de calostro pasteurizado, ideal para evitar la transmisión de enfermedades de madres a hijos, lo que perpetúa problemas como: artritis/encefalitis caprina, micoplasmas...
6. Suministro de calostro durante las primeras horas de vida, lo antes posible; es decir, en cuanto nacen se deben encalostar:
 - Cantidad mínima del 10% del peso vivo en las primeras 12 horas
 - Máximo del 5% del peso vivo por toma de calostro, para evitar sobrecargar el estómago
 - 3 tomas de calostro durante el primer día de vida
 - 2 días más de calostro, porque aporta anticuerpos a la luz intestinal (no se absorben pero sirven para proteger al cabrito)
7. Aprendizaje de los cabritos a la tetina: tienen que tocar siempre al suelo, tener al lado cabritos enseñados y utilizar las mismas tetinas que durante la toma de calostro
8. Estimulación periódica de los animales para comer: intenten evitar los empachos y mirar a los que enferman

La mortalidad del cabrito está relacionada con los niveles de inmunidad perinatal, con el tipo de calostro, el peso vivo al nacer, los problemas durante el parto, las condiciones ambientales y los problemas infecciosos.





MADRES DE LOS CABRITOS

1. Buena condición corporal
2. Seguimiento de un programa de alimentación específico para el parto
3. Manejo correcto de las cabras durante el secado
4. Seguimiento de un plan de vacunación adecuado **CÓMO:** consulten al veterinario
5. La edad de la primera cubrición debe ser entre los 8-12 meses; eviten un exceso de engorde
6. Disposición de un área de partos limpia, desinfectada y separada de los otros lotes

LECHE ARTIFICIAL

1. Utilización de marcas reconocidas sanitariamente y que cuenten con un sistema de calidad certificada, es decir, que las empresas dispongan de una ISO 9000
2. Los ingredientes y el proceso de fabricación son determinantes en la calidad del perfil nutritivo
3. La medida de la partícula de grasa es determinante para la digestibilidad: cuanto más pequeña más digerible
4. Las fuentes lácteas de proteína son las mejores para ser digeridas
5. La leche con grasa adicionada por el sistema de encapsulado dentro de la proteína es mejor, ya que facilita la digestión en el intestino y evita el enranciamiento
6. La concentración del lactorreconstituido tiene que seguir las pautas del fabricante

ANEXO X

Registros que deben mantener

- Registro de incidencias

Trazabilidad de los animales

- Solicitud de crótalos
- Documentos de identificación bovina
- Libro de la explotación
- Guías sanitarias

Trazabilidad de la leche

- Registro de entregas de leche
- Recibos de entrega de la leche

Alimentación de los animales

- Resultados de análisis de alimentos
- Carné de aplicador de productos fitosanitarios y zoonos sanitarios
- Registro de entrada de alimentos
- Etiquetas de compra de los alimentos
- Albaranes de compra
- Fichas técnicas y de seguridad de productos zoonos sanitarios
- Plano de ubicación de las medidas zoonos sanitarias
- Registro de control de plagas
- Archivo de fórmulas

Suministro de agua a los animales

- Resultados de las analíticas del agua

Estado sanitario de los animales

- Registro del programa sanitario
- Fichas técnicas y de seguridad de productos de limpieza y desinfección de establos
- Registro de limpieza y desinfección

Medicamentos y tratamientos de los animales

- Recetas de tratamientos veterinarios
- Registro de tratamientos administrados

Ordeño y almacenado

- Fichas técnicas y de seguridad de productos de limpieza y desinfección de materiales y equipos
- Fichas de revisión del equipo de ordeño y de refrigeración de la leche
- Fichas técnicas y de seguridad de productos de limpieza y desinfección de ubres

Recogida de muestras

- Resultados de las analíticas de la leche

Medio ambiente

- Licencia ambiental
- Libro de deyecciones
- Contratos para la gestión de residuos



ANEXO XII

Acogida a esta Guía

Yo, _____ con DNI _____
responsable de la explotación _____
con NIF/CIF _____ ubicada en _____
de la población de _____ me acojo a la *Guía de prácticas
correctas de higiene para las explotaciones lecheras de ganado ovino y
caprino*, por lo que me comprometo a implantar en mi explotación los requisitos
que establece.

Y, para que conste, firmo este documento.

_____, _____ de _____ de 20 ____
(localidad) (fecha)

(firma del responsable)





C S B Consorci Sanitari de Barcelona

+B Agència de Salut Pública



ASSOCIACIÓ CATALANA DE MUNICIPIS I COMARQUES



FEDERACIÓ DE MUNICIPIS DE CATALUNYA



www.gencat.cat/salut