

Esnetarako behi-aziendaren ustategietan jarraitu beharreko higiene praktika egokien gidaliburua



Guía de buenas prácticas de higiene para explotaciones de vacuno de leche

Esnetarako behi-aziendaren ustiategietan jarraitu beharreko higiene praktika egokien gidaliburua

Guía de buenas prácticas de higiene para explotaciones de vacuno de leche

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

NEKAZARITZA, ARRANTZA
ETA ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Esnetarako behi-aziendaren ustiategietan jarraitu beharreko higiene praktika egokien gidaliburua = Guía de buenas prácticas de higiene para explotaciones de vacuno de leche / [egileak = autores, Neiker, Nekazaritza Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea = Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario ... et al.]. – 1. argit. = 1.ª ed. – Vitoria-Gasteiz : Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia = Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, 2007
p. ; cm. + 1 CD-ROM. – (Elika gidak = Guías Elika ; 6)
ISBN 978-84-457-2542-9
1. Industria láctea-Salubridad. I. Neiker. II. Euskadi. Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación. III. Título (castellano). IV. Serie.
637.1:614.3

Egileak / Autores

NEIKER, Nekazaritza Ikerketa eta Garapenerako Euskal Erakundea / Instituto Vasco de Investigación y Desarrollo Agrario
Arabako Foru Aldundiaren Nekazaritza Zerbitzua / Servicio de Ganadería de la Diputación Foral de Álava
Bizkaiko Foru Aldundiaren Nekazaritza Zerbitzua / Servicio de Ganadería de la Diputación Foral de Bizkaia
Gipuzkoako Foru Aldundiaren Nekazaritza Zerbitzua / Servicio de Ganadería de la Diputación Foral de Gipuzkoa
EFRIFE, Frisiar arrazako Euskadiko Federazioa / Federación Frisona de Euskadi
ASGAFAL, Frisiar arrazako Arabako Federazioa / Asociación Frisona de Álava
BIFE, Frisiar arrazako Bizkaiko Federazioa / Asociación Frisona de Bizkaia
GIFE, Frisiar arrazako Gipuzkoako Federazioa / Asociación Frisona de Gipuzkoa
KAIKU
ABELUR
LORRA
LURGINTZA
SERGAL
Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saila / Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación
ELIKA, Nekazaritzako Elikagaien Segurtasuneko Euskal Fundazioa / Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria

Argitaraldia / Edición

1.a, 2007ko abenduua / 1.ª, diciembre 2007

Ale kopurua / Tirada

1.500 ale / 1.500 ejemplares

©

Euskal Autonomia Erkidegoko Administrazioa / Administración de la Comunidad Autónoma del País Vasco
Nekazaritza, Arrantza eta Elikadura Saila / Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación

© argazkiak / de las fotografías

Mikel Arrazola

Argitaratzailea / Edita

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia / Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco
Donostia-San Sebastián, 1 – 01010 Vitoria-Gasteiz

Internet

www.euskadi.net

Inprimaketa / Imprime

R.G.M., S.A.

ISBN

978-84-457-2542-9

Lege gordailua / Depósito legal

BI-411-07

Guía de buenas prácticas de higiene para explotaciones de vacuno de leche

Las diversas crisis alimentarias acontecidas en Europa, la mayoría de las cuales tenían origen en el sector primario, han dado lugar a una preocupación a nivel europeo por temas de Seguridad Alimentaria conllevando un cambio en la gestión y sobre todo en la mentalidad del productor agroalimentario. Esta preocupación ha provocado la necesidad de implantar un enfoque integral, "de la granja a la mesa". Es decir, un control de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta la distribución final.

En el caso de la producción de leche, y con el fin de mantener este enfoque, es necesario someter la etapa de *producción primaria* a condiciones en materia de *registro e higiene*. 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 no es viable aplicar de forma general los principios de APPCC a la producción primaria. No obstante, las *guías de buenas prácticas de higiene* deben fomentar el uso de prácticas higiénicas apropiadas en las explotaciones.

De acuerdo a estos criterios, y con la estrecha colaboración de todas las partes implicadas, tanto el sector productivo como la propia administración, se ha venido trabajando en el desarrollo de la presente Guía.

En el documento se establecen una serie de recomendaciones y de orientaciones para que el ganadero pueda conocer y aplicar los criterios exigidos por la normativa vigente e implantar hábitos de gestión de la explotación que le ayuden en este proceso.

Esta Guía es una herramienta de apoyo para que los ganaderos de la CAPV puedan desarrollar su propio Manual de Buenas Prácticas de higiene y con ello puedan cumplir las normas que en materia de higiene y seguridad son exigidas en la producción de leche..

GONZALO SÁENZ DE SAMANIEGO
Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación
Gobierno Vasco

EFRIFE, Federación en la que están integradas las tres Asociaciones Territoriales de vacuno de leche ha colaborado junto con la Administración, Centros de Gestión, ELIKA y NEIKER en la elaboración de esta guía.

Es un hecho que ante las crisis alimentarias el consumidor es cada vez más consciente de los productos que consume y valora cada vez más la calidad de los mismos. Los ganaderos por nuestra parte hemos asumido la responsabilidad de ofrecer productos que satisfagan estas expectativas, y es evidente que el sector ha sufrido y está sufriendo una constante evolución en lo que se refiere a alimentación animal, medidas sanitarias, bienestar animal y respeto al medio ambiente, es decir, en el manejo de la explotación para conseguir una producción de leche de calidad.

Esta Guía es una herramienta en la que el ganadero combina el trabajo diario y su profesionalidad con el objetivo de mantener la rentabilidad de la explotación y de obtener un producto salubre y de calidad. El documento para algunos ganaderos servirá de guía y orientación ya que determina las pautas a seguir acordes a las directrices europeas en lo que a higiene y seguridad alimentaria se refiere, y para otros representará un aval que garantice el trabajo que ya lo venían desarrollando hasta ahora.

En cualquiera de los casos esperamos que este documento sirva de apoyo a los productores de vacuno de leche, para que optimicen su trabajo como productores de alimentos.



| | |
|---|-----------|
| Guía de buenas prácticas de higiene | 11 |
| Introducción | 13 |
| Definiciones | 14 |
| Registro | 16 |
| PLano de las instalaciones | 16 |
| Localización | 17 |
| Instalaciones: materiales, estructuras y equipos | 17 |
| Bioseguridad | 20 |
| Sistema de producción | 21 |
| Alimentación y agua | 26 |
| Gestión sanitaria | 28 |
| Limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos | 31 |
| Plan de desinsectación y desratización | 33 |
| Eliminación de residuos | 34 |
| Plan de mantenimiento de equipos | 35 |
| Plan de formación y cualificación del personal: condiciones de trabajo | 36 |
| Anexos | 37 |
| 1. Plan reproductivo | 39 |
| 2. Plan de ordeño | 41 |
| 3. Plan de alimentación | 45 |
| 4. Programa sanitario | 49 |
| 5. Plan de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos | 51 |
| 6. Plan de mantenimiento de los equipos de ordeño mecánico y refrigeración y almacenamiento de leche | 55 |
| 7. Ficha de evaluación | 57 |
| 8. Teléfonos de interés | 67 |
| 9. Normativa de referencia sobre el vacuno de leche | 69 |
| 10. Cuaderno de explotación | 75 |

Guía de buenas prácticas de higiene

Introducción

El sistema de producción de vacuno lechero debe de ser capaz de combinar rentabilidad con la responsabilidad de proteger la salud humana, la salud animal, el bienestar animal y el medio ambiente.

El acceso de la leche al mercado debe de asegurar que todos y cada uno de los eslabones que intervienen en su producción cumplen con las condiciones requeridas y asumen sus responsabilidades.

El productor de leche, como primer eslabón en la cadena de producción, debe de tener la oportunidad de añadir valor a su producto, adoptando métodos de producción que satisfagan las necesidades del procesador, industrial y del consumidor. De acuerdo a estos criterios, los ganaderos necesitan una guía que de manera práctica les permita integrar la seguridad alimentaria y la calidad del sistema de manejo en la explotación.

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.

El Código de Buenas Prácticas cubre todos los aspectos que intervienen en la producción de leche, Salud y Bienestar Animal, Nutrición, Manejo de la leche, Medio ambiente, y Seguridad e Higiene en el Trabajo. Siendo la principal motivación, garantizar la calidad de la leche en el mercado, y la seguridad alimentaria como prioridad absoluta.

Desde el punto de vista de seguridad alimentaria, es esencial que la leche se produzca bajo condiciones higiénicas controladas, y que este libre de patógenos, residuos y contaminantes.

Los consumidores, la industria y las empresas de catering, demandan calidad para todos los productos. Este código de prácticas, es lo que pretende reflejar, para ello, los productores deben estar familiarizados con él y aplicar los procedimientos en sus operaciones día a día. El mercado de los productos lácteos, esta demandando la estricta adherencia a todas las condiciones aquí reflejadas.

En el presente documento se establecen una serie de recomendaciones y de orientaciones para que el ganadero pueda conocer y aplicar los criterios exigidos por la normativa vigente e implantar hábitos de gestión de la explotación que le ayuden en este proceso. La interpretación de las obligaciones establecidas por la normativa vigente está incluida en los recuadros y las recomendaciones se señalan fuera de ellas.

Esta Guía es una herramienta de apoyo para que los ganaderos de la CAPV puedan desarrollar su propio Manual de Buenas Prácticas de higiene y con ello puedan cumplir las normas que en materia de higiene y seguridad son exigidas en la producción de leche.

Definiciones

Aditivos: las sustancias o preparados que contengan sustancias distintas de las premezclas que incorporadas a los alimentos para animales, pueden influir en las características de dichos alimentos o en la producción animal.

Autoridad competente: los órganos de las comunidades autónomas que tengan competencias en esa materia.

Bioseguridad: conjunto de prácticas orientadas a prevenir el contagio de los animales con microorganismos patógenos.

Biocida: sustancias activas y preparados que contienen una o más sustancias destinadas a destruir, contrarrestar, neutralizar, impedir la acción o ejercer el control de otro tipo sobre cualquier organismo nocivo por métodos químicos o biológicos.

Buenas prácticas: prácticas que promueven la productividad, el bienestar animal, la salud de los animales y la calidad de los productos. También debe de considerarse el manejo de subproductos y residuos.

Desinfección: destrucción de todas las formas vegetativas de microorganismos, excluyendo los formadores de esporas.

Estiércol: excrementos animales que pueden mezclarse con residuos orgánicos u otros materiales, así como fermentarse o someterse a algún otro tratamiento.

Explotación: cualquier instalación, construcción o, en el caso de la cría al aire libre, cualquier lugar en los que se tengan, críen o manejen o se expongan al público animales de producción con o sin fines lucrativos.

Forrajes: productos de origen vegetal, de características fibrosa en estado natural fresco o conservado, y los derivados de su transformación industrial.

Leche cruda: la leche producida por la secreción de la glándula mamaria que no haya sido calentada a una temperatura superior a 40° C ni sometida a un tratamiento de efecto equivalente.

Limpieza: eliminación de polvo, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otros materiales objetables.

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

Peligro: un agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y/o la salud de los animales, o bien, la integridad de la leche.

Pienso compuesto: las sustancias orgánicas o inorgánicas en mezclas, incluyan o no aditivos, destinadas a la nutrición animal por vía oral en forma de piensos compuestos completos o de piensos complementarios.

Piensos compuestos completos: las mezclas de alimentos para animales que, por su composición, basten para garantizar la ración diaria.

Piensos complementarios: las mezclas de alimentos que contengan índices elevados de determinadas sustancias y que, por su composición, únicamente garanticen la ración diaria cuando estén asociados a otros alimentos para los animales.

Premezcla: las mezclas de aditivos entre sí o las mezclas de uno o más aditivos con sustancias que constituyen soportes, que están destinadas a la fabricación de alimentos para animales.

Productor: persona física o jurídica que ejerce la actividad agraria organizando los bienes y derechos integrantes de la explotación con criterios empresariales y asumiendo los riesgos y responsabilidades civil, social y fiscal que pueden derivarse de la gestión de la explotación.

Registros: documentos donde se recogen de forma práctica los datos de las actividades desempeñadas o resultados obtenidos y a partir de los cuales se deben comenzar a tomar decisiones. Deben ser revisados y almacenados cronológicamente.

Residuo: cualquier sustancia y objeto que se genere en la explotación ganadera del cual el poseedor se desprenda o del que tenga intención u obligación de desprenderse.

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

UGM: es la Unidad de Ganado Mayor, equivalente a un bovino o équido adulto. Bovino de más de dos años: 1 UGM; Bovino de seis meses hasta dos años: 0,6 UGM; Bovino hasta seis meses: 0,4 UGM; Équidos de más de seis meses 1 UGM; Ovejas 0,15 UGM; Cabras 0,15 UGM

Veterinario autorizado o habilitado: licenciado en veterinaria, reconocido por la autoridad competente para la ejecución de las funciones que reglamentariamente se establezcan, en especial, el veterinario de agrupaciones de defensa sanitaria y el veterinario de la explotación.

Veterinario de la explotación: licenciado en veterinaria, o empresa veterinaria que se encuentre al servicio, exclusivo o no de una explotación, de forma temporal o permanente, para la prestación en ella de los servicios y tareas propios de la profesión veterinaria que el titular o responsable de la explotación le encomiende.

Veterinario oficial: licenciado en veterinaria designado por los órganos competentes de las comunidades autónomas.

Visitas: todas aquellas personas que no efectúan labores en o para las explotaciones de forma rutinaria.

Registro

- La explotación deberá estar registrada de acuerdo a lo establecido en la legislación vigente.
- Es recomendable incluir en el manual, al menos, los datos que a continuación se detallan:
 - Código de la explotación.
 - Nombre, dirección y código postal de la explotación.
 - Identificación del responsable de los animales y dirección completa.
 - Identificación del titular, si diferente.
 - Teléfono de contacto del titular.
 - N.º empleados.
 - Censo de animales en la explotación.
 - Identificación del veterinario de la explotación.
 - Teléfono del veterinario de la explotación.

Plano de instalaciones

- Se debe adjuntar un plano de las instalaciones dedicadas a la producción, realizando una breve descripción de las diferentes áreas (establos, sala de ordeño, lechería, almacenamiento de los alimentos para animales, almacenes de equipos, vestuarios, etc.); así como de la identificación de las parcelas en las que los animales se localizan regularmente.



Localización

- El camino de acceso a las instalaciones será de fácil limpieza (preferiblemente de hormigón con el fin de facilitar tanto el acceso como la limpieza). También debe de tenerse en cuenta los sistemas de drenaje con el fin de evitar la acumulación de agua en el entorno de la explotación.

Instalaciones: materiales, estructuras y equipos

Las especificaciones y recomendaciones que se señalan a continuación deben de estar complementadas, en todos los casos, por las establecidas por las normativas legales. Es necesario poner especial atención a aquellos aspectos referidos a las consideraciones de carácter higiénico para el manejo adecuado de los animales y su bienestar.

Generalidades

- Las instalaciones tendrán zonas adecuadas para la protección de los animales de las inclemencias del tiempo, ya sea de manera natural con arbustos a contracorriente o con construcciones para su confinamiento.
- Los espacios de las diferentes zonas deben estar dimensionados para su actividad (se evitará el hacinamiento de los animales) y diseñadas de tal manera que se evite la contaminación entre éstas (separación de aseos, estercoleros...).
- Los suelos deberán contemplar la inclinación adecuada para que faciliten el drenaje de líquidos y su limpieza.
- Las instalaciones deben de asegurar una adecuada iluminación y ventilación, en función de la actividad de cada zona.
- Deberán mantenerse en buen estado sin que existan roturas donde puede acumularse suciedad.

- 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...

Establos

- La ventilación en el establo debe evitar la concentración de malos olores, gases y de humedad.
- Debe de proveerse de suficiente luz como para poder inspeccionar a los animales en su totalidad.
- Se dispondrá de un local aislado para animales enfermos y partos, así como de áreas de descanso para los animales.
- Los cubículos y las parrillas se mantendrán en buen estado, limpios y bien drenados.
- Los suelos deberán contemplar la inclinación adecuada para que faciliten el drenaje de líquidos y su limpieza y estarán ranurados, de tal manera que eviten las caídas y problemas podales.

- Los establos deben contar con las estructuras necesarias para inmovilizar a todos los animales en caso de necesidad.
- La ventilación debe permitir que las camas estén lo más secas posible.

Zona de ordeño

- La sala de ordeño dispondrá de una separación adecuada de toda fuente de contaminación.
- Las paredes de la sala de ordeño deberán estar alicatadas o lucidas y pintadas con pintura plástica. Deben de evitarse los ángulos con el fin de facilitar la limpieza.
- Existirá un sistema de abastecimiento de agua potable apropiado y suficiente para las operaciones de ordeño, limpieza del material y utillaje que hayan de entrar en contacto con la leche.
- El equipo de ordeño será de material fácil de limpiar e inoxidable y deberá mantenerse en buenas condiciones.
- Los diferentes equipos deben de estar instalados de tal manera que permitan un mantenimiento y una limpieza adecuada.

- Los motores de la máquina de ordeño se instalarán en el exterior.

Lechería

- La lechería debe estar aislada de las otras áreas de la explotación.
- Las paredes de la lechería deberán estar alicatadas o lucidas y pintadas con pintura plástica. Deben de evitarse los ángulos con el fin de facilitar la limpieza.
- Las ventanas estarán protegidas con mallas mosquiteras y deberán evitar la entrada de suciedad.
- Existirá un sistema de abastecimiento de agua potable apropiado y suficiente para las operaciones de limpieza del material y utillaje que hayan de entrar en contacto con la leche.
- En la lechería se dispondrá de un lavamanos, preferentemente de accionamiento no manual, con agua fría y caliente. Disponibilidad de jabón y toallitas de papel, así como de papeleras.
- El tanque de refrigeración de la leche será de material fácil de limpiar e inoxidable y deberá mantenerse en buenas condiciones.

- El tanque de ordeño tendrá la capacidad de refrigerar y mantener la leche a una temperatura igual o menor a 4° C.

- Se recomienda utilizar un termómetro manual para el control de la temperatura de almacenamiento de la leche de forma regular.
- Los motores del tanque de refrigeración de leche se instalarán en el exterior.

Estercoleros

- El estercolero estará cubierto y separado de las instalaciones donde se aloja el ganado. La soleira del estercolero será impermeable, con pendiente para escurrido de líquidos y canalización a una fosa de recogida.
- La fosa de recogida y almacenamiento de deyecciones en forma líquida será estanca y dimensionada a razón de 5 m³ por UGM para explotaciones de nueva construcción.

Silos de construcción

- Los silos de obra serán construidos con suelos impermeables, en perfecto estado de estanqueidad, con una pendiente mínima de 2% para evitar estancamiento de fluidos de ensilaje y con las paredes impermeables hasta un metro de altura. Deben disponer también de un sistema de recogida de fluidos de ensilaje.



Bioseguridad

- El entorno de la explotación se mantendrá limpio y ordenado. La vegetación (malas hierbas) se mantendrá bajo control para minimizar la presencia de pájaros silvestres y roedores.
 - El perímetro de las instalaciones debe estar perfectamente definido, y preferiblemente vallado, con el objeto de evitar la entrada de personas no autorizadas y otros animales.
 - Existirán zonas específicas de acceso de vehículos y de personal.
 - Se recomienda contar con un área de estacionamiento de vehículos alejada de los animales.
 - Se recomienda instalar los silos de pienso en el perímetro de la granja, con el fin de que los camiones de transporte de alimentos no entren en la misma.
 - El acceso a la lechería debe de estar pavimentado y con un punto de agua.
 - 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 recomienda señalar de forma clara, las medidas higiénicas que deben ser adoptadas por el personal y las visitas, en las entradas de cada zona de la explotación.
 - Toda persona que vaya a la explotación debe de evitar el contacto previo con otros animales (24 horas), y deberá registrarse en el libro de visitas correspondiente. En todo caso, todo el personal de la explotación y las visitas adoptarán las medidas de higiene adecuadas, ropa y calzado exclusivo.
 - Los animales que se introduzcan nuevos en la granja, sufrirán un periodo de cuarentena, y procederán de explotaciones con un status sanitario igual o superior al propio. Se debe de minimizar el número de granjas de origen que suministren animales a la explotación. La cuarentena debe de ser observada a todos los efectos como una granja independiente. Los animales sólo podrán entrar en la granja si realmente tienen el status sanitario garantizado. Tras la entrada en la granja, se procederá a la limpieza y desinfección rigurosa de los locales de cuarentena.
 - Los materiales que se hayan utilizado en otras granjas no deberían utilizarse sin limpiarse y desinfectarse antes.
- En el caso de los vehículos para el transporte de los animales, deberán estar limpios y desinfectados a su entrada en la explotación. Los vehículos para el transporte de los animales estarán equipados con sistemas para la protección del mal tiempo y calor/frío excesivo.

Vehículos

- Los vehículos para la recogida de leche deberán de estar limpios a su entrada a la explotación.
- Los vehículos de transporte de alimentos deberán de estar limpios a su entrada a la explotación. Se recomienda que no accedan a la zona de estancia de animales.

- En el caso animales débiles o enfermos, y se considere que pueden ser transportados, estos serán transportados separados de los sanos.
- En todos los casos, se recomienda mantener registros de todos los transportes (entradas y salidas).

Personal

Personal de la explotación

- Habrá aseos, con los complementos necesarios, para la higiene del personal. Antes de entrar en las zonas de producción, y siempre que se requiera, se procederá a una exhaustiva limpieza de manos.
 - Las personas que padezcan enfermedades contagiosas no participarán en el ordeño.
-
- 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.
 - Se dispondrá de un vestuario donde se guarde de forma adecuada la ropa protectora a utilizar en la explotación.
 - La ropa de trabajo (incluidas las botas) será de uso exclusivo en la explotación.

Visitas: (ver definición)

- Deberán de observar las normas básicas de higiene que permitan mantener el status sanitario de la explotación.
- La explotación dispondrá de botas y/o calzas, y ropa para las visitas.
- Los visitantes deberán registrarse en el "libro de visitas".

Sistema de producción

Identificación de los animales

- Todos los animales vacunos de la explotación deben de estar identificados y registrados según la legislación vigente.
- Todos los vacunos estarán debidamente identificados con 2 crotales autorizados. Previamente, el propietario de los animales notificará, en el plazo estipulado, a la autoridad competente (Servicios de Ganadería de las Diputaciones Forales) las altas (nacimientos), y en un máximo de 7 días para animales procedentes de otras explotaciones o bajas (muertes, animales con destino a otras explotaciones o matadero) de animales en la explotación.

- En todo caso, se colocarán los crotales en los primeros 20 días posteriores al nacimiento y siempre antes de que el animal abandone la explotación.
- La autoridad competente expedirá el Documento de Identificación Bovina (DIB) o la Guía de origen y sanidad pecuaria pertinente.
- Se llevará un registro de todos los movimientos de animales en la explotación, tanto altas como bajas.

Compra de animales

- Los animales deben proceder de explotaciones calificadas oficialmente indemnes a tuberculosis, brucelosis, leucosis y libre de perineumonía.
- El propietario de los animales notificará la autoridad competente (Servicios de Ganadería de las Diputaciones Forales) las altas en un máximo de 7 días para animales procedentes de otras explotaciones.

- Los animales no deberán tener síntomas de enfermedades contagiosas ni para los animales ni para las personas.
- Se recomienda realizar pruebas analíticas para descartar la presencia de mamitis.
- A su entrada a la explotación se observará un periodo de cuarentena de 2 o 3 semanas.

Manejo de camas

- Las camas utilizadas deben mantenerse limpias y secas y se debe retirar de forma regular aquellas zonas que estén húmedas y sucias.
- En el caso de que se usen camas, de diferentes tipos, deben provenir de un proveedor seguro, para prevenir su contaminación, así como el efecto nocivo para los animales.
- El material para uso de camas deberá almacenarse en un lugar seco y bien ventilado, en el que se impida el acceso de animales domésticos, aves silvestres y roedores.

Manejo reproductivo

- La explotación estará asistida por veterinarios en la planificación reproductiva. Se recomienda desarrollar un Plan Reproductivo para la explotación. Ver "Anexos: 1. Plan Reproductivo".
- Los manejos reproductivos (inseminación artificial, palpaciones, manejos de partos, etc.) serán realizados por personal capacitado y formado para ello, con el fin de evitar daños en los animales.



Manejo en el ordeño

- Inmediatamente antes del ordeño y durante el mismo, no se realizará ningún trabajo que pueda tener una influencia desfavorable sobre la leche.
- Se mantendrá una higiene adecuada (especial atención a las manos) durante todo el proceso del ordeño. Las heridas se cubrirán con vendaje impermeable.
- Los animales deben estar lo más limpios posible a su entrada a la sala de ordeño.
- No presentarán ningún trastorno visible del estado general de salud y que no padecerán enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea acompañada de fiebre o inflamaciones perceptibles de la ubre.
- No presentarán ninguna herida en la ubre que pueda alterar la leche.
- Los pezones estarán limpios antes de la colocación de las pezoneras.
- En todo caso, siempre se hará un buen secado de los pezones.
- Sacar manualmente los primeros chorros de leche a un recipiente oscuro (nunca a la mano o al suelo) y se observará posibles alteraciones como grumos, sangre, alteraciones de color, etc..
- Las vacas en ordeño darán al menos dos litros de leche por día.

- No habrán sido tratadas con sustancias que puedan transmitirse a la leche, que sean peligrosas, o puedan llegar a serlo, para la salud humana a menos que ésta haya estado sujeta al plazo de espera oficial establecido.
 - Las vacas tratadas con productos medicamentosos se ordeñaran al final, no destinándose su leche a consumo humano.
 - Tras el ordeño se chequeará que las ubres no han sufrido ningún tipo de alteración.
-
- Se utilizará vestimenta de uso exclusivo para esta actividad.
 - Las vacas con mamitis clínicas o con recuentos celulares altos se ordeñaran en último lugar.
 - Se recomienda los siguientes sistemas para limpiar los pezones:
 - Predipping + secado.
 - Toallas + limpieza + secado.
 - Servilletas mojadas + secado.
 - Para el secado de pezones se utilizará papel desechable, de único uso.
 - Colocar las pezoneras evitando entradas bruscas de aire y dejar ordeñar tranquilamente hasta el final.
 - Se debe suprimir o reducir al máximo el apurado y evitar el sobreordeño (duración óptima entre 4 y 7 minutos).
 - Antes de retirar las pezoneras se cortará el vacío. Se evitará la brusquedad en todo momento.
 - Se recomienda el uso de productos postdipping una vez retiradas las pezoneras. Estos estarán autorizados.
 - Se recomienda describir un Plan de Ordeño para la explotación. Ver "Anexos: 2. Plan de Ordeño"

Calidad de la leche cruda

- La leche procederá de animales y explotaciones oficialmente indemnes de tuberculosis; indemnes u oficialmente indemnes de brucelosis. Los animales no deben presentar síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre por la leche, ni puedan transmitir a la leche características organolépticas anormales.
- El contenido de gérmenes a 30° C (por ml) será igual o inferior a 100.000 (media geométrica observada durante un periodo de dos meses, con dos muestras, por lo menos, al mes).
- El contenido de células somáticas (por ml) será igual o inferior a 400.000 (media geométrica observada durante un periodo de tres meses, con una muestra, por lo menos, al mes).
- Queda prohibido añadir agua a la leche.

- No podrá destinarse al consumo humano la leche cuyo contenido de residuos de sustancias farmacológicamente activas supere los niveles autorizados .
- Se guardarán los resultados de las analíticas de la leche.

Almacenamiento de la leche

- El tiempo y la temperatura de almacenamiento de la leche, deben de estar dentro de los límites exigidos en la reglamentación nacional. Si la leche no fuese recogida durante las dos horas siguientes al ordeño, será enfriada a una temperatura igual o inferior a 8° C, en caso de que se recoja diariamente, y de 6° C cuando no se efectúe la recogida todos los días.
- Se guardarán los resultados de las analíticas de la leche.

Trazabilidad de la leche – Letra Q

- El ganadero debe registrarse como productor de leche y tiene un código que lo identifica y que coincide con el de su nº de registro de explotación ganadera.
- Los tanques de frío estarán identificados por el código de la explotación más un código secuencial de dos dígitos, que identificará los diversos tanques de una explotación de forma individual.
- El personal encargado de la recogida de la leche expedirá un recibo para cada entrega que proporcionará al productor. Dicho recibo contendrá al menos la siguiente información: productor, explotación, fecha y hora de la recogida, cantidad de leche entregada, operador y cisterna que la recoge, y si se ha realizado o no toma de muestras.
- Los recibos de entrega se conservarán como mínimo durante un plazo de tres años a disposición de la autoridad competente.

Bienestar animal

Se comprobará el cumplimiento de la normativa vigente con relación al bienestar de los vacunos y especialmente:

- Las construcciones deben brindar las condiciones adecuadas de ventilación y temperaturas, además de permitir la limpieza adecuada de las mismas.
- Las construcciones deben de brindar el espacio suficiente para que los animales muestren sus conductas normales. En todo caso, se cumplirá la legislación vigente.
- Los establos y accesorios para atar a los animales se construirán y mantendrán de forma que no presentes bordes afilados ni salientes, que puedan causar heridas a los animales.

- Se tomarán las medidas necesarias para asegurar el bienestar de los animales con vistas a garantizar que estos no padezcan dolores, sufrimientos ni daños inútiles.
 - El manejo de los animales se debe de hacer de una forma tranquila, evitando todo uso de sistemas que causen dolor a los animales.
 - Los animales serán inspeccionados al menos una vez al día.
- Las vacas de ordeño se inspeccionarán, al menos, dos veces al día.

Transporte de animales al sacrificio

- Los animales que vayan a transportarse para su sacrificio estarán limpios y secos.
- Previo a su transporte, y en el caso de días de lluvia, se mantendrán a los animales estabulados con camas secas y limpias.

Alimentación y agua

- Está prohibido el uso de sustancia ilegales en la explotación.
 - Los alimentos para los animales no presentarán riesgo microbiológico, químico o físico para los animales, ni para la leche o la carne procedentes de estos.
 - Los animales tendrán acceso a aquellos alimentos que les permitan satisfacer sus necesidades.
 - Debe de evitarse el riesgo para los animales, o la leche, observándose los plazos de seguridad en el uso de fertilizantes, fitosanitarios y herbicidas utilizados en los prados y cultivos.
 - La aplicación de fertilizantes, fitosanitarios y herbicidas se registrará.
 - Toda compra de alimentos (forraje y concentrado) debe de registrarse, incluyendo, tipo de alimento, empresa suministradora, fecha de compra, cantidad, y descripción. Se adjuntará el albarán o la factura de compra. Asimismo, se incluirá la producción propia de forrajes.
 - Se guardarán los resultados de las analíticas de los alimentos en el caso de que hubiera.
- Se recomienda que exista en la explotación un plan de alimentación de los animales de acuerdo a su estado productivo. Ver: "Anexos: 3. Plan de Alimentación".
- Este plan de alimentación tendrá en cuenta que las necesidades de alimentación en vacuno varían de acuerdo a diferentes factores como la edad (estado de crecimiento), el tamaño, el estado de gestación, el estado de lactación, la cantidad de ejercicio y las condiciones meteorológicas.
 - Los ganaderos deben de controlar la alimentación de sus vacas en todas las fases de producción con el fin de preservar la salud y producir leche con buena composición cualitativa.

- Se evitará a los animales periodos de ayunas superiores a 24 horas. En final de gestación estos períodos no deben superar las 8 horas.
- Los cambios en la composición de la ración, introducción de nuevos alimentos en la misma, deben de realizarse de forma paulatina, para evitar problemas digestivos. Esto es especialmente importante cuando los animales son alimentados con alimentos ricos en energía, grano o concentrados.
- Hay que respetar siempre la fecha de caducidad: "consumir preferiblemente antes de...".

Suministrador de piensos y/o complementos

- La compra de piensos compuestos y/o de complementos, en su caso, debe de realizarse siempre a empresas autorizadas.
- Es recomendable obtener el pienso de fábricas con sistemas de autocontrol (APPCC) implantados.

Producción propia piensos

- El ganadero podrá fabricar piensos compuestos solamente si esta en posesión de la licencia que le faculta para ello.
- Debe de registrarse la formula de elaboración del compuesto de acuerdo con los consejos de un nutricionista (plan de nutrición)



Henos y ensilado

- Hay que tener cuidado y prevenir la contaminación del ensilado con tierra.
- El ensilado se debe de prensar y cubrir adecuadamente para reducir las pérdidas y la putrefacción.
- Las vacas lecheras no deben ser alimentadas con heno o ensilado mohoso o caliente.

Uso de subproductos industriales

- Se cumplirá la legislación vigente en la materia.

Suministro de agua

- Los animales deben tener libre acceso a fuentes de agua limpia y fresca en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades.
- El agua de bebida será inocua para los animales.
- Se evitarán períodos sin acceso al agua superiores a 24 horas.
- En el caso de aquellas explotaciones que no tengan asegurado el suministro de agua potable, deberán realizar análisis de calidad de agua con una periodicidad mínima anual.
- Las analíticas de agua realizadas se archivarán.

Almacenamiento de alimento y agua

- Los alimentos de los animales deben de almacenarse en lugar limpio, seco, bien ventilado y protegidos de los posibles parásitos, aves y roedores.
- Los alimentos cuyo destino sea otras especies animales no rumiantes, deben de almacenarse en otro lugar, con el fin de evitar errores.
- Los piensos se almacenarán separadamente de las sustancias químicas y de otros productos prohibidos para la alimentación animal.
- El Plan de limpieza y desinfección debe de considerar la limpieza de los bebederos, los depósitos para el almacenamiento del agua y alimentos y pesebres.
- Los alimentos estarán separados de las zonas de tránsito del personal de la explotación.
- Si se almacenan en un silo, éste debe ser limpiado al menos en cada llenado, para evitar la adhesión a las paredes, la entrada de agua, etc.



Gestión sanitaria

- La explotación estará asistida en el control sanitario por veterinarios que permita prevenir la aparición de enfermedades y el tratamiento de estas. El asesoramiento veterinario también debe tenerse en cuenta en la elaboración del Programa de vacunaciones y de desparasitación.
 - Se recomienda la existencia de un plan anual de sanidad animal con objeto de reducir y prevenir las enfermedades más comunes y las condiciones que permitan su aparición. Ver "Anexos 4. Programa Sanitario".
 - Las visitas veterinarias deberán quedar registradas.
 - Los animales enfermos se deben identificar y tratar como tales.
- Se guardarán los resultados de los controles sanitarios, analíticas veterinarias, necropsias, campañas sanitarias y del plan nacional de residuos si los hubiera.

Tratamientos zoonosanitarios

- Son los veterinarios quienes prescriben las recetas. Los veterinarios deben recetar solamente productos que estén oficialmente registrados.
- Los fármacos veterinarios deben de estar amparados bajo receta veterinaria, y ésta debe incluir datos del veterinario, datos del propietario de los animales, datos del producto, el tiempo de espera e instrucciones de uso. La copia de la receta, debidamente sellada y firmada, es la justificación de la tenencia del fármaco en la explotación. La copia de la receta se guardará, al menos, durante 5 años.
- La compra de los fármacos se realizará en suministradores autorizados.
- Los piensos medicados (sacos o granel) deben de proceder de fabricas de piensos autorizados para la fabricación de estos piensos y venir acompañados de la receta correspondiente.
- Las instrucciones de uso de los productos veterinarios a emplear establecidas por el veterinario, deben ser estrictamente respetadas para asegurar una administración exitosa y evitar peligros a las animales, operadores, consumidores y medio ambiente.
- Toda aplicación de fármacos o vacunas debe quedar registrado y los registros se guardarán al menos durante 5 años. Es necesario también guardar la receta de los medicamentos. El registro de los tratamientos debe incluir, el producto utilizado, dosificación, vía de administración, duración del tratamiento, periodo de supresión en carne o leche y la identidad de los animales tratados.
- Está prohibido utilizar los fármacos o los piensos medicados en animales para los que no ha sido prescrito.
- Es obligatorio respetar el periodo de supresión establecido para el medicamento (tanto en la leche como al enviar el animal al matadero).
- En el caso de venta o transferencia de los animales, antes de concluir el período de supresión del medicamento utilizado, se entregará junto con el animal la correspondiente receta o su copia.

Almacenamiento de zoonosanitarios

- Los medicamentos se almacenarán en armarios específicos (botiquín).
- El botiquín se mantendrá cerrado verificando que se cumplen las condiciones de temperatura y luminosidad adecuadas para la correcta conservación de los medicamentos. Éstos deberán estar almacenados en su envase original, junto con el prospecto correspondiente.
- En el botiquín, no debe guardarse otro tipo de productos, como insecticidas, raticidas, desinfectantes, etc.
- En los productos en los que no se utiliza la totalidad de su contenido, se deben tomar medidas para evitar su contaminación a partir de la introducción de agentes extraños (polvo, insectos, ...)

- Los fármacos o vacunas que no sean empleados y/o cuya fecha de caducidad ha sido traspasada se eliminarán de acuerdo al plan de residuos.
- La limpieza de los equipos utilizados para la administración de medicamentos debe de llevarse a cabo de tal manera que la salud humana y medioambiental queden preservadas. Cualquier material que contenga residuos de medicamentos y drogas deben de eliminarse según el plan de residuos.

Control de mamitis

La mamitis es una inflamación de la glándula mamaria que puede mostrar síntomas (clínicos) o no (subclínicos). Es de tal importancia en la adecuada gestión sanitaria y productiva de la explotación que merece un apartado específico.

Un programa de prevención de mamitis debe de contemplar 5 puntos:

1. Revisión y mantenimiento del equipo de ordeño, al menos 1 vez al año.
2. Buena higiene de las ubres y de los pezones.
3. Tratamiento de secado con preparados antibióticos intramamarios de larga acción.
4. Identificación, tratamiento y registro de los casos clínicos.
5. Desvieje de los casos crónicos.

- Además de la implantación de un plan de control de mamitis, se deben de seguir las siguientes pautas:
 - Se revisará la rutina de ordeño por un especialista.
 - Se prestará especial atención a cualquier animal ante la mínima sospecha de mamitis.
 - Ante la presencia de mamitis se pedirá asesoramiento veterinario, y se debe seguir las pautas establecidas por éste, en cuanto a utilización de antibióticos, realización de análisis y antibiogramas, periodos de supresión, etc.
 - Realización regular del Californian Mamitis Test (CMT), para controlar los cuarterones con altos Recuentos de Células Somáticas (RCS).
 - Se eliminarán los animales que presentan mamitis crónica.

Limpieza y desinfección de instalaciones y equipos

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:

- Limpieza y desinfección de equipos utilizados en el proceso, como son:
 - maquinaria
 - útiles y utensilios
 - medios de transporte
 - instalaciones donde se realizan procesos, incluyendo los aseos para el personal, depósitos de almacenamiento (agua, pienso..)

- Todo producto químico utilizado en la limpieza y desinfección debe estar autorizado por las autoridades competentes, y usarse de acuerdo con las indicaciones del fabricante.

- Se dispondrán de 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.

- Los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar seguro.

- Se establecerá un protocolo de actuación y elaborar un plan de limpieza y desinfección. El protocolo de actuación tendrá una periodicidad en función de las tareas, desde diario (sala ordeño) a anual. Se llevarán registros de las operaciones de limpieza y se especificarán las frecuencias de los procesos. Ver "Anexos: 5. Plan de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos".

- Se diseñará un plano de situación de cada una de las instalaciones de la explotación: establos, sala de ordeño, lechería...para cada una de las actuaciones y se llevará un registro donde se anotarán observaciones de la técnica empleada.

- La limpieza de la sala de ordeño, lechería y maquinaria adjunta, se realizará con agua potable.

Procedimiento de lavado y desinfectado

- Limpieza en seco: retirada de los restos orgánicos visibles.
- Limpieza inicial con agua: 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 comen-zarse por el punto más alto y terminar por el más bajo.
- Limpieza posterior: En esta fase se utiliza un detergente y agua caliente.
- Desinfección: se llevará a cabo mediante el rociado con solución desinfectante autorizada. Asegurarse de que todas las áreas quedan desinfectadas. Esta fase 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.

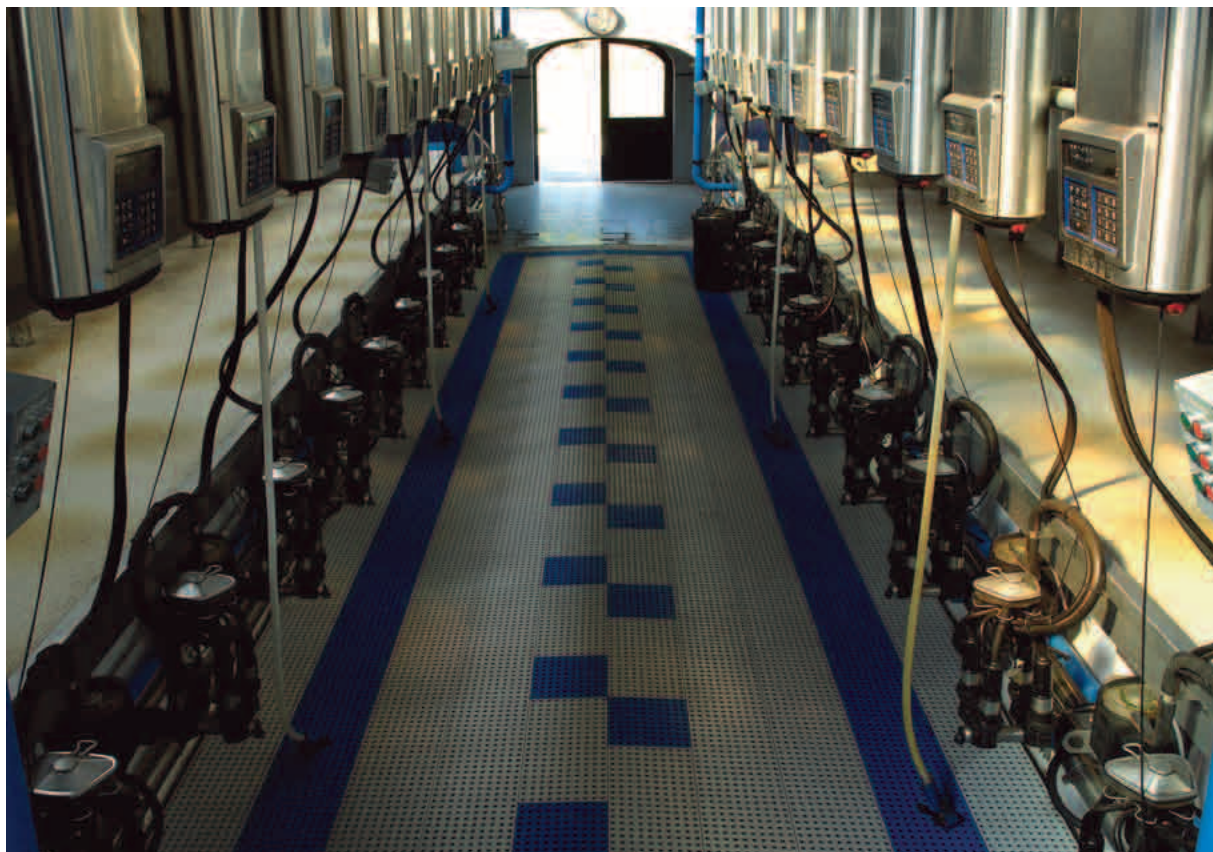
Higiene del utillaje que esté en contacto con la leche cruda

- La limpieza de este material se realizará con agua potable.
- Después de cada ordeño, la máquina de ordeño y los recipientes que hayan estado en contacto con la leche se limpiarán y desinfectarán:
 - Nada más terminar el ordeño, es imprescindible el aclarado del equipo por dentro y por fuera con agua fría, realizando posteriormente una limpieza con agua caliente (inicialmente 70° C sin bajar de 45° C) y con detergentes específicos.

- Tras su limpieza y desinfección, el equipo y los utensilios de ordeño se enjuagarán con agua potable.
- Una vez se hayan vaciado los tanques de almacenamiento de leche, se deberán aclarar con agua fría. Posteriormente se deberán lavar con agua caliente y con detergente y se desinfectarán. Tras su lavado y desinfección se mantendrán abiertos hasta nuevo uso.
- El detergente y desinfectante empleados estarán autorizados para su uso en industria agroalimentaria.
- Los productos de limpieza y desinfección se utilizarán a la adecuada concentración temperatura y tiempo, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- La suciedad de estiércol, y salpicaduras de la superficie externa se limpiarán diariamente.
- Los equipos que permanezcan abiertos y que hayan podido contaminarse deberán de limpiarse y desinfectarse nuevamente previo a su uso.

Plan de desinsectación y desratización

- Toda explotación debe de contar con un programa de control de plagas y roedores.
- El programa de control de plagas y roedores contemplará un sistema de registro que avale su funcionamiento.



- Si se lleva internamente, el personal encargado deberá estar formado específicamente en manipulación de productos peligrosos.

Desinsectación

- Hay 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.
- Se deben de registrar los productos a utilizar y su forma de aplicación. Únicamente podrán utilizarse productos autorizados por la autoridad competente.
- Indicar el lugar donde se almacenan los plaguicidas utilizados.
- Indicar en un plano los lugares de ubicación de las medidas utilizadas para desinsectación.

Desratización

- Hay que definir actuaciones para erradicar, eliminar o prevenir la presencia de roedores.
 - Indicar contra qué tipo de roedores se actúa: ratas, ratones,...
 - Medidas utilizadas para evitar su presencia o erradicarlos. 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, cebo,..): 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.
- Se deben de registrar los productos a utilizar y su forma de aplicación. Únicamente podrán utilizarse productos autorizados por la autoridad competente.
- Indicar si existe un local donde se almacenen los cebos químicos y cual es.
- 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..



Eliminación de residuos

Existirá un plan de gestión de residuos de acuerdo a la legislación vigente:

Animales muertos:

- La eliminación de los animales muertos en la explotación, se efectuará de tal modo que se cumplan las disposiciones vigentes en la materia en cada momento. En el caso de animales vacunos, se contactará con los Servicios de Recogida de Cadáveres de las Diputaciones Forales de cada territorio histórico o con una empresa autorizada para este fin.

Residuos:

- Las basuras y desperdicios deben de contar con un lugar especial para su almacenamiento y tratamiento, lo más lejano posible de las instalaciones y los animales.
- Los recipientes vacíos de fármacos, las jeringuillas y agujas hipodérmicas usadas, etc., deberán de ser recogidas en contenedores apropiados (plástico duro, boca estrecha y con tapa) que es-

tén identificadas correctamente. Dichos residuos se eliminarán en los contenedores habilitados para ello por las autoridades locales o por medio de entidades autorizadas (farmacias).

- Los residuos procedentes de la explotación, se almacenarán de tal manera que no presenten riesgos de contaminación para los animales o sus productos. En todos los casos, los residuos serán gestionados según la normativa vigente.

Plan de mantenimiento de equipos

- Las instalaciones tendrán un plan de mantenimiento, de manera que mantengan las condiciones aquí descritas.
- Se desarrollarán instrucciones de trabajo en el que se establezcan los procedimientos de mantenimiento de la maquinaria (ordeñadora y tanque de leche principalmente). Las instrucciones deberán contener las acciones realizadas así como las frecuencias y los responsables de su realización. Ver "Anexos: 6. Plan de Mantenimiento de los Equipos de Ordeño mecánico y Refrigeración y Almacenamiento de Leche".
- La periodicidad mínima recomendada para la realización del mantenimiento de la máquina de ordeño y del tanque de refrigeración de leche es anual.

Plan de formación y cualificación del personal: condiciones de trabajo

Cualificación

- Se establecerán sistemas de registros que acrediten la formación recibida, sus contenidos, frecuencia, responsables de las mismas y personal que la ha recibido.
- 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 higiénicas que deben ser adoptadas así como respecto a las buenas prácticas en general.

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 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.

Anexos

| | |
|--|----|
| 1. Plan reproductivo | 39 |
| 2. Plan de ordeño | 41 |
| 3. Plan de alimentación | 45 |
| 4. Programa sanitario | 49 |
| 5. Plan de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos | 51 |
| 6. Plan de mantenimiento de los equipos de ordeño mecánico y refrigeración y almacenamiento de leche | 55 |
| 7. Ficha de evaluación | 57 |
| 8. Teléfonos de interés | 67 |
| 9. Normativa de referencia sobre el vacuno de leche | 69 |
| 10. Cuaderno de explotación | 75 |

Definición

El Plan reproductivo pretende sistematizar una serie de actuaciones veterinarias de índole reproductiva, diagnóstico, tratamiento y registro de las intervenciones realizadas.

Contenidos del plan reproductivo

El ganadero

Tendrá actualizada la "Ficha de Establo" de reproductivo con los crotales y la identificación común de todas las reses controladas en este plan.

En la "Ficha de Establo" anotará todas aquellas incidencias a nivel reproductivo que se den en la explotación: celos, partos y su facilidad, cubriciones, abortos, etc.

En el caso de ser el que insemina, registrará los datos correspondientes.

Facilitará al equipo veterinario los datos precisos para poder realizar el análisis de la situación reproductiva.

El veterinario

Realizará una visita mensual a la explotación ganadera para realizar el control reproductivo y dentro de la cual:

- Solicitará al ganadero la carpeta con las "fichas de establo".
- Anotará los crotales de aquellas vacas a explorar en el libro de registro, pudiendo ser el parte "Servicio de Producción".
 - Realizará las exploraciones de las siguientes vacas y/o novillas:
 - Recién paridas con retención de secundinas o parto distócico.
 - Paridas hace más de 21 días.
 - Detectadas con problemas en la visita anterior y pendientes de ser dadas de alta.
 - Que han pasado el período de espera voluntario y aún no han sido cubiertas.
 - Con manifestaciones de irregularidades en el ciclo.
 - Cubiertas de más de 45 días para diagnosticar la gestación.
 - Diagnosticadas positivas y que han presentado signos de celo, con sospecha o evidencia de aborto.
 - Para reconfirmar la gestación y aquellas que fueron diagnosticadas como vacías en la última visita y no han vuelto a ser cubiertas.

En los casos indicados y según criterio facultativo se realizarán los tratamientos medicamentosos en el área de reproducción.

1. Plan reproductivo

Ya sea por necesidades terapéuticas o bien de cara al manejo reproductivo aplicará los implantes, espirales, esponjas u otros elementos necesarios para tales fines.

Anotará en la Ficha de Establo y en el parte de Servicio de Reproducción los diagnósticos y los tratamientos en cada uno de los casos apuntados.

En caso de problemas reproductivos también se realizarán las recogidas de muestras que fueren necesarias para el diagnóstico de dichos problemas. (Extracción de sangre, de moco vaginal, envío de placenta y/o feto etc.)

Una vez firmado el parte por el ganadero, se entregará a éste una copia con lo cual y tras haber fijado la fecha de la visita siguiente se da por finalizada esta.

Si el equipo veterinario hace la inseminación anotará en la "Ficha de Establo" las inseminaciones realizadas.

Definición

Plan de ordeño es el protocolo de actuaciones que incluye de manera sistematizada, el conjunto de prácticas de manejo del ganado y de técnicas que han de llevarse a cabo por el personal encargado de realizar el ordeño, y durante todo el periodo que transcurre desde que el rebaño entra en los rediles o en instalaciones previas a la sala de ordeño, hasta que los animales abandonan la misma.

Los planes de ordeño de cada una de las explotaciones adheridas deben adecuarse a lo establecido en la normativa en vigor, y específicamente a lo establecido en el presente documento cuya validez se acuerda entre los Servicios de Ganadería de las tres Diputaciones Forales.

Contenidos del Plan de Ordeño

Agrupamiento de ganado

El plan de ordeño deberá prever una revisión de las instalaciones destinadas a la recogida del ganado, de manera previa a la entrada en la sala de ordeño, así como de la sala en si, con el fin de comprobar dentro de lo razonable la ausencia de suciedad, desperfectos o averías que impidan el desarrollo del ordeño en condiciones normales. (PMI)

El plan contemplará el procedimiento para agrupar el ganado en el patio u otras instalaciones previas, evitando el uso de perros agresivos que causen estrés o puedan herir a los animales. Así mismo, los animales serán manejados sin maltrato, procurando suavidad de movimientos, evitando dentro de lo posible golpear a los animales y evitando que se produzcan avalanchas.

Antes de iniciar el ordeño, el ordenador/es se deben limpiar las manos con agua y jabón, y secárselas. Las manos deben de limpiarse de esta manera siempre que se ensucien durante el ordeño.

Orden de ordeño

Se deben ordeñar en primer lugar las vacas recién paridas y las novillas, y en último lugar, los animales problemáticos: animales que padezcan mamitis clínicas o que la hayan padecido recientemente, animales con mamitis crónicas, con recuentos celulares elevados, CMT positivos, lesiones mamarias, mamitis recurrente, etc.

Si las vacas problemáticas se ordeñan entre las sanas, se debe utilizar un sistema eficaz para la separación de esta leche. Del mismo modo, se debe separar la leche de vacas que han sido tratadas y deben respetarse los periodos de supresión establecidos para los productos utilizados. A continuación, se limpiaran y desinfectarán adecuadamente las partes del sistema de ordeño que vayan a tener contacto con las vacas que se ordeñarán posteriormente.

Preparación de ubres antes del ordeño

Los objetivos de la preparación de ubres son la limpieza de las mismas, la detección de mamitis clínicas y el estímulo de la eyección de la leche. Se distinguen dos fases:

2. Plan de ordeño

– *La limpieza de los pezones:*

Las vacas deben entrar relativamente limpias a la sala de ordeño donde el uso del agua se debe restringir al máximo, evitando el lavado de la ubre, es decir, en el caso de utilizarse, se rescindiría a la limpieza exclusiva de los pezones.

Después del lavado de éstos, deben ser secados utilizando una toalla desechable de papel o un paño por cada vaca, si bien se recomienda el uso de las primeras.

Se recomienda utilizar un baño de pezones. Se puede utilizar de dos maneras:

- Limpieza de los pezones con una toalla o paño que previamente se habrá sumergido en una solución de desinfectante y agua: en un cubo con agua y desinfectante se introducen tantas toallas como vacas haya y se van frotando los pezones, prestando especial atención al esfínter del pezón, secándolos posteriormente con toallas de papel individuales. Los paños deben ser limpiados y desinfectados después de cada ordeño.
- Aplicación por inmersión de un producto "pre-dip" en un baño de pezones: eliminar toda suciedad de los pezones prestando especial cuidado en la limpieza del esfínter del pezón, sumergir los pezones en el producto germicida, dejar que haya contacto del producto con la piel del pezón durante al menos 30 segundos, secar manualmente los pezones con toallas individuales.

Normalmente para la preparación de ubres se utiliza el mismo producto que para el baño de pezones utilizado después del ordeño, aunque con una concentración inferior (0.5-1%). Hay que tener en cuenta que pueden quedar residuos de desinfectante en los pezones, pasar a la leche y dar resultado positivo a los análisis de inhibidores, si no se seca adecuadamente.

– *Eliminación de los dos o tres primeros chorros de leche (despuntar):*

La eliminación de los primeros chorros de leche a un recipiente antes de colocar las pezoneras permite desechar una pequeña porción de leche con elevado recuento bacteriano y con microorganismos responsables de frecuentes infecciones. Además, permite comprobar posibles alteraciones de la leche permitiendo la detección de mamitis clínicas. Los cazos de recolección de ésta leche, deben de limpiarse y desinfectarse entre cada ordeño, para evitar la transmisión de mamitis entre animales.

Las manos del ordeñador al limpiar o manipular los pezones es otro vehículo potencial de transmisión de microorganismos. Por ello, se recomienda lavar regularmente las manos y siempre después de haber tocado una ubre con mamitis.

Funcionamiento de la maquina de ordeño

Se debe verificar que la maquina de ordeño funciona correctamente.

En concreto, se debe controlar diariamente el funcionamiento del regulador, el nivel de vacío y el tiempo de ordeño, en orden a evitar la transmisión de patógenos contagiosos por deslizamientos pezoneras, entrada de aire y reflujos de leche.

La retirada de pezoneras se efectuará después del corte de vacío y el cambio de pezoneras dañadas se hará con la frecuencia necesaria. De esta forma, se evita, la lesión del pezón y su canal y la destrucción de las defensas de la mama, factores estos que favorecen las nuevas infecciones.

2. Plan de ordeño

Técnica de ordeño

Los pasos a seguir para un ordeño correcto son los siguientes:

1. Colocación rápida de pezoneras evitando en posible la entrada de aire por ellas.
2. En general, no sobrepasar los 7,5 minutos de tiempo de ordeño por animal, evitando el sobreordeño.
3. No alargar en exceso el tiempo de apurado a maquina y evitar la entrada de aire por las pezoneras.
4. Cortar el vacío previamente a la retirada de pezoneras.

Baño de pezones después del ordeño

Se debe aplicar a continuación de la retirada de las pezoneras.

Existen fundamentalmente dos posibilidades:

- Inmersión de la totalidad del pezón en un vaso con desinfectante, renovándose el mismo con frecuencia para que sea eficaz.
- Utilización de un spray con desinfectante. En este caso se debe prestar especial atención en pulverizar el esfínter del pezón.

Los productos utilizados más frecuentemente son los iodóforos y la clorhexidina, pero en algunos casos se utilizan los denominados "de barrera" que forman una película alrededor del pezón. Se deben respetar en todo momento las indicaciones del fabricante.

Es conveniente que las vacas permanezcan en pie 1-2 horas después del ordeño hasta que se produzca el cierre del esfínter del pezón, ya que durante este tiempo los microorganismos presentes en las camas, suelo... pueden penetrar más fácilmente por estar el esfínter distendido. Se puede estimular mediante la administración de alimento tras el ordeño.

Identificación de animales tratados

El plan debe incluir un sistema de marcas diferenciado para identificar fácilmente a los animales que han sido tratados con medicamentos de manera sistémica, en alguno de sus cuarterones, o que sin haber sido tratados merezcan una atención especial en el ordeño. Todas esas incidencias deberán anotarse además en el cuaderno de tratamientos.

Definición

El Plan de Alimentación pretende sistematizar unas prácticas de manejo del ganado y de los alimentos durante todas las fases del sistema productivo.

Contenidos del Plan de Alimentación

Manejo de los animales

Se pueden diferenciar en granjas con estabulación libre varios lotes posibles de animales en función de su estado:

- Lotes de Producción.
- Lotes de vacas secas.
- Lotes de parto y posparto.
- Terneros hasta destete.
- Terneras de recría.
- Novillas de recría.

Lotes de Producción

El nº de ellos dependerá del sistema utilizado en la alimentación, de las características del establo y del ajuste reproductivo. Al menos se puede contar con un lote único de producción complementado (durante todo el año, o en parte) con otro lote de vacas gordas (en función del fracaso reproductivo).

En este lote sólo estarán las vacas en producción y vacas y novillas en parto si no hubiera lote específico para ellas.

La alimentación será la específica para el nivel productivo y sistema utilizado. La alimentación contendrá un mínimo de forraje (>35% forraje en la ración).

Lotes de vacas secas

Aquí estarán las vacas secas desde el secado hasta el parto (20 días aproximados antes de parir). La alimentación será predominantemente forrajera (>70% forraje en la ración).

Lotes de parto y posparto

Aquí estarán las vacas secas desde 20 días aproximados antes del parto hasta otros 20-25 días después de parir. La alimentación será predominantemente de transición entre la de secas y la de producción. No obstante se permitirá el uso de la ración de producción durante esta fase si no se dispone de lote específico y se incluyen en el lote de producción.

En esta fase se procurará el manejo adecuado para evitar las enfermedades del periparto, con las rutinas de administración de Selenio, Vit AD3E y Calcio. También se vigilara a las vacas en el posparto durante los 10-12 primeros días de manera intensiva sobre todo en lo relativo a la acetona, fiebre y descargas de matriz.

3. Plan de alimentación

Terneros hasta destete

El calostro se debe hacer una toma al poco de nacer, y haciendo varias tomas en las primeras 36 horas. Se puede usar calostro congelado de vacas de más de 3 partos de la explotación descongelado al baño maría.

A partir del 3º-4º día, la alimentación estará basada en leche (de vaca o sustitutivo lácteo), pienso de destete y heno de hierba. Se recomienda leche y pienso para que el desarrollo de la panza sea más rápido. Renovar el pienso constantemente. Mejor en esta fase en casetas individuales.

No debe destetarse antes de los 42 días de vida y aproximadamente cuando los terneros ya sean capaces de comer 2-2,5 Kg de pienso de destete.

Terneritas de recría

Desde el destete hasta los 10-12 meses aproximados será predominantemente de forrajes (>50% de la ración) sin descuidar el consumo de piensos al menos entre los 2 y 9 meses de edad debido a su menor capacidad de ingestión.

Novillas de recría

Desde aproximadamente los 12 meses hasta 20 días antes del parto (24 meses). La alimentación será predominantemente forrajera (>60% forraje).

Consideraciones generales:

- Hacer los cambios de alimentación de manera gradual.
- En estabulación libre vigilar de manera especial animales que no comen, siendo mejor separarlos a un lote de animales enfermos.
- En animales en pastoreo, procurar siempre zonas de sombra, agua y abrigo del viento.
- En animales estabulados procurar las mejores condiciones para que el consumo de alimentos sea el adecuado (espacio suficiente de comedero, comederos limpios, no saturación de animales, zonas de paseo y descanso en buenas condiciones, ventilación, etc.)

Manejo de los alimentos

Para sistemas de carro mezclador: picar muy fino el forraje-mezcla para asegurar un pequeño % de desmezcla. A partir de un 35% de humedad la mezcla es más consistente. Mantener el carro limpio (por dentro y ruedas) y vigilar estado de las cuchillas.

Para sistemas con mezclas secas: aunque sean mezclas totales se recomienda dar en dos veces para evitar separaciones.

Para resto de sistemas: suministrar el pienso al menos en dos veces (o collares) y siempre un forraje antes del pienso.

Consideraciones generales:

- Limpiar comederos diariamente. Siempre debe sobrar algo de comida en el pasillo de alimentación, que debe ser retirado para la siguiente comida. Estos restos en buen estado se pueden usar en otros animales (Novillas mayores).
- Agua, fresca y limpia a libre disposición. Limpiar los bebederos si es posible diariamente.
- No usar alimentos/aditivos no autorizados para la especie o edad.
- Los alimentos deberán protegerse de contaminación por otros animales (roedores, aves..).

3. Plan de alimentación

| | Dieta y registro de cambios* | | | |
|---------------------------|------------------------------|-------|-------|-------|
| | Fecha | Fecha | Fecha | Fecha |
| Lote: Producción | | | | |
| Lote: Producción | | | | |
| Lote: Preparto | | | | |
| Lote: Postparto | | | | |
| Lote: Vacas secas | | | | |
| | | | | |
| Terneros hasta destete | | | | |
| Terneros de recría | | | | |
| Novillas de recría | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

*No hace falta rellenar, si se adjunta la hoja de ración que se deja en los cambios. Esto complementado con el registro de entrada de alimentos puede valer.

Definición

Programa Sanitario (PS) es el protocolo en el que se incluyen de manera sistematizada todas las actuaciones que han de llevarse a cabo en los animales presentes en la explotación (ganado y perros) para preservar un correcto estado sanitario de los animales y del personal de la explotación que mantiene contacto con ellos.

Elaboración

La elaboración del Programa Sanitario corresponde al veterinario responsable de la explotación.

Contenidos mínimos del programa sanitario

El Programa Sanitario tendrá prevista la adhesión a los planes de profilaxis incluidos o que en el futuro se incluyan en los convenios establecidos entre las Diputaciones Forales y las asociaciones de ganaderos o los centros de gestión en las que éstas estén integradas.

El Programa Sanitario incluirá:

- Medidas a aplicar para la consecución del status de explotación LIBRE de IBR, entre ellas, la utilización de vacunas marcadoras.
- Un Plan de Control de mamitis indicando las pautas a seguir en la prevención y lucha contra las mamitis clínicas y subclínicas
- Actuaciones previstas para evitar la transmisión de neosporas por los perros existentes en la explotación u otros, incluyendo entre otras, el acceso de estos animales a las zonas de alimentación y reposo, a los almacenes de alimentos y a las salas de partos.
- El protocolo de actuación cuando se produzcan incorporaciones de nuevos animales en la explotación, que en todo caso se recomienda que sean Negativos a las pruebas de detección de IBR, BVD (antígeno y anticuerpos) y Neosporas, y de aquellas enfermedades que determinen en el futuro las Diputaciones Forales.
- Medidas para el control de los parásitos internos y externos de los animales de la explotación.
- Mecanismos de control para garantizar que los animales que corresponda han sido sometidos a las actuaciones sanitarias previstas mediante el establecimiento de los registros pertinentes donde anotar y archivar las diferentes intervenciones.

Asimismo, en el programa también se deberán especificar los distintos tipos de marcas rápidas a utilizar para identificar los animales que hayan sido sometidos a tratamientos individuales o que hayan sufrido alguna incidencia sanitaria reseñable.

En las explotaciones con manejo en lotes o grupos diferentes debe estar prevista la realización de las operaciones de limpieza, desinfección y vacío sanitario después de la salida de los animales, respetando los plazos reglamentarios si los hubiera y el período de supresión previsto en las instrucciones de empleo de los productos utilizados.

5. Plan de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos

Definición

El Plan de higiene elaborado en cada explotación debe detallar el momento y el alcance de las medidas de limpieza y desinfección adoptadas. Medidas como la lucha contra insectos y roedores deben hallarse en estrecha relación cronológica con la limpieza y desinfección. En estos programas debe especificarse el producto y la concentración a utilizar en cada caso, el instrumental que se necesite así como el responsable de su realización. En el caso del agua, se especificará su calidad.

El objetivo de la limpieza es la eliminación de materiales orgánicos indeseables del establo, con objeto de suprimir el soporte nutricional de los microorganismos y facilitar la desinfección.

Los requisitos que deben cumplirse al practicar las medidas de limpieza, pueden describirse así:

- Limpieza visual de los objetos, de manera que puedan reconocerse claramente la estructura superficial, los colores, así como la textura del material; el agua resultante del enjuagado estará exenta de partículas de suciedad.
- El consumo de agua será el más bajo posible, teniendo en cuenta los costos de almacenamiento y transporte de purines y residuos líquidos.

Etapas

Las etapas de la limpieza y la desinfección son:

– *Limpieza:*

- Limpieza en seco:

Desmontar todas las partes desmontables de la instalación, eliminándose inicialmente todas las suciedades y el estiércol.

Los comederos y bebederos, sufrirán una limpieza y desinfección detallada.

Las instalaciones de ventilación y suministro de pienso se abrirán lo más posible, eliminando luego los residuos de polvo y pienso, todas las partes accesibles se limpiarán con medios mecánicos, cepillos y aspiradores de polvo.

Las costras de suciedad y los restos resacos de heces se eliminarán con ayuda de rasquetas y cogedores.

- Limpieza húmeda:

Sigue a la limpieza en seco, en todas aquellas superficies que la admitan. Consta de tres etapas:

- Reblandecimiento.
- Limpieza de alta presión.
- Secado.

– *Desinfección:*

Se utilizarán productos adecuados para una óptima desinfección aplicándolos mediante sistemas de pulverización o enalado.

La sucesión de las etapas de limpieza es la siguiente:

5. Plan de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos

1. Exterior:

Partes exteriores de los alojamientos, aberturas de ventilación, superficies de tejados muy sucias.

2. Interior:

Limpieza grosera de los suelos, techos y paredes de los establos, incluidas las instalaciones de ventilación, equipo y comederos y bebederos fijos.

Limpieza detallada de suelos y, los canales de desagüe y sumideros, así como, si es caso, los canales de purín; los enrejados desmontables se extraerán para limpiar sus superficies laterales.

Limpieza de los recintos anejos al alojamiento.

Por último, limpiar las instalaciones de iluminación y las ventanas.

Recomendaciones de limpieza y desinfección de alojamientos

Además de cuando una inspección visual lo requiera la limpieza y desinfección se realizará siguiendo estas pautas:

– *Cuadra de vacas lecheras:*

Vacas sin pradera: Limpieza y desinfección al menos dos veces al año todo el alojamiento e instalaciones, comederos, bebederos.....

Vacas con pradera: Limpieza y desinfección al menos una vez al año tras la salida al prado, todo el alojamiento e instalaciones, comederos, bebederos.....

En establos sin cama: limpieza y desinfección de todo el alojamiento e instalaciones a ser posible cada dos meses.

– *Zona de partos:*

Plaza ocupada, limpieza y desinfección después de cada ocupación.

Paredes, pesebres y bebederos, limpieza y desinfección cada 2 semanas.

Limpieza y desinfección diaria rejillas de heces y regueras detrás de las hembras recién paridas.

– *Zona de recría:*

Método limpio-sucio, limpieza y desinfección de todo el establo una vez después de vaciar.

Ocupación continuada, limpieza y desinfección tras la salida parcial de animales: boxes/plazas vacías, pesebres y bebederos.

– *Enfermería:*

Limpieza y desinfección después de cada ocupación la plaza ocupada y los y bebederos diariamente.

– *Pesebres y bebederos:* Limpieza diaria.

– *Sala de ordeño:* Limpieza después de cada uso.

5. Plan de limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos

- *Máquina de ordeño*: Limpieza y desinfección después de cada uso, siguiendo las instrucciones del fabricante.
- *Lechería*: Limpieza y desinfección al menos después de cada vaciado del tanque de refrigeración.
- *Tanque de refrigeración de la leche*: Limpieza y desinfección al inicio de la campaña y después de cada vaciado.
- *Nodrizas*: Limpieza y desinfección de conducciones y tetinas diaria y una limpieza general semanal.

Desratización

Si durante la fase productiva se detecta la presencia de infestaciones por roedores, deberá procederse a la adopción de medidas de control intensivas (mediante cebos autorizados y registrados, agudos o crónicos, o trampas) a fin de reducir la población de roedores, evitar su dispersión al medio ambiente y su potencial regreso a las instalaciones.

Los cebos se revisarán periódicamente, determinándose la frecuencia (semanal, quincenal, mensual,...). Se anotará el resultado de la misma y cuantas incidencias se detecten (si se ha apreciado consumo de cebo, indicio de presencia de roedores, animales muertos...) indicando el punto donde haya sucedido. La frecuencia dependerá de los resultados obtenidos.

Desinsectación

Se definirán las medidas encaminadas a la prevención y eliminación específicas para evitar alteración y/o contaminación de animales y la leche por la presencia de insectos indeseables.

Entre las medidas preventivas para evitar su entrada en los locales y naves de producción, destaca la utilización de telas mosquiteras en ventanas y otras aberturas al exterior de la lechería.

En caso de presencia de insectos, se procederá a su eliminación mediante el empleo de insecticidas registrados y autorizados para su uso, teniendo en cuenta su toxicidad para el hombre y los animales, así como la posibilidad de contaminación del alimento.

Requerimientos del personal

La aplicación de productos insecticidas y raticidas, se hará por personal habilitado o empresas especializadas para realizar este tipo de tratamientos.

6. Plan de mantenimiento de los equipos de ordeño mecánico y refrigeración y almacenamiento de leche

Definición

Es el protocolo en el que se incluyen de manera sistematizada todas las actuaciones que han de llevarse a cabo referidas al mantenimiento de los equipos de ordeño, refrigeración y almacenamiento de la leche en la explotación y la frecuencia con la que deben de realizarse.

Contenido

Mantenimiento de las instalaciones de ordeño

Con una periodicidad mínima anual se realizará una revisión completa de los equipos de ordeño, corrigiendo las deficiencias con la mayor rapidez posible. Para ello la instalación de ordeño debe de estar montada ó instalada de acuerdo con la legislación vigente, con los puntos de medición adecuados.

Además de esta revisión anual realizada por personal técnico autorizado y cualificado, el propio trabajador u ordeñador, deberá realizar una serie de inspecciones ó revisiones con el fin de mantener los equipos en perfecto estado.

Diariamente

Revisión de los diversos equipos de ordeño: gomas cortas de pulsación, pezoneras, etc. Que no estén agrietadas ó en mal estado, y en el caso de que lo estén, sustituirlas inmediatamente.

Limpiar el orificio de admisión de los colectores con el fin de que al retirar las pezoneras se realice un corte de vacío adecuado y total.

Verificación del nivel de vacío en el reloj manométrico de la instalación antes del comienzo de cada ordeño.

Retirar el filtro de papel de la leche después de cada ordeño, antes de la limpieza de la instalación, y colocación de un filtro nuevo antes de cada ordeño.

Mensualmente

Revisión de los puntos de limpieza mas difíciles de la instalación, como pueden ser la parte interior de la boca de las pezoneras, juntas de las tuberías, válvulas de corte de vacío de los colectores, colectores, unidad final, sanitario de la unidad final.

Revisión del nivel de aceite y tensado de las correas de la bomba de vacío.

Semestralmente

Revisión de pezoneras y tubos de goma de la leche, sustituyendo inmediatamente aquellos que estén en mal estado.

Revisión de las gomas de vacío, pulsación, lavado, etc. Y sustitución inmediata en el caso de que se encuentren deteriorados.

Es importante un cambio adecuado de las pezoneras, ya que son el elemento de la máquina que está en contacto con la ubre. Para ello se deben de cambiar TODAS las pezoneras cada

6. Plan de mantenimiento de los equipos de ordeño mecánico y refrigeración y almacenamiento de leche

2500 ordeños, con los tubos cortos de pulsación. Los tubos largos de la leche y los largos de pulsación se deben cambiar cada 2 ó 3 cambios de pezoneras dependiendo de su estado de conservación.

Salvo algunos cambios puntuales de gomas, pezoneras, juntas, etc. Que se realicen en las revisiones periódicas por parte de los trabajadores encargados del ordeño por que se encuentren en mal estado, los cambios ó sustituciones de estos elementos se deben de realizar en todos los puntos de ordeño a la vez y en el periodo que indique cada fabricante.

Instalaciones para la refrigeración y el almacenamiento de la leche

Se deberán de realizar revisiones periódicas de la temperatura del tanque refrigerador, y que los indicadores de este elemento estén en buen estado. Se debe contrastar con un termómetro la temperatura de conexión y desconexión del tanque, así como la temperatura del agua de lavado.

7. Ficha de evaluación

| Evaluación de la explotación | | |
|--|--------|---------------|
| | Cumple | N.º de página |
| Registro | | 16 |
| Explotación registrada según la legislación vigente. | | 16 |
| Plano de las instalaciones | | 16 |
| Posee plano de las instalaciones y memoria descriptiva. | | 16 |
| Localización | | 17 |
| Camino de acceso de fácil limpieza con drenaje adecuado. | | 17 |
| Instalaciones: material, estructuras y equipos | | 17 |
| Generalidades | | 17 |
| Posee zonas adecuadas para la protección de los animales. | | 17 |
| Espacios bien dimensionados. | | 17 |
| Diseño adecuado para evitar contaminaciones | | 17 |
| Suelos con inclinación adecuada para un buen drenaje. | | 17 |
| Construcciones fáciles de limpiar. | | 17 |
| Iluminación suficiente en cada área. | | 17 |
| Ventilación adecuada. | | 17 |
| Instalaciones en buen estado. | | 17 |
| Establos y accesorios sin bordes afilados ni salientes. | | 17 |
| Establos | | 17 |
| Ventilación adecuada que evite la concentración de gases y mantenga las camas secas. | | 17 |
| Luz en el establo como para poder inspeccionar los animales. | | 17 |
| Se dispone de un local aislado para animales enfermos y partos. | | 17 |
| Cubículos y/o parrillas en buen estado, limpios y bien drenados. | | 17 |
| Suelos con inclinación adecuada y ranurados. | | 17 |
| Se dispone estructuras necesarias para inmovilizar a los animales. | | 18 |

7. Ficha de evaluación

| | Cumple | N.º de página |
|---|--------|---------------|
| Zona de ordeño | | 18 |
| Separación adecuada de fuentes de contaminación. | | 18 |
| Paredes de la sala de ordeño alicatadas o lúcidas y fáciles de limpiar. | | 18 |
| Abastecimiento de agua potable para limpieza de equipos. | | 18 |
| Equipo de ordeño de material fácil de limpiar, inoxidable y mantenido en buenas condiciones. | | 18 |
| Equipos que permitan un mantenimiento y una limpieza adecuada. | | 18 |
| Motor de la máquina de ordeño en el exterior. | | 18 |
| Lechería | | 18 |
| Lechería aislada de otras áreas de la explotación. | | 18 |
| Paredes de la lechería alicatadas o lúcidas y fáciles de limpiar. | | 18 |
| Ventanas con mallas mosquiteras. Evitan la entrada de suciedad. | | 18 |
| Abastecimiento de agua potable para limpieza de equipos. | | 18 |
| Se dispone de lavamanos con agua fría y caliente. Se dispone jabón y toallitas de papel y papeleras | | 18 |
| Tanque de material fácil de limpiar, inoxidable y en buenas condiciones. | | 18 |
| Tanque con capacidad de refrigeración adecuada.. | | 19 |
| Existe termómetro manual para el control de la temperatura del tanque. | | 19 |
| Motor del tanque de refrigeración en el exterior. | | 19 |
| Estercolero y/o fosa de purines | | 19 |
| Estercolero cubierto y separado del ganado. | | 19 |
| Solera impermeable. | | 19 |
| Canalización adecuada. | | 19 |
| Fosa de recogida de purines estanca y dimensionada (5 metros cúbicos x UGM) | | 19 |
| Silos de construcción | | 19 |
| Suelos impermeables y paredes hasta 1 metro altura impermeables. | | 19 |
| Pendiente mínima de 2%. | | 19 |
| Dispone de un sistema de recogida de fluidos de ensilaje. | | 19 |

7. Ficha de evaluación

| | Cumple | N.º de página |
|--|--------|---------------|
| Bioseguridad | | 20 |
| Perímetro perfectamente definido y entorno vallado. | | 20 |
| Zonas específicas de acceso de vehículos y personal. | | 20 |
| Zonas específicas de estacionamiento de vehículos. | | 20 |
| Entorno limpio y ordenado. | | 20 |
| Acceso a la lechería pavimentado y punto de agua. | | 20 |
| Zona de producción señalada. | | 20 |
| Se señalizan de forma clara las medidas higiénicas. | | 20 |
| El personal adopta las normas higiénicas. | | 20 |
| Silos de pienso en el perímetro de la granja. | | 20 |
| Se observa un período de cuarentena en los animales nuevos que entran en la explotación. | | 20 |
| Materiales que hayan estado en otras explotaciones se limpian y desinfectan antes de su uso. | | 20 |
| Vehículos | | 20 |
| Los camiones que entran en la explotación están limpios. | | 20 |
| Los camiones para el transporte de animales estarán limpios y desinfectados. | | 20 |
| Animales enfermos o débiles transportados separados del resto. | | 21 |
| Registros de los transportes. | | 21 |
| Personal de la explotación y visitas | | 21 |
| Existen aseos y vestuarios para el personal trabajador. | | 21 |
| Las personas con enfermedades contagiosas no participan en el ordeño. | | 21 |
| Se forma al personal en temas de higiene. Guía disponible para el personal. | | 21 |
| El personal cumple el protocolo de higiene establecido. | | 21 |
| La ropa de trabajo es de uso exclusivo en la explotación. | | 21 |
| Existe un "Protocolo de Higiene" para las visitas. | | 21 |
| Se dispone de botas y/o calzas y ropa para las visitas. | | 21 |
| Las visitas se registran en el "Libro de visitas". | | 21 |

7. Ficha de evaluación

| | Cumple | N.º de página |
|--|--------|---------------|
| Sistema de producción | | 21 |
| Identificación de animales | | 21 |
| Todos los animales identificados y registrados. | | 21 |
| El responsable notifica, correctamente, a las autoridades las altas y las bajas. | | 21 |
| Todos los animales tienen su DIB correspondiente. | | 21 |
| Posee un registro adecuado de todos los movimientos de los animales. | | 21 |
| Compra de animales | | 22 |
| Animales provienen de explotaciones oficialmente indemnes de tuberculosis, brucelosis, leucosis y libres de perineumonía | | 22 |
| Animales sin síntomas de enfermedades contagiosas. | | 22 |
| Se realizan análisis para descartar mamitis. | | 22 |
| Manejo de camas | | 22 |
| El origen de las camas es seguro. | | 22 |
| Camas mantenidas limpias y secas. Se retiran las áreas húmedas y sucias. | | 22 |
| El material para las camas se almacena de manera adecuada. | | 22 |
| Manejo reproductivo | | 22 |
| Explotación asistida por veterinarios para la planificación reproductiva. | | 22 |
| Manejos reproductivos realizados por personal capacitado. | | 22 |
| Manejo en el ordeño | | 23 |
| Higiene del personal adecuada. Heridas cubiertas correctamente. | | 23 |
| Vestimenta de uso exclusivo. | | 23 |
| Animales limpios a su entrada en la zona de ordeño. | | 23 |
| Pezones limpios antes de la colocación de las pezoneras. | | 23 |
| Secado correcto de los pezones. Se utiliza papel desechable, de uso único. | | 23 |
| Se inspecciona adecuadamente los primeros chorros de leche. | | 23 |
| Se evita la entrada de aire a la colocación de los pezoneras. | | 24 |
| Se evita el apurado y el sobreordeño. | | 24 |
| Se corta el vacío antes de retirar las pezoneras. Se evita la brusquedad. | | 24 |
| Se chequean las ubres tras el ordeño. | | 24 |
| Se utilizan productos <i>predipping</i> y <i>postdipping</i> autorizados | | 24 |
| Animales con mamitis o recuentos celulares altos ordeñados los últimos. | | 24 |
| Animales tratados son ordeñados los últimos. Leche no destinada a consumo humano. | | 24 |

7. Ficha de evaluación

| | Cumple | N.º de página |
|---|--------|---------------|
| Calidad de la leche cruda | | 24 |
| La leche cumple con los parámetros legales establecidos. | | 24 |
| Se guardan los resultados de las analíticas de leche. | | 24 |
| Almacenamiento de la leche | | 25 |
| La leche se refrigera a la temperatura exigida. | | 25 |
| Temperatura de almacenamiento de la leche se respeta. | | 25 |
| Trazabilidad de la leche (letra Q) | | 25 |
| Ganadero registrado y con nº registro de explotación (código identificativo). | | 25 |
| Tanques identificados con los códigos pertinentes. | | 25 |
| Hay un registro actualizado con todas las entregas de leche. | | 25 |
| El responsable de recoger la leche entrega un recibo adecuado de recogida de leche al ganadero | | 25 |
| Los registros y recibos se mantienen durante un periodo mínimo de 3 años. | | 25 |
| Bienestar animal | | 25 |
| Se toman las medidas adecuadas para que los animales no sufran, ni padezcan dolores, ni daños inútiles | | 25 |
| Animales manejados de forma tranquila, evitando sistemas que causen dolor. | | 26 |
| Animales inspeccionado, al menos, 1 vez al día. Vacas de ordeño, 2 veces. | | 26 |
| Transporte de animales al sacrificio | | 26 |
| Animales limpios y secos a su transporte al sacrificio. | | 26 |
| Alimentación y agua de bebida | | 26 |
| Existe un plan de alimentación de los animales | | 26 |
| Los cambios en la ración se realizan de forma paulatina evitando los problemas digestivos. | | 26 |
| No se utilizan sustancias prohibidas. | | 26 |
| Los animales tienen acceso a los alimentos que le permitan satisfacer sus necesidades | | 26 |
| Se observa los plazos de seguridad en el uso de pesticidas y fertilizantes en praderas y cultivos forrajeros. | | 26 |
| Se dispone de un registro de los tratamientos realizados en las fincas. | | 26 |
| Se registra correctamente todas las compras de alimentos y la producción propia. | | 26 |
| Se archivan las analíticas de alimentos cuando existen. | | 26 |
| Se respeta las fechas de caducidad de los alimentos. | | 26 |

7. Ficha de evaluación

| | Cumple | N.º de página |
|--|--------|---------------|
| Suministrador de piensos y complementos | | 27 |
| Piensos provienen de empresas autorizadas. | | 27 |
| La fábrica distribuidora tiene implantado el APPCC. | | 27 |
| Producción propia de piensos | | 27 |
| El ganadero esta autorizado para fabricar sus propios piensos. | | 27 |
| Registra la formula de elaboración. | | 27 |
| Henos y ensilados | | 28 |
| Se previene la contaminación del ensilado con tierra. | | 28 |
| El ensilado se produce evitando las perdidas y la putrefacción. | | 28 |
| El heno o ensilado enmohecido o caliente se elimina. | | 28 |
| Subproductos industriales | | 28 |
| Se cumple la legislación vigente con relación al uso de subproductos industriales. | | 28 |
| Suministro de agua | | 28 |
| Se proporciona agua según las necesidades de los animales. | | 28 |
| Libre acceso a agua limpia y fresca. | | 28 |
| Se asegura la inocuidad del agua para los animales. | | 28 |
| En explotaciones sin agua potable, se realiza un control microbiológico del agua anual por lo menos. | | 28 |
| Almacenamiento de alimento y agua | | 28 |
| Alimentos almacenados en un lugar limpio, seco, ventilado y protegido. | | 28 |
| Alimentos para otras especies almacenados aparte. | | 28 |
| Alimentos aislados de otros productos no destinados a la alimentación animal. | | 28 |
| Los silos y tolvas se limpian, al menos, en cada llenado. | | 28 |
| Los depósitos de agua y los bebederos se limpian y desinfectan regularmente. | | 28 |
| Gestión sanitaria | | 28 |
| Está asistido por veterinarios en el control sanitario de la explotación. | | 28 |
| Existe un plan anual de sanidad animal. | | 28 |
| Visitas veterinarias quedan registradas. | | 28 |
| Tratamientos zoonosarios | | 29 |
| Uso de medicamentos, autorizados, bajo prescripción veterinaria. | | 29 |
| Fármacos acompañados de receta. Copia guardada durante, al menos, 5 años. | | 29 |
| Se adquieren los fármacos de suministradores autorizados. | | 29 |

7. Ficha de evaluación

| | Cumple | N.º de página |
|--|--------|---------------|
| Piensos medicados provienen de fábricas autorizadas y acompañadas de receta. | | 29 |
| Se respetarán, en todos casos, las instrucciones establecidas por el veterinario. | | 29 |
| Los animales enfermos están identificados y son tratados como tales. | | 29 |
| Se dispone de un registro de todos los tratamientos veterinarios durante al menos 5 años. | | 30 |
| Se respetará, en todos los casos, los periodos de supresión. | | 30 |
| Los animales que están en tratamiento, se venden o transfieren, acompañados de la receta. | | 30 |
| Almacenamiento de zoosanitarios | | 30 |
| Los medicamentos están almacenados cumpliendo las especificaciones. | | 30 |
| Los fármacos se almacenan separados de otros productos (insecticidas raticidas, de limpieza...). | | 30 |
| Se evita la contaminación de los medicamentos abiertos. | | 30 |
| El instrumental utilizado en la administración de medicamentos está limpio. | | 30 |
| Controles de mamitis | | 30 |
| Existe un programa adecuado de prevención de mamitis. | | 30 |
| Buena higiene de la ubre y de los pezones. | | 30 |
| Tratamiento de secado con preparados antibióticos intramamarios de larga acción. | | 30 |
| Identificación, tratamiento y registro de los casos clínicos. | | 31 |
| Desvieje de los casos crónicos. | | 31 |
| Ante presencia de mamitis se pide asesoramiento veterinario. | | 31 |
| Existe una rutina de ordeño adecuada. | | 31 |
| Se realizan análisis regulares en los animales con recuentos celulares altos. | | 31 |
| Limpieza y desinfección de las instalaciones y equipos | | 31 |
| Plan de limpieza y desinfección | | 31 |
| Existe un programa de limpieza y desinfección documentado. | | 31 |
| Se llevan registros de las operaciones realizadas. | | 31 |
| En su caso, se utilizan productos químicos autorizados y se siguen sus instrucciones. | | 31 |
| Existe una lista de productos de limpieza y desinfección utilizados. | | 31 |
| Los productos de limpieza se almacenan correctamente. | | 31 |

7. Ficha de evaluación

| | Cumple | N.º de página |
|---|--------|---------------|
| Higiene del utillaje que entra en contacto con la leche cruda | | 32 |
| Se utiliza agua potable para la limpieza de la zona de ordeño, lechería y maquinaria. | | 32 |
| La maquina de ordeño y los recipientes se limpiarán y desinfectarán después de cada ordeño. | | 32 |
| El tanque de refrigeración se limpia después de cada vaciado. | | 32 |
| El detergente y desinfectante empleados estan autorizados para su uso en industria agroalimentaria. | | 32 |
| La suciedad de las superficies externas de la sala de ordeño, se limpian diaramente. | | 32 |
| Los equipos contaminados siempre se limpian y desinfectan antes de su utlización. | | 32 |
| Desinsectación y desratización | | 33 |
| Existe un plan de desinsectación y desratización documentado. | | 33 |
| Se llevan registros de las actuaciones realizadas. | | 33 |
| El personal está formado en manipulación de productos peligrosos (si aplica). | | 33 |
| Desinsectación | | 33 |
| Se indica contra que tipos de insectos se actua. | | 33 |
| El plan contempla todas las medidas adoptadas. | | 33 |
| Se registran los productos utilizados. Se utilizan productos autorizados. | | 33 |
| El plan contempla el almacenamiento de los productos. | | 33 |
| Existe un plano con los cepos y trampas indicados. | | 33 |
| Desratización | | 34 |
| Se indica contra que tipos de roedores se actua. | | 34 |
| El plan contempla todas las medidas adoptadas. | | 34 |
| Se registran los productos utilizados. Se utilizan productos autorizados. | | 34 |
| El plan contempla el almacenamiento de los productos. | | 34 |
| Existe un plano con los cepos y trampas indicados. | | 34 |
| Eliminación de residuos | | 34 |
| Animales muertos | | 34 |
| Contacta con los servicios autorizados para la recogida de cadáveres. | | 34 |

7. Ficha de evaluación

| | Cumple | N.º de página |
|--|--------|---------------|
| Residuos | | 34 |
| Los residuos son almacenados en un lugar específico de forma separada de las instalaciones y animales. | | 34 |
| En caso de tener que almacenarlos, en contenedores cerrados y bien acondicionados. | | 34 |
| Los materiales utilizados en la administración de medicamentos son eliminados según el plan de eliminación de residuos | | 34 |
| Plan de mantenimiento de equipos | | 35 |
| Existe un plan de mantenimiento documentado. | | 35 |
| El plan contiene procedimientos de mantenimiento y la frecuencia de las acciones a realizar. | | 35 |
| Revisión y mantenimiento del equipo de ordeño y del tanque al menos 1 vez al año. | | 35 |
| Plan de formación y cualificación del personal: condiciones de trabajo | | 36 |
| Cualificación | | 36 |
| Se realizan acciones formativas a todo el personal, teniendo en cuenta las funciones de cada uno. | | 36 |
| El personal conoce las medidas higiénicas a adoptar. | | 36 |
| Hay registros que acreditan la cualificación del personal y la formación realizada. | | 36 |
| Seguridad laboral | | 36 |
| Se cumple la legislación vigente en materia de seguridad laboral. | | 36 |
| Existe un botiquín de primeros auxilios en la explotación y el personal conoce ese lugar. | | 36 |
| El personal dispone de todos los accesorios necesarios para su protección personal. | | 36 |
| Resultado de la evaluación | | |
| Resultado: | | |
| Mejorable (media): | | |

8. Teléfonos de interés

| Organismo o servicio | Teléfono | Localidad | Provincia |
|---|-----------|------------------------|-----------|
| Area ganadera. Dpto. Agricultura, Pesca y Alimentación (Gobierno Vasco) | 945019636 | Vitoria-Gasteiz | Álava |
| Servicio Ganadería. Departamento de Agricultura (Diputación Foral de Álava) | 945181818 | Vitoria-Gasteiz | Álava |
| Servicio Ganadería. Departamento de Agricultura (Diputación Foral de Bizkaia.) | 944067400 | Bilbao | Bizkaia |
| Servicio Ganadería. Departamento de Agricultura. (Diputación Foral de Gipuzkoa) | 943112042 | Donostia-San Sebastián | Gipuzkoa |
| Oficina Comarcal Agraria | 946369206 | Abanto | Bizkaia |
| Oficina Comarcal Agraria | 946800690 | Balmaseda | Bizkaia |
| Oficina Comarcal Agraria | 946806308 | Karrantza | Bizkaia |
| Oficina Comarcal Agraria | 946810082 | Durango | Bizkaia |
| Oficina Comarcal Agraria | 946250463 | Gernika | Bizkaia |
| Oficina Comarcal Agraria | 946736011 | Igorre | Bizkaia |
| Oficina Comarcal Agraria | 946166259 | Markina | Bizkaia |
| Oficina Comarcal Agraria | 946740311 | Mungia | Bizkaia |
| Oficina Comarcal Agraria | 943810954 | Azpeitia | Gipuzkoa |
| Oficina Comarcal Agraria | 943765807 | Bergara | Gipuzkoa |
| Oficina Comarcal Agraria | 943742823 | Elgoibar | Gipuzkoa |
| Oficina Comarcal Agraria | 943491787 | Oiartzun | Gipuzkoa |
| Oficina Comarcal Agraria | 943888677 | Ordizia | Gipuzkoa |
| Oficina Comarcal Agraria | 943651640 | Tolosa | Gipuzkoa |
| Oficina Comarcal Agraria | 943835376 | Zarautz | Gipuzkoa |
| Oficina Comarcal Agraria | 945890337 | Amurrio | Álava |
| Oficina Comarcal Agraria | 947351057 | Espejo | Álava |
| Oficina Comarcal Agraria | 945181611 | Vitoria-Gasteiz | Álava |
| Oficina Comarcal Agraria | 945430174 | Murgia | Álava |
| Oficina Comarcal Agraria | 945300087 | Salvatierra-Agurain | Álava |
| Oficina Comarcal Agraria | 945415124 | Sta. Cruz de Campezo | Álava |

8. Teléfonos de interés

| Organismo o servicio | Teléfono | Localidad | Provincia |
|--|-----------|------------------------|-----------|
| Mendikoi Derio | 944541421 | Derio | Bizkaia |
| Mendikoi Arkaute | 945285387 | Arkaute | Álava |
| Mendikoi Fraisoro | 943692162 | Zizurkil | Gipuzkoa |
| SERGAL | 945285099 | Vitoria-Gasteiz | Álava |
| ABELUR | 943083888 | Azpeitia | Gipuzkoa |
| LURGINTZA | 943811431 | Azpeitia | Gipuzkoa |
| LORRA | 944555063 | Lezama | Bizkaia |
| EFRIFE | 943121329 | Arkaute | Álava |
| BIFE | 944555063 | Lezama | Bizkaia |
| GIFE | 943811431 | Azpeitia | Gipuzkoa |
| ASGAFAL | 945285099 | Vitoria-Gasteiz | Álava |
| KAIKU | 943333222 | Urnieta | Gipuzkoa |
| GUVAC | 946107051 | Karrantza | Bizkaia |
| NEIKER - Arkaute | 945121313 | Arkaute | Álava |
| NEIKER - Derio | 944034300 | Derio | Bizkaia |
| Instituto Lactológico de Lekunberri | 948507215 | Lekunberri | Navarra |
| ENBA | 946300769 | Zornotza | Bizkaia |
| EHNE | 945275477 | Vitoria-Gasteiz | Álava |
| UAGA | 945260533 | Vitoria-Gasteiz | Álava |
| ABEREKIN | 944541577 | Derio | Bizkaia |
| Servicio Recogida Cadáveres (Alava) | 945181767 | Vitoria-Gasteiz | Álava |
| Servicio Recogida Cadáveres (Bizkaia) | 94465297 | Bilbao | Bizkaia |
| Servicio Recogida Cadáveres (Gipuzkoa) | 943482348 | Donostia-San Sebastián | Gipuzkoa |

Registro de explotaciones

- Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, por el que se establece y regula el Registro general de explotaciones ganaderas.
- Decreto 94/1993 y Orden 9 septiembre 1993, Registro de explotaciones Agrarias.

Normativa sobre higiene e instalaciones

- Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento (CE) 854/2004 por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Directiva 89/384/CEE por la que se fijan las modalidades de control del respeto del punto de congelación de la leche cruda establecido en el anexo A de la Directiva 85/397/CEE.
- Real Decreto 1138/1990 por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios.
- Real Decreto 1679/1994 por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos (solamente vigente artículo 5.9 y puntos 1 y 2 del apartado D) del capítulo III de su anexo A).
- Real Decreto 109/1995 sobre medicamentos veterinarios.
- Real Decreto 1749/1998 por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Real Decreto 202/2000 por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Decreto 141/2004, de 6 de julio, por el que se establecen las normas técnicas, higiénico-sanitarias y medioambientales de las explotaciones ganaderas.
- Decreto 55/2003, de 4 de marzo. Control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción de leche cruda en la Comunidad Autónoma del País Vasco

Normativa sobre trazabilidad e identificación animal (de los animales y de la leche)

- Reglamento (CE) 2629/1997 por el que se establecen determinadas disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n° 820/1997 en lo que respecta a las marcas auriculares, los regis-

9. Normativa de referencia sobre el vacuno de leche

tros de las explotaciones y los pasaportes en el marco del sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.

Identificación

- Real Decreto 1980/1998 por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.
- Real Decreto 197/2000 por el que se modifica el Real Decreto 1980/1998 por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.
- Real Decreto 1377/2001 por el que se modifica el Real Decreto 1980/1998 por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina.

Trazabilidad

- Real Decreto 217/2004 por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.
- Reglamento CE 1760/2000, del parlamento europeo y del consejo de 17 de julio de 2000 que establece un sistema de identificación y registro de los animales de la especie bovina y relativo al etiquetado de la carne de vacuno y de los productos a base de carne de vacuno y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 820/97 del Consejo.

Normativa sobre alimentación y agua para los animales

- Reglamento (CEE) 466/2001 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.
- Real Decreto 418/1987 sobre las sustancias y productos que intervienen en la alimentación de los animales.
- Real Decreto 1138/1990 por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para el abastecimiento y control de calidad de las aguas potables de consumo público.
- Real Decreto 1373/1997 por el que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias beta-agonistas de uso en la cría de ganado.
- Real Decreto 1191/1998 sobre autorización y registro de establecimientos e intermediados del sector de la alimentación animal.
- Real Decreto 1489/1998 sobre la circulación de materias primas para la alimentación animal.
- Real Decreto 2599/1998 sobre los aditivos en la alimentación de los animales.
- Real Decreto 348/2000 por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 95/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 441/2001 por el que se modifica el Real Decreto 348/2000 por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 95/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 354/2002 por el que se establecen los principios relativos a la organización de los controles oficiales en el ámbito de la alimentación animal.

9. Normativa de referencia sobre el vacuno de leche

- Real Decreto 140/2003 por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.
- Real Decreto 569/1990, de 27 de abril, relativo a la fijación de contenidos máximos para los residuos de plaguicidas sobre y en los productos alimenticios de origen animal, modificado por Real Decreto 2460/1996, Decreto 246/1995 y por el Real Decreto 1800/1999.
- Real Decreto 56/2002, de 18 de enero, por el que se regulan la circulación y utilización de materias primas para la alimentación animal.

Normativa sobre sanidad animal y protección

- Directiva 85/397/CEE relativa a los problemas sanitarios y de policía sanitaria en los intercambios intracomunitarios de leche tratada térmicamente.
- Real Decreto 2611/1996 por el que se regulan los programas nacionales de erradicación de enfermedades de los animales.
- Real Decreto 348/2000 por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 95/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 1716/2000 sobre normas sanitarias para el intercambio intracomunitario de animales de las especies bovina y porcina.
- Real Decreto 441/2001 por el que se modifica el Real Decreto 348/2000 por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 95/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 1976/2004 por el que se establecen las normas zoonómicas aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- Orden APA/1668/2004, de 27 de mayo, por el que se modifican los anexos I y II del Real Decreto 2459/1996, de 2 de diciembre, por el que se establece la lista de enfermedades de animales de declaración obligatoria y se da la normativa para su notificación.
- Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal.
- Real Decreto 1047/2003, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 2611/1996, de 20 de diciembre, por el que se regulan los programas nacionales de erradicación de enfermedades de los animales.
- Real Decreto 51/2004, de 19 de enero, por el que se modifica el Real Decreto 2611/1996, de 20 de diciembre, por el que se regulan los programas nacionales de erradicación de enfermedades de los animales.

Normativa sobre medicamentos y tratamientos de los animales

- Directiva 96/23/CE relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Reglamento (CEE) 2377/90 por el que se establece un procedimiento comunitario de fijación de los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal.

9. Normativa de referencia sobre el vacuno de leche

- Reglamento (CE) 665/2003 que modifica el anexo 3 del reglamento (CEE) nº 2377/90 por el que se establece un procedimiento comunitario de fijación de los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal.
- Real Decreto 109/1995 sobre medicamentos veterinarios.
- Real Decreto 1379/1998 por el que se establece un Programa Nacional de Investigación de Residuos.
- Real Decreto 1749/1998 por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.
- Ley 25/1990, de 20 de diciembre, del medicamento.
- Real Decreto 348/2000 por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 95/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 1716/2000 sobre normas sanitarias para el intercambio intracomunitario de animales de las especies bovina y porcina.
- Real Decreto 441/2001 por el que se modifica el Real Decreto 348/2000 por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 95/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 1976/2004 por el que se establecen las normas zoonómicas aplicables a la producción, transformación, distribución e introducción de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Normativa sobre residuos

- Reglamento 1774/2002, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.
- Real Decreto 2163/1994 por el que se implanta el sistema armonizado comunitario de autorización para comercializar y utilizar productos fitosanitarios.
- Ley 3/1998, de 27 de febrero, general de protección del medio ambiente del País Vasco.
- Real Decreto 261/1996, de 16 de febrero, sobre protección de las aguas contra la contaminación producida por los nitratos procedentes de fuentes agrarias.
- Decreto 390/98.

Bienestar animal

- Real Decreto 857/1992 por el que se establecen las condiciones generales de higiene en las explotaciones de producción de leche, a efectos de los intercambios intracomunitarios.
- Real Decreto 348/2000 por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 95/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.
- Real Decreto 441/2001 por el que se modifica el Real Decreto 348/2000 por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 95/58/CE, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas.

9. Normativa de referencia sobre el vacuno de leche

- Real Decreto 1041/1997, de 27 de junio, por el que se establecen las normas relativas a la protección de los animales durante su transporte (BOE nº 163, de 9 de julio de 1997).
- Real Decreto 1047/1994, de 20 de mayo, relativo a las normas mínimas para la protección de terneros, por el que se incorpora al ordenamiento jurídico la Directiva 91/629/CE.

Normativa laboral

- Real Decreto 202/2000 por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, por el que se establecen disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual (BOE nº 140, de 12 de junio de 1997).
- Real Decreto 486/1997, de 23 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo (BOE nº 97, de 23 de abril de 1997).
- Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- Ley 31/1995, de 8 de noviembre de prevención de riesgos laborales y la Ley 54/2003, de 12 de diciembre, de reforma del marco normativo de la prevención de riesgos laborales.

Transporte

- Real Decreto 1041/1997, de 27 de junio, por el que se establecen las normas relativas a la protección de los animales durante su transporte
- Real Decreto 1716/2000, de 13 de octubre, sobre normas sanitarias para el intercambio intracomunitario de animales de las especies bovina y porcina.
- Real Decreto 1679/1994 por el que se establece las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos (solamente vigente artículo 5.9 y puntos 1 y 2 del apartado D) del capítulo III de su anexo A).

10. Cuaderno de explotación

| Datos de la explotación | | | |
|---|--|---------------------------------------|--|
| Código: | | | |
| Nombre: | | | |
| Dirección: | | | |
| Código Postal: | | | |
| Teléfono: | | Fax: | |
| Teléfono móvil: | | E-mail: | |
| Titular/es de la explotación | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Responsable de los animales (si es diferente del titular) | | | |
| | | | |
| Teléfono de contacto: | | | |
| Fecha de alta en la explotación: | | | |
| Trabajadores de la explotación | | | |
| Nombre y apellidos | | Función | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Características de la explotación | | | |
| Clasificación zootécnica | | Censo | |
| | | | |
| Animales en la explotación | | Cohabitan con otras especies animales | |
| | | | |
| Identificación de los tanques de leche | | | |
| | | | |
| | | | |
| Responsable sanitario (veterinario) | | | |
| | | | |
| Asociación: nombre y teléfono | | | |
| | | | |
| Programas | | | |
| Programa sanitario (programa, responsable y teléfono) | | | |
| | | | |
| Programa productivo (Lechería, label, nombre y teléfono) | | | |
| | | | |

10. Cuaderno de explotación

Censo de animales

Se solicitará a la D. F. respectiva, el censo de animales vivos existentes en la explotación al inicio del año correspondiente, además se incorporará a lo largo del año la documentación oficial del movimiento pecuario, al finalizar la campaña, se solicitará a la D.F. respectiva el listado de movimiento pecuario.

| Censo de animales | | | |
|-------------------|---------------------|---|---------------|
| Crotal | Fecha de nacimiento | Fecha de incorporación a la explotación | Fecha de baja |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Censo de animales | | | |
|-------------------|---------------------|---|---------------|
| Crotal | Fecha de nacimiento | Fecha de incorporación a la explotación | Fecha de baja |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

10. Cuaderno de explotación

Censo de animales

| Crotal | Fecha de nacimiento | Fecha de incorporación a la explotación | Fecha de baja |
|--------|---------------------|---|---------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Censo de animales | | | |
|-------------------|---------------------|---|---------------|
| Crotal | Fecha de nacimiento | Fecha de incorporación a la explotación | Fecha de baja |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Censo de animales | | | |
|-------------------|---------------------|---|---------------|
| Crotal | Fecha de nacimiento | Fecha de incorporación a la explotación | Fecha de baja |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Censo de animales | | | |
|-------------------|---------------------|---|---------------|
| Crotal | Fecha de nacimiento | Fecha de incorporación a la explotación | Fecha de baja |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Censo de animales | | | |
|-------------------|---------------------|---|---------------|
| Crotal | Fecha de nacimiento | Fecha de incorporación a la explotación | Fecha de baja |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Censo de animales | | | |
|-------------------|---------------------|---|---------------|
| Crotal | Fecha de nacimiento | Fecha de incorporación a la explotación | Fecha de baja |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Registro de entrada de alimentos

Adjuntar albarán o factura de compra, a la que se añadirán lote, la fecha de consumo preferente, el destino y se anotará la fecha de fin de consumo. Adjuntar en un anexo el resultado de las analíticas de los alimentos en el caso de que hubiera. Se recomienda incluir la producción propia de forrajes.

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|--|------------------------------|---------|-----------------|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|--|------------------------------|---------|-----------------|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|--|------------------------------|---------|-----------------|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|--|------------------------------|---------|-----------------|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

Registro de entrada de alimentos

| Fecha de entrada | Producto | | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
|------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|--|------------------------------|---------|-----------------|
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|--|------------------------------|---------|-----------------|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|--|------------------------------|---------|-----------------|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|--|------------------------------|---------|-----------------|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|------------------------------|---------|-----------------|--|--|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo | | |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|------------------------------|---------|-----------------|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|------------------------------|---------|-----------------|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de entrada de alimentos | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|-----------------|----------------|----------|-----------------------------|--|--|------------------------------|---------|-----------------|--|
| Fecha de entrada | Producto | | | | | | | | Fabricación propia (si / no) | Destino | Fin del consumo | |
| | Tipo | Origen | Marca comercial | Número de lote | Cantidad | Fecha de consumo preferente | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Abonos y tratamientos fitosanitarios | | | | | |
|--------------------------------------|-----------|--------------------|---------|-------------------------|--|
| Fecha | Operación | Producto utilizado | Parcela | Dosis utilizada (kg/ha) | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Medicamentos veterinarios y otros tratamientos administrados a los animales (libro de tratamientos)

AAjuntar en un anexo los resultados de controles sanitarios, analíticas veterinarias, necropsias, campañas sanitarias y plan nacional de residuos.
Se puede sustituir por la receta veterinaria, en la que se identificará el lote del producto.

| Fecha de aplicación o inicio del tratamiento | Identificación del animal y/o del lote | Producto aplicado o medicamento | Número de receta | Lote | Dosis | Vía de administración ⁽¹⁾ | Fecha de la última aplicación | Período de supresión en leche y/o carne |
|--|--|---------------------------------|------------------|------|-------|--------------------------------------|-------------------------------|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

⁽¹⁾Vía de administración:

O: oral.

T: tópica.

IM: intramuscular.

IV: intravenosa.

SC: subcutánea

DD: intramamaria, cuarterón delantero derecho.

DI: intramamaria, cuarterón delantero izquierdo.

TD: intramamaria, cuarterón trasero derecho.

TI: intramamaria, cuarterón trasero izquierdo.

10. Cuaderno de explotación

Medicamentos veterinarios y otros tratamientos administrados a los animales (libro de tratamientos)

| Fecha de aplicación o inicio del tratamiento | Identificación del animal y/o del lote | Producto aplicado o medicamento | Número de receta | Lote | Dosis | Vía de administración ⁽¹⁾ | Fecha de la última aplicación | Período de supresión en leche y/o carne |
|--|--|---------------------------------|------------------|------|-------|--------------------------------------|-------------------------------|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

⁽¹⁾Vía de administración:

O: oral.

T: tópica.

IM: intramuscular.

IV: intravenosa.

SC: subcutánea

DD: intramamaria, cuarterón delantero derecho.

DI: intramamaria, cuarterón delantero izquierdo.

TD: intramamaria, cuarterón trasero derecho.

TI: intramamaria, cuarterón trasero izquierdo.

10. Cuaderno de explotación

Medicamentos veterinarios y otros tratamientos administrados a los animales (libro de tratamientos)

| Fecha de aplicación o inicio del tratamiento | Identificación del animal y/o del lote | Producto aplicado o medicamento | Número de receta | Lote | Dosis | Vía de administración ⁽¹⁾ | Fecha de la última aplicación | Período de supresión en leche y/o carne |
|--|--|---------------------------------|------------------|------|-------|--------------------------------------|-------------------------------|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

⁽¹⁾Vía de administración:

O: oral.

T: tópica.

IM: intramuscular.

IV: intravenosa.

SC: subcutánea

DD: intramamaria, cuarterón delantero derecho.

DI: intramamaria, cuarterón delantero izquierdo.

TD: intramamaria, cuarterón trasero derecho.

TI: intramamaria, cuarterón trasero izquierdo.

Medicamentos veterinarios y otros tratamientos administrados a los animales (libro de tratamientos)

| Fecha de aplicación o inicio del tratamiento | Identificación del animal y/o del lote | Producto aplicado o medicamento | Número de receta | Lote | Dosis | Vía de administración ⁽¹⁾ | Fecha de la última aplicación | Período de supresión en leche y/o carne |
|--|--|---------------------------------|------------------|------|-------|--------------------------------------|-------------------------------|---|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

⁽¹⁾Vía de administración:
O: oral.
T: tópica.
IM: intramuscular.

IV: intravenosa.
SC: subcutánea
DD: intramamaria, cuarterón delantero derecho.
DI: intramamaria, cuarterón delantero izquierdo.
TD: intramamaria, cuarterón trasero derecho.
TI: intramamaria, cuarterón trasero izquierdo.

10. Cuaderno de explotación

Ficha de establo

| Nombre Número de collar | Código de barras | Último parto | | Enero | Febrero | Marzo | Abril | Mayo | Junio | Julio | Agosto | Setiembre | Octubre | Noviembre | Diciembre |
|-------------------------------|---------------------|--------------|------|-------|---------|-------|-------|------|-------|-------|--------|-----------|---------|-----------|-----------|
| | | I. F. | Toro | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | |

- ▲ = Celo
- = Aviso de parto
- ⊗ = Aborto
- RS = Retención
- ▼ = Inseminación
- ♂ = Parto macho
- L = lavado
- ☐ = Facilidad de parto:
- = Secado
- ♀ = Parto hembra
- P = Diagnóstico positivo
- 0 = Sin evaluar
- 1 = Fácil (parió sola)
- 2 = Normal (con ayuda del ganadero)
- 3 = Dificil (con ayuda del veterinario o más personas)
- 4 = Cesarea (por el tamaño del ternero)
- 5 = Distócico (deformes)

Venta de leche

Adjuntar resultados de las analíticas de leche cuando existan. Se podrá sustituir por el recibo de entrega de leche.

| Venta de leche | | | | | |
|----------------|-----------|----------|----------|-----------------|------------|
| Fecha | Leche (l) | Operador | Cisterna | Toma de muestra | Resultados |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Revisión y mantenimiento de instalaciones y equipos

Adjuntar la ficha correspondiente a la revisión de los equipos (maquinaria de ordeño y tanque de refrigeración de leche).

Adjuntar las analíticas de agua.

| Revisión y mantenimiento de instalaciones y equipos | | | | | |
|---|-----------------------|-------------------------|---------------------|---------------|-------|
| Fecha | Tipo de mantenimiento | Instalaciones o equipos | Persona responsable | Observaciones | Firma |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Revisión y mantenimiento de instalaciones y equipos | | | | | | |
|---|-----------------------|-------------------------|---------------------|---------------|-------|--|
| Fecha | Tipo de mantenimiento | Instalaciones o equipos | Persona responsable | Observaciones | Firma | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Revisión y mantenimiento de instalaciones y equipos | | | | | | |
|---|-----------------------|-------------------------|---------------------|---------------|-------|--|
| Fecha | Tipo de mantenimiento | Instalaciones o equipos | Persona responsable | Observaciones | Firma | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Revisión y mantenimiento de instalaciones y equipos | | | | | |
|---|-----------------------|-------------------------|---------------------|---------------|-------|
| Fecha | Tipo de mantenimiento | Instalaciones o equipos | Persona responsable | Observaciones | Firma |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Revisión y mantenimiento de instalaciones y equipos | | | | | | |
|---|-----------------------|-------------------------|---------------------|---------------|-------|--|
| Fecha | Tipo de mantenimiento | Instalaciones o equipos | Persona responsable | Observaciones | Firma | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de equipos e instalaciones
Adjuntar un plano de las instalaciones, indicando donde se colocan los cebos o trampas para roedores.

| Limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de equipos e instalaciones | | | | | | |
|---|----------------------|-------------------|-------|--------------------|-------------------------|---------------|
| Fecha | Lugar de realización | Producto aplicado | Dosis | Fecha de caducidad | Encargado o responsable | Observaciones |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

10. Cuaderno de explotación

| Registro de visitas | | | | |
|---------------------|--------|---------|---------------------|---|
| Fecha | Nombre | Empresa | Objeto de la visita | Fecha del último contacto con otra granja |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

Otros documentos de interés

- Plano catastral.
- Planos de la instalación.
- Licencia de actividad.
- Listado de proveedores.
- Contratos de parcelas/Relación de parcelas.
- Analíticas de agua.
- Plano de la instalación, indicando donde se colocan los cebos o trampas para roedores.

