



Arrautzatarako hegazi-  
ustiategietan higiene praktika  
egokien gidaliburua

Guía de buenas prácticas de  
higiene en explotaciones avícolas  
de puesta

## Indice

1. Introducción .....	6
2. Definiciones .....	10
3. Instalaciones .....	14
3.1. Localización, material y estructuras .....	14
3.2. Plano de las instalaciones .....	14
3.3. Bioseguridad .....	14
3.4. Vías de acceso .....	18
3.4.1. Transporte .....	18
4. Personal .....	20
4.1. Personal de la granja .....	20
4.2. Visitas .....	20
5. Sistema de producción .....	24
5.1. Identificación de animales .....	24
5.2. Manejo .....	24
5.3. Compra de animales .....	24
5.4. Vacío sanitario .....	26
5.5. Transporte de animales y sacrificio .....	26
5.6. Bienestar animal .....	26
6. Alimentación y agua de bebida .....	28
6.1. Suministrador de piensos y complementos .....	28
6.2. Sistema de alimentación .....	28
6.3. Suministro de agua .....	28
6.4. Almacenamiento de alimento y agua .....	30
7. Gestión sanitaria .....	32
7.1. Tratamientos zoonosológicos .....	32
7.2. Almacenamiento de zoonosológicos .....	32
7.3. Controles sanitarios .....	32
7.3.1. Programa sanitario obligatorio y otros programas .....	34
7.3.2. Control de <i>Salmonellas</i> .....	34
7.3.3. Muestras para autocontroles y análisis de laboratorio .....	34

## Aurkibidea

1. Sarrera .....	7
2. Definizioak .....	11
3. Instalazioak .....	15
3.1. Kokapena, materiala eta azpiegiturak .....	15
3.2. Instalazioen planoak .....	15
3.3. Bioseguritatea .....	15
3.4. Sarbideak .....	19
3.4.1. Garraioa .....	19
4. Langileak .....	21
4.1. Ustiategiko langileak .....	21
4.2. Bisitak .....	21
5. Ekoizpen sistema .....	25
5.1. Animalien identifikazioa .....	25
5.2. Maneiua .....	25
5.3. Animaliak erostea .....	25
5.4. Saneamendu hutsaldia .....	27
5.5. Animaliak hiltegiara garraiatzea .....	27
5.6. Animalien ongizatea .....	27
6. Elikadura eta edateko ura .....	29
6.1. Pentsu eta osagarrien hornitzailea .....	29
6.2. Elikadura sistema .....	29
6.3. Ur horniketa .....	29
6.4. Elikagaiak eta ura biltegitratzea .....	31
7. Osasun kudeaketa .....	33
7.1. Tratamendu zoosanitarioak .....	33
7.2. Zoosanitarioak biltegitratzea .....	33
7.3. Osasun kontrolak .....	33
7.3.1. Derrigorrezko osasun-programa eta bestelako programak .....	35
7.3.2. Salmonella kontrolatzea .....	35
7.3.3. Autokontrolerako laginak eta laborategiko analisiak .....	35

## Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones avícolas de puesta

8. Limpieza y desinfección de las instalaciones .....	36
8.1. Plan de limpieza y desinfección .....	36
8.2. Pasos a seguir en limpieza de cintas transportadoras .....	38
8.3. Limpieza de vehículos .....	38
Procedimiento de lavado y desinfectado .....	40
9. Plan DDD .....	42
9.1. Desinfección .....	42
9.2. Desinsectación .....	42
9.3. Desratización .....	44
10. Eliminación de residuos .....	48
10.1. Animales muertos .....	48
10.2. Residuos .....	48
10.3. Normas de higiene aplicables a la recogida y el transporte de subproductos animales y productos animales transformados .....	50
11. Plan de mantenimiento de equipos .....	54
12. Plan de formación y cualificación del personal. Condiciones de trabajo. ....	56
12.1. Cualificación .....	57
12.2. Seguridad laboral .....	57
13. Bibliografía .....	58

## Arrautzatarako hegazti-ustiategietan higiene-praktika egokien gidaliburua

8. Instalazioak garbitzea eta desinfektatzea .....	37
8.1. Garbiketa eta desinfekzio plana .....	37
8.2. Uhal garraiatzaileak garbitzeko jarraitu beharreko urratsak .....	39
8.3. Ibilgailuak garbitzea .....	39
Garbitze eta desinfektatze prozedura .....	41
9. DDD Plana .....	43
9.1. Desinfekzioa .....	43
9.2. Desintsektazioa .....	43
9.3. Arratoiak hiltzea .....	45
10. Hondakinak desagerraraztea .....	49
10.1. Hildako animaliak .....	49
10.2. Hondakinak .....	49
10.3. Animalien azpiproduktuak eta animalia-produktu eraldatuak jasotzeko eta garraiatzeko higiene-arauak .....	51
11. Ekipoak mantentzeko plana .....	55
12. Langileen prestakuntza eta trebakuntza plana. Lan-baldintzak. ....	57
12.1. Trebakuntza .....	57
12.2. Lan-segurtasuna .....	57
13. Bibliografia .....	59

### 1. Introducción

Una de las consecuencias de la refundición de la legislación comunitaria es **la aplicación de la normativa sobre higiene de los alimentos también a los productos de origen animal**, considerándose cuestiones de sanidad animal relacionadas con la comercialización de productos de origen animal, los controles oficiales de productos de origen animal y recogiendo consideraciones que afectan a los principios de higiene que deben aplicarse en las explotaciones agrícolas y ganaderas (producción primaria).

El Sistema de Autocontrol APPCC en el sector alimentario está reconocido internacionalmente como un método efectivo para asegurar la Seguridad Alimentaria controlando los Puntos Críticos de todo el proceso productivo, desde las materias primas hasta la distribución del producto final.

En la actualidad, todavía no es viable aplicar el APPCC en la producción primaria. No obstante, se debe fomentar el uso de prácticas higiénicas apropiadas en las explotaciones. Las Buenas Prácticas tienen como objetivo principal la prevención y control de los riesgos que se producen en la producción primaria y pueden afectar a la salud del consumidor, y el **objetivo principal de esta guía de apoyo** es servir como herramienta a los responsables de las explotaciones para que elaboren sus propios manuales.

Los principales riesgos contemplados son los siguientes:

#### Riesgos microbiológicos

- Influenza aviar
- Newcastle
- Escherichia coli*
- Pasteurella multocida*
- Virus de Gumboro (IBD)
- Virus de Marek
- Eimeria spp* (coccidiosis)
- Clostridium perfringens* (enteritis necrótica)
- Salmonella spp*

## 1. Sarrera

Arautegi komunitarioaren bat egitearen ondorioetako bat **animalia jatorriko produktuetan ere elikagaien gaineko arautegia aplikatzea** da. Animalien osasunari lotutako gaiak hurrengoak lirateke: animalia-jatorriko produktuak merkaturatzea, animalia-jatorriko produktuetan kontrol ofizialak burutzea eta nekazaritza- zein abeltzaintza- ustiategietan ezarri beharreko higiene-printzipioen gaineko zehaztapenak jasotzea (ekoizpen primarioa).

Elikagaien arloan eta nazioarte mailan, APPCC Autokontrolerako Sistema oso metodo eraginkorra da Elikagaien Segurtasuna bermatzeko, ekoizpen-prozesu osoko Puntu Kritikoak kontrolatuz: lehengaiak jasotzen direnetik azken produktua banatu arte.

Gaur egun, APPCC sistema ekoizpen primarioan ezartzea ez da bideragarria. Hala ere, ustiategietan higiene-praktika egokiak bultzatu behar dira. Praktika Egokien helburu nagusia ekoizpen primarioan sor litezkeen arriskuak eta kontsumitzailearen osasunerako kaltegarriak izan litezkeenak prebenitzea eta kontrolatzea da. Beraz, **laguntza-gidaliburu honen xede nagusia da.**

Aurreikusitako arrisku nagusiak hurrengoak dira:

### Arrisku mikrobiologikoak

- Hegazti-influenza
- Newcastle
- Escherichia coli*
- Pasteurella multocida*
- Gumboro birusa(IBD)
- Marek birusa
- Eimeria spp* (kokzidiosisia)
- Clostridium perfringes* (enteritis nekrotikoa)
- Salmonella spp*

## Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones avícolas de puesta

### Riesgos biológicos

Riesgos de plagas por:

- Insectos
- Roedores
- Aves
- Animales salvajes
- Animales domésticos

### Riesgos químicos

- contaminación del pienso o del agua de bebida de las gallinas por residuos de zoonosarios y fitosanitarios (prohibidos o por encima de los límites legales)
- contaminación del pienso por micotoxinas
- contaminación del pienso o del agua de bebida por metales pesados, dioxinas, PCBs y demás sustancias indeseables
- contaminación por productos de limpieza y desinfectantes.

### Otros riesgos

- contaminación de los huevos tras su producción por condiciones inadecuadas en su manipulación, transporte o por un ambiente inadecuado hasta su llegada al centro de embalaje

A partir de la entrada del huevo en el centro de embalaje es de aplicación el esquema de control basado en el APPCC.



### Arrisku biologikoak

- Hurrengoek eragindako plaga-arriskuak:
  - Intsektuak
  - Karraskariak
  - Hegaztiak
  - Baso-animaliak
  - Etxe-animaliak

### Arrisku kimikoak

- Hondakin zoosanotarioek zein fitosanotarioek (debekatuak edo legezko mugen gainetik egoteagatik) oiloen pentsua nahiz edateko ura kutsatzea
- Mikotoxinek pentsua kutsatzea
- Metal astunek, Dioxinek, PCBek eta bestelako substantzia kaltegarriek pentsua nahiz edateko ura kutsatzea.
- Garbiketarako produktuek zein desinfektatzaileek kutsatzea.

### Bestelako arriskuak

- Errun eta gero arrautzak kutsatzea manipulazioan zein garraioan baldintza ezegokiak izateagatik edo enbalaje guneraino heldu arte giro ezegokia izateagatik.

Arrautza enbalaje gunean sartzen denetik APPCC sisteman oinarritutako kontrol-eskema jarraitu behar da.

### 2. Definiciones

**Acciones correctoras:** son las acciones que se deben disponer para el caso en el que los límites críticos hayan sido superados, que nos indicarán qué hacer con el alimento implicado y qué mejoras se deben realizar para que no ocurra de nuevo el problema.

**Autoridad competente:** los órganos competentes de las comunidades autónomas

**Autorización sanitaria:** acto administrativo por el que la autoridad competente resuelve favorablemente una solicitud de instalación de una explotación avícola, que cumpla con las garantías de sanidad animal establecidas en la legislación vigente.

**Bioseguridad:** Conjunto de medidas que abarcan aquellas estructuras de la explotación y los aspectos del manejo orientados a proteger a los animales de la entrada y difusión de las enfermedades infecto contagiosas y parasitarias en las explotaciones.

**Enfermedades de comunicación anual:** de conformidad con la legislación vigente por la que se establece la lista de enfermedades de declaración obligatoria y se da la normativa para su notificación, serán: Bronquitis infecciosa aviar; Bursitis infecciosa (enfermedad de Gumboro); Clamidiosis aviar; Cólera aviar; Enfermedad de Marek; Enteritis viral del pato; Hepatitis viral del pato; Laringotraqueitis infecciosa aviar; Micoplasmosis (*M. gallisepticum*); Pullorosis (*Salmonella pullorum*); Tifosis aviar (*Salmonella gallinarum*); y Viruela aviar.

**Límite crítico:** es el parámetro a partir del cual y una vez superado, es posible que el peligro se presente o se haya presentado. Los límites críticos, indicarán qué es lo aceptable y si las medidas preventivas instauradas están actuando eficazmente.

**Lote:** Conjunto de animales agrupados en la misma unidad de crianza y en la misma nave de producción

**Medidas preventivas:** es el conjunto de acciones que se ponen en práctica en una empresa para evitar la presencia de los peligros

**Muestra oficial:** muestra tomada por la autoridad competente, o bajo su supervisión, para el análisis de un agente zoonótico o de cualquier otro tipo y que llevará una referencia a la especie, tipo, cantidad recogida, método empleado y procedencia del animal o del producto de origen animal, y será tomada sin previo aviso.

## 2. Definizioak

**Agintaritza eskuduna:** autonomia erkidegoetako organo eskudunak.

**Albaitari ofiziala:** autonomia erkidegoetako organo eskudunek izendaturiko albaitaria.

**Arriskua:** perila agertzeko probabilitatea da.

**Baimen sanitarioa:** administrazioaren egintza horren bidez, agintaritza eskudunak hegazti-ustiategia zabaltzeko eskaeraren aurrean aldeko ebazpena jaulkitzen du, Lege-dian ezarritako osasun-bermeak betetzen dituela ziurtatuz.

**Baimendutako albaitaria:** autonomia erkidegoetako organo eskudunek izendaturiko albaitaria, legedian ezartzen diren jarduerak burutuko ditu baina beti ere berorien ikuskapenean.

**Bioseguritatea:** Praktika multzo horien bidez, organismo patogenoek eragindako hegazti-infekzioak saihestuko ditugu.

**Bisitak:** ekoizpen-nabeetan sartzen den pertsona oro

**Erregistroak:** Sistema egiaztatzeko datuak dokumentu horien bidez jasoko dira modu praktikoan. Dokumentu horietatik aurrera hasiko gara erabakiak hartzen. Halaber, dokumentu horiek aztertu eta gorde beharko ditugu kronologikoki.

**Lagin ofiziala:** agintaritza eskudunak harturiko lagina, edo berorren ikuskapenean harturikoa, agente zoonotikoa edo beste mota bateko agentea analizatzeko. Lagin horrek espeziearen, motaren, harturiko kopuruaren, erabilitako metodoaren eta animalia-jatorriaren edo animalia-jatorriko produktuaren erreferentzia eraman beharko du, eta aldeztu aurretik jakinarazi gabe hartuko dute lagina.

**Limite kritikoa:** parametro horretatik, behin gainditurik, baliteke arriskua agertzea edo agertu izana. Limite kritikoez zer den onargarria eta zer ez adieraziko dute, eta ezarritako neurriak eraginkorrak diren ala ez.

**Lotea:** Hazitegi unitate berean eta ekoizpen nabe berean bildutako animalia multzoa.

## Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones avícolas de puesta

**Peligro:** un agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y/o la salud de las aves, o bien, la integridad de los huevos.

**Registros:** documentos donde se recogen de forma práctica los datos de verificación del sistema y a partir de los cuales se deben comenzar a tomar decisiones. Deben ser revisados y almacenados cronológicamente.

**Riesgo:** es la probabilidad de que un peligro se presente

**Titular de la explotación:** cualquier persona física o jurídica propietaria o responsable de los animales, incluso con carácter temporal.

**Vacío sanitario:** liberar a la instalación de todas aquellas materias vivas o inertes que permitan el mantenimiento de los microorganismos. Comenzará una vez que se haya lavado, desinfectado, desinsectado y desratizado la instalación y no antes.

**Veterinario habilitado:** el veterinario encargado por los órganos competentes de las comunidades autónomas, y bajo la responsabilidad de éstas, de la realización de las actuaciones previstas al efecto.

**Veterinario oficial:** el veterinario designado por los órganos competentes de las comunidades autónomas

**Vigilancia:** son las acciones de observación, que pueden utilizar diversos métodos, que sirven para determinar si los límites críticos están dentro de los parámetros establecidos previamente.

**Visitais:** Toda persona que entre en las naves de producción

**Neurri zuzentzailea:** limite kritikoak gainditzekotan, horrelako neurriak izan beharko ditugu. Neurri horiek adieraziko digute nola jokatu behar dugun kaltetutako elikagaia-ekin eta nolako hobekuntzak sartu behar ditugun berriro ere arazo hori ager ez dadin.

**Perila:** elikagaien segurtasuna edota hegaztien osasuna edo arrautzen osotasuna kalteu ahal duen agente biologikoa, kimikoa edo fisikoa.

**Prebentzioko neurria:** enpresa batek abian jartzen duen neurri multzoa arriskuak ager daitezela saihesteko.

**Saneamendu-hutsaldia:** instalazioetatik materia biziak edo bizigabeak kendu behar ditugu mikroorganismorik ez hazteko. Garbitu, desinfektatu, desintsektatu eta arratoiak hil ondoren hasiko da fase hau, ez lehenago.

**Urtero jakinarazi beharreko gaixotasunak:** Legediarekin bat etorriz, ezinbestez airtortu beharreko gaixotasun-zerrenda ezartzen duena eta beroriek jakinarazteko araudia adierazten duena, hurrengoak izango dira: Hegazti-bronkitis infekziosoa; Burtsitis infekziosoa (Gumboro gaixotasuna); Hegazti-Klamidiosis; Hegazti-kolera; Marek gaixotasuna; Ahatearen enteritis birikoa; Ahatearen hepatitis birikoa; Hegazti-laringotrakeitis infekziosoa; Mikoplasmosia (*M. gallisepticum*); Pullorosia (*Salmonella pullorum*); Hegazti-tifoidea (*Salmonella gallinarum*); eta Hegazti-nafarria.

**Ustiapeneko titularra:** animalien jabea edo arduraduna den edozein pertsona, fisiko edo juridikoa, baita epe laburrean bada ere.

**Zaintza:** behaketa-ekintzak dira, eta horretarako hainbat metodo daude. Limite kritikoak alde aurretik zehaztutako parametroen barruan dauden ala ez esateko balioko dute ekintzok.

### 3. Instalaciones

#### 3.1. Localización, material y estructuras

La explotación estará construida tan lejos como sea posible de potenciales fuentes de contaminación: otras explotaciones avícolas, explotaciones ganaderas,....

El camino de acceso a las instalaciones será preferiblemente de hormigón con el fin de facilitar tanto el acceso como la limpieza, y se mantendrá a nivel de la superficie. También debe de tenerse en cuenta los sistemas de drenaje con el fin de evitar la acumulación de agua en el entorno de la granja.

Es aconsejable algún sistema de desinfección de vehículos.

Situación de los silos y almacenes: los silos deberían situarse en el contorno de la explotación, dentro del vallado pero con acceso desde el exterior. Es imperativo que en la descarga se evite derramar pienso.

Las superficies de los suelos y las paredes deberán ser de un material impermeable, fácil de limpiar y desinfectar. Están prohibidas las superficies porosas y deberán mantenerse en buen estado.

Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y acabados de tal forma que se impida la acumulación de suciedad, mohos, desprendimiento de partículas,...

#### 3.2. Plano de las instalaciones

Con el fin de facilitar cualquier medida que pudiera ser adoptada en el caso de la aparición de una enfermedad se recomienda adjuntar al Manual de Buenas Prácticas Higiénicas un plano de las instalaciones y una memoria descriptiva del tipo de instalaciones y materiales.

#### 3.3. Bioseguridad

El entorno se mantendrá limpio y ordenado. La vegetación (malas hierbas) se mantendrá bajo control para minimizar la presencia de pájaros y roedores.

## 3. Instalazioak

### 3.1. Kokapena, materiala eta azpiegiturak

Ustiategia kutsadura-iturrietatik ahalik eta urrunen eraikiko da: hegazti-ustiategietatik, nekazaritza-ustiategietatik,...

Instalazioetan sartzeko bidea hobe hormigoizkoa bada, bai sartzea bai garbitzea errazagoa izan dadin eta azaleraren mailan egongo da. Kontuan hartu beharrekoak dira, era berean, drainatze-sistemak abeletxearen inguruan ura pila dadin saihesteko.

Gomendagarria da ibilgailuak desinfektatzeko sistemaren bat izatea.

Silo eta biltegien egoera: siloek ustiategiaren mugaldean egon beharko lukete, itxituren barruan, baina kanpotik sartzeko aukera duelarik. Ezinbestekoa da hustuketa-lanetan pentsurik ez botatzea.

Lurzoru eta hormen azalerarako material iragazgaitza eta garbitzeko zein desinfektatzeko material erraza erabiliko da. Azalera porotsuak debekaturik daude, eta egoera onean mantendu beharko dira.

Sabaiak, sabai isunak eta zintzilik dauden bestelako instalazioak ere diseinatu eta amaitu beharko dituzte zikinkeria, lizunak, partikula-jausiak... ez metatzeko.

### 3.2. Instalazioen planoak

Gaixotasunen bat agertzekotan eta hartu beharreko neurriak errazteko asmoz, Higiene-Praktika Egokien Gidaliburuari instalazioen planoak erantsi beharko zaio, bai eta instalazio motaren zein materialen gaineko deskriptzioko memoria ere.

### 3.3. Bioseguritatea

Ingurunea garbi eta txukun egongo da. Landaredia (belar txarrak) kontrolpean egongo da txoriak zein karraskariak murrizteko.

## Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones avícolas de puesta

El perímetro de la granja debe estar perfectamente definido y vallado para evitar la entrada de pequeños mamíferos y roedores.

Las naves de producción también estarán protegidas contra el acceso de aves salvajes, roedores y animales domésticos de compañía.

Todas las visitas deberán de respetar un periodo adecuado sin contacto con otras granjas avícolas.

En el caso de que la granja disponga de lotes de animales de diferentes edades se recomienda el inicio de la visita desde los lotes de animales más jóvenes.

Se recomienda señalar de forma clara en las entradas, las medidas higiénicas que deben ser adoptadas por el personal de la granja y las visitas.





## Arrautzatarako hegazti-ustiategietan higiene-praktika egokien gidaliburua

Abeletxearen perimetroa ezin hobeto egongo da definiturik eta hesiturik, ugaztun txikiak eta karraskariak sar daitezen saihesteko.

Ekoizpen-nabeak ere babestu egingo ditugu baso-hegaztirik, karraskaririk eta laguntzarako etxeko animaliarik sar ez dadin.

Bisita guztiek errespetatu egin beharko dute denbora tarte bat bestelako hegazti-abeletxeekin harremanetan egon gabe.

Abeletxean adin ezberdineko animalia multzoak egonez gero, bisitak burutzeko gomendagarria da animalia gazteenetatik hasia.

Sarbideetan argi eta garbi adieraziko da nolako higiene-neurriak hartu behar dituzten bai abeletxeko langileek, bai bisitariek.



### 3.4. Vías de acceso

La zona de producción estará señalizada para prevenir la entrada de personal o vehículos no autorizados. Las visitas y el tráfico de vehículos serán las mínimas.

Se debe establecer zonas específicas de acceso de vehículos y de personal separadas. Las zonas de acceso de los vehículos deberán disponer de **dispositivos** para la desinfección de los mismos y la de las personas, pediluvios.

#### 3.4.1. Transporte

Los vehículos para el transporte de aves deberán estar limpios y diseñados para proteger a las gallinas del mal tiempo y calor/frío excesivo. Las jaulas que se utilicen para el transporte de las aves deberán estar limpias y desinfectadas. Se deberá solicitar el certificado de desinfección a los camiones y tener la copia guardada en la explotación.

### 3.4. Sarbideak

Ekoizpen-zonaldea seinaleztaturik egongo da baimenik gabeko pertsonak zein ibilgailuak ez sartzeko. Bisitak zein ibilgailu-trafikoa ahalik eta gutxien izango dira.

Gune zehatzak egon beharko dira ibilgailuak alde batetik, eta pertsonak bestetik sartzeko. Ibilgailuak sartzeko guneetan, beroriek desinfektatzeko tresnak egon beharko dira eta pertsonak sartzeko guneetan, oinetakoak garbitzeko putzuak.

#### 3.4.1. Garraioa

Hegaztiak garraiatzeko ibilgailuek garbi egon beharko dute eta oiloak eguraldi txarretik zein bero/hotz handitik babesteko diseinaturik egon beharko dute. Hegaztiak garraiatzeko erabiliko diren kaiolak garbi eta desinfektaturik egon beharko dute. Kamioiei desinfekzio-ziurtagiria eskatu beharko zaie, eta ustiategian horren gaineko kopia gordeko dugu.

### 4. Personal

La propia granja proporcionará los útiles necesarios para cumplir con los requisitos de higiene

Habrà baños para asearse y tendrán jabón. Antes de entrar en la zona de producción, y siempre que se requiera, se procederá a una exhaustiva limpieza de manos.

Se dispondrá de un vestuario donde se almacene de forma adecuada la ropa protectora a utilizar en la granja.

Habrà pediluvios en la entrada, que serán revisados diariamente con el fin de que estén permanentemente limpios.

La ropa de trabajo (incluidas las botas) será de uso exclusivo en la explotación. El personal evitará entrar en contacto con otras aves o ganado.

#### 4.1. Personal de la granja:

Todo el personal conocerá la importancia de la higiene personal y de la limpieza de los equipos. Una guía con los principios de este código deberá estar a mano para todos los trabajadores.

Todo el personal pasará por una zona de descontaminación. Será un área donde cambiarse de ropa, con dobles taquillas para ropa de trabajo y ropa de no uso en granja.

#### 4.2. Visitas

Existirá un Protocolo de Higiene para las visitas

Los visitantes ocasionales deberán firmar en el «libro de visitas», llevar ropa protectora (incluidas botas o calzas) y solamente entrar dentro de la granja si es estrictamente necesario.

## 4. Langileak

Abeletxean bertan higiene-baldintzak bete daitezen behar besteko tresnak izango dira.

Komunak ere egon beharko dira, eta bertan xaboia egotea ezinbestekoa izango da. Ekoizpen-zonaldean sartu baino lehen, eta hala behar izanez gero, eskuak garbitu beharko dira zehatz-mehatz.

Aldagela batean abeletxean erabili beharreko babes-arropa gorde egingo da modu egokian.

Sarreran, oinetakoak garbitzeko gune bat egon beharko da. Oinetakoak garbitzeko putzu horiek egunero aztertu beharko dira une guztietan garbi egon daitezen.

Laneko arropa (botak barne) ustiategian baino ezin izango da erabili. Langileek saihestu beharko dute bestelako hegaztiekin edo abereekin harremanetan egotea.

### 4.1. Abeletxearen langileak:

Langile guztiek jakin beharko dute nolako garrantzia duen norberaren higieneak zein ekipoen garbiketak. Langile guztiek eskura izan beharko dute kodigo horren printzipioei buruzko gidaliburua.

Langile guztiek deskontaminazio-gunetik igaro beharko dute. Gune hori arropa aldatzeko lekua izango da eta armairu bikoitzak egongo dira: laneko arropa gordetzeko eta abeletxean erabili behar ez den arroparako.

### 4.2. Bisitak:

Higiene-Protokoloa egongo da bisitariarentzat.

Noizbehinkako bisitariak «bisita-liburuan» sinatu eta babes-arropa eraman beharko dute (botak edo kaltzak barne); eta beharrezkoa baino ez bada, ezin izango dira abeletxearen barruan sartu.



Arrautzatarako hegazti-ustiategietan  
higiene-praktika egokien gidaliburua



### 5. Sistema de producción

#### 5.1. Identificación de animales

Se registrará de forma inequívoca la identificación de los diferentes lotes de aves (según origen y fecha entrada) y su localización en las naves de la granja.

#### 5.2. Manejo

- a) Aplicar el **sistema «todo dentro-todo fuera»** en cada nave
- b) **temperatura**: la ideal en una nave de puesta: 21-23 °C.
- c) **humedad relativa**: la óptima oscila entre el 50% y 70%.
- d) **ventilación**: en todo sistema de ventilación, sin importar de qué tipo sea, se debe conseguir:
  - la mayor uniformidad posible en el reparto de aire
  - una correcta velocidad del aire a nivel de las aves (ya que éstas son extremadamente sensibles a las corrientes)
  - capacidad de ajuste a las condiciones climáticas exteriores

En el caso de sistemas de producción alternativos, una adecuada ventilación debe de permitir mantener las camas secas garantizando así una calidad sanitaria óptima lo largo del periodo productivo.
- e) **iluminación**: las intensidades recomendadas serán las que aporten luz suficiente para que las gallinas tengan acceso a la comida y bebida.
- f) **camas**: El tipo de material para las camas debe de garantizar la adecuada calidad sanitaria durante todo el ciclo productivo. El material debe de estar seco y exento de residuos contaminantes. Se evitarán zonas húmedas y apelmazadas.

#### 5.3. Compra de animales

Las pollitas de un día procederán exclusivamente de granjas de reproductoras controladas de acuerdo a lo establecido en la legislación nacional o de la normativa equivalente cuando se trate de pollitas de un día procedentes de otro país de la Unión Europea.



## 5. Ekoizpen-sistema

### 5.1. Animaliak identifikatzea

Hegazti-loteen identifikazioa argi eta garbi erregistratuko da (jatorri eta sarrera-data-  
ren arabera), bai eta abeletzeko nabeetan non egongo diren kokaturik ere.

### 5.2. Maneiua

- Nabe guztietan «**dena barruan, dena kanpoan**» sistema ezarri beharko da
- temperatura**: arrautzatarako nabe baten tenperaturarik egokiena 21-23 °C-koa da.
- Hezetasun erlatiboa**: egokiena %50 eta %70 bitartekoa da.
- aireztapena**: aireztapen-sistema guztietan, zein motatakoa den kontuan hartu barik, hurrengoak lortu beharko da:

- airea banatzean ahalik eta uniformetasun handiena
- hegaztien inguruan aire-abiadura egokia (hegaztiak oso sentikorak baitira korronteen aurrean)
- kanpoko eguraldi-baldintzetara egokitzeke ahalmena

Ekoizpen-sistema alternatiboen kasuan, aireztatze egokiari esker, lehor egongo da azpia. Horrela, ekoizpen-denboraldian zehar, osasun-kalitate egokia bermatu ahal izango dugu.

- argia**: gomendatzen den argiaren intentsitatea nahikoa izango da oiloek jantzia eta edaria hartu ahal izateko.
- azpia**: Azpiaren materialak osasun-kalitatea bermatu egin beharko du ekoizpen-ziklo osoan zehar. Materiala lehor egongo da eta ez du inolako hondakin kutsagarriarik izango. Gune hezeak eta trinkoak saihestu egingo dira.

### 5.3. Animaliak erostea

Egun bateko oilandak kontrolpean dauden ugaltze-abeletxeetatik baino ez dira hartuko, beti ere legedi nazionalen ezarritakoarekin bat etorritik. Eta Europar Batasunetik etorritako egun bateko oilandak badira, aurrekoaren balio bereko ondorioa duen legedia ezarriko da.

## Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones avícolas de puesta

Los animales irán acompañados por un certificado de origen con el estado sanitario de las aves, las vacunaciones y otros tratamientos recibidos, y las copias de las recetas, con identificación del lote de vacuna, casa comercial y fecha de aplicación, incluido el certificado de estar libres de salmonela.

### 5.4. Vacío sanitario

Hay que liberar a la instalación de aves, cama, polvo, plumas, agua de las conducciones y depósitos, cartones de huevos usados,.... De esta forma, interrumpimos el ciclo biológico de los patógenos.

El tiempo de vacío sanitario comenzará una vez que se haya lavado, desinfectado, desinsectado y desratizado la instalación y no antes.

Finalizado el periodo productivo, y tras el traslado de todas las aves al matadero, se procederá a la retirada de las camas y de otros residuos, y se efectuará la limpieza y desinfección de las naves según el plan de limpieza previamente establecido.

Previa a la introducción de un nuevo lote de aves en las naves, se mantendrá un vacío sanitario de al menos 15 días.

### 5.5. Transporte de animales al sacrificio

Un punto importante a controlar es el respeto del ayuno antes del transporte, recomendándose un periodo de entre 6 y 12 horas, con el fin de permitir el vaciado del tubo digestivo antes del sacrificio.

### 5.6. Bienestar animal

Se comprobará el cumplimiento de la normativa vigente con relación al bienestar de las gallinas.

Animaliekin batera, jatorri-ziurtagiria ere bidaliko dute hegaztien osasun-egoera, txer-taketa-ziurtagiria eta jasotako bestelako tratamenduak, errezeten kopia, txerto-lotearen identifikazioa, etxe komertziala eta aplikazio-data ezagutzeko. Salmonelarik ez dutela ziurtatzen duen agiria ere honekin batera etorriko da.

### 5.4. Saneamendu hutsaldia

Hegazti-instalazioetan ezin izango da horrelakorik egon: azpia, hautsa, lumak, eroanbi-deetako zein edukietako ura, erabilitako kartoizko arrautzontziak,... Horrela patogenoen ziklo biologikoa eten egingo dugu.

Instalazioa garbitu, desinfektatu, desintsektatu eta arratoiak hil ondoren hasiko da saneamendu hutsaldia, eta ez lehenago.

Ekoizpen-denboraldia amaiturik, eta hegazti guztiak hiltegera eramán eta gero, azpiak eta bestelako hondakinak kendu egingo dira. Halaber, nabeak garbitu eta desinfektatu egingo dira aurretik ezarritako garbiketa-planarekin bat etorritz.

Nabeetan hegazti-lote berri bat sartu baino lehen, gutxienez, 15 eguneko saneamendu-hutsaldia izango dugu.

### 5.5. Animaliak hiltegera garraiatzea

Oso garrantzitsua da hegaztiak garraiatu baino lehen baraurik egotea. Horretarako 6 eta 12 ordu bitarteko baraualdia gomendatzen da, hil baino lehen digestio-hodia hutsik egon dadin.

### 5.6. Animalien ongizatea

Oiloen ongizateari erreferentzia eginez, indarrean dagoen legedia betetzen dela egiaztatatu beharko da.

## 6. Alimentación y agua de bebida

### 6.1. Suministrador de piensos y complementos

El producto terminado o para mezclar debe ser obtenido de una fábrica con garantías y que dé resultados de verificación de *Salmonella spp.* El pienso tiene que ser tratado durante tiempo suficiente y a una temperatura adecuada, y manipulado acorde a Buenas Prácticas de Fabricación. Es recomendable obtener el pienso de fábricas con sistemas de autocontrol APPCC implantados.

No se pueden reutilizar residuos.

### 6.2. Sistema de alimentación

La alimentación debe proporcionar la adecuada cantidad de nutrientes, teniendo en cuenta la edad y la condición productiva de las aves.

Los depósitos y conducciones deben estar diseñados de forma estanca para prevenir la contaminación y el acceso de posibles portadores.

### 6.3. Suministro de agua

Deberá disponerse de agua fría, y cuando sea necesario, de un suministro adecuado de agua caliente. Los criterios sanitarios de la calidad del agua serán acordes a la legislación vigente. A pesar de que no existe una norma específica para el agua destinada a ganadería, se recomienda que el agua sea potable, bacteriológicamente aceptable y con parámetros físico-químicos adecuados, teniendo que estar probado con analíticas.

Cuando el agua procede de la red pública y no se utiliza depósito previo a su utilización, el control microbiológico debe hacerse por lo menos una vez al año. Si el agua es de la red pública pero se almacena en depósito, procede de pozo propio o se utiliza un sistema combinado de ambos, se recomienda realizar tratamiento y analizarlo dos veces al año.

Los bebederos estarán diseñados de forma que se eviten los cúmulos de agua en los que puedan proliferar patógenos.

## 6. Elikadura eta edateko ura

### 6.1. Pentsu eta osagarrien hornitzailea

Azken produktua edo nahasketarako produktua bermea eskaintzen duten fabriketatik lortuko dugu, eta ziurtatu beharko digute *Salmonella spp* ez duela. Pentsua denbora nahikoan eta tenperatura egokian tratatu beharko dute. Halaber, Fabrikazioko Praktika Egokiekin bat etorri beharko du. Pentsua APPCC kontrol-sistema ezarrita duten fabriketan erostea gomendagarria da.

Galerazita dago hondakinak berriro erabiltzea.

### 6.2. Elikadura-sistema

Elikadura egokia izango da behar besteko nutrienteak eskaintzeko, beti ere hegaztien adina eta ekoizpen-baldintzak kontuan harturik.

Edukiontzia eta eroanbideak diseinatu beharko dituzte era estankotan kutsadura eta karraskariak sar daitezela saihesteko.

### 6.3. Ur-horniketa

Ur hotza izan beharko dugu, eta beharrezkoa izanez gero, ur beroa ere bai. Ur-kalitate-aren osasun-irizpideak bat etorriko dira indarrean dagoen legediarekin. Abeltzaintzan ez dago uretarako arau zehatzik; hala ere, edateko ura erabiltzea gomendatzen da. Ur horrek, era berean, onargarria izan beharko du bakteriologikoki hitz egiten badugu, eta parametro fisiko-kimikoak ere egokiak izango dira. Hori guztia analitikaren bidez egon beharko da frogaturik.

Ura sare publikotik hartzen badugu eta erabili baino lehen depositu berezirik erabiltzen ez badugu, urtean behin egin beharko dugu analisi mikrobiologikoa. Ura sare publikotik hartzen badugu, baina depositu batean bildu, lantegiko bereko putzutik hartu edo bien arteko sistema konbinaturik erabiliz gero, tratamendua eta analisisa bi urterik behin egingo dugu.

Edontzien diseinuak ura meta dadin saihestuko du, patogenorik haz ez dadin.



### 6.4. Almacenamiento de alimento y agua

Los depósitos de almacenamiento de piensos deberán ser limpiados y desinfectados regularmente y serán cerrados (o en bolsas selladas), sin goteras o condensaciones.

Se recomienda tener más de un silo para facilitar las tareas de limpieza y desinfección de los mismos.

Los alimentos destinados a diferentes usos deben estar claramente identificados y separados.



#### 6.4. Elikagaiak eta ura biltegitratzea

Pentsuak biltegitratzeko ontziak garbitu eta desinfektatu beharko ditugu aldian-aldian. Ontzi itxiak erabiliko ditugu (edo poltsa zigilatua), eta ez da ez itoginik, ez kondentsazioziorik egongo.

Garbiketa zein desinfekzio lanak errazteko, silo bat baino gehiago izatea gomendatzen da.

Erabilera ezberdinetarako elikagaiak ondo identifikatu eta banandu egin beharko ditugu.

### 7. Gestión sanitaria

La granja debe de contar con asistencia técnica veterinaria periódica que permita llevar un control de su situación sanitaria. El asesoramiento veterinario también debe tenerse en cuenta en la elaboración del Programa de vacunaciones y desparasitación.

Se recomienda que cada granja lleve un control de las visitas efectuadas por los técnicos veterinarios.

#### 7.1. Tratamientos zoonosarios

Se deben utilizar solamente fármacos y vacunas autorizadas por la Agencia española del Medicamento.

Las vacunas aplicadas deben responder a un Programa y ser adecuadamente registradas en la documentación de la granja. Datos para el registro: fecha, tipo de vacuna, aplicación, lote (vacuna y animal), receta veterinaria, denominación comercial, titular de la autorización y aplicador.

Las instrucciones de uso de los productos veterinarios a emplear establecidas en las fichas técnicas deben ser estrictamente respetadas para asegurar una administración exitosa y evitar peligros a las aves, operadores, consumidores y medio ambiente.

Toda aplicación de fármacos o vacunas debe registrarse y los registros se guardarán al menos durante 3 años.

#### 7.2. Almacenamiento de zoonosarios

Los medicamentos se almacenarán en armarios específicos y cerrados, verificando que se cumplen las condiciones de temperatura y luminosidad adecuadas para su correcta conservación.

Todos los fármacos y vacunas se registrarán en una ficha técnica.

Los fármacos o vacunas que no serán empleadas y/o cuya fecha de caducidad ha sido traspasada deben ser eliminados de acuerdo a las instrucciones del veterinario. Los medicamentos caducados no deben estar presentes en las instalaciones.

#### 7.3. Controles sanitarios

El veterinario será el encargado de notificar las zoonosis detectadas en la explotación y que estén dentro de la lista de Enfermedades de Declaración Obligatoria.



## 7. Osasun kudeaketa

Abeletxean aldian-aldian albaitariaren asistentzia teknikoa izan beharko dugu osasun egoera ondo kontrolatzeko. Txertaketa-programa edo parasitoak kentzeko programa diseinatzean kontuan hartuko beharko ditugu albaitariaren aholkuak.

Abeletxe bakoitzak albaitari teknikoen bisitak kontrolatzea gomendatzen da.

### 7.1. Tratamendu zoosanitarioak

Espainiako Botiken Agintaritzak baimendutako botikak eta txertoak baino ez dira erabiliko.

Erabiliko ditugun txertoak Programa baten barruan egon beharko dira, eta abeletxeko dokumentazioan erregistratu beharko ditugu. Erregistro horretan hurrengo datuak agertuko dira: data, txerto mota, aplikazioa, lotea (txertoa eta animalia), albaitariaren errezeta, merkataritza-izendapena, baimenaren titularra eta aplikatzailea.

Albaitaritza produktuen jarraibideek fitxa teknikoetan agertu beharko dute, eta zehatz-zehatz errespetatuko ditugu txertoa arrakastatsua izango dela bermatzeko eta hegaztien, operatzaileen, kontsumitzaileen eta ingurumenaren infekzioak ekiditeko.

Edozein botika edo txerto erabilitakoan, erregistratu egin beharko dugu. Erregistro horiek gutxienez 3 urtez gordeko ditugu.

### 7.2. Zoosanitarioak biltegitratzea

Botika guztiak armairu berezietan gordeko ditugu, armairu itxietan hain zuzen. Tenperatura eta argi-baldintzak egokiak direla egiaztatu beharko dugu, botiken kontserbazio egokia bermatzeko.

Botika eta txerto guztiak fitxa tekniko batean erregistratuko ditugu.

Erabiliko ez ditugun botika eta txertoak, edo iraungitze-data igarota egonez gero, bota egin beharko ditugu albaitariak emaniko jarraibideekin bat etorritik. Iraungitako botikek ez dute instalazioetan egon behar.

### 7.3. Osasun-kontrolak

Albaitariak antzemandako zoonosien gaineko jakinarazpenak egingo ditu, hauek Jakinarazi Beharreko Zerrendan baldin badaude.

## Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones avícolas de puesta

### 7.3.1. Programa sanitario obligatorio y otros programas

En todas las explotaciones, habrá un Programa para el control de los procesos infecto-contagiosos y parasitarios.

### 7.3.2. Control de Salmonellas

Según la legislación vigente, se notificarán los resultados de los autocontroles y las actuaciones a realizar.

### 7.3.3. Muestras para autocontroles y análisis de laboratorio

La toma de muestras rutinarias en todas las granjas de producción se efectuarán según la normativa vigente.

La toma de muestras para los autocontroles en todas las manadas de la explotación se efectuará bajo responsabilidad del titular de la explotación y supervisión del veterinario responsable.

Las muestras serán acondicionadas de manera que se garantice la identidad y seguridad de las muestras con su contenido hasta su llegada al laboratorio autorizado, empleándose envases estériles y de cierre hermético que serán remitidos al laboratorio en un plazo de 24 horas. En caso de que este plazo se prolongue las muestras se mantendrán en refrigeración y el envío también se hará en condiciones de refrigeración.



### 7.3.1. Derrigorrezko osasun-programa eta bestelako programak

Ustiategi guztietan prozesu infekto-kutsakorrek eta parasitarioak kontrolatzeko programa egon beharko da.

### 7.3.2. Salmonellak kontrolatzea

Legediarekin bat egiteko, autokontrolen emaitzak jakinaraziko dira eta hartu beharreko ekintzak ere.

### 7.3.3. Autokontrolerako laginak eta laborategiko analisiak

Errutinazko lagin-hartzea indarrean dagoen legediarekin bat etorritz burutuko da abeltxe guztietan.

Ustiategiko animalia-talde guztietan, autokontrolerako hartuko diren laginak ustiategiko titularren ardurapean hartuko dira eta albaitari arduradunaren ikuskapenean.

Laginak ondo antolatu beharko ditugu identitatea eta seguritatea bermatzeko eta, horrekin batera, laginen edukia ere baimenduriko laborategira heldu arte bermatu beharko dugu, ontzi antzuak eta itxitura hermetikodunak erabiliz. Ontziok gehienez 24 orduren buruan egon beharko dute laborategian. Epe hori gaindituz gero, laginak hozkailuan gorde beharko ditugu. Bidalketa ere hotz-baldintzetan egingo dugu.



## 8. Limpieza y desinfección de las instalaciones

Previamente, hay que establecer un protocolo de actuación y elaborar un programa de limpieza y desinfección. El protocolo de actuación tendrá una periodicidad en función de las tareas, desde diariamente a anualmente en el caso de desinfección de las naves de puesta. El programa de limpieza deberá ser capaz de eliminar *Salmonella spp.* del medio ambiente.

Los programas de descontaminación deberán ser concienzudos, sistemáticos y realizados con equipo adecuado en materia de seguridad e higiene y personal formado específicamente para ello. Se llevarán registros de las operaciones de limpieza.

El periodo de tiempo comprendido entre la salida de todos los animales y la entrada de los nuevos y la organización de la limpieza y las instalaciones debe ser el máximo posible, con un mínimo de 15 días de duración, durante los cuales no se podrá llenar las naves ni accederá ningún animal doméstico a las mismas.

Se diseñará un plano de situación de cada una de las instalaciones de la granja: naves, local de recogida de huevos, almacenamiento y aseos, para cada una de las actuaciones y se llevará un registro donde se anotarán observaciones de la técnica empleada.

### 8.1. Plan de limpieza y desinfección

El objeto del mismo es sistematizar las actividades a desarrollar siguiendo las instrucciones de los responsables. Incluirá los siguientes puntos:

—equipos utilizados en el proceso, como son:

- maquinaria
- útiles y utensilios
- medios de transporte internos y externos: cintas transportadoras, carros, vehículos,...
- instalaciones donde se realizan procesos, incluyendo los aseos para el personal
- depósitos de almacenamiento (agua, pienso,..)

## 8. Instalazioak garbitzea eta desinfektatzea

Aldez aurretik jardun-protokoloa ezarri eta garbiketa zein desinfekzio programa burutu beharko ditugu. Jardun-protokoloaren aldizkakotasuna eginkizunen araberakoa izango da; egunero izan daiteke edo urtero, arrautzatarako nabeak desinfektatu behar ditugunean, esate betarako. Garbiketa-programaren bidez, *Salmonella spp.* desagerrarazi beharko dugu ingurunetik.

Deskontaminazioko programak horrelakoak izango dira: arretatsuak, sistematikoak eta seguritate zein higiene gaietan adituak direnekin burutuak, bai eta horretarako bereziki prestatuak izan direnekin ere. Garbiketa operazio guztiak erregistraturik gertatuko dira.

Animalia guztiak abeletxetik irteten direnetik eta animalia berriak sartu eta instalazioak zein garbiketa antolatu arte igarotzen den denbora ahalik eta luzeena izango; gutxienez 15 egunekoa. Eta egun horietan zehar, nabe guztiak hutsik egongo dira eta ezin izango da inolako abererik sartu.

Abeletxeko instalazio bakoitzeko kokapen-planoa diseinatuko dugu: nabeak, arrautzak hartzeko gunea, biltegia eta komunak. Hori guztia ekintza bakoitzeko burutu beharko dugu, eta erregistro bat eramango dugu, bertan langile teknikoak oharrak ezarriko dituelarik.

### 8.1. Garbiketa eta desinfekzio plana

Plan horren helburua da burutu beharreko ekintzak sistematizatzea, arduradunen jarraibideak kontuan hartuz. Hurrengo puntuak izango ditu:

—prozesuan erabilitako ekipoak, adibidez:

- tresneria
- tresnak eta erremintak
- barruko zein kanpoko garraiobideak: uhal garraiatzaileak, gurdiak, ibilgailuak,...
- prozesuak burutzeko instalazioak, langileentzako komunak barne
- biltegirako ontziak (ura, pentsua,..)

## Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones avícolas de puesta

—la lista de los productos de limpieza y desinfección a utilizar en cada área. De ellos habrá que indicar: número de registro sanitario y la ficha correspondiente. No deben almacenarse sin la etiqueta correspondiente y serán conservados en sus envases originales.

—la frecuencia del proceso: horario, calendario, áreas.

—aplicador y control

Cada tres días se hará limpieza en las naves de producción para eliminar el polvo acumulado y evitar así que la suciedad llegue a la superficie de los huevos, utilizando materiales que no levanten polvo.

Las conducciones de agua se limpiarán y desinfectarán periódicamente con productos registrados en la industria ganadera avícola, así como los lugares de almacenamiento.

Habrà personal responsable del diseño del programa de limpieza y desinfección, ejecución, control, verificación y cumplimentación de los correspondientes registros.

### 8.2. Pasos a seguir en limpieza de cintas transportadoras

—aplicación de agua a presión y jabón para retirar y facilitar la degradación de las materias más incrustadas, preferentemente con agua caliente

—fase de aclarado

—aplicación de un producto desinfectante en forma de espuma que permanecerá en contacto con las cintas transportadoras un mínimo de 10 minutos. La dosis dependerá de la concentración del producto.

—aclarado abundante con agua a presión para retirar los restos de producto desinfectante y los restos de materia orgánica

### 8.3. Limpieza de vehículos

Los vehículos o medios de transporte utilizados, una vez terminada la descarga de animales, deben ser limpiados de residuos sólidos, lavados y desinfectados con productos autorizados, en el centro de limpieza y desinfección más cercano habilitado para tal fin, el cual expedirá un justificante de la labor realizada, que deberá acompañar al transporte.

—zonalde bakoitzean erabili beharreko garbiketa eta desinfekzio produktuak. Horien gainean hurrengo datuak zehaztu beharko ditugu: osasun-erregistro zenbakia eta dagokion fitxa. Ezin izango ditugu biltegiratu dagokien etiketa izan ezik, eta jatorrizko ontzietan kontserbatuko ditugu.

—Prozesuaren maiztasuna: ordutegia, egutegia, zonaldeak.

—Aplikatzailea eta kontrola.

Hiru egunik behin, ekoizpen-nabeak garbitu egingo ditugu bildutako hautsa kentzeko; horrela, zikinkeria arrautzen azalera hel dadin saihestuko dugu. Hori burutzeko hautsa ateratzen ez duten materialak erabiliko ditugu.

Ur-eroanbideak aldiari-aldiari garbitu eta desinfektatu beharko ditugu. Horretarako hegaztien abeltzaintza-industrian erregistraturik dauden produktuak erabiliko ditugu. Metodo bera erabiliko dugu biltegian.

Langile adituek diseinatuko dute garbiketa eta desinfekzio programa. Horiek ere beteaztearen, kontrolaren eta egiaztapenaren arduradunak izango dira eta erregistroak behar bezala betetzen direla bermatuko dituzte.

### 8.2. Uhal garraiatzaileak garbitzeko jarraitu beharreko urratsak

—presiozko ura eta xaboia erabili beharko ditugu itsatsirik dauden materialak kentzeko eta berorien degradazioa errazteko, hobeto ur beroa erabiltzen bada

—urberritze fasea

—produktu desinfektatzailea erabili beharko dugu, apar modukoa. Produktua kontaktuan izango dugu uhal-garraiatzailearekin gutxienez 10 minutu. Dosia produktuaren kontzentrazioaren arabera izango da.

—urberritze faserako presiozko ur ugari erabiliko dugu produktu desinfektatzailearen eta materia organikoaren hondakinak kentzeko.

### 8.3. Ibilgailuak garbitzea

Erabiltzen ditugun ibilgailuei edo garraiobideei, animalien zamalanak behin amaiturik, hondakin solidoak kendu beharko dizkiegu. Era berean, ibilgailu horiek baimendutako produktuekin garbitu eta desinfektatu egin beharko ditugu. Horretarako, hurbilen dugun garbiketa zein desinfekzio zentrori jo beharko dugu. Zentro horretan egiaztagarria emango digute burututako ekintzaren gainean, eta ziurtagiri hori ibilgailuan gorde beharko da.

### *Procedimiento de lavado y desinfectado del vehículo*

- Limpieza en seco:** retirada de los restos orgánicos visibles, empezando por el interior del camión, siguiendo con la parte externa de los vehículos, y finalizando con las rampas, plataformas, ruedas, guardabarros,...
  - Limpieza inicial con agua:** el vehículo se lava con manguera y agua a presión para arrastrar los sólidos que serán recogidos para su posterior eliminación. La limpieza con agua siempre debe comenzarse por el punto más alto y terminar por el más bajo.
  - Limpieza posterior:** se limpiará todo el vehículo, incluyendo ruedas, bajos y carrocería y con los elementos móviles del vehículo desmontados. El uso, en esta fase, de un detergente, junto al empleo de agua caliente, garantizará una buena limpieza y reducirá el tiempo del proceso.
- Aclarado**
- Desinfección:** se llevará a cabo mediante el rociado de las partes externas y de la zona habilitada para el transporte, con solución desinfectante autorizada. Asegurarse de que todas las áreas quedan desinfectadas, empezando desde el exterior del vehículo y trabajando hacia el interior.



### *Ibilgailuen garbitze eta desinfektatze prozesua*

- **Lehorreko garbiketa:** agerian dauden hondakin organikoak kendu beharko ditugu, kamioaren barrualdetik hasita, ibilgailuen kanpoaldetik jarraituta eta aldapa, plata-forma, gurpil, lohi-babesekin... amaituta.
- **Hasierako garbiketa ura erabiliz:** tutu malguekin garbituko dugu ibilgailua presiozko ura erabilita. Horrela, solido guztiak arrastaka eraman eta jaso egingo ditugu geroago desagerrarazteko. Garbiketean ura erabiltzen badugu, beti puntu altuenetatik hasiko gara eta amaitu baxuenetatik.
- **Ondorengo garbiketa:** ibilgailu guztia garbituko dugu, gurpilak, azpialdeak eta karrozeria barne; horretarako ibilgailuaren elementu mugikorak desmuntatu egingo ditugu. Fase honetan ura beroa eta detergentea erabiltzen baditugu, bermaturik izango dugu garbiketa, eta prozesuan eman beharreko denbora murriztu egingo dugu.
- **Urberritzea**
- **Desinfekzioa:** kanpoaldea eta garraiorako erabilitako zonaldea ihinztatu egingo ditugu baimendutako soluzio desinfektatzailea erabiliz. Zonalde guztiak ondo desinfektaturik geratuko direla bermatu beharko dugu, ibilgailuaren kanpoaldetik hasita barrualderantz lan eginez.

### 9. Plan DDD

Se podrá llevar a cabo tanto por la propia explotación como por una empresa externa. Si se lleva internamente, el personal encargado deberá estar formado específicamente en manipulación de productos peligrosos.

#### 9.1. Desinfección

Supone la aplicación de productos biocidas para la eliminación de microorganismos. Para que un desinfectante sea eficaz al 100 % no debe haber restos de materia orgánica. Características que ha de cumplir un desinfectante.

- amplio espectro (virus, bacterias, micoplasmas, esporas, hongos y protozoos)
- máxima actividad aun en presencia de materia orgánica
- máxima actividad en aguas duras y a diferentes pH
- no ser tóxico
- no ser corrosivo
- ser biodegradable

#### 9.2. Desinsectación

Habrà que definir actuaciones para erradicar, eliminar o prevenir la presencia de insectos.

- indicar contra qué tipos de insectos se actúa: moscas, mosquitos, cucarachas,...
- medidas utilizadas para evitar su presencia o erradicarlos. Las medidas pueden ser:
  - lámparas insectocutoras
  - telas mosquiteras en ventanas
  - puertas cerradas
  - insecticidas

## 9. DDD Plana

Ustiategiak berak edo kanpoko enpresa batek burutu ahal izango dute plana. Ustiategietan burutzen bada, horren ardura izango duten langileek produktu arriskutsuk manipulatzearen gaineko prestakuntza jaso beharko dute.

### 9.1. Desinfekzioa

Mikroorganismoak hiltzeko produktu biozidak erabiliko ditugu. Desinfektatzailea %100ean eraginkorra izateko ez da materia organikoko hondarrik egon behar. Desinfektatzaileak hurrengo baldintzak bete beharko ditu.

- espektro zabala (birusak, bakteriak, mikoplasmak, esporak, ondoak eta protozoak)
- ahalik eta jarduera handiena, materia organikoa egonda ere.
- ahalik eta jarduera handiena ur gogorretan eta pH ezberdinen aurrean
- ez da toxikoa izango
- ez da korrosiboa izango
- biodegradagarria izango da

### 9.2. Desintsektazioa

Intsektuen presentzia errotik kentzeko, desagerrarazteko edo prebenitzeko hainbat ekintza definitu egin beharko ditugu.

- zein intsekturen kontra arituko garen zehaztu beharko dugu: euliak, eltxoak, labezomorroak,...
- intsektuen presentzia saihesteko edo errotik kentzeko zein neurri erabiliko dugun zehaztu beharko dugu. Hurrengo neurriak dira erabilienak:
  - argi intsektukutoreak
  - eltxo-sareak leihoetan
  - ate itxiak
  - intsektizidak

## Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones avícolas de puesta

- indicar el lugar donde se almacenan los plaguicidas utilizados
- indicar en un plano los lugares de ubicación de las medidas utilizadas para desinsectación

### 9.3. Desratización

- indicar contra qué tipo de roedores se actúa: ratas, ratones,...
- medidas utilizadas para evitar su presencia erradicándolos. Las medidas pueden ser:
  - cebos químicos o rodenticidas: no se pueden utilizar en los locales donde haya alimentos. Si se utiliza, indicar el tipo de compuesto químico. Indicar el número total de cebos. Adjuntar fotocopias de los documentos donde se especifiquen las características de los productos y el carnet de manipulador de los productos. Si se utiliza empresa externa, habrá que pedir la acreditación a la persona encargada
  - Trampas (pegamentos, cebos,...): es conveniente colocar estas medidas en los lugares de paso y acceso de estos roedores para ver si existen lugares por donde acceden. Los cebos estarán identificados en el lugar donde están colocados mediante algún distintivo que nos indique la presencia de los mismos.
- indicar si existe un local donde se almacenen los cebos químicos
- indicar en un plano dónde están ubicadas. Se recomienda que se ubiquen las medidas contra roedores en los lugares de paso (cerca de puertas), en perímetros de las vallas, salas de máquinas, almacenes donde no haya alimentos o sus envases y embalajes.

- erabilitako pestizidak non gordetzen ditugun zehaztu beharko dugu.
- desintsektaziorako erabilitako neurriak zein lekutan erabili dugun zehaztu beharko dugu plano batean.

### 9.3. Arratoiak hiltzea

- zein karraskariren kontra arituko garen zehaztu beharko dugu: saguak, arratoiak,...
- karraskarien presentzia saihesteko edo errotik kentzeko zein neurri erabiliko dugun zehaztu beharko dugu. Hurrengo neurriak dira erabilienak:
  - beita kimikoak: hau ezin izango dugu erabili elikagaiak dauden lekuetan. Erabiliz gero, zein konposatu kimiko duen zehaztu beharko dugu. Zenbat beita erabili dugun guztira zehaztu beharko dugu. Produktuen ezaugarriak dituzten dokumentuen fotokopiak itsatsi beharko ditugu, bai eta produktu erabiltzaile txartela ere. Kanpoko enpresak burutuz gero, arduradunaren akreditazioa eskatu beharko dugu.
  - Tranpak (itsasgarriak, harrapagailuak,..): karraskariak pasatzen edo sartzen diren lekuetan komeni da horrelako neurriak erabiltzea, horrela ikusi ahal izango dugu nondik sartzen diren. Beita, bereizgarriaren bar erabilia, identifikaturik egon beharko dira non dauden kokaturik zehazteko.
- Beita kimikoak zein biltegitan gordetzen ditugun zehaztu beharko dugu.
- Plano batean zehaztu beharko dugu non kokatu ditugun. Gomendagarria da karraskarien kontrako neurriak igarobideetan jartzea (ateen ondoan), hesien ingurunean, makina-geletan, elikagairik, enbalajerik edo ontzirik ez dagoen biltegietan.

Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones  
avícolas de puesta



Arrautzatarako hegazti-ustiategietan  
higiene-praktika egokien gidaliburua



## 10. Eliminación de residuos

### 10.1. Animales muertos

Vigilancia diaria. Retirada de cadáveres, así como las plumas y otros subproductos de la explotación no destinados a consumo humano, mediante un sistema autorizado por la legislación vigente.

Prohibición del enterramiento «in situ» en las explotaciones (salvo en el caso de *Influenza aviar*)

El contenedor estará situado en la granja, alejado de la actividad ganadera, aislado de ésta por una separación física y situado sobre una superficie de fácil limpieza. Debe ser estanco, de forma que no se puedan perder líquidos, y permanecerá cerrado constantemente. Debe tener una capacidad adecuada en función de los kilos de cadáveres generados en cada explotación. Los cadáveres se podrán meter en el congelador hasta su recogida, siendo ésta regular, dependiendo del tamaño del congelador.

Es muy importante tener un servicio de recogida de urgencia, para el caso de un aumento del número de bajas por causa anormal (enfermedad, golpe de calor,....)

### 10.2. Residuos

Cuando sea necesario, se almacenarán en contenedores adecuados, cerrados y a prueba de humedades, roedores y otros animales salvajes.

Serán retirados por gestores autorizados.



## 10. Hondakinak desagerraraztea

### 10.1. Hildako animaliak

Eguneroko zaintza. Hildako animaliak, lumak edo giza kontsumorako ez diren azpiproduktuak kendu beharko ditugu ustiategitik, betiere indarrean dagoen legediak baimendutako prozedurak erabiliz.

Debekaturik dago ustiategietan bertan lurperatzea (*hegazti-influenza* kasuetan izan ezik)

Edukiontzia abeletxean kokatuko dugu, abeltzaintza-jardueratik urrun, berorietatik fisikoki isolaturik eta garbitzeko erraza den azaleraren gainean. Estankoa izango da, likidoriak ez dadin, eta beti itxita egongo da. Hildako animalia kiloen araberakoa izango da edukiera. Hildako animaliak izozkailuan sartu ahal izango dira bildu arte. Bilketa erregularra eta izozkailuaren araberakoa izango da.

Oso garrantzitsua da premiazko bilketa sistema izatea, normalak ez diren kausengatik hildakoen bolumena handituz gero (gaixotasunak, bero-kolpea,....)

### 10.2. Hondakinak

Beharrezkoa izanez gero, edukiontzi egokietan biltegitatuko ditugu hondakinak. Edukiontziok itxiak izango dira, eta hezetasuna, karraskariak edo bestelako basanimaliak ezin izango dira sartu.

Baimendutako kudeatzaileek kendu egingo dituzte.

### 10.3. Normas de higiene aplicables a la recogida y el transporte de subproductos animales y productos animales transformados

#### *Identificación*

Deberán tomarse las medidas necesarias para garantizar que:

– los materiales que sean huevos, gallinas y estiércol se mantengan separados e identificables y sigan siéndolo durante las operaciones de recogida y transporte

Durante el transporte, en una etiqueta fijada al vehículo, a los contenedores, las cajas u otro material de envasado, deberá indicarse claramente:

– la categoría de los subproductos animales y, para materiales distintos del estiércol y el contenido del tracto digestivo, las palabras «no apto para el consumo animal»

#### *Vehículos y contenedores*

Los subproductos animales deberán recogerse y transportarse en envases nuevos sellados o vehículos o contenedores herméticos.

Los contenedores reutilizables, así como todos los elementos reutilizables del equipo o de los instrumentos que entren en contacto con subproductos animales deberán:

- limpiarse y desinfectarse después de cada utilización
- mantenerse en estado de limpieza
- limpiarse y secarse antes de usar

Los vehículos se limpiarán después de cada utilización y se mantendrán en buen estado de limpieza.

#### *Documentos comerciales y certificados sanitarios*

Durante el transporte deberán ir acompañados de un documento comercial o, cuando la normativa así lo requiera, de un certificado sanitario.

### 10.3. Animalien azpiproduktuak eta animalia-produktu eraldatuak jasotzeko eta garraiatzeko higiene-arauek

#### *Identifikazioa*

Behar besteko neurriak hartu beharko ditugu hurrengoia bermatzeko:

–Arrautzak, oiloak eta simaurra banandurik eta identifikaturik egon beharko dira; halaber, biltze eta garraiatze operazioetan ere horrela izaten jarraituko du.

Garraiatzen dugun bitartean, ibilgailuek, edukiontziek, kutxek edo bestelako ontziki-ratze-materialek etiketa bat izango dute, argi eta garbi hurrengoia adieraziko duelarik:

–Animalia-azpiproduktuen kategoria. Simaurra edo digeri-hodiko edukia izanez gero, «ez da animaliek jatekoa» hitzak agertu beharko dira.

#### *Ibilgailuak eta edukiontzia*

Animalia-azpiproduktuak ontzi berri eta zigilatuetan bildu eta garraiatu beharko ditugu, edo ibilgailu edo edukiontzi hermetikoetan.

Berrir erabili ahal diren edukiontziak, bai eta ekipoko elementu berrerabilgarriak edo animalia-azpiproduktuekin kontaktuan dauden tresnak:

–Erabili eta gero garbitu eta desinfektatu egin beharko ditugu

–Garbi mantendu beharko ditugu

–Erabili baino lehen garbitu eta lehortu egin beharko ditugu.

Ibilgailuak erabili eta gero garbituko ditugu eta beti garbi mantenduko ditugu.

#### *Merkataritza-dokumentuak eta osasun-agiriak*

Hegaztiak garraiatzen ditugun bitartean, merkataritza-dokumentua izan beharko dugu edo, araudiak horrela eskatuz gero, osasun-agiria eraman beharko dugu.

## Guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones avícolas de puesta

Los documentos comerciales deberán especificar:

- la fecha en la que el material sale de los locales
- descripción del material
- la cantidad de material
- el lugar de origen del material
- el nombre y la dirección del transportista
- el nombre y la dirección del consignatario y, en su caso, su número de autorización

El documento comercial deberá presentarse al menos por triplicado (el original y dos copias)

Los certificados sanitarios deberán ser expedidos y firmados por la autoridad competente.

Merkataritza-dokumentuek hurrengoak zehaztuko dituzte:

- Zein egunetan irteten diren materialak lokaletatik
- Materialaren deskribapena
- Materialaren kopurua
- Materialaren jatorria
- Garraiolariaren izena eta helbidea
- Kontsignaziodunaren izena eta helbidea eta, hala behar izanez gero, baimen-zenbakia.

Merkataritza-dokumentazioa hirukoizki aurkeztu beharko dugu (originala eta kopia bi)

Osasun-agiriak erakunde eskudunak eman eta sinatu egin beharko ditu.

## 11. Plan de mantenimiento de equipos

Se desarrollarán instrucciones de trabajo en el que se establezcan los procedimientos de mantenimiento de la maquinaria y de las instalaciones en general. Las instrucciones deberán contener las acciones realizadas así como las frecuencias y los responsables de su realización.



## 11. Ekipoak mantentzeko plana

Lan-jarraibideak garatu beharko ditugu. Bertan tresneria eta, oro har, instalazioak mantentzeko prozedurak zehaztu beharko ditugu. Jarraibideetan burututako ekintzak, maiztasunak eta arduradunen izenak zehaztu beharko ditugu.



## 12. Plan de formación y cualificación del personal. Condiciones de trabajo

### 12.1. Cualificación

Todo el personal implicado conocerá perfectamente sus funciones y dispondrá de la información necesaria sobre las mismas. Se desarrollarán acciones formativas con el fin de que el personal conozca las medidas de higiene que deben ser adoptadas así como respecto a las buenas prácticas en general.

Se establecerán sistemas de registros que acrediten la formación recibida, sus contenidos, frecuencia, responsables de la misma y personal que la ha recibido.

### 12.2. Seguridad laboral

Se debe cumplir la legislación vigente de seguridad laboral.

Se debe contar con un botiquín de primeros auxilios en la explotación, localizado en un lugar conocido por todos los trabajadores.

El personal debe de contar con todos los accesorios necesarios para su protección personal en el caso de que maneje sustancias potencialmente peligrosas, o que de alguna manera representen un riesgo para el trabajador.



## 12. Langileen prestakuntza eta trebakuntza plana. Lan-baldintzak.

### 12.1. Trebakuntza

Langile guztiek ondo baino hobeto ezagutuko dituzte zein betebeharrak burutu behar duten, eta horien gaineko informazioa izango dute. Prestakuntza-ekintzak burutuko dira langileek abian jarri beharreko higie-neurriak eta, oro har, praktika onak ezagut ditzaten.

Erregistro-sistemak ezarriko ditugu jasotako prestakuntza, edukiak, maiztasuna, berorren arduraduna eta jasotako langilearen izena egiaztatzeko.

### 12.2. Lan-segurtasuna

Lan-segurtasunaren gaineko araudia bete beharko da.

Ustiategian lehen sorospentarako botika-kutxa izan beharko dugu, eta langile guztiek jakingo dute non dagoen botika-kutxa hori.

Langileek arriskutsuak edo langilearentzat kaltegarriak izan litezkeen materialak erabiltz gero, berorietatik babesteko material osagarriak izan beharko dituzte.

### 13. Bibliografía

- Guía de Buenas Prácticas sobre Bioseguridad en la recogida de cadáveres en las explotaciones ganaderas (M.A.P.A.)
- Especificaciones técnicas de Buenas Prácticas Agrícolas para producción de aves de carne (Chile)
- Guía de Buenas Prácticas de Higiene en Granjas Avícolas de Puesta (Inprovo)
- Guía de experiencia de implantación del sistema APPCC en centros de embalaje de huevos de gallina
- La gallina ponedora: Sistemas de explotación y técnicas de producción. (Carlos Buxadé Carbó)
- Código Internacional recomendado de Prácticas de Higiene para productos de huevo (Comisión del Codex Alimentarius)
- Proyecto de Vigilancia y Control de Salmonelosis en aves ponedoras de huevos destinados a consumo humano
- Código de Buenas Prácticas para la prevención y control de salmonelosis zoonóticas en avicultura de puesta
- Plan Sanitario Avícola
- Código de prácticas para productores de huevo
- Code of practice for the prevention and control of *Salmonella* in chickens reared for meat on farm
- Cuadernos de campo: explotaciones avícolas (Diputación Foral de Gipuzkoa)
- Jornadas de avicultura 2004

### 13. Bibliografia

- Abeltzaintzako ustiategietan gorpuzkiak jasotzeko Bioseguritateari buruzko Jardunbide Egokien gaineko Gidaliburua (M.A.P.A.)
- Okela-hegaztiak ekoizteko Nekazaritza-Jardunbide Egokien gaineko Zehaztasun teknikoak (Chile)
- Arrautzatarako Hegazti-Abeletxeetan Higiene-Jardunbide Egokien gaineko Gidaliburua (Inprovo)
- Oiloen arrautzak enbalatzeko zentroetan APPCC sistema ezartzeko eskarmentuei buruzko Gidaliburua.
- Arrautzatarako oiloa: ustiapen sistemak eta ekoizpen teknikak. (Carlos Buxadé Carbó)
- Arrautzekin egindako produktueterako Higiene-Praktiken gaineko Nazioarteko Kode gomendatua (Codex Alimentarius Batzordea)
- Giza kontsumorako arrautzetan Salmonellosia Zaintzeko eta Kontrolatzeko Proiektua, arrautzatarako hegaztien artean.
- Arrautzatarako hegazti-hazkuntzan zoonosi-salmonellosiak prebenitzeko eta kontrolatzeko Jardunbide Egokien gaineko Kodea.
- Hegaztien Osasun Plana.
- Arrautza ekoizleentzako praktika-kodea.
- Code of practice for the prevention and control of *Salmonella* in chickens reared for meat on farm (abeletxeko okela-oilaskoetan Salmonella prebenitzeko eta kontrolatzeko Praktika-Kodea)
- Landa-koadernoak: hegaztietako ustiategiak (Gipuzkoako Foru Aldundia)
- Hegazti-hazkuntzari buruzko jardunaldiak (2004)

