



PLAN COORDINADO DE CONTROL SANITARIO DE LA CADENA ALIMENTARIA EN EL SECTOR LÁCTEO

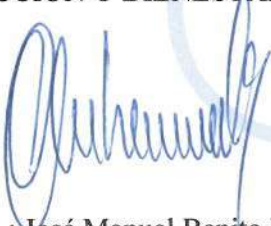

PROGRAMA AUTÓNOMICO DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE CRUDA DE VACA, OVEJA Y CABRA EN LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS

COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

Consejería de Medio Rural y Pesca
Consejería de Salud y Servicios Sanitarios

En Oviedo, a 01 de julio de 2010

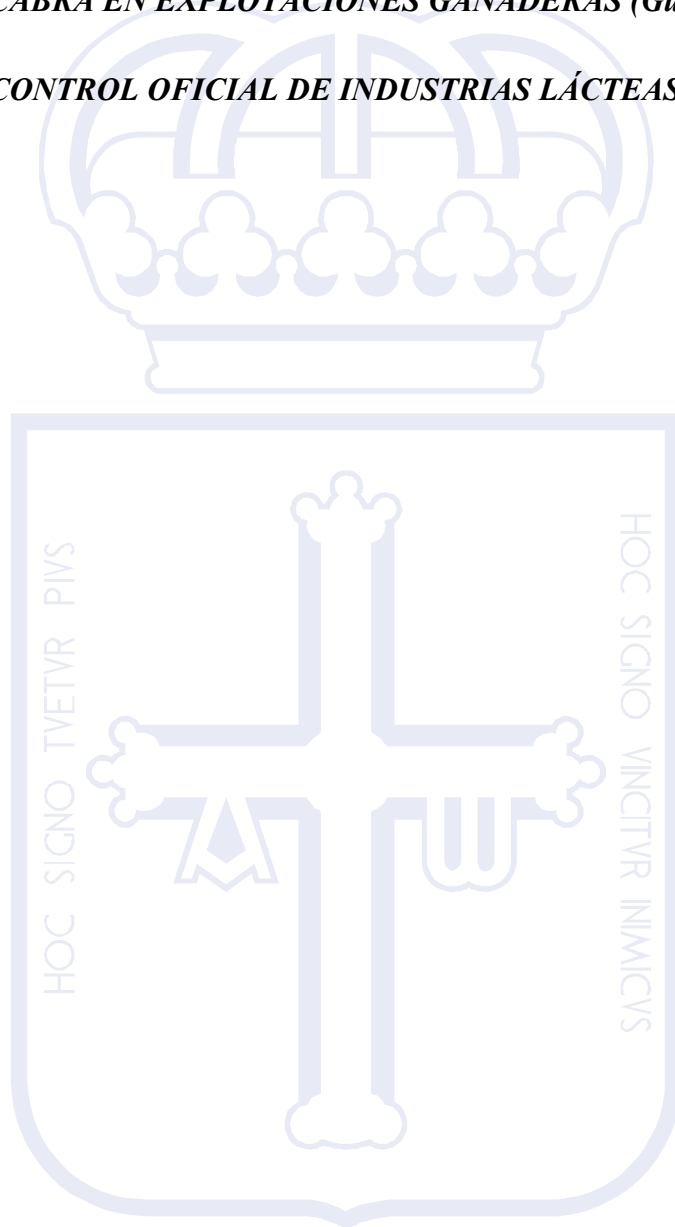
<p>Aprobado por: EL JEFE DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL,</p>  <p>Fdo.: José Manuel Benito Iglesias.</p>		<p>Aprobado por: EL JEFE DE SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL</p>  <p>Fdo.: Ovidio García García.</p>
--	--	---

ÍNDICE DEL PLAN COORDINADO DE CONTROL SANITARIO

INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

PROGRAMA AUTONÓMICO DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE CRUDA DE VACA, OVEJA Y CABRA EN EXPLOTACIONES GANADERAS (Guía del Programa)

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS



INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN

El sector lácteo es uno de los más importantes y de mayor peso específico, económico y cultural en nuestra Comunidad Autónoma, debido a su gran tradición ganadera y quesera, y a los altos consumos de leche y productos lácteos por parte de la población asturiana.

El **Reglamento 178/2002** estableció los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, así como sus procedimientos de aplicación.

Este Reglamento fue desarrollado posteriormente mediante la publicación y entrada en vigor del denominado “Paquete de Higiene” y demás normativa complementaria. Los **Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004**, establecieron respectivamente, normas generales de higiene para los productos alimenticios, y específicas para los alimentos de origen animal.

Los **Reglamentos (CE) 882/2004 y 854/2004**, por su parte, fijaron los criterios fundamentales para el desarrollo de los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos, alimentos, salud y bienestar de los animales, y para los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, respectivamente.

Esta nueva normativa establece, por un lado, que las empresas alimentarias son las máximas responsables sobre la seguridad de los alimentos que pongan en el mercado, debiendo conocer y respetar toda la normativa que les afecte, así como tomar medidas en caso de tener sospecha o conocimiento de que los alimentos bajo su responsabilidad no son seguros o incumplen las normas sanitarias, y por otro, que las autoridades competentes deben implantar sistemas eficaces de control a lo largo de toda la cadena alimentaria “desde la granja hasta la mesa”, para verificar el cumplimiento de la normativa y velar por la salud de los consumidores.

Los criterios para la realización de estos controles oficiales deben estar perfectamente detallados en documentos, de manera que éstos resulten eficaces, homogéneos y de calidad.

Por otra parte, el **Reglamento (CE) 882/2004**, establece en las consideraciones previas, que cuando en la realización de los controles oficiales participen distintas unidades de control, las autoridades competentes deberán garantizar la existencia de procedimientos de coordinación adecuados, así como su eficaz aplicación. Se hace necesario, por tanto, el desarrollo de un programa coordinado de control oficial a lo largo de toda la cadena alimentaria que garantice un nivel adecuado de protección a los consumidores, razón por la que se ha considerado procedente integrar los programas de control de las dos consejerías implicadas en la realización de los controles oficiales, en aras de una mayor eficacia en su aplicabilidad y consecución de los objetivos previstos. Procede por tanto, mencionar aquí las actuaciones que corresponden a la **Consejería de Salud y Servicios Sanitarios y a la Consejería de Medio Rural y Pesca**. **La Consejería de Salud**, a través del Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental, dependiente de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo realizará los controles oficiales de los centros lácteos (establecimientos con RGSA) y las comunicaciones a los compradores y centro de operación, cuando sea necesario, para la correcta ejecución del plan. **La Consejería de Medio Rural, a través del Servicio de Producción y Bienestar animal** realizará los controles oficiales a las explotaciones ganaderas productoras de leche cruda de vaca.



**PROGRAMA AUTONÓMICO DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LAS
CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN
PRIMARIA DE LECHE CRUDA DE VACA, OVEJA Y CABRA EN LAS
EXPLOTACIONES GANADERAS**

GUÍA DEL PROGRAMA AUTONÓMICO DE CONTROL

COMUNIDAD AUTÓNOMA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS
Consejería de Medio Rural y Pesca
DG de Ganadería y Agroalimentación
Servicio de Producción y Bienestar Animal



Realizado por: SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL Fecha: Marzo 2007			Aprobado por: DIRECCIÓN GENERAL DE GANADERÍA Y AGROALIMENTACIÓN Fecha: Marzo 2007
REV.	FECHA	HOJAS	MOTIVO DE MODIFICACIÓN
V. 1.0 ¹	NOVIEMBRE 2007	Todas	Plan Coordinado de Control Sanitario de la Cadena Alimentaria en el Sector Lácteo
V. 2.0	ABRIL 2008	Todas	Adaptación al Programa de Control del MARM 2008-2010
V. 3.0	JULIO 2009	Todas	Adaptación al procedimiento propuesto por la Unidad de Auditoría Interna
V. 4.0	JULIO 2010	Todas	Actualización y ampliación a las especies ovino y caprino

En Oviedo, a 01 de julio de 2010

Propuesto por:		Aprobado por:
EL JEFE DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL,		EL DIRECTOR GENERAL DE GANADERÍA Y AGROALIMENTACIÓN,
Fdo.: José Manuel Benito Iglesias.		Fdo.: Luís Miguel Álvarez Morales.

¹ Leyenda de la nomenclatura de la Versión “V.0.0.”:

0- se modificará en base a los cambios sustanciales en la redacción de la guía

0- se modificará en caso de cambios de poca importancia: ortográficos y/o gramaticales, cambios en los documentos o PNED aludidos (a su vez estos documentos también tendrán su propia nomenclatura de versionado)

La versión se reflejará junto con el título de la guía en el pie de página y en todas las páginas del documento.






ABREVIATURAS

AEMPS: Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios	LILC: Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria
AESAN: Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición	LNR: Laboratorio Nacional de Referencia
ASAC: Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo	LSA: Laboratorio de Sanidad Animal
CCAA: Comunidades Autónomas	LSP: Laboratorio de Salud Pública
CE: Comisión Europea	MARM: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
CF: Comunidad Foral	MMO: Muestras mínimas obligatorias
CGA: Criterios Generales de Acreditación	MRPL: Límite Mínimo de Funcionamiento Exigido
D: Decreto	ml: Mililitro
Dec: Decisión	MSPC: Ministerio de Sanidad y Política Social
DG: Dirección General	Nivel I A: Nivel I aleatorio
DIB: Documento de Identificación Bovina	Nivel I D: Nivel I dirigido
Dir: Directiva	Nº: Número
EAA: Espectroscopia de Absorción Atómica	OCA: Oficina Comarcal
EFSA: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria	PACA: Principado de Asturias Control de Ayudas
EN: Norma Europea	PAI: Protocolo Actuación Inhibidores
ENAC: Entidad Nacional de Acreditación	Pb: Plomo
GC/ECD: Cromatografía de Gases con Detector de Captura Electrónica	PNED: Procedimiento Normalizado Establecido Documentalmente
GC-MS: Cromatografía de Gases - Espectrometría de masas	PNT: Procedimiento Normalizado de Trabajo
HPLC: Cromatografía Líquida de Alta Resolución	RD: Real Decreto
HPLC-DAD: Cromatografía Líquida de Alta Resolución con detección de arreglo de fotodiodos	REGA: Registro de Explotaciones Ganaderas
HPLC-FLUO: Cromatografía Líquida de Alta Resolución con Detector de Fluorescencia	Rto: Reglamento
IAAP: Instituto Asturiano de Administración Pública	RGSA: Registro General Sanitario de Alimentos
IEC: Comité Electrotécnico Internacional	s/n: Sin Número
ISO: Organización Internacional de Normalización	SSCC: Servicios Centrales.
Km²: kilómetro Cuadrado	SSA: Servicio de Sanidad Animal.
LD: Limpieza y Desinfección.	SCAYSA: Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental
LEC: Laboratorios de Ensayo y Calibración	SG: Subdirección General
LIGAL: Laboratorio Interprofesional Gallego de Análisis de Leche	SIGLAG: Sistema de Gestión de Cuotas Lácteas
LILA: Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario de Asturias	SNC: Sistema Nervioso Central
	SP: Salud Pública
	SPYBA: Servicio de Producción y Bienestar Animal.
	SVO: Servicios Veterinarios Oficiales
	UE: Unión Europea
	UNE: Una Norma Española
	V: Versión



ÍNDICE DE LA GUÍA DEL PROGRAMA AUTONÓMICO DE CONTROL

1	<i>DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL</i>	6
2	<i>NORMATIVA LEGAL REGULADORA</i>	6
2.1	Normativa comunitaria 	6
2.2	Normativa nacional 	8
2.3	Normativa autonómica 	8
3	<i>OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE CONTROL</i>	9
4	<i>AUTORIDAD COMPETENTE DE CONTROL</i>	10
4.1	Nivel de competencia autonómico	10
4.2	Autoridad competente designada para el control:.....	10
4.2.1	Estructura básica de funcionamiento	10
4.2.2	Funciones bajo su responsabilidad (coordinación, ejecución...)	11
4.2.3	Coordinación con otras autoridades competentes	12
5	<i>LABORATORIOS DE CONTROL</i>	12
5.1	Comunidad Autónoma del Principado de Asturias.....	12
5.2	En Otras CCAA	13
6	<i>ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL</i>	14
6.1	Descripción del Programa de Control	14
6.1.1	Naturaleza, universo, lugar y momento de control	14
6.1.2	Proceso de categorización del riesgo. Priorización	17
6.1.3	Frecuencia de los controles	18
6.1.4	Métodos o técnicas usadas para el control oficial	18
6.1.5	Cumplimiento de los criterios operativos	19
6.1.6	PNEDs- Procedimientos normalizados establecidos documentalmente (Rto 882/04):.....	20
6.1.7	Descripción de procesos de coordinación, cooperación y comunicación con otras autoridades competentes	23
6.1.8	Recursos materiales y humanos	25
6.1.9	Informes de los controles oficiales efectuados.....	26
6.1.10	Procedimientos de evaluación y verificación de la eficacia del sistema	26
6.1.11	Formación del personal de control oficial.....	29
6.1.12	Relación con otros planes de control en otros ámbitos, sectores o fases de la cadena alimentaria	29
6.1.13	Revisión: Mecanismos de mejora, modificación y adaptación del Programa de Control	30
6.2	Planes de Contingencia: organización y funcionamiento.....	30
7	<i>ANEXOS</i>	31
	• ANEXO I- ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE LA PRODUCCIÓN GANADERA	
	• ANEXO II- ACTA ESPECÍFICA DE CONTROLES DE CALIDAD DE LECHE	
	• ANEXO III- PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CALIDAD DE LECHE VACA	
	• ANEXO IV- GUÍA DE APOYO AL PROTOCOLO DE CALIDAD DE LECHE VACA	
	• ANEXO V- ACTA RECOGIDA DE MUESTRAS	
	• ANEXO VI- BOLETÍN ENTREGA MUESTRAS LABORATORIO	

- ANEXO VII- PROTOCOLO DE CALIDAD DE LECHE OVEJA Y CABRA
- ANEXO VIII- SELECCIÓN DE MUESTRAS ALEATORIAS
- ANEXO IX- NOTIFICACIÓN INCUMPLIMIENTO NIVEL 1D
- ANEXO X- RESOLUCIÓN NIVEL 2D
- ANEXO XI- RESOLUCIÓN ANULACIÓN DE MEDIDAS DE RESTRICCIÓN
- ANEXO XII- CARGA DE EXPLOTACIONES PARA PUNTUAR
- ANEXO XIII- COMUNICACIÓN ASAC INHIBIDORES
- ANEXO XIV- COMUNICACIÓN DE RESULTADOS (Confirmatorio a inhibidores)
- ANEXO XV- SOLICITUD ANÁLISIS CONFIRMACIÓN LABORATORIO
- ANEXO XVI- FAX COMUNICACIÓN PÉRDIDA DE CALIFICACIÓN SANITARIA
- ANEXO XVII- PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN DE INSPECCIONES
- ANEXO XVIII- INSTRUCCIONES EN EXPLOTACIONES
- ANEXO XIX- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA EL PROGRAMA DE CONTROL
- ANEXO XX- INFORME DE DEFICIENCIAS
- ANEXO XXI- PROTOCOLO ACTUACIÓN INHIBIDORES

1 DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL

“PROGRAMA AUTONÓMICO DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE CRUDA DE VACA, OVEJA Y CABRA EN LAS EXPLOTACIONES GANADERAS DE ASTURIAS”

2 NORMATIVA LEGAL REGULADORA

2.1 Normativa comunitaria

- **Dir 96/22/CE** por la que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias β -agonista en la cría del ganado. Modificada por:
 - **Directiva 2003/74/CE**
 - **Directiva 2008/97/CE**
- **Dir 96/23/CE** relativa a las medidas de control aplicables respecto de determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos. Modificada por:
 - **Decisión 97/747/CE**, de la Comisión de 27 de octubre de 1997 por la que se fijan los niveles y frecuencias de muestreo previstas en la Directiva 96/23/CE del Consejo, con vistas al control de determinadas sustancias y sus residuos en determinados productos animales.
- **Dec de la Comisión 2002/657/CE** por la que se aplica la Directiva 96/23/CE en cuanto al funcionamiento de los métodos analíticos y la interpretación de resultados. Modificada por:
 - **Dec 2003/181/CE** por la que se modifica la Directiva 2002/657/CE en cuanto al establecimiento de límites mínimos de funcionamiento exigidos (MRPL) para determinados residuos en alimentos de origen animal.
 - **Dec 2004/25/CE** por la que se modifica la Directiva 2002/657/CE en cuanto al establecimiento de límites mínimos de funcionamiento exigidos (MRPL) para determinados residuos en alimentos de origen animal.
- **Rto (CE) 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- **Rto (CE) 1774/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de octubre de 2002 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano
- **Rto (CE) 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- **Rto (CE) 853/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Modificado por:
 - **Rto (CE) 1662/2006** de la Comisión, de 6 de noviembre de 2006, que modifica el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Rto (CE) 854/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano y sus posteriores modificaciones. Modificado por:
 - **Rto (CE) 1663/2006** de la Comisión, de 6 de noviembre de 2006, que modifica el Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **Rto (CE) 882/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.



- **Rto (CE) 79/2005** de la Comisión de 19 de enero de 2005 por el que se aplica el Reglamento (CE) no 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a la utilización de la leche, los productos lácteos y los productos derivados de la leche, definidos como material de la categoría 3 en dicho Reglamento
- **Rto (CE) 183/2005** del Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de enero de 2005 por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
- **Rto (CE) 2073/2005** de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- **Rto (CE) 2074/2005** de la Comisión por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en Reglamento (CE) 853/2004, para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004, introduce excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/2004 y modifica los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004. Modificado por:
 - **Rto (CE) 1664/2006** de la Comisión, de 6 de noviembre de 2006, por el que se modifica el Reglamento (CE) 2074/2005 en cuanto a las medidas de aplicación de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se derogan algunas medidas de aplicación.
- **Rto (CE) 2076/2005** de la Comisión por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) 853/2004, (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004
- **Dec 2006/677/CE** de la Comisión, de 29 de septiembre de 2006, por la que se establecen las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales
- **Dec 2006/765/CE** de 6 de noviembre de 2006 por la que se derogan determinados actos de aplicación relativos a la higiene de los productos alimenticios y a las normas sanitarias que regulan la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano.
- **Dec 2007/363/CEE** de 21 de mayo de 2007 sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el Reglamento (CE) n° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.
- **Rto (CE) 470/2009** del Parlamento Europeo y del Consejo de 6 de mayo de 2009, por el que se establecen procedimientos comunitarios para la fijación de los límites de residuos de las sustancias farmacológicamente activas en los alimentos de origen animal, se deroga el Reglamento (CEE) n° 2377/90 del Consejo y se modifican la Directiva 2001/82/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) n° 726/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo
- **Rto (CE) 1069/2009** del Parlamento Europeo y del Consejo de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002
- **Rto (CE) 1162/2009** de la Comisión de 30 de noviembre de 2009 por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) n o 853/2004, (CE) n o 854/2004 y (CE) n o 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo
- **Rto (UE) 37/2010** de la Comisión de 22 de diciembre de 2009 relativo a las sustancias farmacológicamente activas y su clasificación por lo que se refiere a los límites máximos de residuos en los productos alimenticios de origen animal.

2.2 Normativa nacional

- **RD 1945/1983**, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.
- **Ley 14/1986** de 25 de abril, general de sanidad.
- **RD 109/1995** de 27 de enero sobre medicamentos veterinarios.
- **RD 1749/1998**, 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos. (Transposición de Directiva 96/23/CE y modificación)
- **Ley 8/2003**, de 24 de abril, de sanidad animal.
- **RD 217/2004**, de 6 de febrero, 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.
- **RD 2178/2004**, de 12 de noviembre, por el que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y β -agonista de uso en la cría del ganado. (Transposición de Directiva 96/22/CE y modificación). Modificado por:
 - **RD 562/2009**, de 8 de abril, por el que se modifica el Real Decreto 2178/2004, de 12 de noviembre, por el que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal y tireostático y sustancias beta-agonistas de uso en la cría de ganado.
- **RD 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.
- **RD 731/2007**, de 8 de junio, por el que se modifican determinadas disposiciones para su adaptación a la normativa comunitaria sobre piensos, alimentos y sanidad de los animales
- **RD 1728/2007**, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, 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.
- **RD 1409/2009**, de 4 de septiembre, por el que se regula la elaboración, comercialización, uso y control de los piensos medicamentosos.
- **RD 1589/2009** de 16 de octubre, por el que se establecen las bases reguladoras para la concesión de subvenciones para la implantación de sistemas de aseguramiento para la mejora integral de la calidad de la leche cruda producida y recogida en las explotaciones, y su certificación externa.
- **RD 405/2010**, de 31 de marzo, por el que se regula el uso del logotipo «Letra Q» en el etiquetado de la leche y los productos lácteos.

2.3 Normativa autonómica

- **D 34/2008**, de 26 de noviembre, de reestructuración de las Consejerías que integran la Administración de la Comunidad Autónoma.
- **D 127/2008**, de 27 de noviembre, de estructura orgánica básica de la Consejería de Medio Rural y Pesca.
- **D 125/2008**, de 27 de noviembre, de estructura orgánica básica de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios.
- **D 40/2005**, de 12 de mayo, por el que se regula la estructura periférica de la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo.
- **D 1/1992**, de 10 de enero, por el que se regulan las funciones de los puestos de trabajo de los veterinarios oficiales adscritos a la Consejería de Medio Rural y Pesca con destino en oficinas comarcales.

3 OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE CONTROL

OBJETIVO GENERAL: garantizar un elevado nivel de protección de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria mediante el control de las explotaciones ganaderas de producción de leche cruda de vaca, oveja y cabra, en el marco del Programa Nacional.

OBJETIVOS ESTRATÉGICOS:

- **Objetivo 1E:** desarrollar los programas informáticos para optimizar la gestión de los incumplimientos.
- **Objetivo 2E:** optimizar los procedimientos de actuación ante casos de incumplimientos.
- **Objetivo 3E:** optimizar los procedimientos de selección de explotaciones en el subprograma dirigido para conseguir una mayor eficacia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- **Objetivo 1B:** vigilancia del 100% de los incumplimientos detectados en las MMO sobre el número de colonias de gérmenes y el contenido en células somáticas. (4 Niveles 1D en el año: 1 nivel cada trimestre, y el correspondiente envío de las notificaciones a las explotaciones en las que se detecte dicho incumplimiento.)
- **Objetivo 2B:** vigilancia del 100% de las explotaciones seleccionadas en cada Nivel 1D, una vez transcurridos los tres meses del plazo dado en la notificación y envío de resolución restringiendo la comercialización, a todas aquellas explotaciones que no hayan conseguido cumplir con los niveles establecidos en la legislación vigente para dichos parámetros.
- **Objetivo 3B:** vigilancia del 100% de las explotaciones que se encuentren con la comercialización restringida (Nivel 2D), mediante selección anual por criterios de riesgo e inspección de las seleccionadas comprobando las condiciones de higiene y comprobando las medidas correctoras adoptadas por el productor.
- **Objetivo 4B:** inspección del 100% de las explotaciones seleccionadas en el programa aleatorio (toma de muestras y realización de protocolos de higiene).
- **Objetivo 5B:** vigilancia e inspección del 100% de las explotaciones con MMO positivas a inhibidores y muestras positivas a inhibidores del *Programa Aleatorio* y constatadas mediante el protocolo de actuación ante estos casos positivos, con toma de muestras oficial en las reincidentes en una constatación en los últimos 6 meses.

4 AUTORIDAD COMPETENTE DE CONTROL

4.1 Nivel de competencia autonómico

- **Competencia normativa:** Elaboración de propuestas de normativa autonómica en el ámbito de las condiciones higiénico sanitarias de la producción primaria de leche cruda de vaca, oveja y cabra en las explotaciones ganaderas.
- **Competencia ejecutiva:** Ejecución de los controles oficiales en las explotaciones productoras de leche cruda en el territorio de la Comunidad Autónoma.
- **Competencia sancionadora.** Elaboración de propuestas de apertura de expedientes sancionadores.
- **Relaciones** con la Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos del MARM.

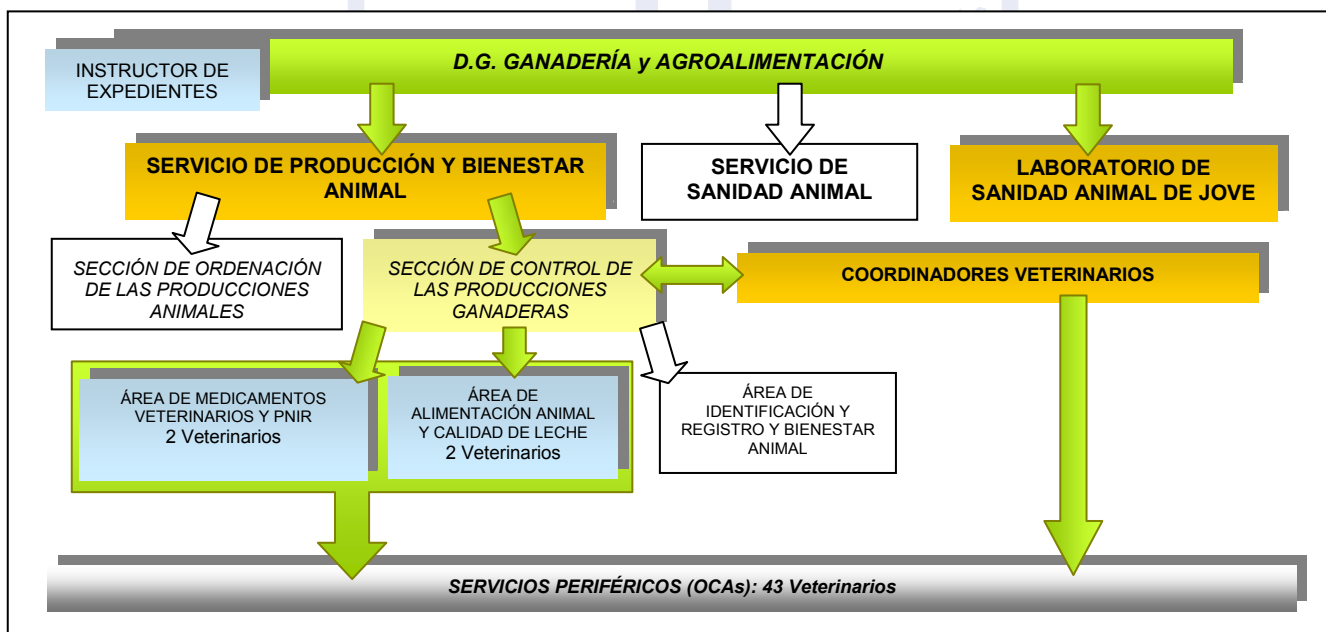
Tales competencias corresponden a la DG de Ganadería y Agroalimentación de la **Consejería de Medio Rural y Pesca**, y están distribuidas del modo que se expone a continuación:

- El Servicio de Producción y Bienestar Animal lleva a cabo las actuaciones relativas a los controles de la producción primaria de leche cruda de vaca, oveja y cabra en las explotaciones ganaderas (establecimientos inscritos en REGA).
- El Servicio de Sanidad Animal lleva a cabo las actuaciones relativas a los programas de erradicación y control de enfermedades en las explotaciones ganaderas.

4.2 Autoridad competente designada para el control:

4.2.1 Estructura básica de funcionamiento

A continuación se describe el organigrama de la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación, de la Consejería de Medio Rural y Pesca:





4.2.2 Funciones bajo su responsabilidad (coordinación, ejecución...)

Las **funciones generales** del *Servicio de Producción y Bienestar Animal* de la DG de Ganadería y Agroalimentación se establecen según **Decreto 127/2008, de estructura orgánica básica**.

La distribución de **funciones específicas** entre Servicios Centrales y Periféricos se detalla a continuación:

- ✓ En servicios Centrales:
 - Desarrollo normativo y de la guía del programa.
 - Diseño, coordinación y seguimiento del Programa de Control en el ámbito de sus competencias (controles en explotaciones ganaderas)
 - Elaboración de las directrices para la ejecución de los controles oficiales por parte de los servicios periféricos: instrucciones, PNT, etc.
 - Elaboración de propuestas de incoación de expedientes sancionadores.
 - Colaboración con los Servicios Periféricos en la ejecución de los controles.
 - Comunicación al SCAYSA de la información actualizada de las explotaciones en las que se haya dictado Resolución condicionando o prohibiendo la entrega de leche.
 - Comunicación al SCAYSA de la información de las explotaciones de Asturias con resultados positivos a inhibidores constatados y las alertas generadas por letra Q de explotaciones de fuera de Asturias en las que figura un operador registrado en Asturias.
 - Reuniones semanales con los Coordinadores veterinarios para el seguimiento de la ejecución de los programas.
- ✓ Coordinadores veterinarios:
 - Colaboración con los SSCC en la elaboración de instrucciones para la ejecución de los controles y con los servicios periféricos explicando las mismas y ayudando en su correcta interpretación.
 - Coordinación de las labores realizadas por los Servicios Periféricos y seguimiento del cumplimiento de los Programas por parte de éstos.
 - Colaboración con los Servicios Periféricos en la ejecución de los controles.
 - Recepción de las actas de las inspecciones realizadas por los Servicios Periféricos para su revisión y traslado a SSCC.
 - Supervisión de la eficacia y calidad de controles realizados por los Servicios Periféricos.
- ✓ En Servicios Periféricos: Ejecución de las actuaciones en las explotaciones.

Las **funciones generales** del *Servicio de Sanidad Animal* de la DG de Ganadería y Agroalimentación se establecen según **Decreto 127/2008, de estructura orgánica básica** y son el control, erradicación, seguimiento y lucha contra las enfermedades de los animales.

La **función específica**, en el Programa de Control de la Producción Primaria de Leche Cruda de Vaca, Oveja y Cabra, será la de comunicar al SCAYSA la información actualizada de las explotaciones en las que se haya diagnosticado algún animal positivo a brucelosis o tuberculosis y que, por tanto, pierdan la calificación sanitaria T3 B4. Tal comunicación se realizará mediante el envío por fax de copia de las actas levantadas en las explotaciones afectadas en las 24 horas siguientes a la recepción de estas.



4.2.3 Coordinación con otras autoridades competentes

- Se seguirá el principio de colaboración e información recíproca con la ASAC.
- **Mesa de Seguridad Alimentaria de Asturias:** está integrada por los Servicios con competencias en el tema y se reúne cuatro veces al año para el seguimiento de todos los aspectos relacionados con el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.
- Asimismo, se informará a la **Dirección General de Recursos Agrícolas y Ganaderos** del MARM de los controles realizados

5 LABORATORIOS DE CONTROL

Según lo establecido en el **artículo 2 del RD 1728/2007**, el laboratorio que se designa como “laboratorio de análisis” y como “laboratorio oficial” será el Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario del Principado de Asturias.

A continuación, se relacionan los laboratorios que intervienen en este Programa, precisando: dirección, sustancias y matrices analizadas, técnicas y nivel de acreditación.

5.1 *Comunidad Autónoma del Principado de Asturias*

○ Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias:




- **Dirección:** Calle Julio Álvarez “Mendo”, nº 3; Prado de la Vega, 33011 Oviedo
- **Tel.:** 985 10 66 40// **Fax:** 985 10 66 07
- **E-mail:** MARIAISABELE.MOROGONZALEZ@asturias.org, labsaludpub@princast.es
- **Sustancias analizadas// técnica:**
 - B1 (sustancias antibacterianas: *Sulfamidas*- Sulfadiacina, Sulfapiridina, Sulfametoxipiridacina, Sulfametacina, Sulfametoxazol, Sulfaquinoxalina, Sulfadimetoxina) en leche// HPLC-DAD
- **Nivel de acreditación:** Ver tabla

○ Laboratorio de Sanidad Animal del Principado de Asturias:

- **Dirección** Travesía del Hospital 96, Jove; 33299 Gijón
- **Tel.:** 985 32 77 51; 985 30 84 71// **Fax:** 985 32 78 11
- **E-mail:** M.FRANCISCA.COPANOROMERO@asturias.org
- **Sustancias analizadas// técnica (SCREENING: test inhibición multiplaca; Confirmación: HPLC):**
 - B1 (sustancias antibacterianas- *Screening en placa de antimicrobianos:* Aminoglicosidos, Beta-lactámicos, macrólidos, quinolonas y tetraciclinas; *Confirmatorio de:* ciprofloxacina, clortetraciclina, danofloxacina, difloxacina, doxiciclina, enrofloxacina, oxitetraciclina, sarafloxacina, tetraciclina y tilosina) en leche






- **Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario del Principado de Asturias:**
 - **Dirección** C/ Peña Mayor 96, Polígono de Silvota; 36192 Llanera.
 - **Tel.:** 985 26 42 00// **Fax:** 985 26 56 82
 - **E-mail:** prudencio@lilasturias.com, luciamor@lilasturias.com
 - **Determinaciones analíticas// técnica:**
 - Recuento de células somáticas por fluorescencia// (*Fossomatic*)
 - Recuento de bacterias por fluorescencia// (*Bactoscan*)
 - Punto de congelación// *Método crioscópico*.
 - Detección de inhibidores// *Método Eclipse*.
 - **Nivel de acreditación:** Ver tabla

NOMBRE LABORATORIO	NIVEL DE ACREDITACIÓN	VÍNCULO	CÓDIGO	OBSERVACIONES
Laboratorio de Salud Pública del Principado de Asturias	UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC)	 LSP_Ast-199_LE410	para F-Q y microbiológicos de productos agroalimentarios y agua (nº 199/LE410)	Con acreditación para las sustancias analizadas
Laboratorio de Sanidad Animal del Principado de Asturias	UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC)	 LSAJOVE-442_LE847	Para <i>Salmonella</i> en piensos y materias primas, e inmunológicos de sueros Y S.N.C. animal (Nº 442/LE847)	Sin acreditación para sustancias antibacterianas en matriz leche (en trámite)
Laboratorio Interprofesional Lechero y agroalimentario del Principado de Asturias	UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC)	 LILA Asturias-246_LE476	Para: Ensayos de productos agroalimentarios: análisis instrumental de leche (Nº 246/476 LE)	Acreditado para todos los análisis

5.2 En Otras CCAA

- **Laboratorio Salud Pública del Servicio Navarro de Salud:**
 - **Dirección** Leyre, 15; 31003- Iruña, Pamplona (C.F. de Navarra)
 - **Tel.:** 848 42 34 53 // **Fax:** 848 42 34 74
 - **E-mail:** jperezma@cfnavarra.es
 - **Determinaciones analíticas // técnica:**
 - B1 (*Sustancias antibacterianas- Confirmatorio de beta-lactámicos:* ceftiofur, dicloxacilina, ampicilina, amoxicilina, penicilina, nafcilina, cefalexina // HPLC
 - **Nivel de acreditación:** Ver tabla
- **Laboratorio Interprofesional Gallego de Análisis de Leche (LIGAL):**
 - **Dirección** Edificio de Laboratorios Agrarios. Estrada AC-542, km.7. 15318- Mabegondo (A Coruña)
 - **Tel.:** 881 24 07 50// **Fax:** 881 24 07 87
 - **E-mail:** info@ligal.es
 - **Determinaciones analíticas // técnica:**
 - β -lactámicos: amoxicilina, ampicilina, penicilina G, oxacilina, cefazolina, cefoperazona // HPLC
 - Recuento de bacterias por citometría de flujo// (*Bactoscan*)
 - Detección de inhibidores// *Método Br-test*
 - Recuento de células somáticas por fluorescencia y citometría de flujo// (*Fossomatic*)
 - Punto de congelación// *método crioscópico y conductividad*
 - **Nivel de acreditación:** Ver tabla

- **Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria (LILC):**
 - **Dirección** Parque Empresarial Cantabria (Morero) – Parcela P 1-8. 39611 Guarnizo – Cantabria
 - **Tel.:** 942 32 17 20// **Fax:** 942 32 17 56
 - **E-mail:** labcan@lilc.es
 - **Determinaciones analíticas // técnica:**
 - Recuento de células somáticas // citometría de flujo - fluorescencia
 - Recuento de bacterias // citometría de flujo –fluorescencia
 - Punto de congelación por método crioscópico
 - Detección de inhibidores // (Br-test)
 - **Nivel de acreditación:** Ver tabla

NOMBRE LABORATORIO	NIVEL DE ACREDITACIÓN	VÍNCULO	CÓDIGO	OBSERVACIONES
Laboratorio Salud Pública (Navarra)	UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC)	 LSP Navarra-194_LE404	Para: Físico - químicos de aguas y microbiológicos de productos alimenticios y aguas (nº 194/LE404)	Sin acreditación para sustancias antibacterianas en matriz leche
Laboratorio Interprofesional Gallego de Análisis de Leche	UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC)	 LIGAL 99_LE267	Para: instrumental, físico-químico y microbiológico de leche, productos lácteos, alimentos para consumo animal y aguas de consumo (nº 99/LE267)	Sin acreditación para β -lactámicos en matriz leche
Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria (LILC)	UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC)	 LILC 146_LE329	Para: físico- químico, instrumental y microbiológico de leche y productos lácteos (nº 146/LE329)	Sin acreditación para β -lactámicos en matriz leche

6 ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Este apartado describe el Programa de Control Oficial, haciendo referencia a los documentos, manuales, guías, modelos, etc. que lo sustentan.

6.1 Descripción del Programa de Control

6.1.1 Naturaleza, universo, lugar y momento de control

- **Naturaleza:** al ejecutar el Programa se realizan actuaciones de diversa naturaleza:
 - Control **físico:** sobre la leche cruda (aspecto, temperatura, condiciones de conservación, etc.) y sobre el estado de las instalaciones y de los animales.
 - Control **documental:** boletines laborales de analíticas de leche, documentación sanitaria sobre programas nacionales de erradicación de enfermedades, archivo de recibos de entregas de leche y de recetas, documentación relativa a revisiones de las instalaciones de ordeño y de frío, registro de tratamientos, registro de “protocolo actuación inhibidores” (en adelante PAI), entre otros.
 - Control **analítico:** mediante toma de muestras para análisis in situ (test rápido) o para su envío al laboratorio correspondiente (test lento).
- **Universo:** el universo a controlar es el total de explotaciones productoras de leche cruda de vaca con una cantidad individual de referencia asignada y las explotaciones ganaderas productoras de leche de oveja y cabra. La información utilizada procede de la consulta de distintas bases de



datos: Letra Q (Módulo calidad), Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA), datos suministrados diaria y mensualmente por el LILA, el LIGAL y el LILC procedentes de las analíticas de las MMO y SIGLAC (Sistemas de gestión de cuotas lácteas).

- **Lugar de control:** las explotaciones productoras de leche cruda de vaca, oveja y cabra.
- **Momento de control:** varía en función del SUBPROGRAMA considerado (excepto Nivel 0):
 - **Subprograma aleatorio:** Para su diseño se parte del universo definido anteriormente, a excepción de aquellas explotaciones que están siendo objeto de control por incumplimiento en el subprograma dirigido. El universo resultante se define como **Nivel 0**. Los momentos de control, coinciden con los Niveles que se han diseñado para ejecutar el programa y son los siguientes:

- **Nivel 1A:** Lo integran el 2% de las explotaciones seleccionadas a partir del universo definido para el **Nivel 0A**. Las actuaciones son: inspección de las condiciones higiénico-sanitarias y toma de muestras prospectiva de la leche del tanque de frío.

Una vez finalizada la inspección y dependiendo del resultado de la misma nos encontramos:

- **Nivel 2A:** Lo integran aquellas explotaciones que han presentado deficiencias durante la inspección y de las cuales el inspector ha dejado constancia por acta, concediéndose asimismo un plazo para la subsanación de las mismas.

Las explotaciones que no presentan deficiencias tras la inspección pasarán directamente al Nivel 0.

Transcurrido el plazo de subsanación de anomalías, se girará de nuevo visita de inspección para comprobar la corrección o no de las mismas.

Las explotaciones donde las anomalías no hayan sido subsanadas pasan al siguiente Nivel, procediéndose a la incoación del correspondiente expediente sancionador.

Estas explotaciones pueden o no, tener restringida la comercialización de la leche.

- **Nivel 3A:** Lo integran las explotaciones donde se ha procedido a la incoación del expediente sancionador y, en su caso, se ha instaurado como medida provisional la restricción de la comercialización.

- **Nivel 4A:** Los resultados de las muestras prospectivas tomadas en el Nivel 1A, se comparan con los resultados de las MMO. Este Nivel lo integran aquellas explotaciones del Nivel 1A, en las que los resultados de las MMO son correctos y los resultados de la muestra prospectiva no.

Las actuaciones previstas son: comprobar los resultados de las muestras individuales de los últimos meses y si la discrepancia es significativa se realizará un ciclo de toma de muestras oficial.

- **Subprograma dirigido:** El momento de control, en este caso, depende del tipo de parámetro que se va a controlar:
 - Residuos de inhibidores
 - Colonias de gérmenes (por ml)
 - Contenido en células somáticas (por ml)

Residuos de Inhibidores:

Con independencia del Nivel en que se encuentren las explotaciones, en un plazo inferior a 5 días naturales desde la notificación por parte del laboratorio interprofesional de la constatación de un positivo en MMO o en muestra del programa aleatorio se realizará una inspección que consistirá en:

- Comprobación de los documentos PAI entregados al titular por los técnicos del laboratorio interprofesional.
- Investigación de la posible causa del resultado positivo con inspección de medicamentos veterinarios (registro de tratamientos, archivo de recetas, medicamentos presentes en la explotación)
- Comprobación de las medidas adoptadas para resolver el origen de la positividad.
- Realización de protocolo de higiene en aquellas explotaciones en las cuales se observen deficiencias manifiestas. Dependiendo del resultado podrán pasar a **Nivel 2A**.
- Toma de muestras para la confirmación de β lactámicos o tetraciclinas, según el caso, en aquellos casos en que se haya constatado positividad por parte de los técnicos del laboratorio interprofesional en los 6 meses inmediatamente anteriores.

Colonias de gérmenes y contenido en células somáticas:

Para su diseño se parte del universo definido anteriormente. Los **momentos de control** a partir de aquí, coinciden con los Niveles que se han diseñado para ejecutar el subprograma y son los siguientes:

- **Nivel 0:** definido anteriormente en el **Subprograma aleatorio**.
- **Nivel 1D:** Lo integran aquellas explotaciones del Nivel anterior, en las que se detecten incumplimientos en las medias mínimas obligatorias de los tres meses previos al de ejecución de este Nivel I. La información para realizar dicha selección procede de los resultados (medias geométricas móviles) de los tres meses anteriores que los laboratorios de análisis envían a la DG de Ganadería directamente y a través de la base de datos Letra Q.
Actuación prevista: envío de una notificación, otorgando un plazo de 3 meses para corregir la deficiencia.
- **Nivel 2D:** Lo integran aquellas explotaciones que durante el plazo de 3 meses, no han tenido medias conformes con los criterios legalmente establecidos.
Actuación prevista: envío de una resolución condicionando la entrega de leche a los requisitos de tratamiento y/o utilización establecidos en la normativa legal, quedando sometidas a control trimestral de su evolución.
- **Nivel 3D:** Lo integran aquellas explotaciones con la comercialización restringida (en cualquiera de los subprogramas) que tras una evolución no conforme han sido seleccionadas por criterios de riesgo para una inspección oficial.
Se les hace una inspección de las condiciones higiénico-sanitarias y control de las medidas adoptadas por el productor para corregir la situación.

Cuando la inspección determina la ausencia de deficiencias volverán a Nivel 2D, hasta que los resultados analíticos sean conformes con la legislación vigente.

Si tras la inspección se detectan anomalías, se les concede un plazo de corrección transcurrido el cual, si éstas no son subsanadas, pasarán al siguiente Nivel.

- **Nivel 4D:** Lo integran aquellas explotaciones en las que se ha comprobado que no han tomado medidas para corregir la situación o no han subsanado las deficiencias en el plazo fijado, por lo que se procederá a la incoación de un expediente sancionador e incluso se contempla la posibilidad de prohibir, de manera indefinida, la entrega de la leche producida en la explotación.

Subprograma explotaciones sospechosas: Lo integran las explotaciones seleccionadas como sospechosas debido a denuncias recibidas, información procedente de otros Programas, explotaciones que reiteradamente no presentan resultados analíticos, tanto para células como para gérmenes, o procedente de cualquier tipo de control llevado a cabo en el ámbito de este Programa. Las actuaciones son idénticas al subprograma aleatorio.

6.1.2 Proceso de categorización del riesgo. Priorización

Este apartado detalla el método de evaluación del riesgo utilizado en el Principado de Asturias para la realización de los controles. Sólo se aplica este proceso en el **subprograma dirigido:**

- **Residuos de Inhibidores:** dada la naturaleza del incumplimiento, se realiza seguimiento del 100% de las MMO positivas a inhibidores constatadas, prohibiendo la comercialización de la leche para consumo humano hasta que se tenga constancia de un resultado negativo. Las actuaciones concretas a llevar a cabo difieren en función de la existencia de reincidencia o no en tal constatación en los 6 meses inmediatamente anteriores.
- **Colonias de gérmenes y contenido en células somáticas:**
 - **En el Nivel 3D:** La priorización para seleccionar las explotaciones que serán sometidas a inspección se hace atendiendo a los siguientes criterios: gravedad sanitaria del incumplimiento, cuota láctea de la explotación, coincidencia de varios incumplimientos y persistencia en el tiempo.
 - **Las explotaciones que se encuentran en Nivel 2D:** se ponderan atendiendo a los siguientes criterios, para pasar a integrar el Nivel 3D:
 - 1.-CUOTA LACTEA:** Se asignan los siguientes puntos:
 - Niveles de cuota entre 200.000-400.000 → 1 PUNTO
 - Niveles de cuota > 400.000 → 2 PUNTOS
 - 2.-ANTIGUEDAD DEL INCUMPLIMIENTO:** Se asignan los siguientes puntos:
 - Entre 6 meses y 1 año → 1 PUNTO
 - Más de 1 año → 2 PUNTOS
 - 3.-RECuento DE CELULAS:** Se asignan los siguientes puntos:
 - Entre 600.000-800.000 → 1PUNTO
 - Mas de 800.000 → 2 PUNTOS



4.-RECUENTO DE GERMENES: Se asignan los siguientes puntos:

- Entre 100.000-300.000 → 1 PUNTO
- Entre 300.000-600.000 → 3 PUNTOS
- Mas de 600.000 → 5 PUNTOS

Además, las explotaciones puntuadas en el Nivel 3D se integran en la selección conjunta de explotaciones para el resto de Programas, mediante el procedimiento de carga de puntos para la selección dirigida (ver ANEXO XXII)

También se tienen en cuenta las explotaciones, con resultados analíticos 0.

6.1.3 Frecuencia de los controles.

- **Subprograma Aleatorio:** Anual para Nivel 1A y tras finalizar plazo concedido en Nivel 2A.
 - **Toma de muestras oficiales:** En caso de discrepancia de las muestras prospectivas del subprograma aleatorio.
- **Subprograma Dirigido:**
 - **Residuos de Inhibidores:** en los 5 días naturales posteriores a la constatación de un positivo en MMO o en muestras del programa aleatorio.
 - **Colonias de gérmenes y contenido en células somáticas:**
 - **Nivel 1D:** 1 vez cada tres meses. Se generan 4 Niveles 1D en un año.
 - **Nivel 2D:** Revisión trimestral de los Niveles 1D.
 - **Nivel 3D:** Vigilancia anual de los Niveles 2D. Si cumplen, pasan de nuevo al Nivel 0 y si no cumplen, al 4D
 - **Nivel 4D:** Tras finalizar plazo concedido.
- **Subprograma sospechosas:** actuación inmediata.

6.1.4 Métodos o técnicas usadas para el control oficial

Se utilizan las siguientes técnicas de control de acuerdo a las definiciones y especificaciones contempladas en el Reglamento 882/2004 (especificadas en el ANEXO II):

- **Muestreo para análisis.** Se realizan dos tipos de toma de muestras de leche cruda de vaca en las explotaciones: en el Nivel 1A la toma de muestras es prospectiva (una única muestra con un ejemplar), en el Nivel 4A y en la confirmación de residuos de inhibidores, la toma de muestras se lleva a cabo siguiendo las indicaciones establecidas en el art. 15 del RD 1945/1983. Se realiza mediante acta formalizada por triplicado. En la toma de muestras oficial, cada ejemplar (aproximadamente 60 ml de leche en un frasco de plástico herméticamente cerrado) es precintado en una bolsa de plástico y etiquetado con las indicaciones necesarias para garantizar, de manera inequívoca, la identidad de las muestras, así como debidamente acondicionado para garantizar su adecuada conservación (incorporación de azidiol a cada ejemplar de la muestra –cuando entre los parámetros a analizar se encuentre “colonias de gérmenes” y mantenimiento de la cadena de frío hasta su depósito en el laboratorio). Las técnicas analíticas empleadas dependerán del parámetro a analizar y del laboratorio designado, especificándose las mismas en el apartado “**5-LABORATORIOS DE CONTROL designados**”

- **Muestreo (técnica estadística aplicada en la selección de explotaciones):** la selección en el subprograma aleatorio se realiza mediante un muestreo aleatorio simple. En el subprograma dirigido no se realiza selección estadística de explotaciones, teniendo en cuenta únicamente los criterios de riesgo anteriormente señalados. (ver apartado **6.1.2. Proceso de categorización del riesgo. Priorización**)
- **Inspección en explotación:** examen de todos aquellos aspectos relevantes en materia de higiene en la producción primaria de leche cruda de vaca, oveja y cabra, con levantamiento de acta por triplicado donde quede reflejada dicha actuación de inspección.
- **Control documental e identificativo:** Boletines laboratoriales de analíticas de leche, documentación sanitaria sobre programas nacionales de erradicación de enfermedades, archivo de recibos de entregas de leche y de recetas, documentación relativa a revisiones de las instalaciones de ordeño y de frío, registro de tratamientos y comprobación de los documentos PAI, entre otros.
- **Control físico:** este control consistirá en la realización de:
 - a) **Inspección visual sobre el contenido del tanque de frío** para la comprobación del color, olor, apariencia de la leche y ausencia de contaminación macroscópica.
 - b) **Medición de la temperatura del tanque de frío** mientras la leche está en agitación. Se comprobará que éste disponga de un dispositivo de medida de la temperatura en correcto funcionamiento. Transcurridas dos horas desde la finalización del turno de ordeño, la leche almacenada en el tanque tendrá una temperatura máxima de 6 °C si la recogida de la leche es cada dos días, y de 8 °C si la recogida es diaria.
- **Análisis de las muestras** en los laboratorios de análisis y oficiales (y de referencia en caso de análisis dirimientes)
- **Vigilancia:** entendiéndola ésta, como la atenta observación de una o varias explotaciones concretas. Se llevará a cabo en el subprograma aleatorio en el Nivel 3A, en el subprograma dirigido, en el Nivel 3D y en el subprograma dirigido de inhibidores.

6.1.5 Cumplimiento de los criterios operativos

El personal encargado de los controles en cualquiera de los niveles es personal funcionario y por tanto sometido al régimen disciplinario establecido por la ley:

- La confidencialidad es un principio básico en la Ley 30/1992 del Procedimiento Administrativo Común, la cual regula en general todo procedimiento, incluido el que suponen dichos controles. Sólo el interesado, como en cualquier procedimiento, está legitimado a conocer acerca del mismo.
- La Ley 3/1985 de La Función Pública del Principado de Asturias, establece el principio de confidencialidad como derecho del ciudadano y como deber del funcionario. Asimismo, es obligación de los funcionarios servir con objetividad e imparcialidad a los intereses generales, desempeñando con fidelidad las obligaciones propias del puesto de trabajo.
- La Ley 7/2007, de 12 de abril, del Estatuto Básico del Empleado Público, también establece los deberes de los funcionarios: Los empleados públicos deberán desempeñar con diligencia las tareas que tengan asignadas y velar por los intereses generales con sujeción y observancia de la Constitución y del resto del ordenamiento jurídico, y deberán actuar con

arreglo a los siguientes principios: objetividad, integridad, neutralidad, responsabilidad, imparcialidad, confidencialidad, dedicación al servicio público, transparencia, ejemplaridad, austeridad, accesibilidad, eficacia, honradez, promoción del entorno cultural y medioambiental, y respeto a la igualdad entre mujeres y hombres, que inspiran el Código de Conducta de los empleados públicos configurado por los principios éticos y de conducta regulados en la ley.

- Por otro lado, según se establece en la Ley 8/2003 de 24 de abril, de sanidad animal, en su artículo 78 “Personal Inspector”, el personal que desempeñe funciones inspectoras al amparo de esta ley tendrá carácter de agente de la autoridad. Asimismo, en su artículo 81 “Obligaciones de la inspección”, establece las obligaciones del inspeccionado que debe consentir y colaborar en la realización de la inspección.

6.1.6 PNEDs- Procedimientos normalizados establecidos documentalmente (Rto 882/04):

En este punto se incluye la relación de PNED: manuales de procedimiento, instrucciones, actas, protocolos, modelos de informes y notificaciones, etc. que existen para la realización efectiva del control oficial.

Asimismo se describe el sistema empleado para asegurar la facilidad de acceso a los PNEDs a todo el personal implicado (inspectores, autoridades competentes, departamento de auditoría), esto es, los canales de comunicación existentes para la remisión de informes entre niveles jerárquicos o distintas autoridades y agentes de control.

6.1.6.1 PNEDs: a continuación se describen los PNEDs que se adjuntan como anexos a esta Guía.

- **MARM Y CCAA**

Desde el MARM se establecen Procedimientos Normalizados de Trabajo, manuales y otros documentos establecidos que se encuentran disponibles en la aplicación LETRA Q, en UTILIDADES>DESCARGAS.



• **Principado de Asturias:**

A continuación en la tabla resumen se detallan los PNEDs utilizados en nuestra Comunidad Autónoma:

TIPO	DOCUMENTO (nomenclatura)	APLICACIÓN	OBSERVACIONES	ANEXO
ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN	INSP- XXXX (v.1.0.) 	Documento a cumplimentar durante el desarrollo de la inspección. Común para todos los programas.	De imprenta, autocalculable por triplicado Una copia queda en poder del interesado, otra en poder de los SVO y otra se envía al SPBA. Este modelo es común para todas las inspecciones del Servicio	ANEXO I
ACTA ESPECÍFICA CONTROLES CALIDAD DE LECHE	CAL- xxxx (v.1.0.) 	Documento a cumplimentar durante el desarrollo de la inspección, específico para el programa.	De imprenta, autocalculable por triplicado Una copia queda en poder del interesado, otra en poder de los SVO y otra se envía al SPBA. Acta específica de inspección de calidad de leche	ANEXO II
PROTOCOLO INSPECCIÓN	PROCAL-BOV 	Documento soporte para la realización de la inspección en la explotación de vacuno.	Documento interno	ANEXO III
GUÍA APOYO PROTOCOLO	GCAL 	Documento de interpretación para la cumplimentación del protocolo de la inspección en la explotación de vacuno.	Documento interno	ANEXO IV
ACTA RECOGIDA DE MUESTRAS	A.R.M. nº XXXX 	Documento a cumplimentar durante el desarrollo de la toma de muestras	De imprenta, autocalculable por triplicado Una copia queda en poder del interesado, otra en poder de los SVO y otra se envía al SPBA.	ANEXO V
BOLETÍN ENTREGA MUESTRAS LABORATORIO	BEMLab- XXXX 	Documento que acompaña a las muestras al laboratorio	De imprenta, autocalculable y por triplicado. Una copia queda en poder del laboratorio, otra en poder de los SVO y otra se envía al SPBA.	ANEXO VI
PROTOCOLO DE CALIDAD OVEJA Y CABRA	PROCAL-O/C 	Documento soporte para la realización de la inspección en la explotación.	Documento interno	ANEXO VII
SELECCIÓN DE MUESTRAS ALEATORIAS	SEL-ALEAT 	Procedimiento seguido para la selección de muestras aleatorias	Documento interno	ANEXO VIII
NOTIFICACIÓN INCUMPLIMIENTO NIVEL ID	NOT 	Comunicación de incumplimiento de los criterios relativos a la leche cruda de vaca (unidades formadoras de colonias y recuento células somáticas)	Destinatario: Titular de la explotación	ANEXO IX
RESOLUCIÓN NIVEL IID	RES RESTRIC 	Resolución restringiendo la comercialización de la leche cruda (unidades formadoras de colonias y recuento células somáticas)	Destinatario: Titular de la explotación	ANEXO X
RESOLUCIÓN ANULACIÓN MEDIDAS	RES LEVANT 	Resolución que se envía al ganadero cuando se le levanta la restricción de comercialización	Destinatario: Titular de la explotación	ANEXO XI
CARGA PUNTOS	CP 	Carga de explotaciones para puntuar. Documento que recoge el historial de las explotaciones en todos los Programas.	Destinatario: Documento interno	ANEXO XII
COMUNICACIÓN ASAC INHIBIDORES	COM-ASAC-INH 	Comunicación de actuaciones realizadas por este Servicio ante los positivos a inhibidores en MMO	Se remite en formato de Excel y a través de correo electrónico, según consta en manual, al Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental de la ASAC.	ANEXO XIII
COMUNICACIÓN DE RESULTADOS Confirmatorio a inhibidores	C.R.INH. 	Notificación de resultado al ganadero, enviadas a medida que se reciben los informes laborales	Dirigidas al titular de la explotación muestreada con el fin de notificar el resultado de aquellas muestras que han sido negativas a la presencia del residuo analizado Destinatario: Titular explotación	ANEXO XIV



TIPO	DOCUMENTO (nomenclatura)	APLICACIÓN	OBSERVACIONES	ANEXO
SOLICITUD ANÁLISIS CONFIRMACIÓN LABORATORIO	SOL-CAL-INH 	Oficio de remisión de muestras al laboratorio	Se diferencia del documento BEMLab-XXXX (BOLETÍN ENTREGA MUESTRAS LABORATORIO) en que este no es de imprenta y únicamente acompaña a aquellas muestras para análisis confirmatorio de inhibidores en el laboratorio que corresponda.	ANEXO XV
PÉRDIDA DE CALIFICACIÓN SANITARIA	Fax comunicación pérdida de calificación sanitaria 	Comunicación realizada por el Servicio de Sanidad Animal indicando la pérdida de calificación sanitaria de una explotación (explotaciones con positividad a tuberculosis o brucelosis)	Destinatario: SCA YSA No existe documento específico, serían copias de las actas de inspección levantadas enviadas por fax	ANEXO XVI
PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN DE INSPECCIONES	Protocolo de supervisión de inspecciones 	Protocolo para la supervisión de las inspecciones in situ realizadas por los Veterinarios Oficiales de las Oficinas Comarcales	Este sistema de supervisión forma parte de la verificación establecida en el Rgto 882/04, artículo 8 "Procedimientos de control y verificación", Apartado 3.a)	ANEXO XVII
INSTRUCCIONES EN EXPLOTACIONES	CAL-XX/20XX (nº instrucción/año) 	Documentos elaborados por SSCC para la ejecución del Programa por los S.V.O Periféricos	Documentos internos	ANEXO XVIII
MANUAL DE PROCEDIMIENTO	CAL-MP-1.0/xx/xx (versión/mes/año)	Manual de Procedimiento para el Programa de Control	Dirigidas a los veterinarios de las OCAs para la ejecución del plan Destinatario: SVO Ganadería	ANEXO XIX
INFORME DE DEFICIENCIAS	Informe	Documento que indica las principales deficiencias encontradas durante la inspección en la explotación	Destinatario: Titular explotación	ANEXO XX
PROTOCOLO ACTUACIÓN INHIBIDORES	PAI 	Documento a cumplimentar durante el desarrollo de la/s visita/s realizada/s por los técnicos del LILA a la explotación., posteriores a la detección de un positivo en MMO	De imprenta, autocalcable por triplicado Una copia queda en poder del interesado, otra en poder del laboratorio interprofesional y otra se envía al SPYBA.	ANEXO XXI

6.1.6.2 Canales de comunicación entre el personal implicado: Facilidad de acceso a los PNEDs.

El material (PNEDs) descrito anteriormente estará a disposición de todo el personal que interviene (inspectores, autoridades competentes, auditores, etc.) a través de carpetas compartidas en la red local. Actualmente la documentación se encuentra:

- o en la "carpeta PRC" Leche ubicada en F:\SERVICIO DE PRODUCCION Y BIENESTAR ANIMAL\asuntos generales\Rto 882-2004\PRC ASTURIAS (2007-2010) (la unidad F:\ es la asignada a la unidad de red Ganade18 en "Ov01ncs1_grupos04\Grupos04\C18"),
- o en la unidad R:\ (la unidad R:\ es la asignada a la unidad de red Veterinarios en "Ov01ncs1_grupos04\Grupos04\C18").

Hay acceso al Manual de usuario de las aplicaciones informáticas a través de la Intranet del Principado (<http://www.intranet.pa/>)



6.1.7 Descripción de procesos de coordinación, cooperación y comunicación con otras autoridades competentes

- **MARM y CCAA:**

Los procesos de coordinación, cooperación y comunicación entre el MARM y las CCAA, se sustentan, básicamente, sobre los siguientes pilares:

- **Procesos de coordinación y cooperación**

- ✓ **Transmisión de la información a través de la Base de datos Letra Q (LEche, TRAZabilidad Q calidad):** aplicación concebida para el registro e identificación de agentes, establecimientos y contenedores del sector lácteo. La información en dicha base de datos se vehicula a través de dos módulos:
 - TRAZABILIDAD: para el registro de los movimientos de leche cruda desde la explotación hasta la industria.
 - CALIDAD: para el registro e identificación de los laboratorios oficiales y de análisis, registro de la toma de muestras y los resultados analíticos, tanto oficiales como mínimos obligatorios, en explotación, mayor agilidad en la respuesta ante alertas alimentarias. A través de este módulo la Sección de Control de las Producciones Ganaderas recibe las Alarmas relativas a las MMO positivas.
- ✓ **Remisión al MARM, desde las CCAA, de los informes de verificación del cumplimiento del Programa.** Dichos informes se envían anualmente indicando el grado de cumplimiento alcanzado sobre el programa previsto, basándose en las indicaciones establecidas en el PNT correspondiente.
- ✓ **Envío, desde la SG de Sanidad de la Producción Primaria, de los resultados y seguimiento de los controles efectuados anualmente,** así como estudios, notas aclaratorias en relación a las cuestiones relacionadas con el Programa de Control.
- ✓ **Reuniones de coordinación con la SG de Sanidad de la Producción Primaria y las CCAA para realizar el seguimiento del Programa Nacional.**
- ✓ Otra información de interés, aunque no directamente implicada en el Programa de Control pero si relacionada, es la que se envía a través de la SG de Explotaciones y Sistemas de Trazabilidad de los Recursos Agrícolas y Ganaderos, y que hace referencia al registro de movimientos en los centros lácteos de esta comunidad autónoma.

- **Comunicación**

Contactos por teléfono, fax, correo electrónico y correo ordinario con el MARM y otras CCAA, además de la asistencia a las reuniones de coordinación.



- **Comunidad Autónoma:**

- **Procesos de coordinación y cooperación**

El Plan Coordinado de Control Sanitario de la Cadena Alimentaria en el Sector Lácteo se lleva a cabo, en el ámbito del Principado de Asturias, de manera **coordinada** entre los siguientes órganos competentes:

- ***Interdepartamental:*** entre órganos de diferentes Consejerías,

- ***Dirección General de Ganadería y Agroalimentación*** (Consejería de Medio Rural y Pesca): ejecución del Programa en explotaciones ganaderas.
- ***Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo*** (Consejería de Salud y Servicios Sanitarios): ejecución del Programa en industrias lácteas.

Ambos órganos se reúnen siempre que sea necesario hacer una nueva revisión del Plan, cuando existan cambios legislativos o en cualquier circunstancia que requiera dicha cooperación interdepartamental.

Además en este nivel se deben tener en cuenta las reuniones de la **Mesa de Seguridad Alimentaria de Asturias**, integrada por los Servicios con competencias en el tema y se reúne cuatro veces al año para el seguimiento de todos los aspectos relacionados con el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.

- ***Intradepartamental:*** entre órganos de la misma Consejería. Así, dentro de la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación existe coordinación del Plan con:

- ***Servicio de Industrias y Comercialización Agrarias***
- ***Servicio de Sanidad Animal***
- ***Servicio de Producción y Bienestar Animal***
- ***Servicio de Laboratorio de Sanidad Animal***
- el ***Subprograma de Control de comercialización y uso de los medicamentos*** (que contempla el control tanto del uso de los mismos como de su dispensación, así como el registro de la entidades autorizadas para su venta)

- **Comunicación**

A continuación se refleja la vía de comunicación entre el personal de SSCC responsable del Programa con el resto:

- **Servicio de Industrias y Comercialización Agrarias:** reuniones, fax, teléfono, correo electrónico con acuse de recibo
- **Servicio de Sanidad Animal:** reuniones, fax, teléfono, correo electrónico con acuse de recibo
- **Coordinadores Veterinarios:** reuniones, fax, teléfono, correo electrónico con acuse de recibo
- **Veterinarios Oficiales de Oficinas Comarcales:** reuniones, fax, teléfono, correo electrónico con acuse de recibo



- **Laboratorios:** reuniones, fax, teléfono, correo electrónico con acuse de recibo, correo ordinario con acuse de recibo y registro de salida
- **Sección de Estadística de la Secretaría General Técnica:** reuniones, fax, teléfono, correo electrónico con acuse de recibo

6.1.8 Recursos materiales y humanos

- **Recursos humanos:**

El Servicio de Producción y Bienestar Animal (1 Jefe de Servicio veterinario) dentro de la sección de Control de las Producciones Ganaderas (1 Jefe de Sección veterinario) tiene asignados:

- En los *Servicios Centrales*: 2 veterinarios (dedicación: 85%) y un auxiliar administrativo.
- *Coordinadores veterinarios*: 6 veterinarios asignados por áreas geográficas (dedicación: no cuantificable).
- En los *Servicios Periféricos*: 43 veterinarios (dedicación: no cuantificable) distribuidos en oficinas veterinarias por toda la Comunidad Autónoma.

- **Recursos materiales:**

- Bases de datos informatizadas:
 - *Aplicación informática BASE DE DATOS LETRA Q del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino*, que consta de dos módulos: CALIDAD Y TRAZABILIDAD. (El contenido de la base de datos y su utilidad está ya reflejada en el apartado **6.1.7** referente los mecanismos de comunicación entre el MARM y las CCAA)
 - *Aplicación informática autonómica (PACA)*: Con todos los datos de las explotaciones ganaderas: registro, situación, titular, censo...
 - *Sistema Regional de tratamiento de la información utilizado para el registro de los controles oficiales y sus resultados*: existe una base de datos autonómica (PACA CALIDAD DE LECHE).
- Material para la recogida y el envío de las tomas de muestras: vehículos, neveras portátiles, acumuladores de frío, bolsas, precintos, termómetros, cajas porexpan, diferentes tipos de botes, azidiol, etc.

- **Laboratorios de análisis:** para el procesamiento de las muestras. Ver apartado “5-LABORATORIOS DE CONTROL designados”



6.1.9 Informes de los controles oficiales efectuados

- **MARM y CCAA**

Los datos globales de los controles oficiales efectuados durante el año son enviados al MARM, al final del año, indicando el grado de cumplimiento alcanzado sobre el programa previsto y basándose en las indicaciones establecidas en el PNT correspondiente. Asimismo, los datos de los controles son grabados a lo largo del año en Letra Q.

- **Comunidad Autónoma:**

Mensualmente, el SPYBA comunica a través de correo electrónico a la ASAC:

- Las actuaciones realizadas en las explotaciones en las que se ha constatado la positividad a inhibidores detectada en una MMO.
- Las alertas generadas por Letra Q referentes a explotaciones de otras CCAA que entregan lechea industrias de Asturias.

El SSA comunica puntualmente a la ASAC las explotaciones que pierden la calificación sanitaria.

6.1.10 Procedimientos de evaluación y verificación de la eficacia del sistema

Con el objeto de llevar a cabo una evaluación eficaz de la ejecución del Plan Anual tanto una vez realizado, como por periodos de tiempo, o en un momento concreto a lo largo del desarrollo del mismo, es necesario poner en práctica los siguientes procedimientos:

6.1.10.1 Procedimientos de evaluación del cumplimiento/incumplimiento de los objetivos específicos del Programa de Control

- **MARM:**

La SG de Sanidad de la Producción Primaria elabora anualmente un informe de Verificación del Programa de control de leche de vaca, oveja y cabra en explotación, sobre los resultados del año anterior. Dicho informe contiene la siguiente información:

- Residuos de antibióticos en muestras de control oficial: **Objetivos 4B, 5B**
- Recuento de colonias de gérmenes a 30° C: **Objetivos 1B, 2B, 4B**
- Recuento de células somáticas: **Objetivos 1B, 2B, 4B**
- Higiene en la explotación: **Objetivo 3B**

En todos los casos el informe se refiere a los resultados de los análisis y al seguimiento que se lleva a cabo de los incumplimientos.

- **CCAA:**

- **Evaluación Subprograma Dirigido**

- **Valoración trimestral del grado de ejecución prevista para los objetivos: 1B y 2B.**

- **Indicador objetivo 1B:** realización del Nivel 1D tras recepción de los ficheros mensuales correspondientes (3 meses previos al mes de



- ejecución del Nivel 1D) y envío de las notificaciones previstas a las explotaciones en las que se confirme el incumplimiento, en los 10 primeros días de dicho mes.
- **Indicador objetivo 2B:** vigilancia de las explotaciones incluidas en un Nivel 1D, a la finalización del plazo dado en la notificación (3 meses). Envío, dentro de los 10 días posteriores a la recepción de los ficheros mensuales correspondientes, de las resoluciones con restricción a la comercialización a las explotaciones que no hayan conseguido entrar en parámetros.
 - Valoración *semestral* del grado de ejecución prevista para el **objetivo 3B**.
 - **Indicador:** Vigilancia del 100% de explotaciones con comercialización restringida e inspección del 100% de las seleccionadas por criterios de riesgo.
 - Valoración *mensual*, y global anual una vez finalizado el año, del grado de ejecución prevista para el objetivo **5B**):
 - **Indicador:** Revisión del 100% de las comunicaciones de constatación de positivos en MMO o en muestras del plan aleatorio y de las actuaciones correspondientes.
 - Valoración *mensual*, y global anual una vez finalizado el año, del grado de ejecución prevista para el objetivo **5B**):
 - **Indicador:** Revisión del 100% de las actuaciones realizadas en caso de reincidencia en constatación y resultado de los análisis confirmatorios de las muestras.
 - ***Evaluación Subprograma Aleatorio***
 - Valoración *anual* de ejecución prevista para el **objetivo 4B**.
 - **Indicador:** Idéntico a lo comentado en el apartado anterior
 - ***Evaluación Objetivos estratégicos***
 - Valoración *anual* de ejecución prevista para los **objetivos 1E y 2E, 3E**.
 - **Indicador 1E:** Revisión, a principios de año, del funcionamiento de la aplicación informática autonómica. Valoración del grado de utilidad de la misma para el programa que gestiona. Propuesta de cambios, en caso necesario.
 - **Indicador 2E:** Realización de estudios estadísticos comparativos con el fin de observar la evolución de las explotaciones sometidas a control. Revisión de las decisiones tomadas tras inspección y valoración de su eficacia.
 - **Indicador 3E:** Revisión, a principios de año, del funcionamiento de los Niveles del subprograma dirigido.
 - ***Evaluación de información procedente de otros planes:*** en base a la información obtenida a partir de las inspecciones realizadas en el ámbito de los planes de señalados.

6.1.10.2 *Procedimientos de control interno dispuestos para asegurar la adecuada calidad de los controles implementados*

Los procedimientos de control interno que pueden asegurar la calidad de los controles establecidos en el presente programa, deben instaurarse en distintos momentos del mismo. Así, existen fases del programa que corresponde ejecutar a los SVO, otras a los SSCC y otras a los laboratorios designados. A continuación se describen **los mecanismos garantes de la calidad del control realizado.**

○ **SERVICIOS CENTRALES**

▪ **Control Documental de la información enviada por los SVO y los laboratorios.:**

Se valora para el 100% de las inspecciones realizadas:

- Adecuada cumplimentación del acta. Completa en todos sus extremos.
- Correspondencia entre los boletines de análisis y el acta correspondiente.
- Correspondencia entre los informes de ensayo procedentes del laboratorio y las actas a las que hacen referencia.
- Correspondencia entre los protocolos de inspección y el acta a que hacen referencia.
 - **CONTROL CORRECTO:** introducción de los datos en las bases de datos correspondientes.
 - **CONTROL INCORRECTO:** comunicación a los SVO o al laboratorio para subsanación de deficiencias (SVO: en nueva acta adjuntando los documentos o información que falte o corrigiendo los datos mediante referencia al acta errónea Laboratorio: envío de nuevo informe de ensayo o nota aclaratoria).

▪ **Selección de explotaciones en el subprograma dirigido y aleatorio:** una vez realizada la selección, se realizan distintos tipos de comprobaciones a través de petición de informes a la base de datos regional y previa introducción de determinadas criterios. Con ello se intenta asegurar que el proceso es correcto:

- **SELECCIÓN CORRECTA:** continuación del proceso
- **SELECCIÓN INCORRECTA:** detección del fallo, corrección si procede o repetición del proceso de selección.

▪ **Revisión de la documentación enviada a las OCA:** cada vez que es necesario enviar información a los SVO, bien sea nuevas versiones de los protocolos, nuevas instrucciones, notas aclaratorias etc., se procede a revisar la legislación con el fin de actualizar, si procede, la citada información.

▪ **Procedimientos de comunicación intra o interdepartamentales:**

- Comunicación constante con los SVO de las OCAS sobre contenido de actas, informes, etc. para solicitar aclaraciones o intentar mejorar las actuaciones relacionadas con el Programa.
- Comunicación entre la Sección de Control de las Producciones Ganaderas y la Sección de Ordenación de las Producciones Animales dependientes del SPYBA con el fin de cruzar información obtenida sobre las actuaciones realizadas en determinadas explotaciones. De esta forma, una sección que está ejecutando un determinado programa, puede obtener información sobre determinadas explotaciones, a través de las actuaciones generadas tras la aplicación de otro programa concreto. Éste tipo de comunicación completa y aporta calidad a los controles efectuados.

- Comunicación entre el SPYBA y el SSA, en la misma dirección que lo establecido en el punto anterior.
- **Gestión del material enviado a las OCA:** Revisión periódica del material que necesitan los SVO, vigilancia de su mantenimiento concreto (azidiol en frío), comprobación de que dicho material es adecuado para la utilización que se pretende, etc.
- **Control in situ inspecciones:** evaluación sobre el terreno de la ejecución de la inspección y toma de muestras realizada por los SVO de las Oficinas Comarcales, por parte de los Coordinadores Veterinarios. Se lleva a cabo de manera aleatoria sobre los SVO de las distintas Oficinas Comarcales. Para ello se cumplimentará un protocolo establecido al efecto mediante el cual se valorará, de la manera más objetiva posible, las actuaciones mencionadas, con el objeto de verificar la calidad de las mismas. (**ANEXO XVII- PROTOCOLO SUPERVISIÓN INSPECCIONES**)

6.1.11 Formación del personal de control oficial

La *formación específica* del personal implicado en la programación y ejecución Plan de Control y Evaluación de las Condiciones Higiénico-Sanitarias de la Producción primaria de leche cruda de vaca, oveja y cabra se centrará en los siguientes aspectos:

- Aplicación de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene
- Presencia de residuos químicos en animales vivos y sus productos: situación actual y normativa aplicable
- Sistemas de análisis de residuos químicos en animales vivos y sus productos
- Sistemas de limpieza y desinfección en las explotaciones lecheras: eficacia, aplicabilidad y utilización correcta.
- Nuevas tecnologías aplicadas a las explotaciones de producción de leche: instalaciones y sistemas de ordeño.
- Labores de inspección y toma de muestras (prácticos y teóricos)
- Medicamentos veterinarios: situación actual, normativa aplicable y control de uso
- Procedimiento sancionador
- Manejo de las bases de datos operativas en el ámbito del Programa (Central –Letra Q- y Autonómica)

Se llevará un registro de la formación específica que tenga todo el personal implicado en los controles.

Serán válidos los cursos, congresos, seminarios conferencias o cualquier otro medio de actividad de divulgación impartidos tanto por organismos públicos (Comisión Europea, MARM, AEMPS, MSPS, EFSA, laboratorios, universidades, IAAP Adolfo Posada, etc.) como privados (empresas, universidades, etc.) siempre que versen sobre las materias específicas descritas.

En el último trimestre de cada año el SPYBA propondrá al IAAP la formación específica a desarrollar en el año siguiente

6.1.12 Relación con otros planes de control en otros ámbitos, sectores o fases de la cadena alimentaria

El Programa de Control de las Condiciones Higiénico-Sanitarias de la Producción Primaria de leche cruda de vaca, oveja y cabra se relaciona y completa (además de con las actuaciones en

industrias, competencia del SCAYSA de la ASAC) con el **PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA**, integrado a su vez por:

- **Subprograma de Control de Comercialización y Uso de los Medicamentos**
- **Subprograma de investigación de residuos en animales vivos y sus productos (PNIR)**

Ambos se llevan a cabo por la misma Sección que el Programa correspondiente a esta Guía.

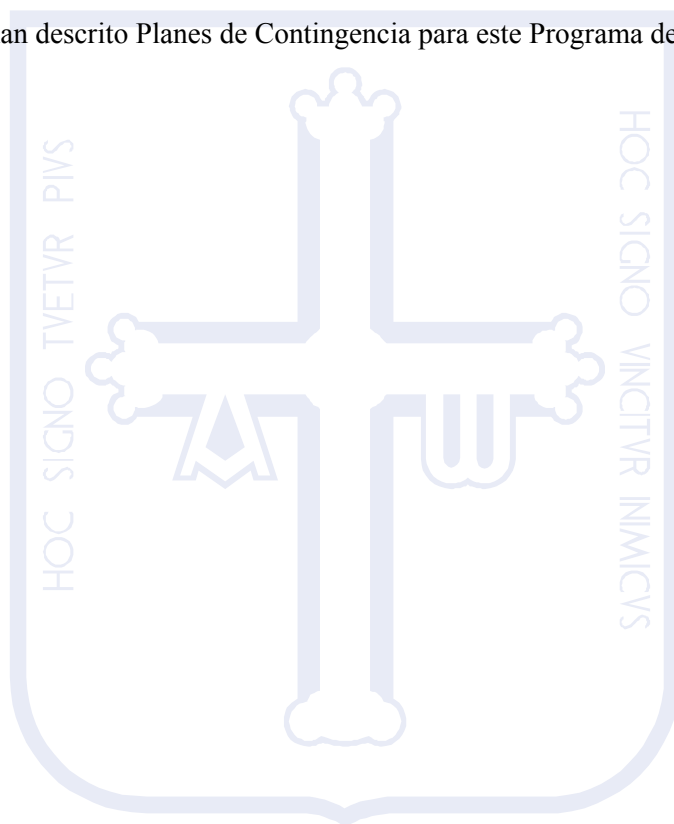
6.1.13 Revisión: Mecanismos de mejora, modificación y adaptación del Programa de Control.

Este Programa de Control de se mejora, modifica o adapta en base a:

- Análisis del riesgo realizado con los datos de los resultados obtenidos en los años inmediatamente anteriores y su evaluación.
- Casos positivos detectados y su investigación.
- Nueva normativa comunitaria.
- Indicaciones de la Comisión Europea en base a la evaluación del riesgo realizado por sus expertos.
- Resultados y recomendaciones de las visitas de la Oficina Alimentaria y Veterinaria de la UE.

6.2 Planes de Contingencia: organización y funcionamiento

Todavía no se han descrito Planes de Contingencia para este Programa de Control



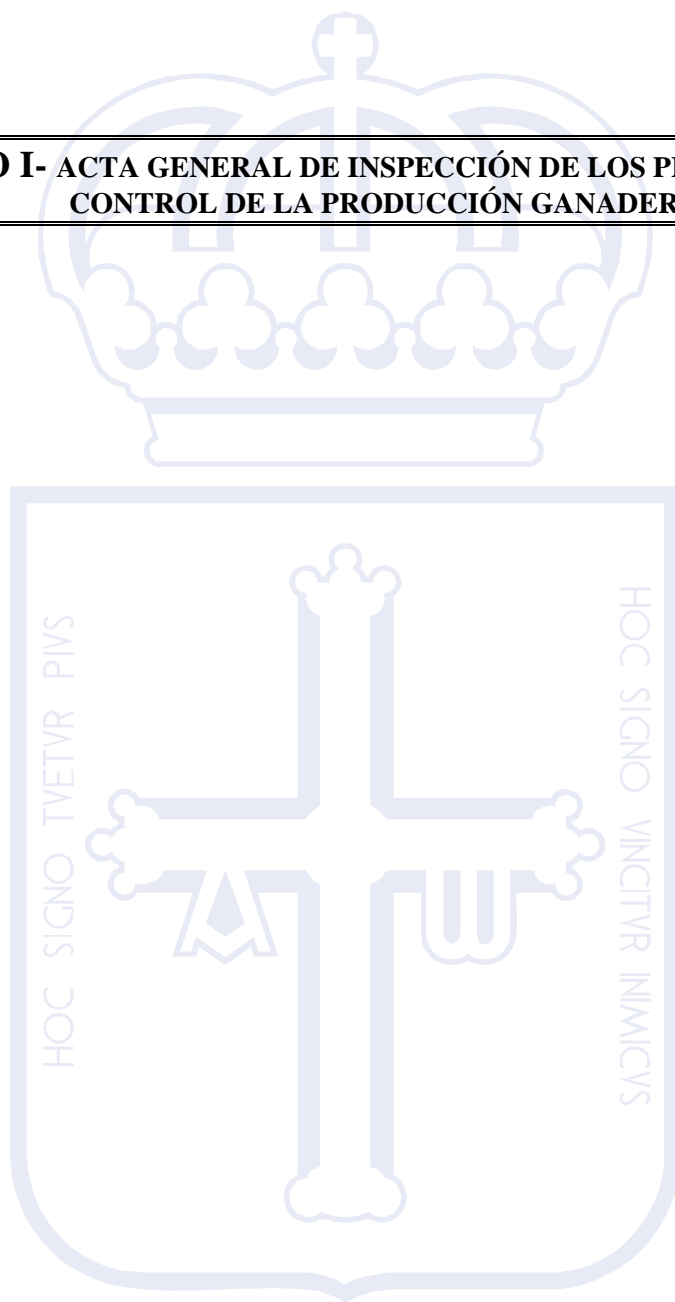


7 ANEXOS

- ANEXO I- ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE CONTROL DE LA PRODUCCIÓN GANADERA
- ANEXO II- ACTA ESPECÍFICA DE CONTROLES DE CALIDAD DE LECHE
- ANEXO III- PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CALIDAD DE LECHE VACA
- ANEXO IV- GUÍA DE APOYO AL PROTOCOLO DE CALIDAD DE LECHE VACA
- ANEXO V- ACTA RECOGIDA DE MUESTRAS
- ANEXO VI- BOLETÍN ENTREGA MUESTRAS LABORATORIO
- ANEXO VII- PROTOCOLO DE CALIDAD DE LECHE OVEJA Y CABRA
- ANEXO VIII- SELECCIÓN DE MUESTRAS ALEATORIAS
- ANEXO IX- NOTIFICACIÓN INCUMPLIMIENTO NIVEL 1D
- ANEXO X- RESOLUCIÓN NIVEL 2D
- ANEXO XI- RESOLUCIÓN ANULACIÓN DE MEDIDAS DE RESTRICCIÓN
- ANEXO XII- CARGA DE EXPLOTACIONES PARA PUNTOAR
- ANEXO XIII- COMUNICACIÓN ASAC INHIBIDORES
- ANEXO XIV- COMUNICACIÓN DE RESULTADOS (Confirmatorio a inhibidores)
- ANEXO XV- SOLICITUD ANÁLISIS CONFIRMACIÓN LABORATORIO
- ANEXO XVI- FAX COMUNICACIÓN PÉRDIDA DE CALIFICACIÓN SANITARIA
- ANEXO XVII- PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN DE INSPECCIONES
- ANEXO XVIII- INSTRUCCIONES EN EXPLOTACIONES
- ANEXO XIX- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA EL PROGRAMA DE CONTROL
- ANEXO XX- INFORME DE DEFICIENCIAS
- ANEXO XXI- PROTOCOLO ACTUACIÓN INHIBIDORES



**ANEXO I- ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN DE LOS PROGRAMAS DE
CONTROL DE LA PRODUCCIÓN GANADERA**





GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL
Y PESCA

ACTA GENERAL DE INSPECCION
V. 1.0.

Nº: INSP-____

PROGRAMAS DE CONTROL DE LA PRODUCCIÓN GANADERA

DATOS EXPLOTACIÓN

CEA: ES 33/	Especie animal y orientación:		
Titular:	NIF/CIF:	Tfno:	
Dirección:	Localidad:	Municipio:	
Compareciente:	Condición:	NIF/CIF:	

DATOS INSPECCIÓN

Inspector/es:	//
Unidad Veterinaria:	Fecha:

MOTIVO INSPECCIÓN (marcar las que procedan)

Tipo de actuación:	DICTAMEN	
	Sin incumplimientos	Con incumplimientos
<input type="checkbox"/> Inspección de I+R (Acta I+R)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Inspección de bienestar animal (Acta BA)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Inspección de Higiene (Acta HIG)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Inspección de medicamentos veterinarios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Inspección de alimentación animal (Acta ALI)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Inspección Calidad de Leche (Acta CAL)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Otro tipo de inspección (especificar: _____)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Toma de muestras:	Nº de acta
<input type="checkbox"/> Toma de muestras PNIR (Acta PNIR)	
<input type="checkbox"/> Toma de muestras Calidad de Leche (Acta de recogida muestras programa calidad)	
<input type="checkbox"/> Toma de muestras alimentación (Acta MG)	
<input type="checkbox"/> Otra toma de muestras (especificar: _____)	

OBSERVACIONES DEL INSPECTOR/A

Preguntado al interesado/a, si tiene algo que formular en relación con lo anteriormente expuesto, manifiesta que:

Y para que conste, se levanta la presente acta en el lugar y fecha indicados, quedando un ejemplar en poder del compareciente, Los resultados de esta inspección podrán utilizarse por los servicios de control de la condicionalidad.

El/ los inspector/es

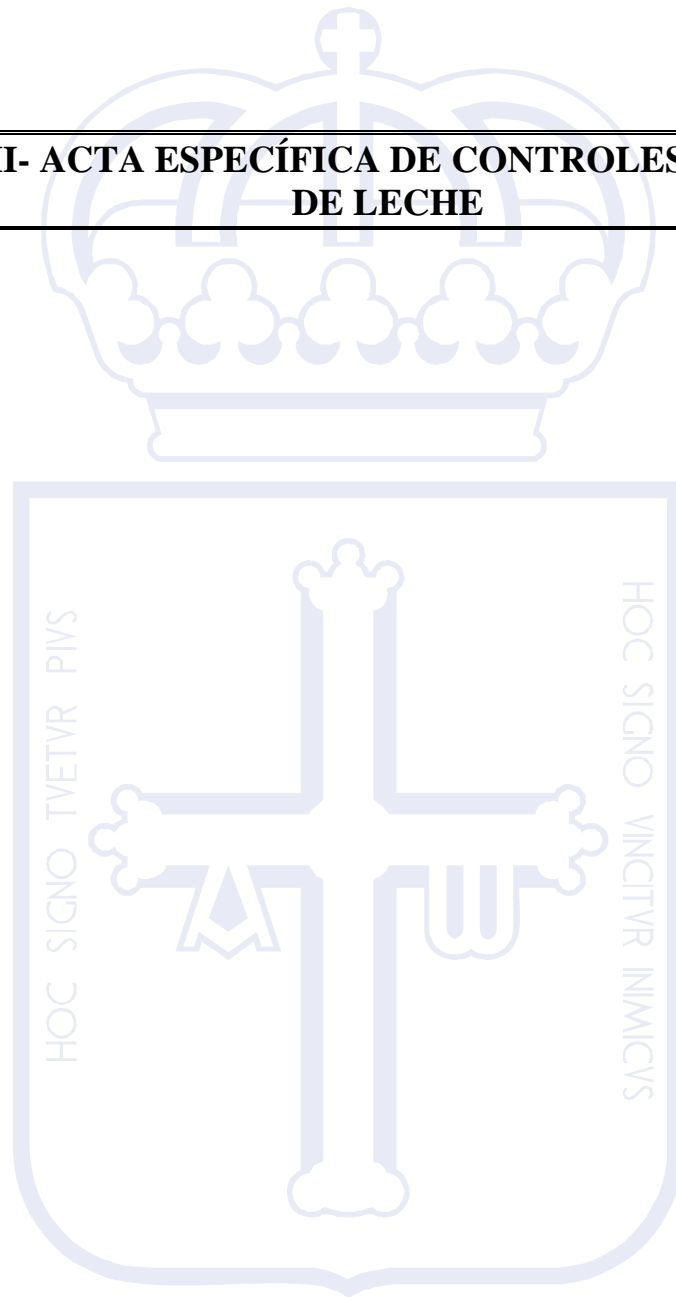
El interesado

Fdo.:

Fdo.:



**ANEXO II- ACTA ESPECÍFICA DE CONTROLES DE CALIDAD
DE LECHE**





GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS
CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL
Y PESCA

ACTA Nº: CAL-____(1)

V.1.0.

CONTROLES DE CALIDAD DE LA LECHE
(Reglamento 853/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal)

GENERAL

Nº de vacas en producción: Cuota: Nº de personas que ordeñan: Nº de tanques de frío:

Calificación Sanitaria en vigor SI NO // Fecha:

Incumplimientos detectados		Observaciones	
A	ORDEÑO	Requisitos	
		Insp. visual	
B	ALMACENAMIENTO	Requisitos	
		Insp. visual	
C	CALIDAD LECHE		
D	TRAZABILIDAD LECHE		
E	ESTADO SANITARIO ANIMALES		

Preguntado al interesado/a, si tiene algo que formular en relación con lo anteriormente expuesto, manifiesta que:

(1)- Indicar nº de acta general de inspección (Acta INSP) asociada

Y para que conste, se levanta la presente acta en el lugar y fecha indicados en el acta general de inspección asociada, quedando un ejemplar en poder del compareciente,

Los resultados de esta inspección podrán utilizarse por los servicios de control de la condicionalidad.

El/ los inspector/es

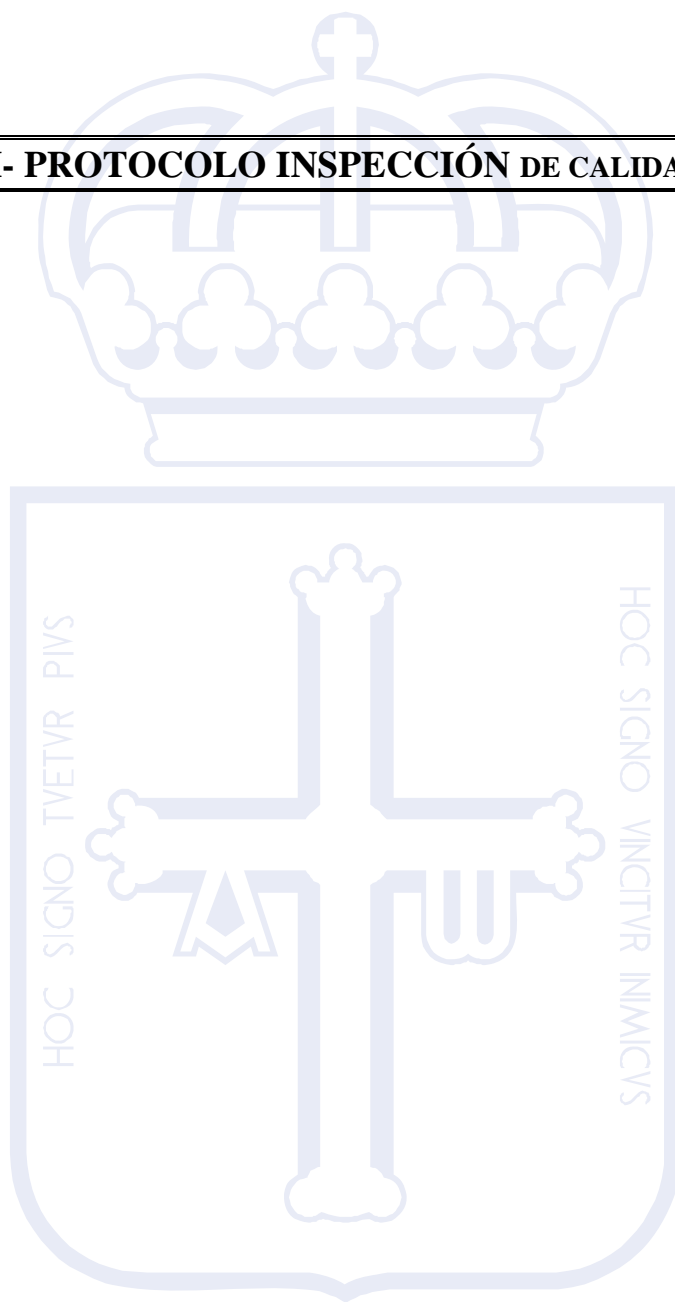
El interesado


Fdo.:

Fdo.:



ANEXO III- PROTOCOLO INSPECCIÓN DE CALIDAD DE LECHE VACA



 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y PESCA	PROTOCOLO DE INSPECCION	<i>Página 1 de 5</i>
	CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE	V.1.0.
	ASOCIADO a Nº DE ACTA CAL: _____	

DATOS GENERALES

TIPO DE ORDEÑO QUE REALIZA	<input type="checkbox"/> EN PLAZA <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td><input type="checkbox"/> Circuito</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Cántara</td> </tr> </table>	<input type="checkbox"/> Circuito	<input type="checkbox"/> Cántara	<input type="checkbox"/> EN SALA	<input type="checkbox"/> EN ROBOT
<input type="checkbox"/> Circuito					
<input type="checkbox"/> Cántara					
¿Está en control lechero?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			
¿Pertenece a un ADS?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			
¿Está en programas de mejora de calidad de leche?	SI <input type="checkbox"/> (1): _____	NO <input type="checkbox"/>			
¿A qué operador entrega la leche?(2): _____					
Recogida diaria de leche	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			
El agua, ¿procede de la red pública?	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/> (3): _____			
Además de la red, ¿existe otro origen de agua?	SI <input type="checkbox"/> (4): _____	NO <input type="checkbox"/>			

(1) si la respuesta es afirmativa, indicar con que empresa lo realiza

(2) indicar el nombre de la industria o cooperativa

(3) si la respuesta es negativa indicar procedencia

(4) si la respuesta es afirmativa indicar cual es ese origen

A. ORDEÑO

A.1. REQUISITOS SOBRE EL ORDEÑO

A.1.1. CUESTIONES RELACIONADAS CON EL PERSONAL	SI	NO	
A.1.1.1- El personal recibe formación sobre riesgos sanitarios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.1.2. CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS PRÁCTICAS REALIZADAS DURANTE EL ORDEÑO Y LA RECOGIDA DE LECHE	SI	NO	
A.1.2.1- Antes del ordeño se llevan a cabo las operaciones higiénicas para minimizar el riesgo de contaminación de la leche y se realizan las comprobaciones adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.1.2.2- La rutina de ordeño se lleva a cabo siguiendo las pautas adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.1.2.3- Los productos utilizados para mojar o rociar los pezones están autorizados o registrados conforme a los procedimientos legales establecidos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.1.3. CUESTIONES RELACIONADAS CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	SI	NO	NP
A.1.3.1- La frecuencia de limpieza de la sala de ordeño, se considera adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.1.3.2- La frecuencia de limpieza del equipo de ordeño, se considera adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.1.3.3- El procedimiento para llevar a cabo la limpieza y desinfección del equipo de ordeño y los elementos relacionados se considera adecuado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.1.3.4- Los productos de limpieza y desinfección utilizados en los útiles, equipos en contacto con la leche y/o cualquier otro elemento relacionado son autorizados para estos usos y están correctamente etiquetados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.1.3.5- Se revisan las fichas de datos de seguridad de los productos utilizados en la LD de los equipos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A.1.3.6- Existen garantías de que el producto de limpieza y/o el desinfectante no se mezclan, ni previamente ni durante las operaciones mencionadas, con la leche o de que no existe riesgo de contaminación química de la misma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A.1.4. CUESTIONES RELACIONADAS CON EL MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS.	SI	NO	
A.1.4.1.- El funcionamiento del equipo de ordeño se supervisa por personal especializado y con la frecuencia adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



A.2. INSPECCIÓN VISUAL

A.2.1. ORDEÑO EN SALA	<input type="checkbox"/> NP		
A.2.1.1. CONDICIONES HIGIÉNICAS Y ESTRUCTURALES DE LA SALA	SI	NO	NP
A.2.1.1.1- El diseño de la sala de ordeño es adecuado para minimizar el riesgo de contaminación de la leche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.2- Los suelos son adecuados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.3- Los suelos facilitan la evacuación de líquidos mediante un sistema de drenaje	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.4- Las paredes y el techo son adecuados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.5- Los sistemas de ventilación son satisfactorios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.6- Los sistemas de iluminación son satisfactorios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.7- Existen medidas apropiadas para evitar la introducción y presencia de animales y plagas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.8- Existe un sistema de abastecimiento de agua a temperatura de 40°C y en cantidad suficiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.9- En caso de ser necesario, existe un sistema de potabilización adecuado del agua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A.2.1.1.10- Se revisan analíticas de agua correspondientes al último año y éstas garantizan su potabilidad. Se realiza medición de cloro diaria y se revisan dichos registros estando correctos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A.2.1.1.11- El depósito de agua está concebido, construido y ubicado para reducir al mínimo el riesgo de contaminación del agua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A.2.1.1.12- Cerca del lugar donde se realiza el ordeño existen instalaciones apropiadas que permiten, a las personas encargadas del mismo, lavarse las manos y los brazos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.13- Todos los elementos contemplados en el apartado A.2.1.1) se mantienen en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.1.14- Todos los elementos contemplados en el apartado A.2.1.1) se mantienen en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.2) CONDICIONES HIGIÉNICAS Y ESTRUCTURALES DE LOS EQUIPOS Y ÚTILES	SI	NO	
A.2.1.2.1- Los equipos de ordeño y sus elementos relacionados están diseñados y contruidos de forma que se minimice el riesgo de contaminación de la leche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.2.2- Las superficies del equipo son de materiales lisos, lavables y no tóxicos y, por tanto, fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.2.3- Todos los elementos contemplados en el apartado A.2.1.2) se mantienen en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.2.4- Todos los elementos contemplados en el apartado A.2.1.2) se mantienen en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.3) PRÁCTICAS OBSERVABLES POR LA INSPECCIÓN	SI	NO	
A.2.1.3.1- Se observa ausencia de basuras y desperdicios en el sala de ordeño	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.1.3.2- Se observa ausencia de productos químicos, medicamentos o sustancias peligrosas en la sala de ordeño	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



A.2.2. ORDEÑO EN PLAZA	<input type="checkbox"/> NP		
A.2.2.1. CONDICIONES HIGIÉNICAS Y ESTRUCTURALES DE LA PLAZA	SI	NO	NP
A.2.2.1.1- Los sistemas de ventilación son satisfactorios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.1.2- Los sistemas de iluminación son satisfactorios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.1.3- Existen medidas apropiadas para evitar la introducción y presencia de animales y plagas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.1.4.- Existe un sistema de abastecimiento de agua a temperatura de 40°C y en cantidad suficiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A.2.2.1.5- En caso de ser necesario, existe un sistema de potabilización adecuado del agua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A.2.2.1.6- Se revisan analíticas de agua correspondientes al último año y éstas garantizan su potabilidad. Se realiza medición de cloro diaria y se revisan dichos registros estando correctos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A.2.2.1.7- El depósito de agua está concebido, construido y ubicado para reducir al mínimo el riesgo de contaminación del agua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A.2.2.1.8- Cerca del lugar donde se realiza el ordeño existen instalaciones apropiadas que permiten, a las personas encargadas del mismo, lavarse las manos y los brazos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.1.9- Todos los elementos contemplados en el apartado A.2.2.1, el lugar donde se realiza el ordeño y, en general, sus elementos colindantes se mantienen en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.1.10- Todos los elementos contemplados en el apartado A.2.2.1, el lugar donde se realiza el ordeño y, en general, sus elementos colindantes se mantienen en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.2. CONDICIONES HIGIÉNICAS Y ESTRUCTURALES DE LOS EQUIPOS Y ÚTILES	SI	NO	
A.2.2.2.1- Los equipos de ordeño y sus elementos relacionados están diseñados y contruidos de forma que se limite el riesgo de contaminación de la leche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.2.2- Las superficies del equipo son de materiales lisos, lavables y no tóxicos y, por tanto, fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.2.3- Todos los elementos contemplados en el apartado 2.2) se mantienen en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.2.4- Todos los elementos contemplados en el apartado 2.2) se mantienen en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.3. PRÁCTICAS OBSERVABLES POR LA INSPECCIÓN	SI	NO	
A.2.2.3.1- Se observa ausencia de basuras y desperdicios en la plaza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
A.2.2.3.2- Se observa ausencia de productos químicos, medicamentos o sustancias peligrosas en la plaza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

B. ALMACENAMIENTO DE LECHE

B.1. REQUISITOS SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE LECHE		
B.1.1. CUESTIONES RELACIONADAS CON LAS PRÁCTICAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO	SI	NO
B.1.1.1- Se revisa diariamente la temperatura del tanque de refrigeración	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.1.1.2- Se contrasta esa medición con otro termómetro alguna vez	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.1.2. CUESTIONES RELACIONADAS CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	SI	NO
B.1.2.1- La frecuencia de limpieza del local de almacenamiento de la leche se considera adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.1.2.2- La frecuencia de limpieza y desinfección del tanque se considera adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.1.2.3- El procedimiento para llevar a cabo la limpieza y desinfección del equipo de refrigeración se considera adecuado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.1.2.4- Los productos de limpieza y desinfección utilizados en los útiles, equipos y/o cualquier otro elemento relacionado son autorizados para estos usos y están correctamente etiquetados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.1.2.5- Existen garantías de que el producto de limpieza y/o el desinfectante no se mezclan, ni previamente ni durante las operaciones mencionadas, con la leche o de que no existe riesgo de contaminación de la misma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.1.3. CUESTIONES RELACIONADAS CON EL MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS.	SI	NO
B.1.3.1- El funcionamiento del equipo de refrigeración se supervisa por personal especializado y con la frecuencia adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



B.2.INSPECCIÓN VISUAL

B.2.1. CONDICIONES HIGIÉNICAS Y ESTRUCTURALES DEL LOCAL DE ALMACENAMIENTO DE LA LECHE	SI	NO	NP
B.2.1.1- Las dimensiones del local de almacenamiento de leche son adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.2- El local destinado al almacenamiento de leche está claramente separado del local en el que están estabulados los animales y del local en el que se ordeña	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.3- El local destinado al almacenamiento de leche está separado del exterior por una puerta que permita su cierre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.4- El local destinado al almacenamiento de leche tiene un techo aislado y cerrado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.5- Los suelos son adecuados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.6- Los suelos facilitan la evacuación de líquidos mediante un sistema de drenaje	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.7- Las paredes y el techo son adecuados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.8- Los sistemas de ventilación son satisfactorios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.9- Los sistemas de iluminación son satisfactorios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.10- Existen medidas apropiadas para evitar la introducción y presencia de animales y plagas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.11- En caso de ser necesario, la explotación lleva a cabo un programa de lucha frente a plagas mediante una empresa de servicio de biocidas autorizada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.2.1.12- Existe un sistema de abastecimiento de agua a temperatura de 40°C y en cantidad suficiente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.13- En caso de ser necesario, existe un sistema de potabilización adecuado del agua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.2.1.14- Se revisan analíticas de agua correspondientes al último año y éstas garantizan su potabilidad. Se realiza medición de cloro diaria y se revisan los dichos registros estando correctos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.2.1.15- El depósito de agua está concebido, construido y ubicado para reducir al mínimo el riesgo de contaminación del agua	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.2.1.16- Existe pila de lavado para la limpieza ocasional de algunas piezas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
B.2.1.17- Existe un equipo de refrigeración de la leche (tanque). Posee dispositivo de medida de la temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.18-La instalación a que se refiere el apartado B.2.1) y todos sus elementos se mantiene en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.1.19-La instalación a que se refiere el apartado B.2.1) y todos sus elementos se mantiene en adecuadas condiciones higiénico sanitarias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.2 CONDICIONES ESTRUCTURALES DE LOS EQUIPOS Y ÚTILES	SI	NO	
B.2.2.1- Los equipos para la refrigeración de la leche están situados, diseñados y contruidos de forma que se limite el riesgo de contaminación de la misma	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.2.2- Las superficies del equipo y útiles son de materiales lisos, lavables y no tóxicos y, por tanto, fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.2.3- La temperatura que marca el medidor del tanque de leche es correcta: (____ ° C)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.2.4- La medición de temperatura realizada por la inspección coincide con la observada en el párrafo anterior	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.2.5-Todos los equipos, útiles y elementos a los que se refiere el apartado b.2) se mantienen en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.2.6-Todos los equipos, útiles y elementos a los que se refiere el apartado b.2) se mantienen en adecuadas condiciones higiénico sanitarias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.3 PRÁCTICAS OBSERVABLES POR LA INSPECCIÓN	SI	NO	
B.2.3.1- Se observa ausencia de basuras y desperdicios en el local de almacenamiento de la leche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
B.2.3.4- Se observa ausencia de productos químicos, medicamentos o sustancias peligrosas en el local de almacenamiento de la leche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



C. CALIDAD DE LECHE

C.1. Según boletín del laboratorio interprofesional, la última analítica fue realizada sobre una muestra tomada el día ___/___/___ y el resultado fue de:

C.1.1- Colonias de gérmenes a 30°C:

C.1.2- Contenido en células somáticas

C.1.3- Presencia/ Ausencia de inhibidores:

C.1.4- Punto crioscópico:

	SI	NO	NP
C.2. Se realizan analíticas en nº suficiente para determinación de los parámetros legalmente establecidos para bacteriología y células somáticas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C.3. Se adoptan medidas, en caso de superar los límites legalmente establecidos para los parámetros mencionados (células somáticas, bacteriología e inhibidores) <i>(En caso de que la respuesta sea afirmativa, describir dichas medidas en el apartado "Observaciones" del acta de inspección CAL)</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
C.4. Existe archivo de boletines analíticos procedentes del laboratorio. <i>(En el apartado observaciones del acta de inspección CAL se anotará la fecha desde la que se conserva dicho archivo).</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

D. TRAZABILIDAD DE LA LECHE

	SI	NO
D.1. Se mantiene un registro actualizado con las anotaciones de todas las entregas de leche.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D.2. Existe un archivo de los recibos de entrega de leche expedidos por el personal encargado de la recogida <i>(En el apartado observaciones del acta de inspección CAL se anotarán las fechas desde las que se conservan el registro y los recibos de entrega).</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
D.3. Cada tanque y/o sistema de refrigeración de la leche tiene una etiqueta adherida de forma permanente y claramente legible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

E. ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES

	SI	NO
E.1. Se comprueba mediante la documentación sanitaria legalmente establecida que la explotación respeta el programa nacional de erradicación de enfermedades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
E.2. El ganadero utiliza sistemas apropiados y eficaces para identificar los animales tratados y/o enfermos, impidiendo que su leche se destine a consumo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

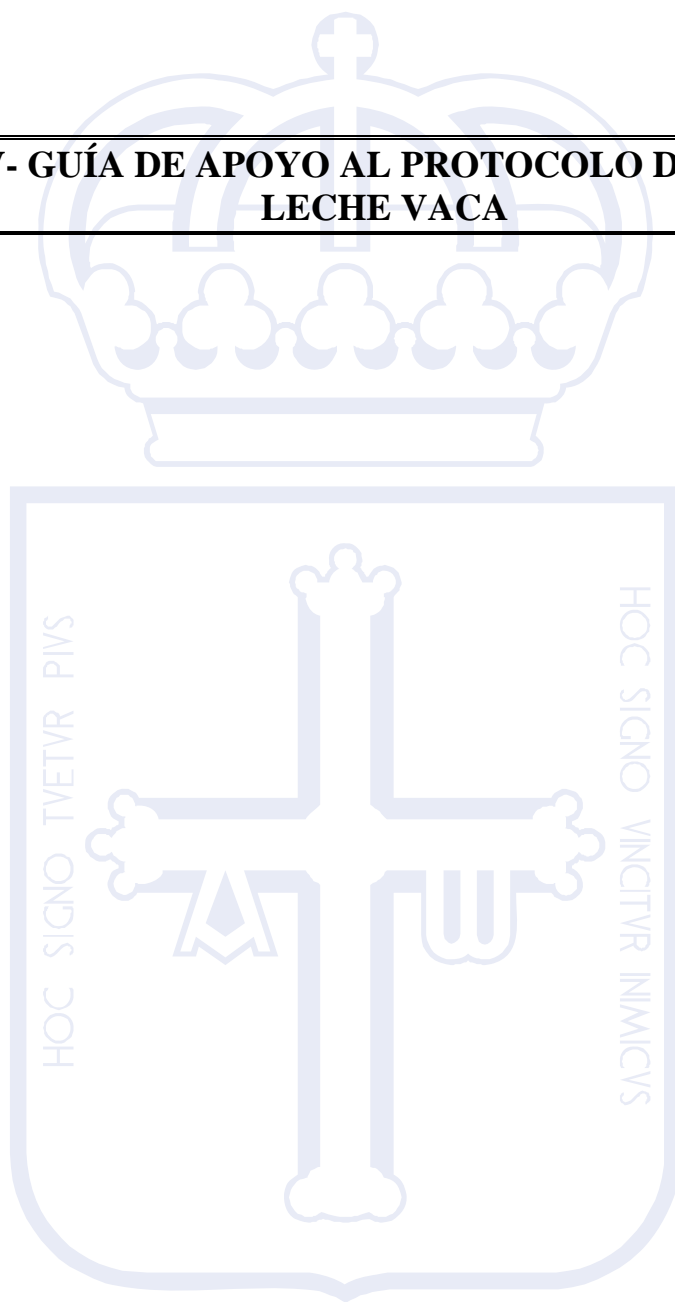
El/ los inspector/es

Fdo.:

Fdo.:



**ANEXO IV- GUÍA DE APOYO AL PROTOCOLO DE CALIDAD DE
LECHE VACA**



GUIA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE.

La presente guía tiene como **objetivo** proporcionar información básica y, en la medida de lo posible, criterios de interpretación unificados para las cuestiones que se plantean en el protocolo de inspección, con el fin de perseguir la mayor homogeneidad posible. No obstante, dada la complejidad de la inspección en sí misma, es necesario que el protocolo y la guía se sometan a continua revisión gracias a la experiencia y los comentarios que los inspectores realicen tras su aplicación.

El protocolo de inspección está estructurado en cinco partes y cada una de ellas, entendemos, contiene los requisitos que contribuyen a informar sobre el cumplimiento de las disposiciones sobre higiene alimentaria en las explotaciones productoras de leche.

Son las siguientes:

- A. ORDEÑO
- B. ALMACENAMIENTO DE LA LECHE
- C. CALIDAD DE LA LECHE
- D. TRAZABILIDAD DE LA LECHE
- E. ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES

En la actualidad no es viable aplicar todavía, de forma general, los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos a la producción primaria. Sin embargo, sí es necesario que los operadores de la empresa alimentaria dedicados a la producción primaria cumplan las disposiciones legislativas comunitarias relativas al control de los peligros en dicha producción y en sus operaciones conexas. Es previsible que en breve plazo la normativa comunitaria exija la extensión de este sistema (APPCC) a dicha producción, por lo que ya se sugiere a los estados miembros que animen a los operadores en el nivel de producción primaria a aplicar dichos principios.

Teniendo en cuenta estas consideraciones, y sin olvidar que según la normativa comunitaria una explotación productora de leche es, a todos los efectos, una empresa alimentaria, y que los titulares de las explotaciones tienen legalmente una serie de responsabilidades que los servicios veterinarios debemos controlar, el protocolo que se ha diseñado intenta obtener toda la información posible sobre algunas cuestiones relacionadas con el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos en una explotación.

Cada parte del protocolo se ha dividido en dos bloques

1-Requisitos: se han incluido aquí cuestiones muy importantes, pero que son difícilmente observables en una visita normal de inspección o que sólo lo son en momentos muy puntuales o, cuando específicamente, se concierta con el operador la visita (por ejemplo aspectos relacionados con el ordeño, limpieza y desinfección de las instalaciones.....). Por otra parte, muchas de estas cuestiones deberían formar parte de un sistema de autocontrol documentado e implantado que todavía no se puede exigir por las razones ya comentadas anteriormente. Es, por ello que, la única forma para conocerlas es preguntando al operador, al resto del personal de la explotación o a ambos e intentando averiguar si existe coherencia entre las respuestas y lo que la inspección observa. En estos apartados, se valorará la **existencia de protocolos escritos** en la explotación a disposición del personal que realiza las distintas operaciones.

2-Inspección visual: todas las cuestiones que aquí se preguntan son observables por la inspección en cualquier momento de la visita, bien sea porque se trata de aspectos referidos a las instalaciones, a los equipos, a determinados documentos o registros que si no se encuentran en la

explotación, se pueden solicitar para su revisión, o bien porque están relacionados con determinadas prácticas o que se pueden deducir durante la visita.

En ambos apartados anteriores, existen epígrafes que tienen tres posibles respuestas: SI, NO o NP (no procede) y otros que tienen solamente dos: SI, NO.

A continuación, se detallan los criterios a utilizar en cada una de las cuestiones del protocolo que pudieran necesitar mayor aclaración. Hay cuestiones del protocolo sobre las que no se realiza ninguna aclaración por considerarse, en principio, innecesaria.

A. ORDEÑO

A.1. REQUISITOS SOBRE EL ORDEÑO

A.1.1) Cuestiones relacionadas con el personal.

A.1.1.1- La formación deberá ser adecuada a las tareas que realizan (ordeño y manipulación de leche). Podrá llevarse a cabo de las siguientes formas: formación interna, organización de cursos de formación, campañas de información de organizaciones profesionales, guías de prácticas correctas y cualquier otra que cumpla con el objetivo de formar al personal

A.1.2) Cuestiones relacionadas con las prácticas realizadas durante el ordeño y la recogida de leche.

A.1.2.1- Se consideran operaciones higiénicas y comprobaciones adecuadas para minimizar el riesgo de contaminación de la leche, las incluidas en la siguiente rutina:

A. Lavado eficaz de manos y brazos

B. Verificación

✓ -de la limpieza de los animales, prestando especial atención a las ubres

✓ -del buen estado de salud general de los animales, en particular, de la ausencia de síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre y ausencia de heridas en las ubres.

C. Observación y palpación de la ubre para detección de signos de mamitis

D. Limpieza de la ubre y pezones. Existen varias maneras:

✓ -con agua tibia y secado con toallas individuales o

✓ -limpieza con toallas impregnadas en solución desinfectante autorizado para cada vaca.

✓ Aplicación del predip (Predipping): sistema muy utilizado para desinfectar la piel y la punta del pezón. Este sistema deberá cubrir prácticamente la superficie entera del pezón (entre el 75 y el 90%) y permanecer un mínimo de 30 segundos para eliminar correctamente las bacterias.

E. Control de la leche de cada animal para descartar coágulos, aguado...

F. Eliminación de los primeros chorros de leche: no deben ser eliminados al suelo o sobre la palma de la mano, para evitar la diseminación de posibles patógenos.

G. Secado: paso importante en la limpieza y en la estimulación del pezón. Pueden utilizarse toallas de trapo o de papel (uno por vaca, aumentando un poco el % de mamitis cuando la utilización es de un trapo/toalla cada 2 vacas). Es imprescindible asegurarse de que se seque la punta del pezón, no solamente las paredes.

A.1.2.2- Se consideran pautas adecuadas de la rutina ordeño

A. -Colocación adecuada de las pezoneras y ordeño rápido y completo: Se evitarán entradas de aire, se alineará correctamente el colector (las pezoneras deben colgar totalmente en vertical sobre la base de la ubre de manera que se minimicen las caídas), evitando los sobreordeños (cuando el

GUÍA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE.

Página 3 de 13 (versión 1.0 2009)

tiempo entre el inicio de la preparación al ordeño y la aplicación de la máquina de ordeño es excesivo pueden producirse problemas en la ubre y tiempos de ordeño prolongados. El tiempo ideal son 60 segundos y una forma para comprobarlo es ver si los pezones están llenos de leche o no; si no lo están la aplicación es demasiado rápida dando lugar a los problemas ya comentados)

- B. -Retirada de las pezoneras tras haber cortado el vacío
- C. -Inmediatamente después del ordeño, los pezones deben ser sumergidos en un baño efectivo, con un desinfectante autorizado y seguro. La finalidad es eliminar la pequeña película de leche que queda cubriendo el pezón después del ordeño. El baño es efectivo siguiendo la misma idea que la ya mencionada en el apartado D. (entre un 75-90% de cobertura del pezón, sin sacar la conclusión equivocada de que el simple hecho de bañar garantiza una operación eficaz; no se debe salpicar el baño, sino lograr la cobertura indicada).
- D. -El responsable intenta evitar que los animales se tumben inmediatamente después del ordeño.

A.1.2.3- Serán productos autorizados para mojar o rociar los pezones aquellos que hayan sido autorizados o registrados según los procedimientos establecidos en la Directiva 98/8 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativa a la comercialización de Biocidas, incorporada a nuestro derecho interno mediante el Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre que regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

Dicho Real Decreto en su art. 3.1 establece que estos productos solo podrán comercializarse y utilizarse en el territorio nacional si han sido previamente autorizados e inscritos en el Registro Oficial de Biocidas de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Ministerio de Sanidad y Consumo. La etiqueta de estos productos mostrará de forma clara e indeleble, como mínimo, lo siguiente:

.Identidad de todas las sustancias activas y su concentración

.Tipo de preparado

.Usos para los que se autoriza el biocida

.Instrucciones de uso y dosificación

.La frase "Léanse las instrucciones adjuntas antes de utilizar el producto", en caso de que vaya acompañado de un prospecto.

.El nº de designación del lote del preparado y la fecha de caducidad pertinente para las condiciones normales de almacenamiento

Y como fundamental a comprobar en la inspección:

.Nº de autorización concedido al biocida por la DGSP -deberá figurar siempre en la etiqueta del mismo-.

.El período de tiempo necesario para que se produzca el efecto biocida, el intervalo que debe observarse entre aplicaciones del biocida, cuando proceda.

El etiquetado de los biocidas deberá expresarse, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

PRODUCTOS MÁS FRECUENTEMENTE UTILIZADOS:

+Yodóforos: eficaces frente a bacterias, esporas bacterianas, hongos y sus esporas y algunos virus. Retienen su potencia en presencia de materia orgánica, en caso de que el pH no exceda de 4. Su actividad disminuye de forma importante cuando son disueltos en aguas duras (con alto nivel de alcalinidad). La concentración recomendada (yodo disponible) de yodóforos comerciales para la desinfección de los pezones es 0,5%- 5.000 ppm-, ya que la pauta general es utilizar concentraciones bajas durante el ordeño con el fin de disminuir el riesgo de contaminación de la leche con productos químicos.

+Compuestos clorados: el más frecuente es el hipoclorito de sodio, con amplio espectro antibacteriano. Su actividad está muy afectada por la presencia de materias orgánicas y luz. También se utilizan cloraminas. Ambos tipos son más estables en soluciones alcalinas a concentraciones entre 0,1-4% y a un pH entre 8,5 y 11. Se utilizan menos que otros grupos de desinfectantes por que irritan tanto la piel del operario como la de la ubre, además de su fuerte olor.

+Clorhexidina: propiedades bactericidas contra gram +, gram – y es antifúngica. Posee mayor actividad en un medio de pH alcalino. Algunos preparados comerciales agregan colorantes artificiales autorizados en la industria alimentaria para dejar una marca en la piel de los pezones, ya que el producto, por si mismo es incoloro. Lo mismo ocurre con los yodóforos. La clorhexidina tiene propiedades de mayor actividad residual en la piel del pezón que otros grupos, siendo esta actividad muy importante como preventiva de contaminación en determinados períodos. La materia orgánica no tiene demasiada influencia sobre este compuesto. La concentración recomendada es mayor que para los yodóforos.

A.1.3) Cuestiones relacionadas con los procedimientos de limpieza y desinfección.

A.1.3.1- Se considera adecuada inmediatamente después de cada ordeño. En el caso de que el ordeño se realice en plaza, el entorno del animal se limpiará periódicamente para mantenerlo en condiciones higiénicas y se eliminarán las heces con la frecuencia adecuada para evitar contaminación de la leche. Se valorará específicamente el estado de limpieza de las plazas en el momento de la inspección.

A.1.3.2- Se considera adecuada después de cada ordeño. Todas las superficies del equipo de ordeño deben ser limpiadas y desinfectadas después de cada ordeño.

A.1.3.3- El procedimiento para llevar a cabo la limpieza y desinfección del equipo de ordeño y los elementos relacionados se considera adecuado, como norma general, cuando se respeten las siguientes premisas:

- Se empleará siempre agua potable en estas operaciones.
- Se utilizarán desinfectantes para eliminar bacterias.
- Al elegir un detergente hay que tener en cuenta: tipo de residuo a eliminar, material con que esté construido el equipo/ superficie a limpiar, características químicas del agua y posibles efectos adversos en el equipo o en las manos del operario, entre otros.
- Existen fórmulas comerciales que combinan detergentes-desinfectantes; ésta denominación, aún aceptada universalmente, puede inducir a confusión porque se suele agregar una pequeña proporción desinfectante siendo el poder de desinfección muy bajo.

+Los DETERGENTES utilizados más frecuentemente son:

- álcalis inorgánicos como el carbonato de sodio, hidróxido de sodio, fosfato de trisodio y silicatos de sodio.
- agentes de actividad de superficie: agentes humectantes. Aumentan y facilitan el contacto con la superficie a tratar.
- agentes secuestrantes: polifosfatos y etilendiamina tetraacético. Ablandan el agua
- ácidos como el fosfórico, nítrico y sulfámico. Previenen la formación y depósito de sedimentos de leche.

+Los principales tipos de DESINFECTANTES utilizados son:

- Hipoclorito de sodio: se puede combinar con detergentes para permitir una operación compuesta
- Compuestos liberadores de cloro: sales de di o triácido cloroisocianúrico y diclorodimetil hidantoína.
- Compuestos de amonio cuaternario: apropiados para limpieza manual, pero no para limpieza por circulación en combinación con detergentes.
- Yodóforos: en formulaciones con ácidos para aumentar la actividad bactericida. Son de amplio uso en la limpieza por aspersión. También existen en formulaciones para limpieza por circulación.

+Es imprescindible seguir las instrucciones del fabricante en cuanto a:

- concentración a utilizar

GUÍA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE.

Página 5 de 13 (versión 1.0 2009)

- temperatura que debe tener el agua al utilizarla con productos distintos
- tiempo de actuación del producto
- forma de aplicación.
- tiempo y procedimiento de aclarado

evitando así algunos **hábitos peligrosos** en un proceso de limpieza y desinfección tales como:

- Temperatura inadecuada del agua de lavado.
- Dilución inadecuada (por economía o por equivocación) de los detergentes.
- Insuficiente tiempo de contacto entre el/los producto/os y las superficies sucias y pezoneras.
- Tubos de la unidad ordeñadora en mala conservación –rescados, surcados y con soluciones de continuidad interna-

+En la actualidad, las máquinas de ordeño y los tanques incorporan programadores de lavado en los que las fases y tiempos están definidos de forma que el proceso se lleva a cabo de forma automática.

+EN GENERAL, UNA OPERACIÓN DE LIMPIEZA DEBE REALIZARSE DE LA SIGUIENTE FORMA:

1) Después de cada ordeño:

- Enjuagado
- Lavado con detergente alcalino con propiedades desinfectantes
- Aclarado
- Ecurrido

2) De forma periódica (semanal)

- Enjuagado
- Lavado con detergente alcalino con propiedades desinfectantes
- Lavado con detergente ácido desincrustante
- Aclarado
- Ecurrido

La fase de aclarado previo o enjuagado tiene como misión retirar los restos de leche del ordeño, de forma que facilite una acción correcta del producto de limpieza. Debe realizarse en ciclo abierto sin recircular el agua, su duración será de 5 minutos y la temperatura del agua debe de ser entre los 35° y los 40° C.

La fase de aclarado posterior al lavado con detergentes sirve para eliminar los restos de la solución de lavado. También se realiza en ciclo abierto, con agua fría y su duración mínima debe ser de 5 minutos.

La solución de lavado (detergente), se debe recircular (circuito cerrado). La temperatura del agua en esta fase no debería bajar de 45-50°C durante la recirculación, para lo cual sería necesario comenzar con 65-75° C. Es necesario que en las distintas fases de lavado el agua circule con flujo turbulento, lo que se consigue mediante entradas de aire durante las cuales deben producirse caídas de vacío controladas. La velocidad adecuada de circulación de la solución de lavado es de 7-10 metros /segundo y el flujo mínimo para un lavado eficaz es de 3 litros /minuto.

Una vez realizado el lavado, es necesario vaciar el contenido del agua y que la instalación quede seca. Actualmente la mayoría de los programas automáticos de lavado finalizan con una admisión de vacío ya sin circulación de agua que sirve para secar la superficie interna de los conductos, dificultando de esta forma la proliferación de bacterias.

La higienización de una instalación de ordeño debe encontrar un equilibrio entre la utilización de un producto muy agresivo con los residuos de leche y la utilización de un producto que proteja las partes de goma, que son las más fácilmente deteriorables por la acción de las soluciones de lavado.

GUÍA PARA LA CUMPLIMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE.

Página 6 de 13 (versión 1.0 2009)

Tradicionalmente se han venido utilizando productos alcalinos en las rutinas de lavado, que no impiden la formación de precipitados de sales en la instalación por tener un efecto secuestrante limitado a partir de ciertos niveles de dureza del agua. Esto hace necesario introducir en el ciclo de lavado, productos desincrustantes que actúan sobre los depósitos formados (ácidos fuertes) y que son bastante agresivos sobre los componentes de goma, disminuyendo su durabilidad.

En la actualidad se tiende a utilizar pautas de lavado preventivas sobre la formación de precipitados de sales, alternando en cada lavado el producto alcalino y el ácido.

+EL OBJETIVO FINAL DE ESTAS OPERACIONES SERÁ SIEMPRE:

- LA UTILIZACIÓN EFICAZ DEL PRODUCTO PARA EL FIN UTILIZADO, ASEGURANDO QUE LAS SUPERFICIES SE ENCUENTREN EN CONDICIONES HIGIÉNICAS ADECUADAS (La limpieza es la parte más importante de todo el proceso y si los equipos de ordeño no se mantienen visiblemente limpios, la desinfección química no podrá ser efectiva).

-LA SEGURIDAD DE LA LECHE AL PREVENIR LA POSIBLE PRESENCIA DE RESIDUOS QUÍMICOS PROCEDENTES DE LOS PROCESOS DE LD EN LA MISMA.

A.1.3.4- Los productos utilizados para la desinfección de estos elementos deberán cumplir lo establecido en el Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre que regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

Este R.D. regula los requisitos de autorización y la comercialización de biocidas en su art.1.1 ap. A), entre los que se incluyen, en su anexo V grupo 1, los desinfectantes para las superficies que están en contacto con alimentos: productos empleados en la desinfección de equipos, recipientes, utensilios para consumo, superficies o tuberías relacionadas con la producción de alimentos para seres humanos, entre otros. Estos productos se corresponden con los actualmente inscritos en el Registro Oficial de plaguicidas de la Dirección General de Salud Pública con las claves 00, 20 o 40 y las siglas HA , ya que según la normativa mencionada se ha considerado oportuno refundir en un solo registro la inscripción de los diferentes tipos de biocidas.

El R.D 1054/2002, en su art. 3.1 establece que estos productos solo podrán comercializarse y utilizarse en el territorio nacional si han sido previamente autorizados e inscritos en el Registro Oficial de Biocidas de la Dirección General de Salud Pública (DGSP) del Ministerio de Sanidad y Consumo. La etiqueta mostrará, como mínimo, de forma clara e indeleble lo siguiente:

.Identidad de todas las sustancias activas y su concentración

.Tipo de preparado

.Usos para los que se autoriza el biocida (ej desinfectante)

.Instrucciones de uso y dosificación

.Detalles de efectos adversos probables e instrucciones de primeros auxilios

.La frase “Léanse las instrucciones adjuntas antes de utilizar el producto”

.Instrucciones para la eliminación segura del biocida y su envase

.El nº de designación del lote del preparado y la fecha de caducidad pertinente

Y como fundamental a comprobar en la inspección:

.Nº de autorización concedido al biocida por la DGSP -deberá figurar siempre en la etiqueta del mismo-.

.El período de tiempo necesario para que se produzca el efecto biocida, el intervalo que debe observarse entre aplicaciones del biocida, cuando proceda y detalles sobre el modo de limpiar adecuadamente el equipo.

El etiquetado de los biocidas deberá expresarse, al menos, en la lengua española oficial del Estado.

A.1.3.5-Los fabricantes o responsables de la comercialización deberán facilitar una ficha de datos de seguridad de cada producto, siempre y cuando, de la información contenida en la etiqueta de los productos no se desprenda con toda claridad las actuaciones a seguir para conseguir la seguridad en el

proceso de limpieza y desinfección. El responsable de la explotación y/o la persona encargada de estos procesos deberá conocer perfectamente el contenido de la etiqueta o, en su caso de la ficha de seguridad.

A.1.3.6- El responsable de la explotación debe poner en práctica los mecanismos necesarios para garantizar la ausencia de riesgo. De esta forma se observará si las prácticas que realiza son acordes con lo establecido en los apartados A.1.3.3, A.1.3.4 y A.1.3.5 y, concretamente, si los procesos LD se realizan siguiendo las instrucciones del fabricante del equipo de ordeño (en el caso de que dichos procesos sean automáticos) o siguiendo las indicaciones establecidos en las etiquetas o fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección (en caso contrario).

A.1.4) Cuestiones relacionadas con el mantenimiento de los equipos

A.1.4.1) – Como mínimo una vez al año un técnico autorizado realiza una revisión completa del equipo de ordeño. Se revisarán facturas/albaranes/justificantes que acrediten las revisiones de mantenimiento del equipo de ordeño y elementos relacionados así como las posibles reparaciones. En dicha documentación deberá figurar: tipo de actuación que se realizó (revisión / reparación) y su descripción, con qué empresa o técnico, en qué fecha y la firma del técnico o especialista y un recordatorio de la próxima fecha de revisión (en el caso de mantenimiento). Si la explotación se encuentra en programas de mejora de la calidad de la leche cruda, servirá como documentación justificativa el anexo IV que el técnico encargado de la revisión del equipo de ordeño cumplimente y envíe al responsable de la explotación.

A.2. INSPECCIÓN VISUAL ORDEÑO

A.2.1) Ordeño en sala

A.2.1.1) Condiciones higiénicas y estructurales de la sala.

A.2.1.1.1- El diseño de la sala de ordeño se considerará adecuado para el fin descrito cuando cumpla los siguientes criterios:

- coherencia entre el espacio de la sala y el número de animales que lo van a utilizar.
- separación de fuentes contaminantes como estercoleros o servicios.
- inexistencia de cruces o circuitos contaminantes en su interior.

A.2.1.1.2- Los suelos serán adecuados cuando estén revestidos de un material no tóxico, resistente para el fin al que se va a dedicar y antideslizante, cuando permita su limpieza y desinfección fácilmente y cuando favorezca una conservación adecuada y prolongada.

A.2.1.1.3- Los suelos tendrán una cierta pendiente hacia los sumideros y éstos serán de tipo sifónico con el fin de que no dejen pasar los malos olores ni los posibles roedores procedentes de la red de alcantarillado. Existirá una manguera para el lavado del muelle, la fosa y el área de espera de los animales.

A.2.1.1.4- Las paredes estarán provistas hasta una altura suficiente (dos metros, como medida orientativa) de un material liso, no tóxico y fácil de limpiar y desinfectar y el techo estará diseñado de forma que se evite la circulación de roedores y el anidamiento de pájaros. El techo también estará revestido de un material no tóxico y de fácil limpieza y desinfección.

A.2.1.1.5- La sala de ordeño estará adecuadamente ventilada cuando la circulación del aire permita una renovación del mismo suficiente para garantizar ausencia de malos olores, humedades etc. La ventilación correcta incide positivamente sobre el bienestar de los animales y, como consecuencia, sobre sus producciones. La ventilación será natural o artificial, según sea necesario.

A.2.1.1.6- La iluminación deberá ser suficiente para observar con claridad las ubres y el aspecto de los primeros chorros de leche, así como el grado de limpieza de la instalación. La iluminación será natural o artificial, según sea necesario.

A.2.1.1.7- La introducción de plagas en la sala de ordeño deberá limitarse al máximo posible utilizando medidas preventivas, es decir, creando condiciones ambientales desfavorables para su entrada y posterior proliferación. Se considerarán medidas preventivas básicas las siguientes:

-Eliminación del entorno de cualquier causa de insalubridad (charcas, estercoleros, aguas residuales, basuras, animales, maleza, criaderos de insectos, nidos...). Vigilancia alrededor de las tuberías, equipos de ordeño..... para comprobar ausencia de roedores.

-Mantenimiento de la sala en perfecto grado de limpieza y desinfección

-Conservación adecuada de las instalaciones (ausencia de oquedades en paredes, puertas, techos, ausencia de superficies deterioradas, contacto de la puerta con el suelo sea lo más perfecto posible sin dejar espacios.....)

-Presencia de mallas en las ventanas, puertas, huecos y aberturas de ventilación.

A.2.1.1.8- La base legal establece que en la producción primaria (en la que se incluye el ordeño) se utilizará agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación. La normativa establece también que el agua potable es aquella que cumple los requisitos contemplados en la Directiva 98/83 del Consejo, directiva cuyo texto se incorpora al derecho interno español a través del Real Decreto 140/2003, sobre criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Es, en este último donde se especifica que se consideran aguas de consumo humano también las utilizadas en la limpieza de las superficies, objetos y materiales que puedan estar en contacto con los alimentos. Considerando este planteamiento se cree necesario exigir agua potable en la sala de ordeño. El sistema de abastecimiento de agua será a presión.

A.2.1.1.9- Únicamente en el caso de que el agua no proceda de la red pública o de que haya otro origen distinto, además de la red pública, se debe instalar un sistema de desinfección del agua. El de elección será normalmente el cloro, puesto que es fácil de detectar y tiene poder residual; se utilizará un clorador en depósito. El contacto del desinfectante con el agua será, como mínimo, de 30 minutos. Las sustancias utilizadas para la desinfección del agua, cumplirán con lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 140/2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano; asimismo, el tratamiento de potabilización del agua cumplirá con lo establecido en el art. 10 del mencionado real decreto.

A.2.1.1.10-Si el agua no procede de la red pública el responsable de la explotación comprobará el nivel de cloro libre diariamente, llevando un registro de esas mediciones (este nivel de cloro debe encontrarse entre 0,2 y 0,8 ppm. Además realizará una analítica anual de potabilidad del agua que respete lo establecido en el anexo I del R.D. 140/2003.

A.2.1.1.11-El depósito estará cerrado. Se limpiará, como mínimo 1 vez al año.

A.2.1.1.12- Existirá un número suficiente de lavamanos. Ésta variación dependerá del número de ordeñadores y de la disposición y tamaño de la sala. Los lavamanos serán, preferentemente, de accionamiento no manual. Estarán correctamente dotados: agua fría y caliente, dosificador de jabón líquido (preferentemente bactericida), cepillo de uñas (individual para cada operario) y toallas de un solo uso.

A.2.2) Ordeño en plaza

A.2.2.1) Condiciones higiénicas y estructurales de la plaza.

A.2.2.1.1- ya explicado en A.2.1.1.5

A.2.2.1.2- ya explicado en A.2.1.1.6.

A.2.2.1.3- ya explicado en A.2.1.1.7. No serían de aplicación la instalación de pantallas antiinsectos cuando el ordeño se realiza en el establo; bastaría en este caso que se respetasen el resto de las medidas contempladas en este apartado.

A.2.2.1.5- ya explicado en A.2.1.1.9

A.2.2.1.6- ya explicado en A.2.1.1.10

A.2.2.1.7- ya explicado en A.2.1.1.11

A.2.2.1.8- ya explicado en A.2.1.1.12

B. ALMACENAMIENTO DE LECHE

B.1. REQUISITOS SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE LECHE

B.1.2) Cuestiones relacionadas con los procedimientos de limpieza y desinfección

B.1.2.1- Como mínimo una vez al día

B.1.2.2- Tras cada recogida o, al menos, cada 48 horas.

B.1.2.3- Se seguirán los mismos criterios generales que los ya comentados en A.1.3.3) para evaluar si el procedimiento de LD es adecuado o no, a excepción de las consideraciones hechas para los procedimientos LD automáticos cuando éstos sean manuales.

B.1.2.4- Ya explicado en A.1.3.4

B.1.2.5- Ya explicado en A.1.3.6

B.1.3) Cuestiones relacionadas con el mantenimiento de los equipos

B.1.3.1) – Como mínimo una vez al año un técnico autorizado realiza una revisión completa del equipo de refrigeración. Se revisarán facturas/albaranes/justificantes que acrediten las revisiones de mantenimiento del mismo y elementos relacionados así como las posibles reparaciones. En dicha documentación deberá figurar: tipo de actuación que se realizó (revisión / reparación) y su descripción, con qué empresa o técnico, en qué fecha y la firma del técnico o especialista y un recordatorio de la próxima fecha de revisión (en el caso de mantenimiento). Si la explotación se encuentra en programas de mejora de la calidad de la leche cruda, servirá como documentación justificativa el anexo V que el técnico encargado de la revisión del tanque cumplimente y envíe al responsable de la explotación.

B.2. INSPECCIÓN VISUAL ALMACENAMIENTO DE LECHE

B.2.1) Condiciones higiénicas y estructurales del local de almacenamiento de leche

B.2.1.1- Contará con dimensiones adecuadas de forma que alrededor del tanque/equipo exista espacio suficiente para su limpieza y mantenimiento.

B.2.1.5- Los suelos serán adecuados cuando estén revestidos de un material no tóxico, cuando permitan su fácil limpieza y desinfección y cuando favorezcan una conservación adecuada y prolongada.

B.2.1.6- Existirá una pendiente en el suelo hasta los desagües (deberán estar situados lejos del tanque) y éstos deberán ser sifónicos con el fin de que no dejen pasar los malos olores ni los posibles roedores procedentes de la red de alcantarillado.

B.2.1.7- Las paredes estarán provistas de un material liso, no tóxico y fácil de limpiar y desinfectar y el techo estará diseñado de forma que se evite la circulación de roedores y el anidamiento de pájaros. El techo también estará revestido de un material no tóxico y de fácil limpieza y desinfección.

B.2.1.8- El local de almacenamiento de leche estará adecuadamente ventilado cuando la circulación del aire permita una renovación del mismo suficiente para garantizar ausencia de malos olores, humedades etc. La ventilación correcta incide positivamente en la conservación de la leche cruda y por tanto en su calidad. La ventilación será natural o artificial, según sea necesario.

B.2.1.9- La iluminación será suficiente para observar claramente el grado de limpieza del tanque y equipo allí presente, así como el exámen macroscópico de la leche cruda. Será natural o artificial, según sea necesario.

B.2.1.10- Es de aplicación lo ya explicado en el apartado A.2.1.1.7, pero enfocado al local de almacenamiento de leche. Se deberá ser aún más exigente en las medidas de bioseguridad para este recinto.

B.2.1.11- Si la plaga está ya instaurada, será necesario recurrir a una empresa especializada autorizada. Es de aplicación lo ya explicado en el apartado A.2.1.1.7

B.2.1.13- Es de aplicación lo ya explicado en el apartado A.2.1.1.9.

B.2.1.14- Es de aplicación lo ya explicado en el apartado A.2.1.1.10 (si el agua es del mismo origen para el local de ordeño y de almacenamiento de la leche, esta analítica se pedirá una vez).

B.2.1.15- Es de aplicación lo ya explicado en el apartado A.2.1.1.11

Estás 3 últimas cuestiones referidas al agua, son genéricas tanto para el ordeño como para el almacenamiento de leche; si se utiliza agua de distinto origen para la limpieza y desinfección en la sala de ordeño y en el almacenamiento, habrá que asegurarse que ambos orígenes cumplen con estos criterios genéricos.

B.2.2) Condiciones estructurales de los equipos y útiles

B.2.2.3)- La leche deberá enfriarse inmediatamente después del ordeño, alcanzando a las 2 h como máximo una temperatura no superior a 8°C en el caso de que la recogida sea diaria, y no superior a 6°C en el caso de que la recogida no se realice diariamente.

C. CALIDAD DE LECHE

C.2- La frecuencia mínima exigible es la siguiente:

-Colonias de gérmenes a 30°C (por ml): dos muestras al mes durante un periodo de 2 meses seguidos

-Contenido de células somáticas (por ml): una muestra al mes durante un periodo de 3 meses seguidos

C.4- Se informará, al titular de la explotación, que los boletines con los resultados analíticos se conservarán, como mínimo, durante tres años a disposición de la autoridad competente.

D. TRAZABILIDAD DE LA LECHE

D.1- El registro contendrá, como mínimo: fecha en la que tiene lugar la entrega, cantidad de leche entregada, el operador y el código de identificación de la cisterna que la recoge, una indicación de cuando se haya realizado toma de muestras y el resultado del análisis.

D.2- El personal encargado de la recogida de leche expedirá un recibo para cada entrega. 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 ha realizado o no toma de muestras. Se informará, al titular de la explotación, que el registro mencionado en el apartado D.1) y los recibos de entregas se conservarán, como mínimo, durante tres años a disposición de la autoridad competente.

D.3- La etiqueta que deberá estar adherida al tanque de leche será igual a la imagen que figura en el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, 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 movimientos de la leche, en su anexo II, punto 3.

E. ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES

E.1- Se comprobará que el responsable de la explotación no está entregando leche procedente de animales diagnosticados como positivos a tuberculosis y/o brucelosis.

E.2- Se evaluará el sistema seguido para evitar que la leche procedente de animales enfermos y/o sometidos a tratamiento con medicamentos con periodo de espera en leche se mezcle con la leche destinada a consumo humano.

BASE LEGAL APLICABLE

Reglamento (CE) 178 /2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

Reglamento (CE) 852 /2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 853 /2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) 854 /2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Reglamento (CE) 2074 /2005 de la Comisión de 5 de diciembre, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 853/2004 y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) 854/2004 y 882/2004, se introducen excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) nº 852/2004 y se modifican los Reglamentos 853/2004 y 854/2004.

Reglamento (CE) 2076/2005 de la Comisión por el que se establecen disposiciones transitorias para la aplicación de los Reglamentos (CE) 853/2004, (CE) 854/2004 y (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y se modifican los Reglamentos (CE) 853/2004 y (CE) 854/2004.

Reglamento (CE) 1662/2006 de la Comisión, de 6 de noviembre de 2006 , que modifica el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Reglamento (CE) 1663/2006 de la Comisión, de 6 de noviembre de 2006 , que modifica el Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

Reglamento (CE) 1664/2006 de la Comisión, de 6 de noviembre de 2006, por el que se modifica el Reglamento (CE) 2074/2005 en cuanto a las medidas de aplicación de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se derogan algunas medidas de aplicación.

Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, 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 movimientos de la leche.

Real Decreto 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica Real Decreto 217/2004.

Real Decreto 1470/2007, de 2 de noviembre, sobre aplicación de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería (anexo XX).

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 140/2003, de 7 de febrero , por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad de agua de consumo humano.

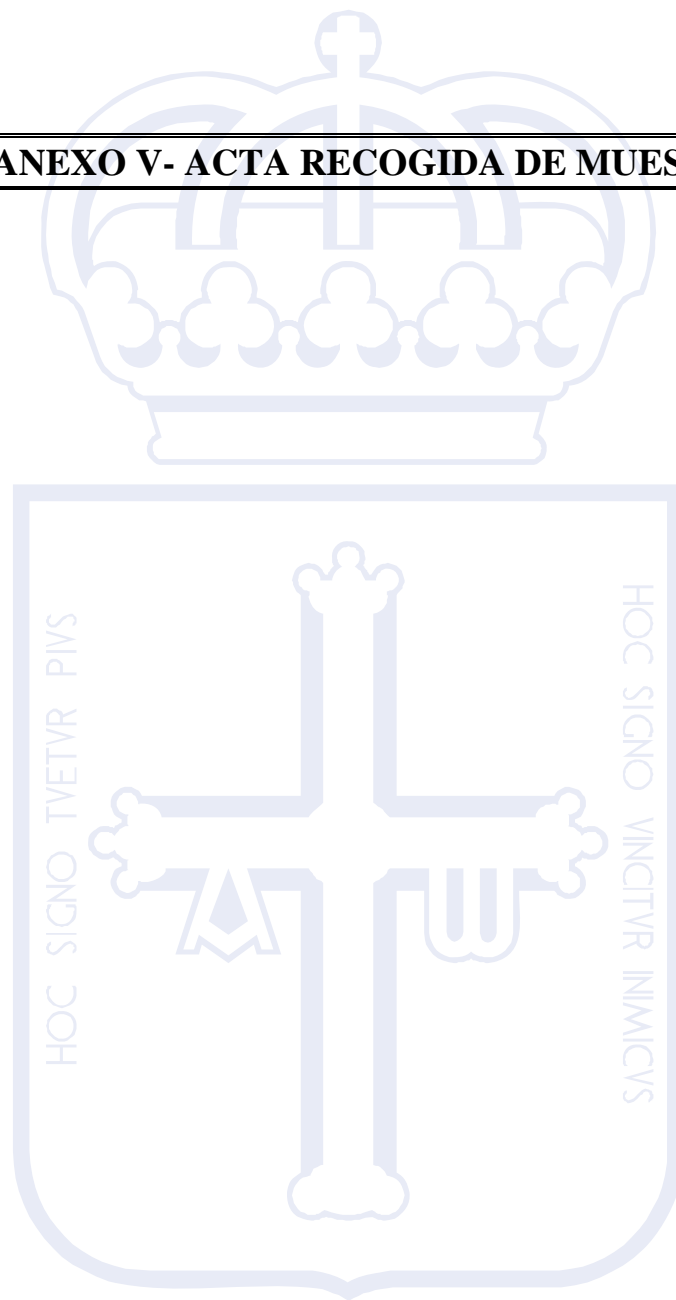
Orden SCO/3712005, de 21 de noviembre, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.

Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre que regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

Orden SCO/3269/2006, de 13 de octubre que establece las bases para la inscripción y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.



ANEXO V- ACTA RECOGIDA DE MUESTRAS



(Espacio para el membrete)

ACTA DE RECOGIDA DE MUESTRAS N°.....

PROGRAMA DE CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DE LA LECHE (REGL.(CE) N° 853/2004)

En la explotación con número de CEA..... cuyo titular es D./D^a..... con NIF y que está situada en Concejo de a las horas del día de de 20.... se personan los inspectores veterinarios D./D^a y D./D^a al servicio de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural con el objeto de efectuar una toma de muestras oficial de la leche producida en dicha explotación, a fin de realizar los análisis previstos en la normativa vigente en materia de calidad sanitaria de dicha leche. En la fecha de la inspección la explotación señalada hace entrega de la leche al operador/ industria con NIF/ CIF

La toma de muestras se realiza por triplicado, a partir de la leche contenida en el tanque de refrigeración o elemento de análoga función, en presencia de D./D^a. en su calidad de¹ con NIF y domicilio en a quien se hace entrega de uno de los ejemplares de la muestra que queda en su poder bajo depósito, en unión de una copia del acta, con la obligación de conservarla en perfecto estado para su posterior utilización en la prueba contradictoria si fuere necesario. La desaparición, destrucción o deterioro de dicho ejemplar se presumirá maliciosa, salvo prueba de lo contrario.

Las muestras recogidas² son las que se detallan a continuación:

Nº de muestra	Naturaleza muestra ³	Especie ⁴	Análisis requeridos ⁵			
			Gérmenes/ ml 30°C	Células somáticas	Presencia inhibidores	Punto crioscópico
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

¿Se ha administrado medicación a los animales objeto de muestreo en el último mes?: SI NO

En su caso, indicar los productos administrados:.....

Requerida la documentación (registro de tratamientos, recetas) que justifique los tratamientos aplicados, se comprueba:.....

Observaciones:.....

Leídos los anteriores puntos el interesado manifiesta:.....

En testimonio de lo actuado se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando el/los inspector/es actuante/s con el interesado o el testigo presencial de las actuaciones.

Por la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural

El interesado

El testigo

Fdo:

Fdo:

Fdo:

1 Titular, responsable, encargado, representante, dependiente, empleado, otro (especificar)

2 La toma de muestras se realiza conforme a la legislación vigente. Las muestras se aceptan como representativas del producto muestreado. Cuando la muestra sea recogida para análisis de gérmenes y/ o células somáticas, se utilizará un conservante para mantener las características iniciales de la leche cruda

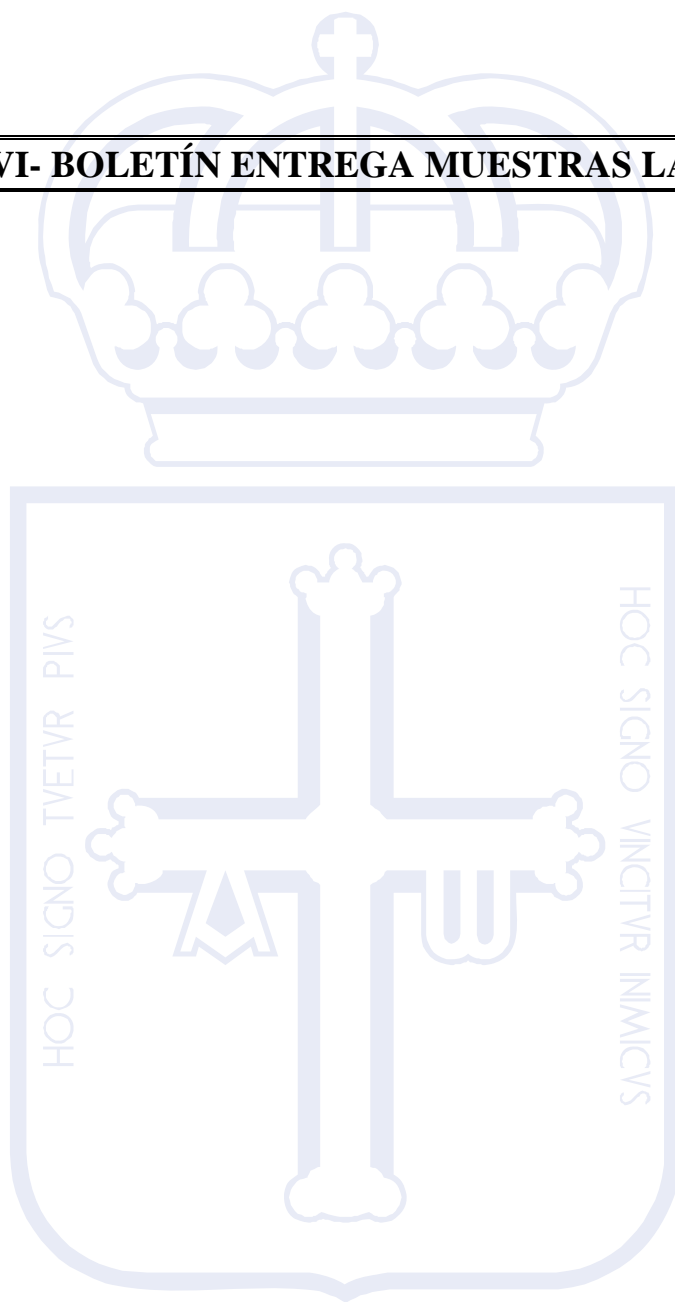
3 Leche cruda

4 Vaca, oveja, cabra

5 Indicar aquellos parámetros para los que se solicita el análisis en la casilla de la columna correspondiente



ANEXO VI- BOLETÍN ENTREGA MUESTRAS LABORATORIO



BOLETÍN DE ENTREGA DE MUESTRAS AL LABORATORIO

MOTIVO (1):

DATOS DE LA EXPLOTACIÓN

(completar únicamente para muestras del Subprograma Dirigido de Inhibidores)

CEA:		TITULAR:	
CIF/NIF:		DIRECCIÓN (2):	

DATOS DEL/LA INSPECTOR/A

NOMBRE Y APELLIDOS:			
DNI:		OFICINA COMARCAL:	

DATOS DEL LABORATORIO

NOMBRE:	L.I.L.A. (Laboratorio Interprofesional Lechero y Agroalimentario de Asturias)		
DIRECCIÓN:	Polígono de Silvota 96	TELÉFONO:	985.26.42.00
C.P./MUNICIPIO:	33192- LLANERA	PROVINCIA:	ASTURIAS

DATOS DE LA TOMA DE MUESTRAS

FECHA DE RECOGIDA:		NATURALEZA MUESTRA (3):	
Nº ACTA:		Nº DE PRECINTO:	
Tº TERMÓMETRO TANQUE EN EL MOMENTO DE RECOGIDA DE LA MUESTRA			

ANALÍTICAS SOLICITADAS (4)

PARÁMETRO	SOLICITUD
Colonias de gérmenes a 30°C por ml	<input type="checkbox"/>
Contenido en células somáticas	<input type="checkbox"/>
Presencia de Inhibidores	<input type="checkbox"/>
Punto Crioscópico	<input type="checkbox"/>

Observaciones: se incluyen tanto las muestras para el análisis inicial (precinto azul), como las dirimientes para su conservación (precinto verde). En caso de resultado negativo la muestra dirimente correspondiente podrá eliminarse. **En caso de resultado positivo** se comunicará de manera inmediata mediante fax (985668911) al Servicio de Producción y Bienestar Animal.

FECHA Y FIRMA DEL INSPECTOR/A VETERINARIO/A

(1) Muestra para seguimiento de positivo a inhibidores, Muestra para seguimiento de colonias de gérmenes, Muestra para seguimiento de células somáticas, Muestra para seguimiento de punto crioscópico, Muestra de subprograma aleatorio.

(2) Indicar dirección, localidad y municipio

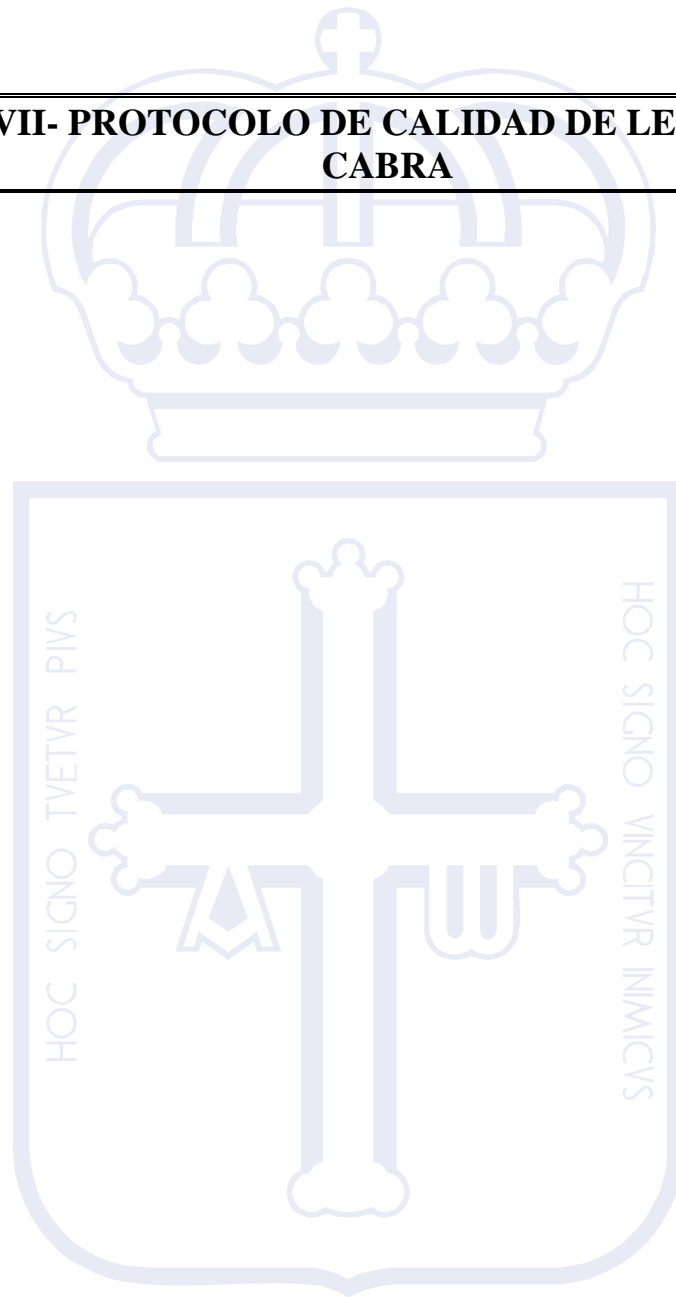
(3) indicar leche cruda de vaca/ oveja/ cabra

(4) indicar aquellos parámetros para los que se solicita el análisis en la casilla de la fila correspondiente

Ejemplar para la Administración/ el inspector/ el Laboratorio



ANEXO VII- PROTOCOLO DE CALIDAD DE LECHE OVEJA Y CABRA



PROTOCOLO DE CONTROL OFICIAL DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LA LECHE CRUDA

EXPLOTACIÓN - GANADO OVINO Y CAPRINO

CÓDIGO DE ACTA: _____.

En _____ siendo las ____ horas del día ___ de _____ de 20__
comparecen:

IDENTIFICACIÓN DEL/LOS INSPECTORES:

Nombre	<input type="text"/>	Apellidos	<input type="text"/>
NIF	<input type="text"/>	Unidad	<input type="text"/>
Categoría	<input type="checkbox"/> Funcionario	<input type="checkbox"/> Personal habilitado	<input type="checkbox"/> Medio propio instrumental
Nombre	<input type="text"/>	Apellidos	<input type="text"/>
NIF	<input type="text"/>	Unidad	<input type="text"/>
Categoría	<input type="checkbox"/> Funcionario	<input type="checkbox"/> Personal habilitado	<input type="checkbox"/> Medio propio instrumental

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR:

NIF/ CIF	<input type="text"/>	Nombre	<input type="text"/>
Apellidos	<input type="text"/>		
Código REGA explotación	<input type="text"/>	Nombre explotación	<input type="text"/>
Código del tanque 1	<input type="text"/>	Código del tanque 2	<input type="text"/>
Domicilio	<input type="text"/>	Municipio	<input type="text"/>
Localidad	<input type="text"/>	Provincia	<input type="text"/>
C.P.	<input type="text"/>	Teléfono	<input type="text"/>
Nombre del centro lácteo	<input type="text"/>	C.I.F. Centro lácteo	<input type="text"/>

IDENTIFICACIÓN DEL COMPARECIENTE (si es diferente del productor):

Nombre	<input type="text"/>	Apellidos	<input type="text"/>
NIF	<input type="text"/>	Teléfono	<input type="text"/>
Categoría	<input type="checkbox"/> Titular <input type="checkbox"/> Empleado	<input type="checkbox"/> Encargado <input type="checkbox"/> Representante	<input type="checkbox"/> Otro (indicar)

Se procede por parte de los inspectores identificados a efectuar un control oficial de la explotación identificada con el objeto de ejecutar:

- CONTROL OFICIAL de las condiciones higiénico-sanitarias de EXPLOTACIÓN: SÍ NO
- TOMA OFICIAL DE MUESTRA de leche del/los TANQUE(S): SÍ NO
- PRUEBA "IN SITU" de detección de RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS en leche en EXPLOTACIÓN: SÍ NO

ENCUESTA DE CONTROL OFICIAL DE CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE EXPLOTACIÓN

1. CENSO DE ANIMALES LECHEROS

ESPECIE	RAZA	CENSO TOTAL	CENSO EN PRODUCCIÓN

2. CALIFICACIÓN SANITARIA DE LA EXPLOTACIÓN

BRUCELOSIS	OTROS

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

3. REGISTROS

	1	2
TANQUE(S) REGISTRADO(S)		
ENTREGAS DE LECHE		
PERSONAL QUE REALIZA LOS ORDEÑOS		
REVISIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS		
MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PERIODOS DE SUPRESIÓN		
APARICIÓN DE ENFERMEDADES QUE AFECTEN A LA CALIDAD DE LA LECHE		
DOCUMENTOS DE COMUNICACIÓN DE NO RECOGIDA DE LECHE		
DOCUMENTOS DE COMUNICACIÓN DE RECOGIDA CON SOSPECHA		
ANÁLISIS DE LABORATORIO: GÉRMENES A 30° C		
ANÁLISIS DE LABORATORIO: RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS		
DETECCIÓN IN SITU DE RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS: SOSPECHA		
ANÁLISIS DE AGUA CUANDO NO PROVIENE DE RED PÚBLICA		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

4. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

	1	2
PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: LUGAR SEGURO Y AISLADO		
ZOOSANITARIOS: LUGAR SEGURO Y AISLADO		
FITOSANITARIOS: LUGAR SEGURO Y AISLADO		
PRODUCTOS EN ENVASE ORIGINAL Y NO CADUCADOS		
SEPARACIÓN DE MEDICAMENTOS DE OVEJA O CABRA EN LACTACIÓN Y SECADO		
GESTIÓN DE PRODUCTOS CADUCADOS Y ENVASES VACÍOS		
SE UTILIZAN CORRECTAMENTE PRODUCTOS REGISTRADOS		
SE RESPETAN LOS TIEMPOS DE ESPERA PRESCRITOS TRAS TRATAMIENTO		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

5. PERSONAL

	1	2
VESTUARIOS		
BOTIQUÍN		
LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES DE USO POR EL PERSONAL		
ABASTECIMIENTO DE AGUA CONSUMO HUMANO PARA LAVADO DEL PERSONAL		
ROPA DE ORDEÑO ADECUADA Y LIMPIA		
LAVADO DE MANOS Y BRAZOS ANTES DEL ORDEÑO		
USO DE GUANTES PARA EL ORDEÑO		
NO ORDEÑAN PERSONAS CON ENFERMEDADES CONTAGIOSAS EVIDENTES		
NO ORDEÑAN PERSONAS CON HERIDAS ABIERTAS AL DESCUBIERTO		
HÁBITOS Y ACTITUDES ADECUADAS		
PERSONAL DISPONE DE FORMACIÓN ADECUADA		
PERSONAL SUFICIENTE PARA LAS NECESIDADES DE EXPLOTACIÓN. ASPECTO GENERAL		
CONTROL DE VISITAS. NO HAY ENTRADA LIBRE, EXISTE UN REGISTRO		
EQUIPO DE BIOSEGURIDAD PARA LAS VISITAS. MONOS Y CALZAS		
VADO DESINFECTANTE A LA ENTRADA. RECOMENDABLE		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

6. LECHERÍA

6.1. SALA DE ALMACENAMIENTO Y REFRIGERACIÓN DE LA LECHE

	1	2
ILUMINACIÓN SUFICIENTE		
VENTILACIÓN SUFICIENTE		
SUPERFICIES FÁCILES DE LIMPIAR Y DE MATERIALES ADECUADOS		
SALA TECHADA, AISLADA Y CERRADA CON PUERTA		
SEPARACIÓN DE TODA FUENTE DE CONTAMINACIÓN		
SUMIDEROS Y CON REJILLA		
INCLINACIÓN PARA DRENAJE DE LÍQUIDOS		
ELIMINACIÓN DE DESECHOS. CUBOS CON TAPA		
LIMPIEZA DE UTENSILIOS DE TRABAJO (cacillos, medidores, ...)		
LIMPIEZA DE SALA TRAS CADA RECOGIDA		
MEDIOS PARA CONTROL PLAGAS (DDD) POR MEDIOS PROPIOS O A TRAVÉS DE EMPRESAS AUTORIZADAS Y SE REGISTRA		
ABASTECIMIENTO DE AGUA DE CONSUMO HUMANO		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

6.2. EQUIPO DE ALMACENAMIENTO DE LECHE

	1	2
SISTEMA DE MEDICIÓN DE TEMPERATURA EN CORRECTO FUNCIONAMIENTO		
LECHE SE ENFRÍA A MENOS DE 8° C EN RECOGIDAS DIARIAS		
LECHE SE ENFRÍA A MENOS DE 6° C EN RECOGIDAS CADA DOS DÍAS		
LECHE ALCANZA LA TEMPERATURA EN 2 HORAS MÁXIMO		
TEMPERATURA MÍNIMA 0° C		
REVISIONES PERIÓDICAS POR EL PROVEEDOR		
REVISIÓN COMPLETA POR TÉCNICOS		
FRECUENCIA DE REVISIÓN, MÍNIMO 1 VEZ AL AÑO		
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO TRAS CADA VACIADO Y MÍNIMO CADA 48 HORAS		
LIMPIEZA SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO EN LAVADO MANUAL		
LIMPIA MATERIALES EN CONTACTO CON LECHE CON AGUA CONSUMO HUMANO		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CON PRODUCTOS AUTORIZADOS. FICHA TÉCNICA		
AGUA CALIENTE PARA LAVADO DEL EQUIPO		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

7. HIGIENE DEL ORDEÑO

7.1. SALA DE ORDEÑO

	1	2
ILUMINACIÓN SUFICIENTE		
VENTILACIÓN SUFICIENTE		
SUPERFICIES FÁCILES DE LIMPIAR		
SUELOS ADECUADOS		
DISEÑO DEL LOCAL		
SEPARACIÓN DE LA ZONA DE ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES		
SEPARACIÓN DE TODA FUENTE DE CONTAMINACIÓN		
SUMIDEROS		
INCLINACIÓN PARA DRENAJE DE LÍQUIDOS		
ELIMINACIÓN DE DESECHOS. CUBOS CON TAPA		
LIMPIEZA DE UTENSILIOS DE TRABAJO (medidores, cántaras)		
LIMPIEZA DE SALA TRAS CADA ORDEÑO Y AL MENOS 1 AL VEZ DÍA		
MEDIOS PARA CONTROL PLAGAS (DDD) POR MEDIOS PROPIOS O A TRAVÉS DE EMPRESAS AUTORIZADAS Y SE REGISTRA		
ABASTECIMIENTO DE AGUA DE CONSUMO HUMANO		
CONTROL DE POTABILIDAD DE AGUA (si no procede de red pública)		
PUNTOS DE AGUA PARA LIMPIEZA DE LA SALA		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

7.2. SISTEMA DE ORDEÑO

	1	2
SUPERFICIES LISAS LAVABLES Y NO TÓXICAS (en caso de existir empalmes)		
REGULACIÓN MÁQUINA ADAPTADA A ANIMALES. VACUÓMETRO		
REVISIONES PERIÓDICAS POR EL PROVEEDOR (tubos, pezoneras)		
REVISIÓN COMPLETA POR TÉCNICOS MÍNIMO 1 VEZ AL AÑO (estática y dinámica)		
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO TRAS CADA ORDEÑO		
PROTOCOLO DE LIMPIEZA ESTABLECIDO (en lavado manual)		
LIMPIA MATERIALES EN CONTACTO CON LECHE CON AGUA CONSUMO HUMANO		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CON PRODUCTOS AUTORIZADOS		
ABASTECIMIENTO DE AGUA CALIENTE		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

7.3. RUTINA DE ORDEÑO

	1	2
EXISTE PROTOCOLO DE ORDEÑO ESCRITO		
CONTROL PERIÓDICO DEL ORDEÑO POR UN TÉCNICO		
PEZONES LIMPIOS ANTES DEL ORDEÑO		
PREPARACIÓN PEZONES PREVIO AL ORDEÑO		
CONTROL DE POSIBLE MAMITIS		
IDENTIFICACIÓN DE ANIMALES TRATADOS		
ORDEÑO SEPARADO DE ENFERMOS DE MAMITIS		
SEPARACIÓN DE LECHE DE ANIMALES TRATADOS		
SEPARACIÓN DE LECHE DE ANIMALES CON PATOLOGÍAS GENITALES CON FLUJO		
SEPARACIÓN DE LECHE DE ANIMALES CON DIARREA Y CON FIEBRE		
DESINFECCIÓN DE PEZONES TRAS ORDEÑO CON BIOCIDAS REGISTRADOS		
EVITA QUE LAS OVEJAS Y CABRAS SE TUMBEN TRAS ORDEÑO		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

8. ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES

	1	2
BUEN ESTADO DE SALUD GENERAL		
SIN HERIDAS EN LA UBRE QUE PUEDAN ALTERAR LA LECHE		
CUARENTENA DE NUEVOS ANIMALES		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

9. NAVES Y PATIOS

9.1. DISEÑO Y MANTENIMIENTO

	1	2
SUPERFICIE POR ANIMAL. DENSIDAD		
HUMEDAD DE LA CAMA		
TEMPERATURA AMBIENTE. NO CALOR EXCESIVO		
ILUMINACIÓN SUFICIENTE		
VENTILACIÓN SUFICIENTE. AIRE, POLVO, GASES		
ABASTECIMIENTO DE AGUA LIMPIA PARA ANIMALES		
CONTROL POTABILIDAD DE AGUA (si no procede de red pública)		
SUPERFICIES FÁCILES DE LIMPIAR (comedero, bebedero, pared y suelo)		
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO CON PRODUCTOS ADECUADOS. FICHA TÉCNICA		
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO CON FRECUENCIA ADECUADA. ASPECTO		
ALMACÉN DE ALIMENTOS ANIMALES Y SILOS: LIMPIO Y CON MANTENIMIENTO		
MEDIOS PARA CONTROL PLAGAS (DDD) POR MEDIOS PROPIOS O A TRAVÉS DE EMPRESAS AUTORIZADAS Y SE REGISTRA		
FÁCIL Y LIMPIO ACCESO A INSTALACIONES		
LAZARETO O POSIBILIDAD DE TENERLO		
ZONA DE PARTOS		
REVISIONES PERIÓDICAS DE INSTALACIONES. ASPECTO GENERAL		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

9.2. ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES

	1	2
ANIMALES LIMPIOS		
LIMPIEZA DE UTENSILIOS DE TRABAJO		
COMEDEROS SUFICIENTES Y LIMPIOS		
BEBEDEROS SUFICIENTES Y LIMPIOS		
SISTEMA DE RECOGIDA DE DEYECCIONES (fosas, estercoleros)		
SUMIDEROS EN ZONAS DE PATIOS		

OBSERVACIONES DEL/LOS INSPECTORES:

Preguntado el compareciente si tiene algo que formular en relación con la “**Encuesta de control oficial de las condiciones higiénico-sanitarias de explotación**”, realiza las siguientes alegaciones:

Observaciones del/los inspector/es:

POR EL/LA COMPARECIENTE

EL/LOS INSPECTOR/ES

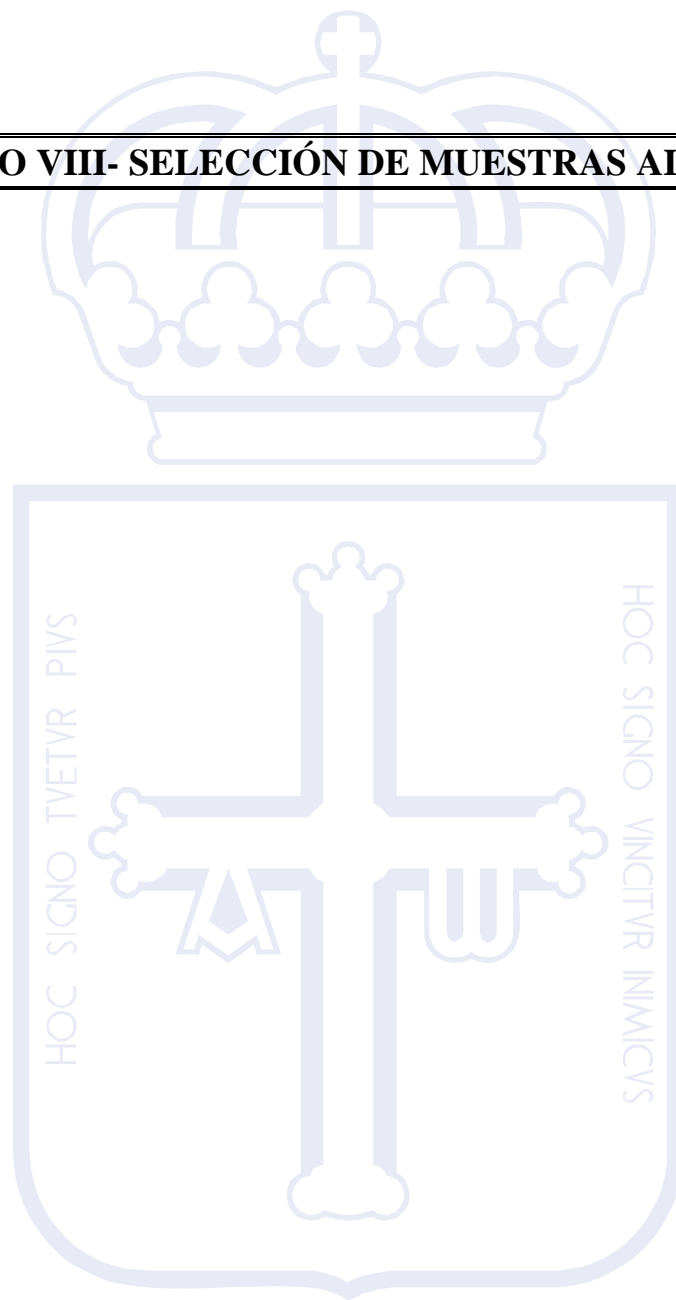
Fdo.: _____

Fdo.: _____

Fdo.: _____



ANEXO VIII- SELECCIÓN DE MUESTRAS ALEATORIAS

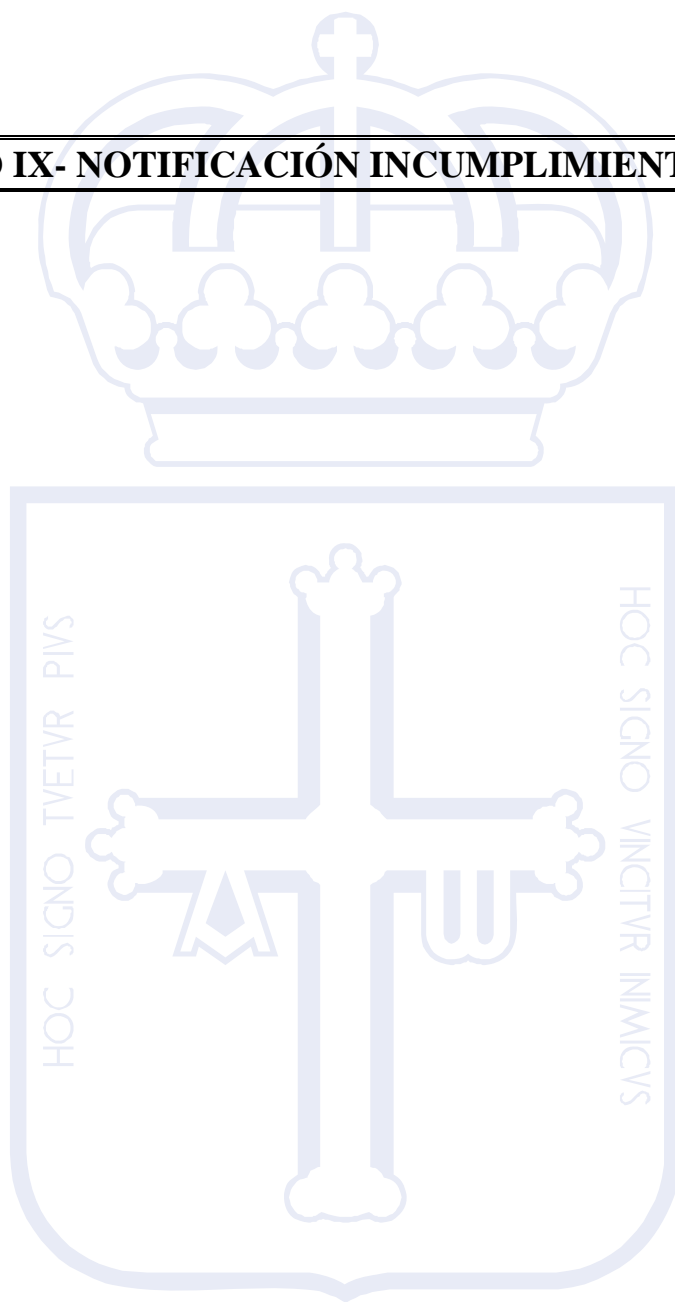


Procedimiento de selección aleatoria de explotaciones de vacuno 2010:

Se hizo el 2% sobre 1930 explotaciones (las que estaban en nivel 0 en el momento de la selección); salen 39. Por otra parte, de las 565 explotaciones seleccionadas aleatoriamente, 65 tienen cuota y en el cruce de esas 65 con todas las que tenemos en Access, 41 estaban en nivel 0, que son las que se seleccionan.



ANEXO IX- NOTIFICACIÓN INCUMPLIMIENTO NIVEL 1D



SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL

Oviedo, a de de 2010
Asunto: Comunicación de resultados relativos a la leche cruda de vaca.

Destinatario: «ApellidosNombre» «DC_DIREC» «CN_CODPO» «DC_MUNIC»
--

En ejecución del programa de control de higiene de la producción de leche cruda de vaca y recibidos de los laboratorios interprofesionales los resultados obtenidos de las muestras de la leche producida en su explotación con C.E.A correspondientes a los meses de de 2010, a continuación se le comunican los resultados no conformes con la normativa legal de los parámetros correspondientes para dichos meses:

	Mes 1	Mes 2	Mes 3
Contenido de células somáticas por mililitro			
Colonias de gérmenes a 30° C por mililitro			

NORMATIVA LEGAL:

El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, recoge en la sección IX, Capítulo I, apartado III, los siguientes criterios relativos a la leche cruda:

Contenido de células somáticas por mililitro	≤ 400.000 (1)
Colonias de gérmenes a 30° C por mililitro	≤ 100.000 (2)

(1) expresados como media geométrica móvil observada durante un periodo de tres meses, con una muestra, por lo menos, al mes.

(2) expresados como media geométrica móvil observada durante un periodo de dos meses, con dos muestras, por lo menos, al mes.

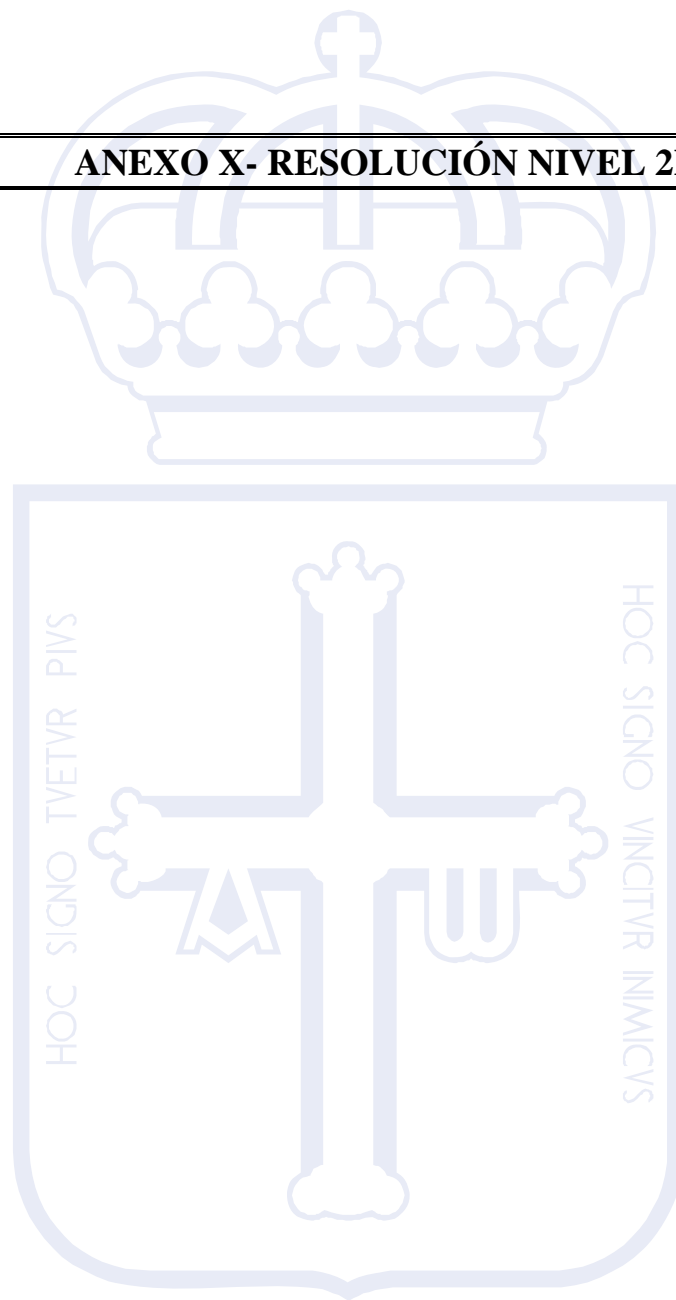
Por lo tanto, y según lo dispuesto en el Reglamento (CE) 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano, en su artículo 8 y siguientes relativos a la leche cruda y productos lácteos, se le informa que dispone de un plazo de TRES MESES para que los resultados referentes al contenido en células somáticas y al número de colonias de gérmenes, procedente de la explotación con CEA, sean conformes con los criterios establecidos en la normativa legal. Si transcurrido dicho plazo sigue incumpliendo alguno de los parámetros, la autoridad competente, según se establece en este último Reglamento, condicionará la entrega de la leche procedente de su explotación a los requisitos de tratamiento y utilización necesarios para la protección de la salud pública.

EL JEFE DE SERVICIO DE PRODUCCIÓN
Y BIENESTAR ANIMAL

José Manuel Benito Iglesias



ANEXO X- RESOLUCIÓN NIVEL 2D



RESOLUCIÓN

ANTECEDENTES

Primero.- En ejecución del Programa de Control de Higiene de la Producción de Leche Cruda de Vaca, con fecha de de 2010, se envió a las explotaciones que se relacionan en el anexo adjunto a la presente Resolución, notificación informando que la media geométrica móvil del contenido de células somáticas y/o gérmenes, referente a los meses de Mes 1, Mes 2, y Mes 3 de 2010, obtenida de los resultados de las muestras mínimas obligatorias recogidas en su explotación, eran no conformes con lo establecido en la normativa comunitaria para dichos parámetros y que disponía de tres meses para corregir la situación. Se le indicó, además, que en caso contrario la autoridad competente podría adoptar las medidas contempladas en la normativa vigente.

Segundo.- Continuando en la actualidad con los controles previstos dentro de la ejecución del citado programa se constata que la situación no se ha corregido, dado que las medias geométricas móviles para el número de colonias de gérmenes y/o para el contenido en células somáticas obtenidas de los resultados de las muestras mínimas obligatorias recogidas en la explotación, siguen siendo no conformes con lo establecido en la normativa comunitaria para dichos parámetros. Tal y como se constata mediante los resultados analíticos correspondientes a los meses de Mes 1, Mes 2 y Mes 3 que se recogen en el anexo adjunto a la presente Propuesta de Resolución.

Tercero.- Con fecha de de 2010, el Jefe del Servicio de Bienestar y Producción Animal ha emitido propuesta en los términos contenidos en esta Resolución.

CONSIDERANDO

Que la normativa sobre Higiene de los alimentos de origen animal se refiere a que la leche cruda de vaca producida en las explotaciones debe cumplir unos criterios determinados referentes a su contenido en células somáticas y al número de colonias de gérmenes.

Que la normativa sobre Controles oficiales en la leche cruda establece los plazos y medidas a adoptar en caso de incumplimiento de los mencionados criterios.

Que la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios ha emitido instrucciones de carácter general indicando los requisitos de tratamiento y/o utilización de la leche cruda de vaca en el caso de que la misma incumpla los criterios mencionados.

VISTOS

El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

El Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

La Ley 6/1984, de 5 de julio que establece las Normas reguladoras de la Presidencia y del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias.

La Ley 2/95, de 13 de marzo, de Régimen Jurídico de la Administración del Principado de Asturias.

El Decreto 34/2008, de 26 de diciembre, del Presidente del Principado de Asturias, de reestructuración de las Consejerías que integran la Administración de la Comunidad Autónoma.

El R. D. 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.

El R. D 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004.

FUNDAMENTACIÓN JURÍDICA

Primero.- Esta Consejería es competente para conocer y resolver los hechos citados, en virtud de las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico.

Segundo.- El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, recoge en la sección IX, Capítulo I, apartado III, los siguientes criterios relativos a la leche cruda:

Colonias de gérmenes a 30° C por mililitro	≤ 100.000 (1)
Contenido de células somáticas por mililitro	≤ 400.000 (2)

(1) expresados como media geométrica móvil observada durante un período de dos meses, con dos muestras, por lo menos, al mes.

(2) expresados como media geométrica móvil observada durante un período de tres meses, con una muestra, por lo menos, al mes.

Tercero.- El Reglamento (CE) nº 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, establece en el anexo IV, Capítulos I y II, los controles oficiales en las explotaciones de producción de leche con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el R. 853/2004. En el mencionado capítulo II se establece lo siguiente: “La autoridad competente deberá supervisar los controles llevados a cabo de conformidad con la parte III, del capítulo I de la sección IX del anexo III del R. 853/2004. En caso de que el operador de empresa alimentaria no haya corregido la situación en un plazo de tres meses desde la primera notificación de la autoridad competente del incumplimiento de criterios con respecto a la concentración de gérmenes y al contenido en células somáticas, deberá suspenderse la entrega de leche cruda de la explotación de producción o, de conformidad con una autorización específica o instrucciones generales de la autoridad competente, someter dicha entrega a los requisitos de tratamiento y utilización necesarios para la protección de la salud pública. Se mantendrá dicha suspensión o dichos requisitos hasta que el operador de empresa alimentaria demuestre que la leche cruda vuelve a ser conforme con dichos criterios.”

Cuarto.- El artículo 73 de la Ley de Régimen Jurídico y Procedimiento Administrativo Común posibilita la acumulación de los procedimientos en aquellos casos que guarden identidad sustancial o íntima conexión, supuestos estos que ocurren en los expedientes de los titulares de las explotaciones que se relacionan en el anexo adjunto

De este modo se da efectivo cumplimiento a los principios de eficacia y eficiencia que deben guiar la actuación de las administraciones públicas.

En virtud de lo anterior

RESUELVO

Primero.- Declarar la acumulación de los expedientes relacionados en el cuadro anexo que acompaña la presente Resolución, y ello por guardar identidad sustancial e íntima conexión entre sí.

Segundo.- Condicionar de manera indefinida la entrega de leche cruda de vaca procedente de las explotaciones relacionadas en el anexo ajunto a la presente Resolución, al cumplimiento de uno de los siguientes requisitos de tratamiento o utilización:

- 1) Tratamiento térmico de, al menos 72° C durante 15 segundos, o bien 63° C durante 30 minutos, o bien cualquier otra combinación de tiempo y temperatura con efecto equivalente y que dé una reacción negativa a la fosfatasa alcalina inmediatamente después del tratamiento.
- 2) Utilización de la leche exclusivamente para la elaboración de quesos a base de leche cruda, siempre y cuando se sometan a un proceso de maduración de, al menos, 60 días.

Tercero.- El interesado podrá solicitar la suspensión de la condición establecida, siempre y cuando pueda demostrar que la leche cruda producida en su explotación vuelve a ser conforme con los criterios establecidos en la normativa vigente.

Cuarto.- La Autoridad competente comprobará durante los próximos meses la evolución de las medias geométricas obtenidas para los parámetros correspondientes y referentes a las muestras mínimas obligatorias procedentes de las explotaciones referenciadas. Si del resultado de dicha comprobación se deduce que se cumplen los criterios legales relativos a la leche cruda, quedará sin efecto la condición establecida en el resuelto segundo, extremo que se comunicará a el/la interesado/a mediante resolución al efecto.

Si por el contrario y tras las comprobaciones mencionadas sigue incumpliendo, el personal técnico de la Dirección General de Ganadería realizará controles en la explotación, tanto de las condiciones higiénico sanitarias, como de las medidas correctoras adoptadas para intentar cumplir los parámetros, haciendo especial hincapié en estas últimas.

El resultado de los citados controles podría determinar en su caso la incoación del oportuno expediente sancionador, con resultado de sanción económica, llegando incluso a la prohibición de comercialización de la leche.

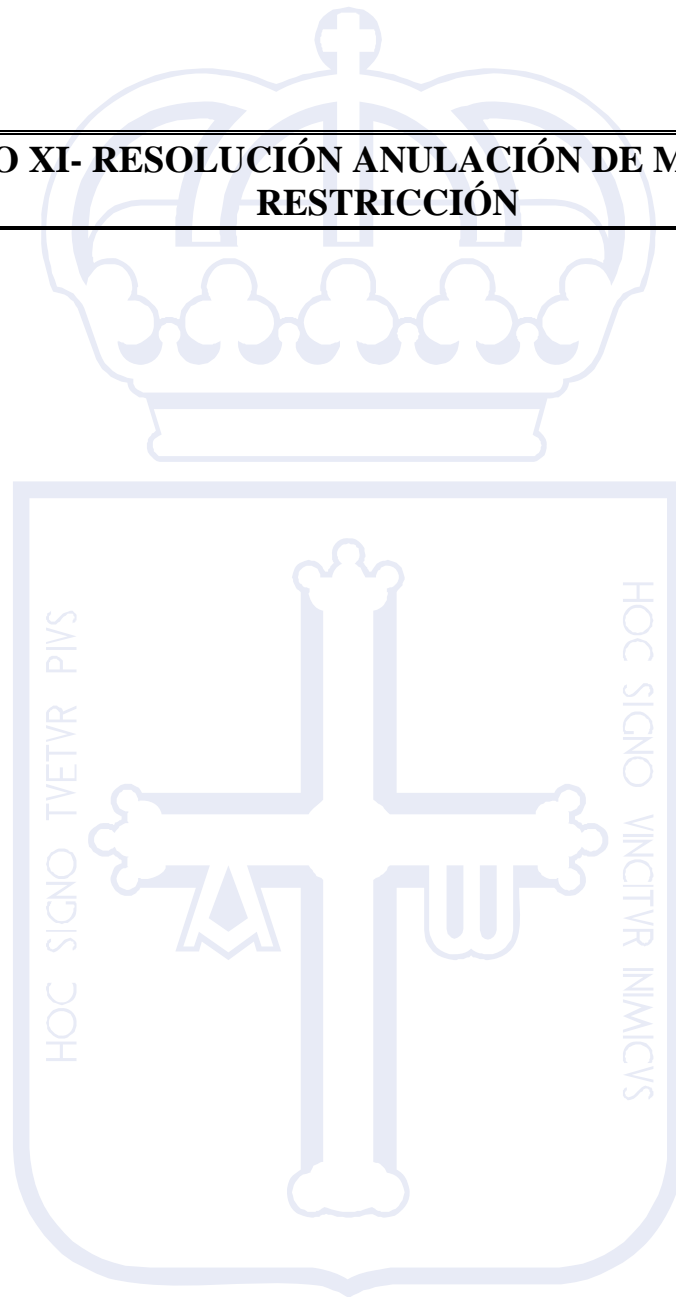
Quinto.- Notificar la presente Resolución al interesado y a la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, de la Consejería de salud y Servicios Sanitarios.

EL CONSEJERO DE MEDIO RURAL Y PESCA

Manuel Aurelio Martín González



**ANEXO XI- RESOLUCIÓN ANULACIÓN DE MEDIDAS DE
RESTRICCIÓN**



**Resolución de de de 2010 de la
Consejería de Medio Rural y Pesca de
Anulación de medidas en relación con
la entrega de leche cruda de vaca**

RESOLUCIÓN

ANTECEDENTES

Primero.-Por resolución, de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural, se adoptaron medidas condicionando la entrega de leche cruda de vaca procedente de las explotaciones relacionadas en el anexo adjunto a la presente resolución..

Segundo.-Con fecha de , se comprueba que la media geométrica móvil del contenido de células somáticas y/o gérmenes, referente a los meses de de 2010 obtenida de los resultados de las muestras mínimas obligatorias recogidas en las respectivas explotaciones, son conformes con lo establecido en la normativa comunitaria para dichos parámetros.

Tercero.- Con fecha de de 2010, el Jefe de Servicio de Producción y Bienestar Animal, ha emitido informe propuesta en los términos contenidos en esta Resolución.

CONSIDERANDO

Que la normativa sobre Higiene de los alimentos de origen animal requiere que la leche cruda de vaca producida en las explotaciones no debe superar un número determinado de células somáticas y de gérmenes.

VISTOS

El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

El Reglamento (CE) nº 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

La Ley 6/1984, de 5 de julio que establece las Normas reguladoras de la Presidencia y del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias.

La Ley 2/95, de 13 de marzo, de Régimen Jurídico de la Administración del Principado de Asturias.

El Decreto 34/2008, de 26 de noviembre, del Presidente del Principado de Asturias, de reestructuración de las Consejerías que integran la Administración de la Comunidad Autónoma.

El R. D. 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.

El R. D 1728/2007, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004.

FUNDAMENTACIÓN JURÍDICA

Primero.- Esta Consejería es competente para conocer y resolver los hechos citados, en virtud de las atribuciones conferidas por el ordenamiento jurídico.

Segundo.- El Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, recoge en la sección IX, Capítulo I, apartado III, los siguientes criterios relativos a la leche cruda:

Contenido de células somáticas por mililitro: ≤ 400.000 (1)
Colonias de gérmenes a 30° C por mililitro: ≤ 100.000 (2)

(1) expresados como media geométrica móvil observada durante un período de tres meses, con una muestra, por lo menos, al mes.

(2) expresados como media geométrica móvil observada durante un período de dos meses, con dos muestras, por lo menos, al mes.

Tercero.- El Reglamento (CE) nº 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, establece en el anexo IV, Capítulos I y II, los controles oficiales en las explotaciones de producción de leche con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el R. 853/2004. En el mencionado capítulo II se establece lo siguiente: “La autoridad competente deberá supervisar los controles llevados a cabo de conformidad con la parte III, del capítulo I de la sección IX del anexo III del R. 853/2004. En caso de que el operador de empresa alimentaria no haya corregido la situación en un plazo de tres meses desde la primera notificación de la autoridad competente del incumplimiento de criterios con respecto a la concentración de gérmenes y al contenido en células somáticas, deberá suspenderse la entrega de leche cruda de la explotación de producción o, de conformidad con una autorización específica o instrucciones generales de la autoridad competente, someter dicha entrega a los requisitos de tratamiento y utilización necesarios para la protección de la salud pública. Se mantendrán dicha suspensión o dichos requisitos hasta que el operador de empresa alimentaria demuestre que la leche cruda vuelve a ser conforme con dichos criterios.

Cuarto.-El artículo 73 de la Ley de Régimen Jurídico y Procedimiento Administrativo Común posibilita la acumulación de los procedimientos en aquellos casos que guarden identidad sustancial o íntima conexión, supuestos estos que ocurren en los expedientes de los titulares de las explotaciones que se relacionan en el anexo adjunto

De este modo se da efectivo cumplimiento a los principios de eficacia y eficiencia que deben guiar la actuación de las administraciones públicas.”

En virtud de lo anterior

RESUELVO

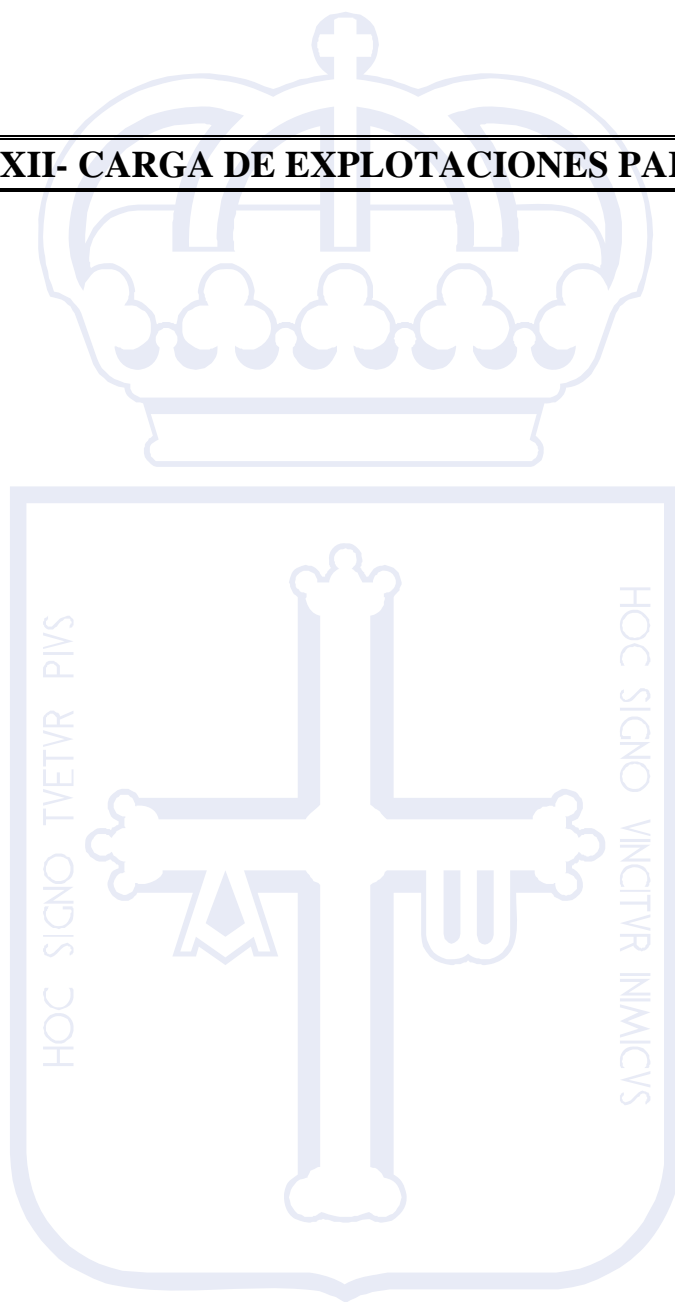
Primero.- Declarar la acumulación de los expedientes relacionados en el cuadro anexo que acompaña la presente Resolución, y ello por guardar identidad sustancial e íntima conexión entre si.

Segundo.- Proceder a la suspensión de el condicionamiento en la entrega de la leche cruda de vaca procedente de las explotaciones identificadas en el anexo adjunto a la presente resolución..

Tercero.- - Notificar la presente Resolución al titular de la explotación y a la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo, de la Consejería de Salud y Servicios Sanitarios.



ANEXO XII- CARGA DE EXPLOTACIONES PARA PUNTUAR



CARGA DE EXPLOTACIONES PARA PUNTUAR EN LA SELECCIÓN I+R **DIRIGIDA 2010.**

Se hace una búsqueda del historial del año anterior de las explotaciones diferenciada por especies, una de bovino y otra de ovino/caprino.

Para cada Programa de Control, se hace un Excel de las explotaciones, asignándoles las siguientes puntuaciones:

- Explotaciones con expedientes sancionadores abiertos el año anterior: 5 puntos.
- Explotaciones con cartas de advertencia: 2 puntos.
- Programa I+R: 1 punto a las explotaciones que llevaron animales con 1 sólo crotal al matadero
- Programa MEDs: 1 punto a las explotaciones que no anotan nada en el registro de meds (detectado en las inspecciones de BA o en otras).
- Programa AA: 3 puntos por tener carro mezclador y no haber sido inspeccionado anteriormente por este hecho.
- Programa Calidad de leche:
 - ✓ Subprograma Inhibidores: 2 puntos por ser reincidente.
 - ✓ Subprograma Células y Gérmenes: se hace una puntuación previa de las explotaciones que están en Nivel II, según los siguientes criterios:
 - Antigüedad:
 - 0 puntos, si entraron en Nivel II en el semestre anterior.
 - 1 punto, si entraron entre 6 y 12 meses antes
 - 2 puntos, si entraron hace más de 12 meses
 - Cuota:
 - 0 puntos, si tienen < 200.000 litros/año
 - 1 punto, > 200.000 y < 400.000
 - 2 puntos, > 400.000
 - Células:
 - 0 puntos, si tienen < 600.000
 - 1 punto, > 600.000 y < 800.000
 - 2 puntos, > 800.000
 - Gérmenes:
 - 1 punto, si tienen < 300.000
 - 3 punto, > 300.000 y < 600.000
 - 5 puntos, > 600.000

A continuación se hacen rangos con las explotaciones puntuadas, de manera que se les asignen en el proceso los siguientes puntos.

- 3 puntos, a aquellas que obtuvieron ≥ 7 de 7 puntos
- 2 puntos, a las que obtuvieron entre < 7 y ≥ 4 puntos
- 1 punto, a aquellas que obtuvieron < 4 puntos
- Programa Higiene de la Producción Primaria: 1 punto a las calificadas de alto riesgo en las inspecciones del año anterior.
- Programa M+D: 1 punto a las explotaciones seleccionadas en este Programa el año anterior.

Se puntuarán con -5 puntos a las explotaciones que tengan inspección favorable en varios programas el año anterior. Para obtener este listado se depurará el listado de explotaciones inspeccionadas I+R y se quitarán las que tengan puntos positivos por cualquier Programa y las que tengan irregularidades en las actas grabadas I+R.

Se puntuarán con -2 puntos a las explotaciones que estén integradas en AGSG.

PROCESO INFORMÁTICO DE CARGA EN PACA.

Una vez elaborado el Excel con los CEAs y sus puntos se sigue el siguiente procedimiento. El Excel se debe configurar con las siguientes columnas:

1. CEA: formato ES330330000000
2. Código de especie: 1 (bovino), 2 (ovino), 3 (caprino). Se pueden cargar todas las especies a la vez o hacer una carga por especie.
3. Interrogante (?)
4. Interrogante (?) a las explotaciones con puntos positivos. Para ello, previamente se ordenan por puntuación, de manera que las de puntos positivos estén juntas y así poner el interrogante arrastrando.
5. Puntos asignados: los puntos positivos se ponen en valor absoluto y los negativos con un signo “-“ delante.

Finalmente se crea otra columna donde se concatenan las anteriores.

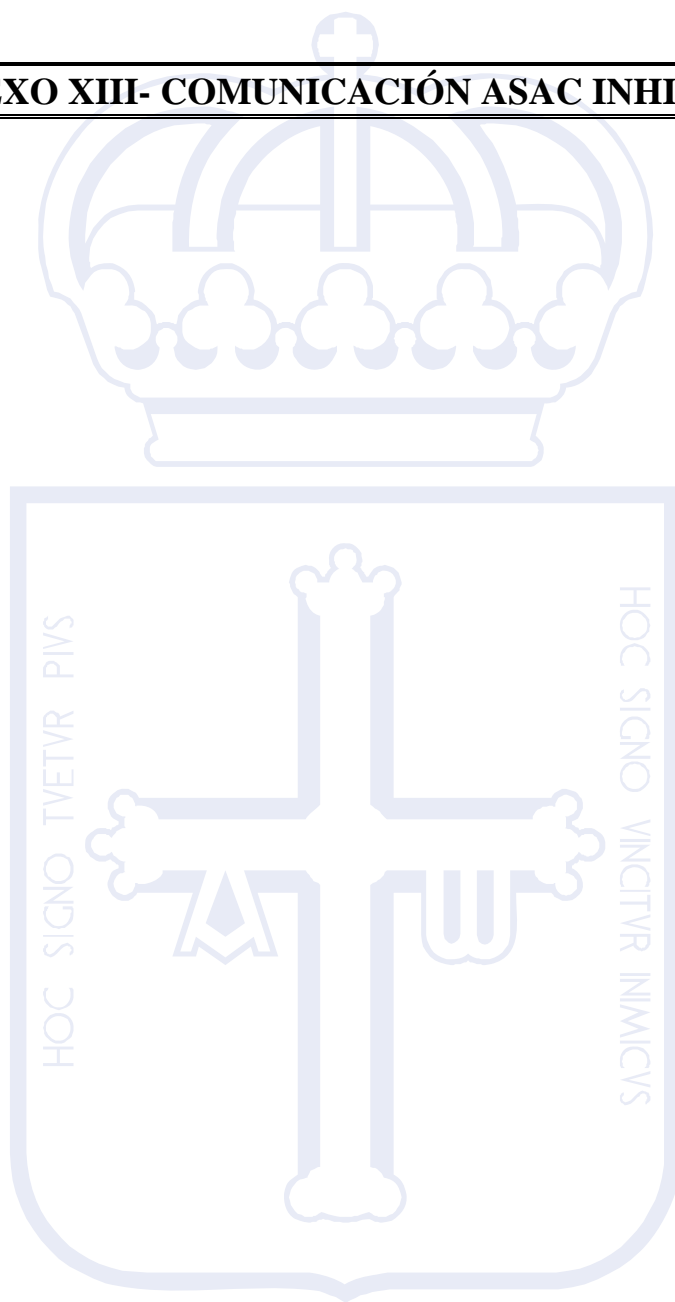
Se abre el “notepad” y se pega la columna concatenada. Hay que transformar los interrogantes en espacios. Para ello se escoge “Edición/ Reemplazar”. En “Buscar” poner “?” y en “Reemplazar por” poner un espacio y pulsar “Reemplazar todo”.

Este “txt” se guarda en D:\dat y se nombra con 6 letras y 2 números.

La carga de este fichero “txt” se hace desde RIIA (otras especies)/Inspecciones RI/ovino-caprino/Carga Explotaciones Puntuadas. Al escoger el fichero se pone el mismo nombre con que se guardó en D:\dat y se salva.



ANEXO XIII- COMUNICACIÓN ASAC INHIBIDORES



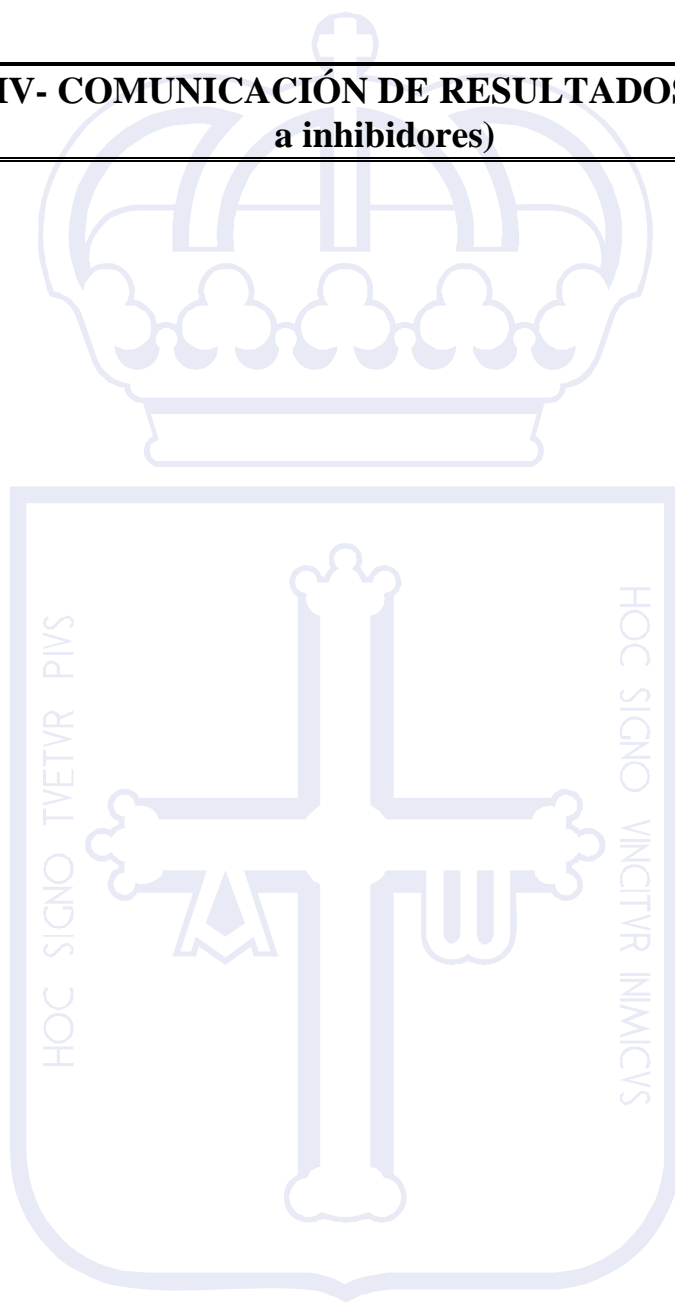
33/073/0000063	ALVAREZ Y GARCIA S.C.	LA PEREDA- TINEO	BETALACTAMICOS ASTURLAC	30/12/2009	31/12/2009	SNAP	POSITIVO	SI	01/01/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/034/0001675	M.TERESA GAYO GAYO	OVIENES-VALDES	BETALACTAMICOS NESTLE	03/01/2010	04/01/2010	SNAP	POSITIVO	SI	05/01/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/025/0000512	LUIS MIGUEL GARCIA GONZALEZ	HERES- GOZON	BETALACTAMICOS CLAS	10/01/2010	11/01/2010	SNAP	POSITIVO	SI	12/01/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/024/0000482	ARSENIO ANTONES MENENDEZ	VEGA DE ABAJO - GUJON	BETALACTAMICOS RENY-PICOT	12/01/2010	13/01/2010	SNAP	POSITIVO	SI	14/01/2010	SNAP	POSITIVO	SI									
33/073/0000329	HERMANOS PERTIERRA C.B.	SABADEL DE TRONCEDO	BETALACTAMICOS CLAS	14/01/2010	15/01/2010	SNAP	POSITIVO	SI	16/01/2010	SNAP	POSITIVO	SI						15/01/2010	NEGATIVO	SI	
33/034/0000237	SONIA BUENO ALVAREZ	EL VALLIN- VALDES	BETALACTAMICOS RENY-PICOT	25/01/2010	26/01/2010	SNAP	POSITIVO	SI	27/01/2010	SNAP	NEGATIVO	NO							18/01/2010	NEGATIVO	SI
33/018/0000249	JOSE LUIS PEREZ SANCHEZ	LOZA- COANA	BETALACTAMICOS RENY-PICOT	31/01/2010	01/02/2010	SNAP	POSITIVO	SI	02/02/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/034/0000354	IGNACIO Y PEDRO FERNANDEZ PEREZ S.C.	BETIENES-VALDES	BETALACTAMICOS CLAS	10/02/2010	11/02/2010	SNAP	POSITIVO	SI	13/02/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/059/0000171	GANADERIA GESYLUC S.C.	CERMONO- SALAS	BETALACTAMICOS CLAS	12/02/2010	15/02/2010	SNAP	POSITIVO	SI	16/02/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/034/0000280	M. CARMEN ARIAS ALVAREZ	CADAVEDO- VALDES	BETALACTAMICOS CLAS	14/02/2010	15/02/2010	SNAP	POSITIVO	SI	16/02/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/069/0000032	M. TERESA FERNANDEZ SUAREZ	LA MARRONA- SOTO DEL BARCO	BETALACTAMICOS CLAS	17/02/2010	18/02/2010	SNAP	POSITIVO	SI	19/02/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/010/0000307	CARLOS PEREZ RODRIGUEZ	LLAMERO- CANDAMO	BETALACTAMICOS CLAS	17/02/2010	18/02/2010	SNAP	POSITIVO	SI	19/02/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/025/0000687	JOSE RAMON GONZALEZ INCLAN	BOYA DE ABAJO- GOZON	BETALACTAMICOS CLAS	21/02/2010	22/02/2010	SNAP	POSITIVO	SI	23/02/2010	ECLIPSE	PENDIENTE	N/P							NEGATIVO (23/02/2010)		
33/025/0000500	M PILAR ALONSO GARCIA	MANZANEDA- GOZON	BETALACTAMICOS LACTEOS GOZON SL	22/02/2010	23/02/2010	SNAP	POSITIVO	SI	24/02/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/021/0000165	GANADERIA RAMONIN S.C.	BALLOTA- CUDILLERO	BETALACTAMICOS CLAS	10/03/2010	11/03/2010	SNAP	POSITIVO	SI	12/03/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/025/0000150	MANUEL FRANCISCO SUAREZ GARCIA	FERRERO-GOZON	BETALACTAMICOS CLAS	13/03/2010	15/03/2010	SNAP	POSITIVO	SI	16/03/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/025/0000163	JOSE MANUEL FERNANDEZ GARCIA	CASA LA ROJA-GOZON	BETALACTAMICOS CLAS	13/03/2010	15/03/2010	SNAP	POSITIVO	SI	16/03/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/073/0001038	CELESTINO CASTRO PARRONDO	BUSTELLAN- TINEO	BETALACTAMICOS RENY-PICOT	21/03/2010	22/03/2010	SNAP	POSITIVO	SI	23/03/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/074/0000331	JOSE RAMON IGLESIAS CARREIRA	PORZUN- VEGADEO	BETALACTAMICOS CLAS	25/03/2010	26/03/2010	SNAP	POSITIVO	SI	27/03/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/077/0000011	AGUSTIN LOPEZ INFANZON	SAN PELAYO- VILLAYON	BETALACTAMICOS CLAS	02/04/2010	05/04/2010	SNAP	POSITIVO	SI	06/04/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/014/0000050	EMILIO CESAR GARCIA GARCIA	EL FONDO (GUIMARAN)- CARREÑO	BETALACTAMICOS CLAS	05/04/2010	06/04/2010	SNAP	POSITIVO	SI	07/04/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/076/0000058	Mª INMACULADA ORDIERES ALVAREZ	CASTIELLO DE LA MARINA- VILLAVICIOSA	BETALACTAMICOS KAIKU	08/04/2010	09/04/2010	SNAP	POSITIVO	SI	09/04/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/076/0000625	MARIA FELINA TUERO TUERO	OLES- VILLAVICIOSA	BETALACTAMICOS LACTEOS DE AVILÉS S.A.	15/04/2010	16/04/2010	SNAP	POSITIVO	SI	17/04/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/035/0000149	GANADERIA EL CAMPO S.C.	POANIZALES- LLANERA	BETALACTAMICOS COOP. CORVERA	20/04/2010	21/04/2010	SNAP	POSITIVO	SI	22/04/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/034/0000703	EMMA DOURAL Y JOSE MAGIN S.C.	CAROYAS- VALDES	BETALACTAMICOS CLAS	23/04/2010	23/04/2010	SNAP	POSITIVO	SI	23/04/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/066/0000551	MANUEL HORTAL GARCIA	PANDO-SIERO	BETALACTAMICOS GRANJA LA POLESA S.A.	04/05/2010	05/05/2010	SNAP	POSITIVO	SI	05/05/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/074/0000331	JOSE RAMON IGLESIAS CARREIRA	PORZUN- VEGADEO	BETALACTAMICOS CLAS	16/05/2010	17/05/2010	SNAP	POSITIVO	SI	18/05/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/054/0000160	VICTOR J. GONZALEZ ALVAREZ	ANDALLON- LAS REQUERAS	BETALACTAMICOS COOP. CORVERA	19/05/2010	20/05/2010	SNAP	POSITIVO	SI	21/05/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/026/0001959	BARBARA MENENDEZ GARCIA	LLAMAS- GRADO	BETALACTAMICOS CLAS	21/05/2010	21/05/2010	SNAP	POSITIVO	SI	22/05/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/076/0001432	ANA BELEN ALONSO BLANCO	LA VIÑA-VILLAVICIOSA	BETALACTAMICOS JOAQUIN PEÑA	21/05/2010	24/05/2010	SNAP	POSITIVO	SI	24/05/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/040/0000494	JAVIER CUETO SANCHEZ	REANES-LIERES-SIERO	BETALACTAMICOS NESTLÉ ESPAÑA S.A.	26/05/2010	27/05/2010	SNAP	POSITIVO	SI	28/05/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/077/0000348	MANUEL SUAREZ MURIAS	ARCOLELLAS-PONTIUELLA-VILLAYON	BETALACTAMICOS CLAS	31/05/2010	31/05/2010	SNAP	POSITIVO	SI	01/06/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/017/0000214	EL PEDRES S.C.	VILLARVIEJO-CASTROPOL	BETALACTAMICOS CLAS	31/05/2010	01/06/2010	SNAP	POSITIVO	SI	05/06/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/073/0001753	MANUEL CORTINA FERNANDEZ	VILLAMEANA-TINEO	BETALACTAMICOS RENY-PICOT	31/05/2010	01/06/2010	SNAP	POSITIVO	SI	07/06/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/036/0000653	BENIGNO DEL CAMPO ZARAGOZA	LLAMES DE PRA-LLANES	BETALACTAMICOS INES GRANDA S.A.	01/06/2010	02/06/2010	SNAP	POSITIVO	SI	04/06/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/073/0000295	MARAVILLAS GONZALEZ VALLE	NIERES-TINEO	BETALACTAMICOS CLAS	08/06/2010	07/06/2010	SNAP	POSITIVO	SI	08/06/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/014/0000456	ANGEL JOSE GARCIA LEON	LOGREZANA-SEBADES,8-CARREÑO	BETALACTAMICOS COOP. CORVERA	09/06/2010	10/06/2010	SNAP	POSITIVO	SI	11/06/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/055/0000048	GANADERIA SANTU MEDE S.C.	PIMANGO- RIBADEDEVA	BETALACTAMICOS CLAS	16/06/2010	17/06/2010	SNAP	POSITIVO	SI	18/06/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									
33/055/0000048	GANADERIA SANTU MEDE S.C.	PIMANGO- RIBADEDEVA	BETALACTAMICOS CLAS	22/06/2010	23/06/2010	SNAP	POSITIVO	SI	24/06/2010	SNAP	POSITIVO	SI							NEGATIVO (25/06/2010)		
33/073/0001753	MANUEL CORTINA FERNANDEZ	VILLAMEANA-TINEO	BETALACTAMICOS RENY-PICOT	29/06/2010	30/06/2010	SNAP	POSITIVO	SI	01/07/2010	SNAP	POSITIVO	SI							POSITIVO (02/07/2010; 03/07/2010; 05/07/2010; 06/07/2010; 07/07/2010)		
33/020/0001522	GARCIA DEL BUSTO S.C.	VILLA- TRAS LA IGLESIA	BETALACTAMICOS CLAS	01/07/2010	02/07/2010	SNAP	POSITIVO	SI	03/07/2010	SNAP	NEGATIVO	NO									

FECHA MENSAJE	ALARMA GENERADA DESDE:	ORIGEN DE LA MUESTRA POSITIVA:	Datos del Centro RT:	Datos de la Explotación:	Datos del Productor:
05/01/2009	LABORATORIO ALLIC - LAB. INTERP. LÁCTEO CATALUÑA, CTRA. VILASSAR-CABRILLS, S/N-CABRILLS, BARCELONA- CATALUÑA Responsable: FRANCESC FAURAT CASULLERAS Contacto: www.ALLIC.ORG Telf. 937508856 Mail: ALLIC@ALLIC.ORG	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 02/01/2009 FECHA ANALISIS: 03/01/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: JOAQUÍN J. RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607 Mail: JOAQUIN.RODRIGUEZ@CAPSA.ES	Explotación: ES171010004325 TITULAR: CAL FRARE, CAL FRARE, MASSANES, GIRONA- CATALUÑA	XALBET AUBANELL, SALVADOR, 07527239, BOMARQUES, 45-MASSANES, GIRONA, CATALUÑA
08/01/2009	LABORATORIO ALLIC - LAB. INTERP. LÁCTEO CATALUÑA, CTRA. VILASSAR-CABRILLS, S/N-CABRILLS, BARCELONA- CATALUÑA Responsable: FRANCESC FAURAT CASULLERAS Contacto: www.ALLIC.ORG Telf. 937508856 Mail: ALLIC@ALLIC.ORG	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 05/01/2009 FECHA ANALISIS: 07/01/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: JOAQUÍN J. RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607 Mail: JOAQUIN.RODRIGUEZ@CAPSA.ES	Explotación: ES082850008877 TITULAR: MAS CALVERONS, MAS CALVERONS, TORELLO, BARCELONA, CATALUÑA	GRANJA PERE VILA ROMA SCP, 660591088- CARRER PUIGGERDA S, TORELLO, BARCELONA, CATALUÑA
02/02/2009	LABORATORIO LLC - LAB. INTERP. LECHERO CANTABRIA, PARQUE EMPRESARIAL CANTABRIA P.1-8 (MORERO), SANTANDER- CANTABRIA Responsable: JUAN MORAGAS ENCUESTRA Contacto: WWW.LL.C.ES Telf. 942321720 Mail: LABCAN@LL.C.ES	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 06/01/2009 FECHA ANALISIS: 08/01/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: JOAQUÍN J. RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607 Mail: JOAQUIN.RODRIGUEZ@CAPSA.ES	Explotación: ES330910000250 TITULAR: EL TURJUAL- TRECEÑO-VALDALIGA, EL TURJUAL- VALDALIGA, CANTABRIA	ALVAREZ COLJO, RAFAEL ERNESTO, 013903115V- EL TUJURAL TRECEÑO- VALDALIGA CANTABRIA, CANTABRIA
02/02/2009	LABORATORIO LLC - LAB. INTERP. LECHERO CANTABRIA, PARQUE EMPRESARIAL CANTABRIA P.1-8 (MORERO), SANTANDER- CANTABRIA Responsable: JUAN MORAGAS ENCUESTRA Contacto: WWW.LL.C.ES Telf. 942321720 Mail: LABCAN@LL.C.ES	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 14/01/2009 FECHA ANALISIS: 15/01/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: JOAQUÍN J. RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607 Mail: JOAQUIN.RODRIGUEZ@CAPSA.ES	Explotación: ES33080000149 GERRA SAN VICENTE DE LA BARQUERA, GERRA- SAN VICENTE DE LA BARQUERA, CANTABRIA	HEVIA GUTIERREZ SANTIAGO, 013885684N, GERRA- LLAOS, LOS, CANTABRIA
02/02/2009	LABORATORIO LLC - LAB. INTERP. LECHERO CANTABRIA, PARQUE EMPRESARIAL CANTABRIA P.1-8 (MORERO), SANTANDER- CANTABRIA Responsable: JUAN MORAGAS ENCUESTRA Contacto: WWW.LL.C.ES Telf. 942321720 Mail: LABCAN@LL.C.ES	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 14/01/2009 FECHA ANALISIS: 15/01/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: JOAQUÍN J. RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607 Mail: JOAQUIN.RODRIGUEZ@CAPSA.ES	Explotación: ES390370000271 EL CONDADO, 20 PAMANES- EL CONDADO, 20- LIERGANES, CANTABRIA	QUINTANILLA GARCIA ANGL- AMADO, 020189058A- BO CONDADO 20- PAMANES, CANTABRIA
02/02/2009	LABORATORIO ALLIC - LAB. INTERP. LÁCTEO CATALUÑA, CTRA. VILASSAR-CABRILLS, S/N-CABRILLS, BARCELONA- CATALUÑA Responsable: FRANCESC FAURAT CASULLERAS Contacto: www.ALLIC.ORG Telf. 937508856 Mail: ALLIC@ALLIC.ORG	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 29/01/2009 FECHA ANALISIS: 30/01/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: JOAQUÍN J. RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607 Mail: JOAQUIN.RODRIGUEZ@CAPSA.ES	Explotación: ES171660007290 CAN XIXETA, VEINAT NOU S/N- SANT JORDI DESVALLS, GIRONA- CATALUÑA	AGRO SANT JORDI SL, B1742282- VEINAT NOU, SANT JORDI DESVALLS, GIRONA- CATALUÑA
18/02/2009	LABORATORIO ALLIC - LAB. INTERP. LÁCTEO CATALUÑA, CTRA. VILASSAR-CABRILLS, S/N-CABRILLS, BARCELONA- CATALUÑA Responsable: FRANCESC FAURAT CASULLERAS Contacto: www.ALLIC.ORG Telf. 937508856 Mail: ALLIC@ALLIC.ORG	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 16/02/2009 FECHA ANALISIS: 17/02/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: ALFREDO RON FERNÁNDEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607	Explotación: ES171630007121 CAN LLEDO, CAN LLEDO, SANT GREGORI, GIRONA- CATALUÑA	REIXACH CAMPS NARCIS, 040337459J, CAN LLEDO, SANT MEDIR, GIRONA- CATALUÑA
23/02/2009	LABORATORIO LLC - LAB. INTERP. LECHERO CANTABRIA, PARQUE EMPRESARIAL CANTABRIA P.1-8 (MORERO), SANTANDER- CANTABRIA Responsable: JUAN MORAGAS ENCUESTRA Contacto: WWW.LL.C.ES Telf. 942321720 Mail: LABCAN@LL.C.ES	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 09/02/2009 FECHA ANALISIS: 10/02/2009	Centro: 00163-28, FABRICA DE LA PENILLA, A09005448, LA PENILLA DE CAYON- SANTA MARIA DE CAYON, CANTABRIA- CANTABRIA Persona de contacto: JOSE IGNACIO GOMEZ GARCIA Telf. / Fax: 942561800 / 942561912 Mail: JOSEI.GOMEZ@ES.NESTLE.COM	Explotación: ES330360001442 TAMES LORENZO AGUSTIN, CULLANES, LLANES, ASTURIAS	TAMES LORENZO AGUSTIN, 071698330V- LA TALA 11 3 A, CAMPLEU, ASTURIAS
25/02/2009	LABORATORIO ALLIC - LAB. INTERP. LÁCTEO CATALUÑA, CTRA. VILASSAR-CABRILLS, S/N-CABRILLS, BARCELONA- CATALUÑA Responsable: FRANCESC FAURAT CASULLERAS Contacto: www.ALLIC.ORG Telf. 937508856 Mail: ALLIC@ALLIC.ORG	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 21/02/2009 FECHA ANALISIS: 24/02/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: ALFREDO RON FERNÁNDEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607	Explotación: ES081830006595 JAUME DEVESA CASTELLS, CREU DE CODINES, 18- RODA DE TER, BARCELONA, CATALUÑA	JUAN DEVESA MONTSERRAT, CREU DE CODINES, 18033946559F, RODA DE TER, BARCELONA- CATALUÑA
27/02/2009	LABORATORIO ALLIC - LAB. INTERP. LÁCTEO CATALUÑA, CTRA. VILASSAR-CABRILLS, S/N-CABRILLS, BARCELONA- CATALUÑA Responsable: FRANCESC FAURAT CASULLERAS Contacto: www.ALLIC.ORG Telf. 937508856 Mail: ALLIC@ALLIC.ORG	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 25/02/2009 FECHA ANALISIS: 26/02/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: ALFREDO RON FERNÁNDEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607	Explotación: ES251200004041 GRANJA MERCADE PALAU C.B., PTDA. GRENYANA, 6, LLEIDA, LLEIDA- CATALUÑA	MERCADE PALAU CB, E25321233, PD GRENYANA 6- LLEIDA, LLEIDA, CATALUÑA
003/03/09	LABORATORIO LLC - LAB. INTERP. LECHERO CANTABRIA, PARQUE EMPRESARIAL CANTABRIA P.1-8 (MORERO), SANTANDER- CANTABRIA Responsable: JUAN MORAGAS ENCUESTRA Contacto: WWW.LL.C.ES Telf. 942321720 Mail: LABCAN@LL.C.ES	TANQUE DE EXPLOTACION FECHA TOMA MUESTRA: 17/02/2009 FECHA ANALISIS: 18/02/2009	Centro: 00491-31, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA, S.A.-SIERO, A03161270, SIERRA DE GRANDA-SIERO, ASTURIAS, P. ASTURIAS Persona de contacto: ALFREDO RON FERNÁNDEZ Telf. / Fax: 985101100 / 985101607	Explotación: ES330240000069 TRASVIA, COMILLAS, CANTABRIA- CANTABRIA	LA HUERTONA, S.C., J38549628, Bº TRASVIA, 50, COMILLAS, CANTABRIA- CANTABRIA

<p>19/11/2009 ALARMA GENERADA DESDE CENTRO LÁCTEO: 00440-22 EMISOR: NESTLÉ ESPAÑA, S.A. FECHA TOMA DE MUESTRA: 26/05/2009 CISTERNA: 01807-68 DEPÓSITO CISTERNA: 2 ORDEN DEL TEST: 1 TIPO DE PRUEBA: BETA LACTÁMICOS TIPO DE PRUEBA COMERCIAL: "DELVO X PRESS" ESPECTRO DE DETECCIÓN: "BETA LACTÁMICOS" DESTINO LECHE: RECHAZO</p>
<p>02/12/2009 ALARMA GENERADA DESDE CENTRO LÁCTEO: 00440-22 EMISOR: NESTLÉ ESPAÑA, S.A. FECHA TOMA DE MUESTRA: 02/12/2009 CISTERNA: 02455-58 DEPÓSITO CISTERNA: 2 ORDEN DEL TEST: 1 TIPO DE PRUEBA: BETA LACTÁMICOS TIPO DE PRUEBA COMERCIAL: "DELVO X PRESS" ESPECTRO DE DETECCIÓN: "BETA LACTÁMICOS" DESTINO LECHE: RECHAZO</p>
<p>02/03/2010 ALARMA GENERADA DESDE: LABORATORIO LILA - LAB. INTERP. LÁCTEO ASTURIAS POLÍGONO SILVOTA, PARC. 96 LLANERA, ASTURIAS P. ASTURIAS Responsable: PRUDENCIO MONTES ALONSO Contacto: WWW.LILASTURIAS.ORG Telf. 985264200</p> <p>ORIGEN DE LA MUESTRA POSITIVA: CISTERNA EN CENTRO LÁCTEO. ANÁLISIS LABORATORIO FECHA TOMA MUESTRA: 25/02/2010 FECHA ANÁLISIS: 26/02/2010 Datos del Centro R/T: Centro: 00456-83 GRANJA LA POLESA, S.A., A33008368 C. N. 634 OVIEDO-SANTANDER SIERO, ASTURIAS P. ASTURIAS Persona de contacto: JOAQUÍN VIELLA GARCÍA Telf. / Fax: 985792921 / 985794717 Mail: J.VIELLA@RENYPICOT.ES Datos de la Cisterna: Cisterna: Número de depósito: Secuencial de Ruta: Tipo de Prueba Comercial de Residuos de Antibióticos: ECLIPSE 100</p> <p>HISTÓRICO DE LA ALARMA:</p> <p>TIPO DE PRUEBA: AMBAS Orden del Test: 3 Emisor: LILA-LAB. INTERP. LÁCTEO ASTURIAS Tipo de prueba Comercial: ECLIPSE 100 Espectro de detección: BETA LACTÁMICOS, MACRÓLIDOS, LINCOSAMIDAS, AMINOGLUCÓSIDOS, SULFAMIDAS, TETRACICLINAS Fecha toma de muestra: 25/02/2010 Fecha análisis muestra: 26/02/2010 Resultado muestra: POSITIVO Destino leche: RECHAZO</p>
<p>22/03/2010 ALARMA GENERADA DESDE CENTRO LÁCTEO: 00440-22 EMISOR: NESTLÉ ESPAÑA, S.A. FECHA TOMA DE MUESTRA: 12/03/2010 CISTERNA: 01812-19 DEPÓSITO CISTERNA: 1 ORDEN DEL TEST: 1 TIPO DE PRUEBA: BETA LACTÁMICOS TIPO DE PRUEBA COMERCIAL: "BETA STAR" ESPECTRO DE DETECCIÓN: "BETA LACTÁMICOS" DESTINO LECHE: EN ESPERA HASTA CONFIRMACIÓN POR LA SEGUNDA PRUEBA</p>
<p>26/03/2010 ALARMA GENERADA DESDE: LABORATORIO LILA - LAB. INTERP. LÁCTEO ASTURIAS POLÍGONO SILVOTA, PARC. 96 LLANERA, ASTURIAS P. ASTURIAS Responsable: PRUDENCIO MONTES ALONSO Contacto: WWW.LILASTURIAS.ORG Telf. 985264200</p> <p>ORIGEN DE LA MUESTRA POSITIVA: CISTERNA EN CENTRO LÁCTEO. ANÁLISIS LABORATORIO FECHA TOMA MUESTRA: 02/03/2010 FECHA ANÁLISIS: 03/03/2010 Datos del Centro R/T: Centro: 00456-83 GRANJA LA POLESA, S.A., A33008368 C. N. 634 OVIEDO-SANTANDER SIERO, ASTURIAS P. ASTURIAS Persona de contacto: JOAQUÍN VIELLA GARCÍA Telf. / Fax: 985792921 / 985794717 Mail: J.VIELLA@RENYPICOT.ES Datos de la Cisterna: Cisterna: Número de depósito: Secuencial de Ruta: Tipo de Prueba Comercial de Residuos de Antibióticos: ECLIPSE 100</p> <p>HISTÓRICO DE LA ALARMA:</p> <p>TIPO DE PRUEBA: AMBAS Orden del Test: 3 Emisor: LILA-LAB. INTERP. LÁCTEO ASTURIAS Tipo de prueba Comercial: ECLIPSE 100 Espectro de detección: BETA LACTÁMICOS, MACRÓLIDOS, LINCOSAMIDAS, AMINOGLUCÓSIDOS, SULFAMIDAS, TETRACICLINAS Fecha toma de muestra: 02/03/2010 Fecha análisis muestra: 03/03/2010 Resultado muestra: POSITIVO Destino leche: RECHAZO</p>



**ANEXO XIV- COMUNICACIÓN DE RESULTADOS (Confirmatorio
a inhibidores)**



Consejería de Medio Rural y Pesca
Dirección General de Ganadería y Agroalimentación
Oviedo, a 06 de agosto de 2009
Asunto: **COMUNICACIÓN DE RESULTADOS DE INHIBIDORES EN LECHE**
Destinatario:
(titular y dirección postal)

Con motivo de la realización de los controles efectuados en la explotación con número de C.E.A. ES33 _____ dentro del ámbito del *Subprograma dirigido de Control de la presencia de residuos de antibióticos en leche cruda de vaca*, le comunico que el resultado de los análisis de las muestras recogidas en la citada explotación, con fecha dd/mm/aaaa y referidas al acta nº _____, son las que figuran a continuación:

Nº DE MUESTRA	MATRIZ	SUSTANCIA A INVESTIGAR	RESULTADO
	LECHE	B1: SUSTANCIAS ANTIBACTERIANAS	
	LECHE	B1: SUSTANCIAS ANTIBACTERIANAS	

EL JEFE DE LA SECCIÓN DE
CONTROL DE LAS PRODUCCIONES GANADERAS

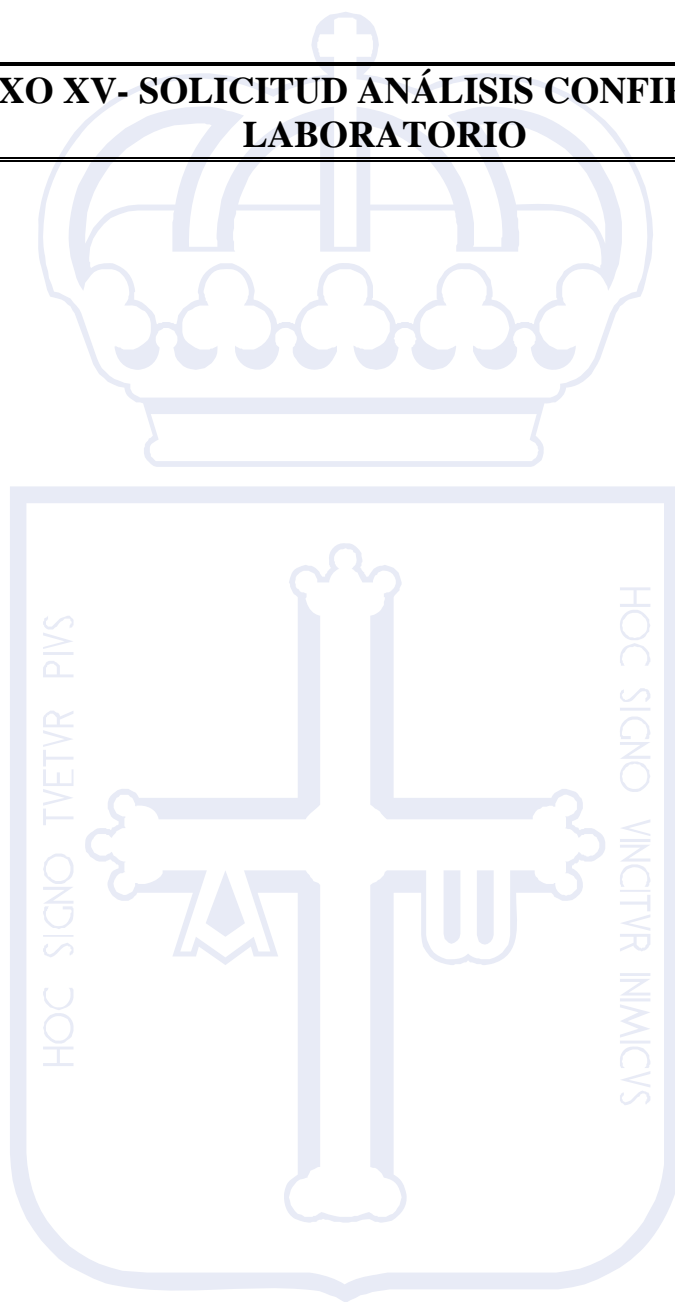


Javier Prieto Álvarez

CONSEJERIA DE MEDIO RURAL Y PESCA
DIRECCION GENERAL DE GANADERIA Y AGROALIMENTACIÓN
SERVICIO DE PRODUCCION Y BIENESTAR ANIMAL
C/ CORONEL ARANDA, 2-4ª PLANTA, SECTOR IZDO.
TFNO: 985.10.59.42; FAX: 985.66.89.11
33005 OVIEDO



**ANEXO XV- SOLICITUD ANÁLISIS CONFIRMACIÓN
LABORATORIO**



Oviedo a 06 de agosto de 2009
Servicio de Producción y Bienestar Animal
Asunto: Solicitud de análisis Inhibidores
Destinatario: Laboratorio

Con esta fecha se envía a ese laboratorio un total de __ **muestras** para que sean practicadas las determinaciones indicadas:

Nº ACTA	Nº MUESTRA	MATRIZ	ESPECIE	GRUPO
		LECHE	BOVINO DE LECHE	

Observaciones: se incluyen las muestras para el análisis inicial (precinto azul). Las muestras dirimientes (precinto verde) se mantendrán conservadas en nuestras instalaciones. Los resultados se enviarán a la dirección y persona de contacto abajo indicada.

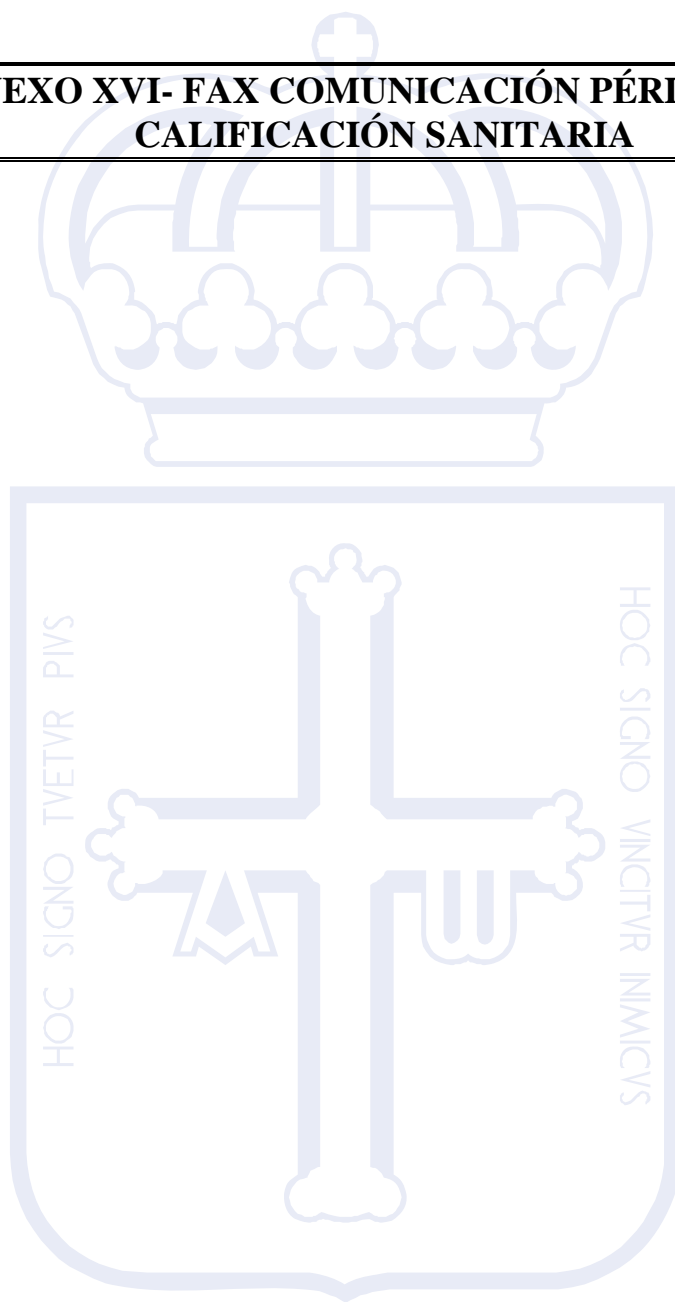
Javier Prieto Álvarez



EL JEFE DE LA SECCIÓN DE CONTROL DE
LAS PRODUCCIONES GANÁDERAS



**ANEXO XVI- FAX COMUNICACIÓN PÉRDIDA DE
CALIFICACIÓN SANITARIA**



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y PESCA

Dirección General
de Ganadería y
Aeroalimentación

F A X

Fecha: _ de ____ de 201_
Número de páginas incluyendo esta carátula: 2

<u>Para:</u> Enrique López Carrascosa AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO. SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL. <u>Asunto:</u> Notificación incumplimiento de requisitos R.853/2004.	<u>De:</u> Ángeles Ordás Campo SERVICIO DE SANIDAD ANIMAL <u>PRINCIPADO DE ASTURIAS</u> Teléfono: 985105635
Nº de Fax 985108310	Nº de Fax: 985105577

Comentario:

Según acuerdos establecidos y en cumplimiento del desarrollo del programa de control de la producción láctea remitimos copia de actas notificando:

- **Positividad a Brucelosis Bovina de la explotación:**

ES330340002239

TITULAR: _____

DIRECCIÓN: _____

MUNICIPIO: _____

NÚMERO DE ANIMALES POSITIVOS: _____

PRIMER COMPRADOR: _____

Atentamente:

LA JEFA DE SECCIÓN DE PROGRAMAS DE ERRADICACIÓN Y CONTROL

Fdo.: M^a Fernanda Fernández Barros

ACTA DE NOTIFICACIÓN DE POSITIVIDAD E INMOVILIZACIÓN

En Concejo de
 a las horas del día de de 200....., se personaron los veterinarios autorizados por la Consejería de Medio Rural y Pesca en la explotación ganadera identificada con el C. E. A., cuyo responsable es D., con D. N. I. núm., quienes acreditando documentalmente su personalidad requieren al responsable al objeto de notificarle que, como consecuencia de las pruebas diagnósticas oficiales efectuadas sobre animales de su explotación han sido considerados como positivos/reaccionantes a los animales identificados con los números de crotal

que quedan marcados e inmovilizados en el establo hasta su sacrificio obligatorio en un matadero autorizado del Principado de Asturias dentro de los 15 días posteriores a la fecha de este acta.

Asimismo, y conforme al artículo 17 del Capítulo III de la Ley 8/2003 General de Sanidad, R. D. 1047/2003 que modifica el R. D. 2611/1996 por el que se regulan los programas nacionales de erradicación de enfermedades de los animales, el R. D. 1716/2000 sobre normas sanitarias para el intercambio intracomunitario de animales de las especies bovina y porcina y la Resolución vigente de la Consejería de Medio Rural y Pesca por la que se establecen las normas de desarrollo en Asturias de las campañas de saneamiento ganadero, **la explotación queda bajo vigilancia oficial** en las siguientes condiciones:

1. Se procede a la suspensión de la calificación sanitaria de la explotación y a la inmovilización de los animales de la misma, evitando en todo momento el contacto físico con animales de otras explotaciones y quedando prohibido todo movimiento de animales desde la explotación o hacia la misma hasta el levantamiento de dicha suspensión, salvo autorización específica de los Servicios Veterinarios Oficiales en cumplimiento de la legislación vigente.
2. Asimismo, la prohibición de venta para vida así como el acceso a pastos comunales, abrevaderos públicos y otros lugares de concurrencia de ganado calificados sanitariamente se mantendrá hasta que se recupere la calificación sanitaria de la explotación.
3. Tras el sacrificio de las reses positivas se realizará la limpieza y desinfección de locales y utensilios y el tratamiento de estiércol y fluidos y se comunicará a los Servicios Veterinarios Oficiales de la Consejería de Medio Rural y Pesca, que girará visita de inspección preceptiva para el cobro de la indemnización.
4. En base al Reglamento CE 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, la leche procedente de los animales marcados o que presente síntomas de Tuberculosis o Brucelosis Bovina y de Brucelosis ovina o caprina no podrá ser destinada a consumo humano. La leche procedente de animales no marcados podrá ser utilizada, en el caso de bovino, tras haber sido sometida a un tratamiento térmico bajo control de la autoridad competente, y en el caso de ovino o caprino tras haber sido sometida a dicho tratamiento térmico o para la elaboración de queso con un período de maduración de al menos 2 meses. Para ello, se identifica al titular de la cuota láctea de la explotación como D....., con N.I.F..... y al primer comprador de la leche (industria, cooperativa...)

El incumplimiento o transgresión de las medidas sanitarias establecidas en los puntos anteriores para el control y erradicación de las enfermedades será considerado como infracción, que será objeto de las sanciones administrativas correspondientes, previa instrucción del oportuno expediente. Asimismo, si los hechos pudieran ser presuntamente constitutivos de delito o falta, se pondrá en conocimiento del Ministerio Fiscal, a fin de que éste ejerza, en su caso, la acción penal correspondiente.

Leídos los anteriores puntos el interesado manifiesta:

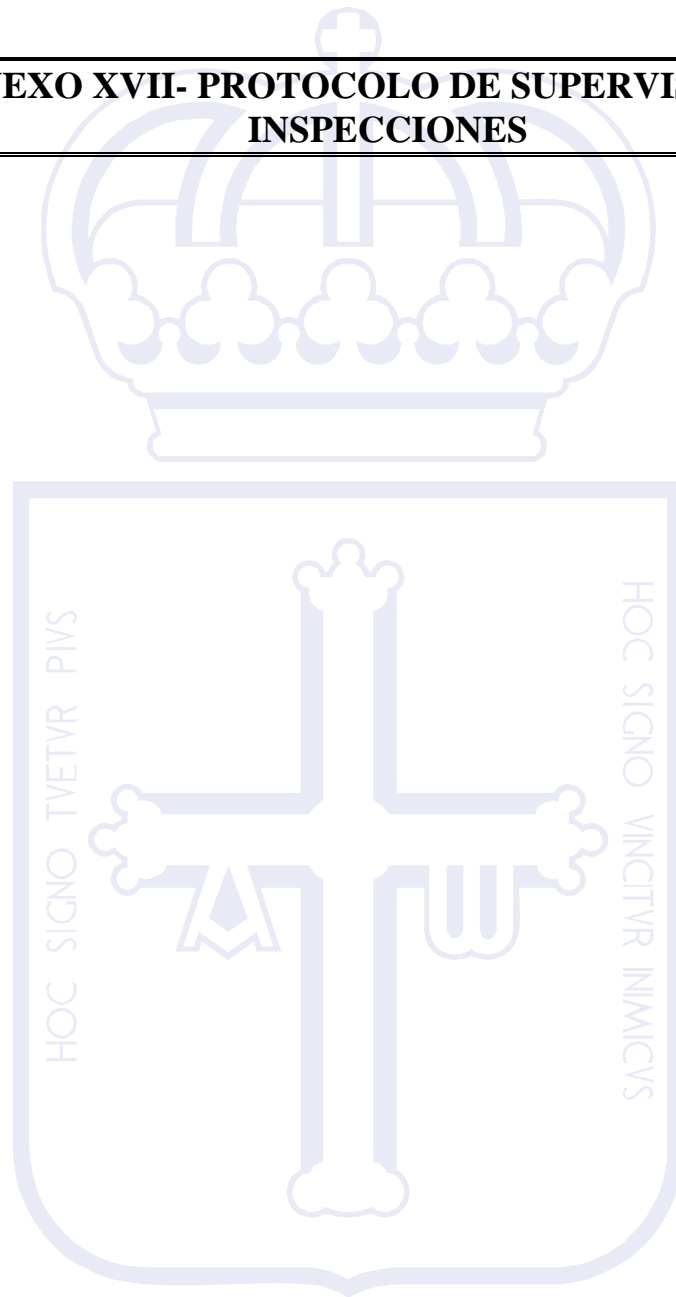
En testimonio de lo actuado se levanta el presente Acta por triplicado firmando los veterinarios actuantes con el compareciente, a quien se entrega uno de los ejemplares.

Por la Consejería de Medio Rural y Pesca

El interesado



ANEXO XVII- PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN DE INSPECCIONES





**PROTOCOLO DE SUPERVISIÓN DE INSPECCIONES DE LA SECCIÓN DE
CONTROL DE LAS PRODUCCIONES GANADERAS**

Reglamento 882/04, artículo 8 "Procedimientos de control y verificación", Apartado 3.a)

ACTA Nº: _____ (1)

V.1.0.

Página 1 de 5

DATOS EXPLOTACIÓN

CEA: ES 33/		Especie animal y orientación:	
Titular:		NIF/CIF:	Tfno:
Dirección:		Localidad:	Municipio:
Compareciente:		Condición:	NIF/CIF:

DATOS INSPECCIÓN

Supervisor/ es: //	
Inspector/ es: //	
Unidad Veterinaria:	Fecha:
Motivo de la inspección (alimentación, bienestar, I+R, Medicamentos, etc.)	
Acta muestras:	Total muestras:
Otras actas asociadas:	

CRITERIO DE INSPECCIÓN:

Aleatorio <input type="checkbox"/>	Dirigido <input type="checkbox"/>	Sospechosos <input type="checkbox"/>	Seguimiento <input type="checkbox"/>	Otros <input type="checkbox"/> , especificar _____
------------------------------------	-----------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	--

INFORMACIÓN SOBRE LA EXPLOTACIÓN- OBSERVACIONES:

--

1. VALORACIÓN DE LA FASE DE PREPARACIÓN DE LA INSPECCIÓN

ASPECTOS		OBSERVACIONES:	CORRECTO/ SI	INCORRECTO/ NO	NP
<i>RECOPIACIÓN INFORMACIÓN (PACA, informes previos, denuncias, actas anteriores, expedientes, etc.)</i>			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MATERIAL/ EQUIPO	<i>DOCUMENTACIÓN (actas, protocolos, instrucciones, anexos, otros PNEs)</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>MATERIAL TOMA DE MUESTRAS (botes, bolsas, precintos, pala, cazo, desinfectante, nevera, etc.)</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>MATERIAL BIOSEGURIDAD (guantes, gafas, calzas, monos desechables, contenedores, etc.)</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>VESTUARIO (pijama, botas, etc.)</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AVISO PREVIO AL INTERESADO (Según tipo de inspección)	<i>Preceptivo</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>No preceptivo</i>	<input type="checkbox"/>			
	<i>Prohibido</i>	<input type="checkbox"/>			

(1)- Indicar nº de acta general de inspección (Acta INSP) asociada



2. VALORACIÓN DE LA FASE DE INSPECCIÓN

2.1. ENTRADA EN LA EXPLOTACIÓN

ASPECTOS		OBSERVACIONES:	CORRECTO	INCORRECTO	NP
IDENTIFICACIÓN DEL INSPECTOR			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRATO AL TITULAR O REPRESENTANTE			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APLICACIÓN MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD	Correcta indumentaria del personal inspector		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Otras (especificar)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.2. DESARROLLO DE LA INSPECCIÓN

ASPECTOS		OBSERVACIONES	CORRECTO/ SI	INCORRECTO/ NO	NP
CONTROL DOCUMENTAL (verificación de DIBs, libros de registro, albaranes, libro de explotación, otros registros)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CONTROL FÍSICO (verificación de estado instalaciones, animales –estado salud, higiene, identificación-, manejo, etc.)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CONTROL IDENTIDAD (verificación de concordancia entre los dos controles anteriores)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
UTILIZACIÓN DE LOS PNEDs	¿El inspector consulta las instrucciones y otros PNEDs en caso necesario?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	En caso afirmativo a la pregunta anterior, ¿la consulta resuelve las dudas durante la inspección?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿Es correcta la interpretación de las directrices establecidas en los PNEDs?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2.3. CUMPLIMENTACIÓN DEL ACTA

ASPECTO		OBSERVACIONES	CORRECTO/ SI	INCORRECTO/ NO	NP
FORMAL	Se cubren de manera correcta todo los datos relativos a la explotación objeto de inspección (datos titular, dirección titular, dirección explotación, datos compareciente, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Se cubren de manera correcta todo los datos relativos a la inspección (fechas, veterinarios inspectores, objeto de la inspección, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿La letra se entiende con claridad?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿Se marcan correctamente todas las copias del acta?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Redacción clara y concisa		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿Se reflejan todos los aspectos relevantes que pudieran derivar en un expediente sancionador?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿Se reflejan todos los aspectos que tuviera que tener en cuenta el interesado a la hora de implantar medidas correctoras (indicaciones, plazos, etc.?)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿Se permite al compareciente incluir observaciones en el acta?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿Se explica al compareciente todos los extremos reflejados en el acta que no comprenda?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Se siguen las indicaciones concretas de las instrucciones para la cumplimentación del acta?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CONCORDANCIA CON OTROS DOCUMENTOS	En el caso de acompañarse el acta de otros documentos (protocolos o anexos) existe una identificación que relacione de manera inequívoca todos los documentos (nº de acta de inspección, indicaciones en la redacción del acta, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2.4. CUMPLIMENTACIÓN DE PROTOCOLOS (EN SU CASO)

ASPECTO		OBSERVACIONES	CORRECTO/SI	INCORRECTO/NO	NP
FORMALES	Se cubren de manera correcta todo los datos del protocolo según indican las instrucciones correspondientes		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	En el caso de ser necesario ¿se cumplimentan los apartados de observaciones?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿La letra se entiende con claridad?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Redacción clara y concisa		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CONCORDANCIA CON DOCUMENTOS RELACIONADOS	Los aspectos que pudieran derivar en actuaciones, además de reflejarlos en el protocolo ¿se reflejan en el acta?		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Existe una identificación que relacione de manera inequívoca el protocolo con el resto de los documentos de la inspección (acta de inspección general, acta de inspección específica, acta de toma de muestras, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2.5. TOMA DE MUESTRAS

ASPECTO		OBSERVACIONES	CORRECTO/ SI	INCORRECTO/ NO	NP
RECOGIDA MUESTRAS	<i>En su caso, ¿se siguen criterios de riesgo para la elección de los animales o el punto de toma de muestra?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>¿Se lleva a cabo teniendo en cuenta medidas de higiene para evitar alterar la muestra (guantes, botes estériles, etc.)?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>¿Se lleva a cabo de manera de que se eviten, en la medida de lo posible, riesgos para el inspector (uso de guantes, mascarillas, monos desechables, acercamiento al animal, etc.)?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>¿Se lleva a cabo teniendo en cuenta el bienestar de los animales?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>En caso de muestra no prospectiva ¿se lleva a cabo por triplicado asegurando, en la medida de lo posible, la homogeneidad de las tres muestras?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ACONDICIONAMIENTO	<i>¿El cierre de los envase se lleva a cabo manteniendo todas las medidas anteriores (higiene, homogeneidad, etc.)?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PRECINTADO Y IDENTIFICACION	<i>¿El cierre de los envase se lleva a cabo asegurando la estanqueidad de los mismos?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>¿El precintado de los mismos asegura la inviolabilidad de las muestras?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<i>¿El precintado de los mismos asegura la identificación inequívoca de las mismas y del acta (documentos) asociados?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CONSERVACIÓN	<i>¿Se toman las medidas adecuadas para la conservación de los ejemplares de las muestras (conservación en frío, indicaciones al interesado, etc.)?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INFORMACIÓN AL COMPARECIENTE	<i>¿Se informa debidamente al compareciente sobre la conservación de las muestras así como sus derechos en caso de disconformidad con los resultados que se obtengan?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ELIMINACION RESIDUOS	<i>En caso de generarse residuos tras la toma de muestras (agujas, botes, tubos, guantes, otros.) ¿Se lleva a cabo una retirada/ eliminación adecuada de los mismos?</i>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



2.6. FINALIZACIÓN DE LA INSPECCIÓN

ASPECTO	OBSERVACIONES	CORRECTO/ SI	INCORRECTO/ NO	NP
INFORMACIÓN AL INTERESADO (Conservación muestra para contradictorio, medidas a adoptar, plazos, copias de acta/s, etc.)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
FIRMAS DEL ACTA/ DOCUMENTOS/ MUESTRAS		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. VALORACIÓN ACTUACIONES DE SEGUIMIENTO

3.1. MEDIDAS ADOPTADAS DURANTE LA INSPECCIÓN

OBSERVACIONES	SI	NO
¿Se adoptan medidas de restricción/ cautelares en el desarrollo de la inspección (inmovilizaciones, etc.)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿Se conceden plazos para la subsanación de deficiencias y/o presentación de documentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.2. SEGUIMIENTO DE LAS MEDIDAS ADOPTADAS

OBSERVACIONES	SI	NO
En caso de adoptar alguna de las medidas anteriores ¿se realiza seguimiento de su cumplimiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En caso necesario, ¿se realizan informes complementarios a la inspección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. VALORACIÓN DE LOS PROTOCLOS E INSTRUCCIONES

OBSERVACIONES DEL INSPECTOR:

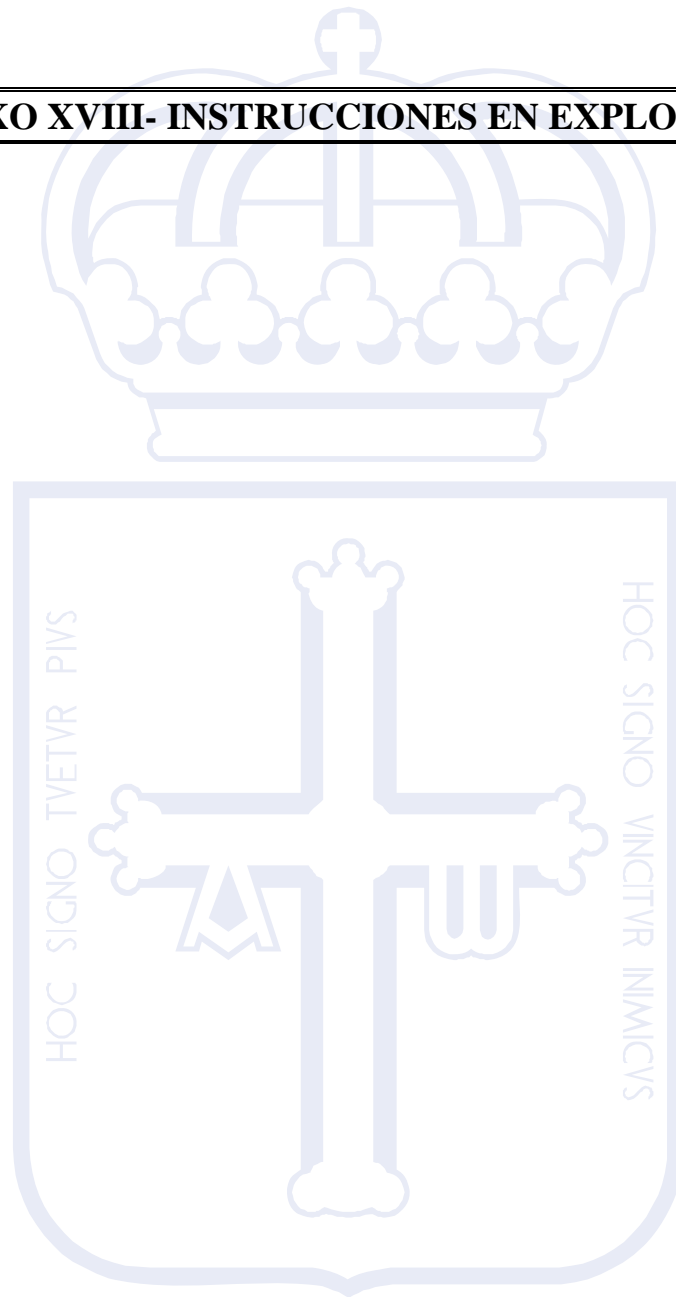
OBSERVACIONES DEL SUPERVISOR:

CONCLUSIONES PNEDs:

	SI	NO
¿Fueron útiles para el desarrollo de la inspección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
¿es necesario revisar los PNEDs utilizados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



ANEXO XVIII- INSTRUCCIONES EN EXPLOTACIONES



SERVICIO DE PRODUCCION Y BIENESTAR ANIMAL	20/02/2009		Página 1 de 3
	MATERIA	INSPECCIONES CALIDAD DE LECHE	
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL-01/2009	

INSPECCIONES DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE CRUDA DE VACA EN EXPLOTACIONES GANADERAS

El desarrollo del “Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de leche cruda de vaca en explotaciones ganaderas” para el año 2009, se ha integrado en las Instrucciones Generales de inspección en el marco de los Programas de Control de la Producción Ganadera. Está instrucción es específica del **subprograma aleatorio**, quedando la ejecución del **subprograma dirigido** pendiente de la emisión de una instrucción específica en fechas próximas.

SUBPROGRAMA DE CONTROL ALEATORIO

Se han seleccionado para inspección **41 explotaciones** que se marcan, dentro del fichero excel “Selección conjunta de explotaciones 2009”, en la columna “CAL” de la hoja “Bovino. **Los controles de este subprograma aleatorio deberán completarse antes del 1 de julio de 2009.**

En estas explotaciones se desarrollará una inspección oficial que incluirá:

1) COMPROBACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA a fin de verificar que se cumplen las disposiciones establecidas en la legislación vigente. Para ello se cumplimentarán los siguientes documentos:

-ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN: Es por triplicado y numerada. Se marcará una cruz para este Programa, si hay incumplimientos o no, y también se cumplimentará el apartado “nº de acta de toma de muestras”.

Insertar objeto

-ACTA ESPECÍFICA DE CONTROLES DE CALIDAD DE LA LECHE: También por triplicado. Es importante recordar que se deberá indicar en el lugar correspondiente de este documento (encabezamiento), el número de acta general de inspección. En esta acta se reflejarán los incumplimientos detectados en alguno de los cinco apartados del protocolo (ordeño, almacenamiento, calidad de leche, trazabilidad de la leche y estado sanitario de los animales).

Insertar objeto

-PROTOCOLO ESPECÍFICO RELACIONADO: “Condiciones higiénico sanitarias de la producción de leche”. Se incluye como documento de apoyo en fichero adjunto **ANEXO I** la Guía para la cumplimentación de este protocolo específico.

2) TOMA DE MUESTRA PROSPECTIVA DE LECHE DEL TANQUE. Se llevará a cabo siguiendo las indicaciones que se explican a continuación:

a) MATERIAL NECESARIO

SERVICIO DE PRODUCCION Y BIENESTAR ANIMAL	20/02/2009		Página 2 de 3
	MATERIA	INSPECCIONES CALIDAD DE LECHE	
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL-01/2009	

- Guantes.
- Pijama.
- Calzas.
- Desinfectante y cazo para coger la muestra.
- Tubos de toma de muestra.
- Envases monodosis de conservante (azidiol).
- **Actas por triplicado de toma de muestras: “Programa de Calidad higiénico sanitaria de la leche”**, cuyo modelo se adjunta a esta instrucción.
- **Boletines de entrega de muestras al laboratorio (LILA)**, cuyo modelo se adjunta a esta instrucción.
- Nevera portátil con bloques de hielo.

b) SISTEMÁTICA

Se tomará una única muestra con un solo ejemplar y se introducirá en una bolsa con precinto.

b)1. PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA PREVIAMENTE A LA TOMA DE MUESTRAS

-Pulverizar el desinfectante sobre el cazo, posteriormente aclarar con agua potable (a ser posible caliente), después dejar secar al aire durante unos segundos o utilizar un pañuelo o toalla de un solo uso.

-Poner en marcha el mezclador/ agitador del tanque unos minutos (con 2 ó 3 minutos es suficiente) o revolver la leche antes de coger la muestra (cuidando de no añadir contaminación a la leche), con el fin de que la muestra sea lo más homogénea posible.

-Coger la muestra del centro del tanque o cántara, no de la parte superior. Si la muestra se toma en la parte superior, tendrá más cantidad de grasa y el recuento de células somáticas puede aumentar porque van asociadas a la grasa.

-Añadir a cada tubo de leche un envase de azidiol: se proporcionan envases monodosis, debiendo vaciarse el contenido del envase en el tubo. Se debe tener especial cuidado en que el azidiol no caiga en el tanque de leche.

b)2. CUMPLIMENTACIÓN DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

-*Número de muestra*: número del precinto.

-*Naturaleza de la muestra*: Leche cruda

-*Especie*: vaca

-*Análisis requeridos*: Se marcarán todas las casillas:

- Presencia de inhibidores
- Contenido en células somáticas por ml.
- Colonias de gérmenes a 30°C por ml.
- Punto crioscópico.

Un ejemplar del acta se entregará al ganadero, otro se remitirá a Servicios Centrales y el tercero permanecerá en la OCA.


b)3. ENTREGA DE LA MUESTRA AL LABORATORIO

SERVICIO DE PRODUCCION Y BIENESTAR ANIMAL	20/02/2009		Página 3 de 3
	MATERIA	INSPECCIONES CALIDAD DE LECHE	
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL-01/2009	

Los teléfonos de contacto del personal de recogida del LILA son: Daniel 615353655 y Graciela 607692410. Son las personas encargadas de llevar las muestras al LILA; ellos suelen tener unos puntos fijos de recogida.

Al LILA se enviará la muestra acompañada de la copia del Boletín de entrega de muestras al Laboratorio. En este Boletín **NO se reflejarán los datos de la explotación** (se recuerda que este modelo se utiliza también en muestreos dirigidos para detección de inhibidores del grupo "Otros", y en este caso SI es necesario reflejar los datos de la explotación). Se cumplimentarán el resto de los campos solicitados.

EL JEFE DEL SERVICIO DE PRODUCCIÓN
Y BIENESTAR ANIMAL



José Manuel Benito Iglesias

SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL		12/08/2009	Página 1 de 6
MATERIA	CALIDAD DE LECHE	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL 02-2009
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES			

El **objetivo de esta instrucción** es detallar las actuaciones a desarrollar por los Servicios Veterinarios Oficiales en el marco del **PROGRAMA DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO- SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE CRUDA DE VACA EN LAS EXPLOTACIONES GANADERAS**, teniendo en cuenta los cambios que supone la nueva revisión aprobada en julio de 2009 (se adjuntan a esta instrucción dicho Programa y el Plan Coordinado de control sanitario de la cadena alimentaria en el sector lácteo, en el que está englobado).

En dicho programa se designa al LILA como laboratorio para la realización de los análisis de muestras oficiales y de las muestras mínimas obligatorias, según se contempla en el **RD 1728/2007**, de 21 de diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero, 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.

A su vez, con fecha 28 de julio de 2009, se suscribió un **Convenio de Colaboración entre el Gobierno del Principado de Asturias y el LILA** (se adjunta a esta instrucción el anexo del Convenio), mediante el que se ha acordado el protocolo que ha de seguir el LILA, tanto en las actuaciones in situ de su personal técnico, como en las comunicaciones a generar desde el laboratorio, cuando aparecen resultados positivos a inhibidores en Muestras Mínimas Obligatorias¹ en una explotación productora de leche cruda de vaca. Tras dichas comunicaciones se ejecutan controles oficiales por parte del personal técnico de la Consejería de Medio Rural y Pesca.

SUBPROGRAMA DIRIGIDO DE CONTROL DE PRESENCIA DE RESIDUOS DE INHIBIDORES EN LECHE

ACTUACIONES DE LOS SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES

Para una adecuada coordinación en el desarrollo y ejecución de los controles, los datos recibidos de todos los positivos constatados por el LILA tras los resultados positivos en las MMO, serán procesados en Servicios Centrales y remitidos por correo electrónico a los Servicios Veterinarios de las oficinas comarcales afectadas con el objeto de realizar las actuaciones oficiales que más adelante se especifican.

En todos los casos positivos en las MMO el LILA, además de enviarnos los datos por correo electrónico, avisará telefónicamente al ganadero y a la industria para que interrumpa la recogida de leche. El personal técnico del LILA visitará la explotación para realizar un test rápido en el caso de que la alerta esté motivada por sospecha de presencia de β -lactámicos o de tetraciclinas; en caso de sospecha de presencia de otros inhibidores no realizarán test rápidos, sino que tomarán una muestra para procesar en el laboratorio.

El personal técnico del LILA, en su visita a la explotación cumplimentará un protocolo denominado PAI (Protocolo Actuación Inhibidores, ver **ANEXO I**), donde reflejará:

- **En el caso de realización de test rápido:** el resultado del mismo, las medidas que proceda tomar según sea el resultado y en caso positivo, si el ganadero destruyó o no la leche en su presencia.
- **En el caso de tomar muestra:** las medidas que proceda adoptar.

¹ Muestra Mínima Obligatoria (MMO)= Muestras recogidas por los operadores según establece el RD 1728/2007

SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL		12/08/2009	Página 2 de 6
MATERIA	CALIDAD DE LECHE	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL 02-2009
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES			

El LILA comunicará por correo electrónico a los Servicios Centrales de la Consejería el resultado de la visita a la explotación y, en caso de constatación de la positividad, el grupo de inhibidores al que resultó positivo (β -lactámicos, tetraciclinas u “otros”). Todos los casos constatados serán remitidos por correo electrónico a los Servicios Veterinarios Oficiales de las Oficinas Comarcales para que realicen el tipo de control oficial que proceda sobre la explotación, en el plazo de 5 días a partir del momento de recibir la notificación.

Paralelamente al control oficial, el personal técnico del Lila seguirá haciendo sucesivas visitas a las explotaciones hasta obtener un resultado negativo a inhibidores que permita reanudar la entrega de leche.

Las actuaciones concretas a realizar por parte de los Servicios Veterinarios Oficiales en las explotaciones positivas, variarán en función de si existe o no reincidencia en la constatación en los 6 meses inmediatamente anteriores. Tal extremo se especificará en la notificación enviada.

I. MMO POSITIVA CONSTATADA POR EL LILA EN EXPLOTACIÓN NO REINCIDENTE (ver esquema ANEXO II)
--

Se llevarán a cabo las siguientes actuaciones, de las que se deberá dejar constancia en acta:

a) *Inspección en materia de medicamentos* para comprobar:

- El mantenimiento del preceptivo registro de tratamientos
- El correcto archivo de recetas de los medicamentos prescritos
- Los medicamentos presentes en la explotación (botiquín)
- Cualquier otra comprobación que se considere necesaria para averiguar las causas de la positividad detectada en el tanque de leche.

b) *Inspección documental* de las actuaciones del técnico del LILA (documentos PAI)

c) *Comprobación de que se ha eliminado la leche* que resulto positiva al análisis del LILA

d) *Investigación de la causa* que originó el resultado positivo

e) *Investigación de las medidas tomadas* por el titular de la explotación con el objeto de subsanar el problema que originó la positividad

f) **En caso de detectar deficiencias manifiestas** en lo relativo a la higiene de la explotación las actuaciones a llevar a cabo serán idénticas a las descritas en el apartado 1) del subprograma aleatorio (INSTRUCCIÓN CAL-01/2009 de 20 de febrero de 2009).

En cuanto a los *tipos de actas que se deben utilizar*:

- Los extremos de los apartados de la a) a e) se reflejarán en *actas genéricas*
- En caso de ser necesaria la actuación del apartado f), se utilizarán las actas especificadas en la instrucción CAL-01/09.

II. MMO POSITIVA CONSTATADA POR EL LILA EN EXPLOTACIÓN REINCIDENTE (ver esquema ANEXO II)

En este caso, se llevarán a cabo todas las actuaciones especificadas en el caso de NO REINCIDENTES y además toma de muestra de leche.

SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL		12/08/2009	Página 3 de 6
MATERIA	CALIDAD DE LECHE	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL 02-2009
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES			

Tal toma de muestras se realizará si la causa de la positividad constatada comunicada por el LILA es la presencia de residuos de β -lactámicos o tetraciclinas. Para ello se procederá a la recogida por triplicado de una muestra de leche (en los casos de contar con más de un tanque, una muestra de cada tanque o una única muestra formada por submuestras proporcionales al volumen contenido en cada tanque), con el objeto de realizar análisis confirmatorio para el grupo de sustancias concreto. Las muestras se remitirán a SSCC a la mayor brevedad posible junto con las actas levantadas en el transcurso de las actuaciones, para remitir la muestra al laboratorio encargado de realizar el análisis confirmatorio desde SSCC.

En cuanto a los *tipos de actas que se deben utilizar*:

- Las ya indicadas en el apartado de NO REINCIDENTES
- Para la toma de muestras se utilizará el acta específica de toma de muestras de calidad de leche

Será necesario investigar los intervalos de recogida de leche para asegurar la existencia de leche en el tanque en el momento de la visita.

DISPOSICIONES COMUNES A AMBOS SUPUESTOS

Todas las actas indicarán de manera clara el siguiente título: **“Actuación Oficial por positivo a inhibidores en autocontrol constatado por el LILA”**

Para cada caso se utilizarán los modelos de documentos (actas, protocolos) indicados en los apartados anteriores. En caso de necesitar más espacio para reflejar las actuaciones realizadas y las observaciones, se utilizarán actas genéricas.

Al término de las actuaciones, los Servicios Veterinarios Oficiales remitirán a SSCC:

- Un correo electrónico describiendo las actuaciones
- Las actas y, en su caso, cualquier otro documento de interés, por correo ordinario

SUBPROGRAMA DIRIGIDO DE CONTROL DE COLONIAS DE GÉRMENES Y CONTENIDO EN CÉLULAS SOMÁTICAS

Para su diseño se parte del universo a controlar que está formado por el total de explotaciones productoras de leche cruda de vaca con una cantidad individual de referencia asignada. Los **momentos de control** a partir de aquí, coinciden con los niveles que se han diseñado para ejecutar el subprograma y son los siguientes:

- **Nivel 0D:** Lo integran aquellas explotaciones del universo en las que no se detecten incumplimientos y aquellas que recuperen ese estado, procedentes de otros niveles.
-
- **Nivel 1D:** Lo integran aquellas explotaciones del nivel anterior, en las que se detecten incumplimientos en los parámetros legales² de los tres meses previos al de ejecución de cada Nivel I. La

² Según el Reglamento (CE) n° 853/2004:

Colonias de gérmenes a 30° C por mililitro	≤ 100.000
Contenido de células somáticas por mililitro	≤ 400.000

SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL		12/08/2009	Página 4 de 6
MATERIA	CALIDAD DE LECHE	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL 02-2009
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES			

información para realizar dicha selección procede de los resultados (medias geométricas móviles) de los tres meses anteriores que los laboratorios de análisis envían a la DG de Ganadería.

Actuación prevista: trimestralmente se obtienen las explotaciones incumplidoras a las que se envía una notificación otorgando un plazo de 3 meses para corregir la deficiencia.

- **Nivel 2D:** Lo integran aquellas explotaciones del Nivel 1D que durante el plazo otorgado de 3 meses, no han tenido medias conformes con los criterios legalmente establecidos.

Actuación prevista: envío de una Resolución condicionando la entrega de leche a los requisitos de tratamiento y/o utilización establecidos en la normativa legal, quedando sometidas a control semestral de su evolución.

- **Nivel 3D:** Lo integran aquellas explotaciones con la comercialización restringida (en cualquiera de los subprogramas) que tras una evolución no conforme en sus medias mensuales han sido seleccionadas por criterios de riesgo para una nueva inspección. Las explotaciones que han evolucionado positivamente y cumplen parámetros se volverán a situar en el *Nivel 0D*.

Actuación prevista: Inspección por parte de los servicios veterinarios oficiales de las condiciones higiénico-sanitarias y control de las medidas adoptadas por el productor para corregir la situación. Las actuaciones a llevar a cabo serán idénticas a las descritas en el apartado 1) del subprograma aleatorio (INSTRUCCIÓN CAL-01/2009 de 20 de febrero de 2009), debiendo describir en el campo de “observaciones del inspector” las medidas adoptadas por el productor para corregir la situación.

- **Nivel 4D:** Lo integran las explotaciones de Nivel 3D una vez finalizada la inspección. Dependiendo del resultado de la misma, se subdivide este nivel en 2 subniveles:

- Subnivel 4D 1: Lo integran aquellas explotaciones que presentan deficiencias durante la inspección y a las cuales el inspector les ha dejado constancia de las mismas, dándole un plazo para la subsanación.

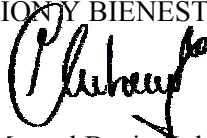
Actuación prevista: El inspector, pasado el plazo otorgado, hará una visita de seguimiento comprobando la corrección o no de las deficiencias. En caso de no corrección podrá incoarse un expediente sancionador.

- Subnivel 4D 2: Lo integran aquellas explotaciones a las que, a causa de las graves deficiencias detectadas en la primera inspección, se les incoa un expediente sancionador.

SUBPROGRAMA EXPLOTACIONES SOSPECHOSAS

Lo integran las explotaciones seleccionadas como sospechosas debido a denuncias recibidas, información procedente de otros planes/ programas o procedente de cualquier tipo de control llevado a cabo en el ámbito de este programa. Las **actuaciones** a llevar a cabo serán idénticas a las descritas en el apartado 1) del subprograma aleatorio (INSTRUCCIÓN CAL-01/2009 de 20 de febrero de 2009).


EL JEFE DEL SERVICIO
DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL



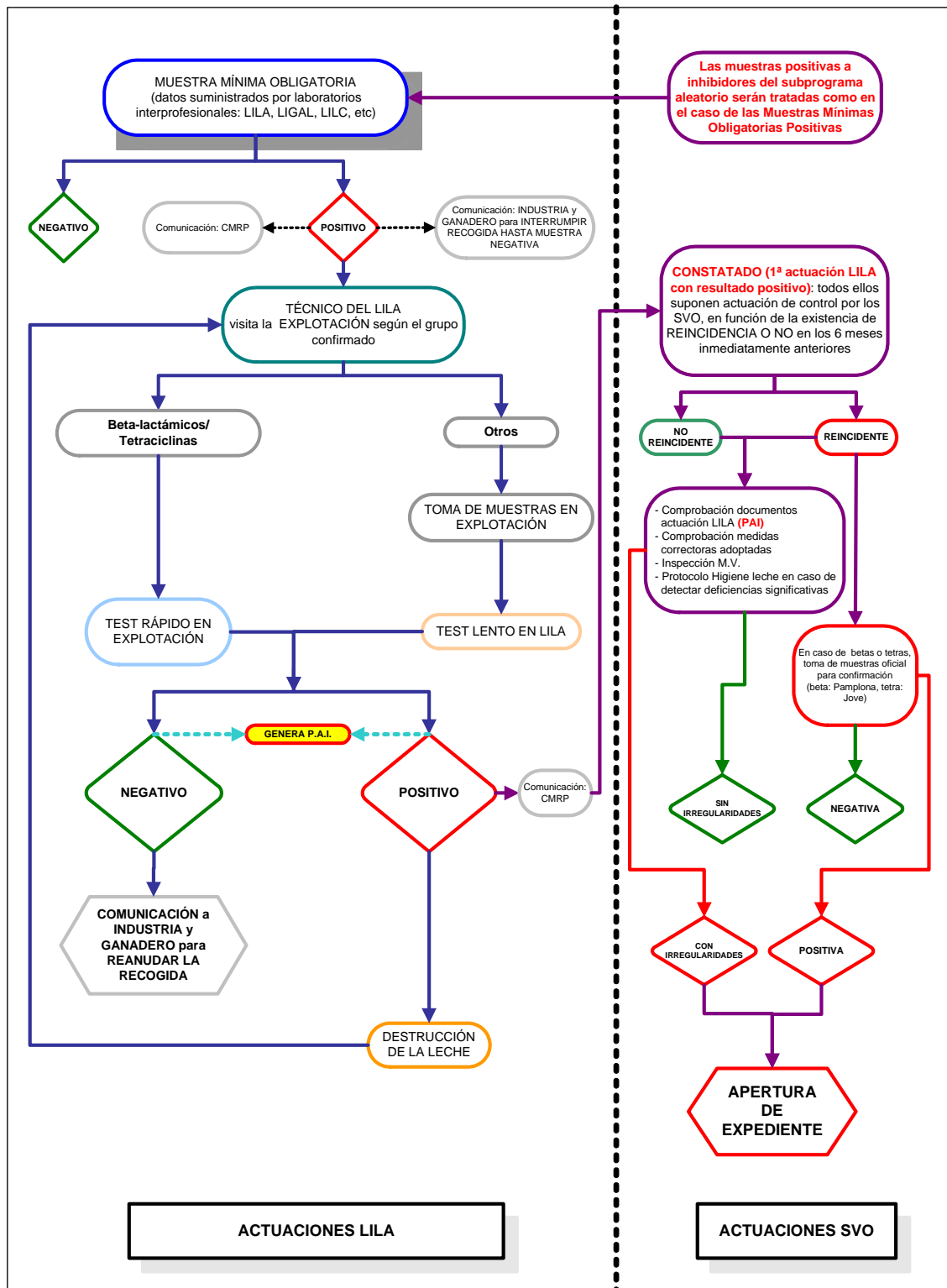
José Manuel Benito Iglesias

SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL		12/08/2009	Página 5 de 6
MATERIA	CALIDAD DE LECHE	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL 02-2009
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES			

ANEXO I: modelo Protocolo Actuación de Inhibidores (PAI)

		
PROTOCOLO ACTUACION INHIBIDORES		Nº 0000
SEGUIMIENTO: NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>	P.A.I. anterior:	
EMPRESA:		
CUOTA:		Nº DE ETIQUETA:
DATOS DE EXPLOTACIÓN GANADERA		
Denominación:	Titular/propietario:	
Domicilio:	Localidad:	
Código CEA:	Código laboratorio:	
N.I.F.:	Teléfono:	
DATOS PROTOCOLO		
Fecha: Hora:	Técnico LABORATORIO:	
Compareciente:		
MUESTRA LECHE CONTROL MÍNIMO OBLIGATORIO		
Fecha análisis laboratorio:		Positivo:
TANQUE DE LECHE		
Marca:	Modelo:	
Nº registro Letra Q:	Volumen de leche:	
A) MUESTRA INHIBIDORES PRUEBA RÁPIDA:		
		<input type="checkbox"/> Betalactámicos
		<input type="checkbox"/> Tetraciclinas
POSITIVO <input type="checkbox"/>		
Se requiere al compareciente para que proceda a la destrucción/ eliminación de la leche con presencia de inhibidores:		
-Accede a la destrucción/ eliminación en mi presencia, dando fe de la misma		<input type="checkbox"/>
- No accede a la destrucción/ eliminación de la leche		<input type="checkbox"/>
En caso de no acceder a la destrucción/ eliminación se comunicará a la autoridad competente, indicando al titular que está expresamente prohibida la comercialización del mismo.		
NEGATIVO <input type="checkbox"/> , Se libera el tanque para su comercialización		
B) MUESTRA INHIBIDORES PRUEBA LENTA: <input type="checkbox"/>		
Ante la presencia de sustancias que inhiben el crecimiento bacteriano se procede a recoger una muestra para su remisión al laboratorio interprofesional, quedando restringida la comercialización de la leche a la espera del resultado del análisis		
OBSERVACIONES:		
En testimonio de lo reflejado se levanta el presente documento por triplicado, firmando el técnico del Laboratorio y el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.		
Firma del Técnico del LABORATORIO:		Firma del compareciente:

ANEXO II: Esquema de actuaciones del LILA y los SVO de la Consejería de Medio Rural y Pesca



SERVICIO DE PRODUCCION Y BIENESTAR ANIMAL	08/02/2010		Página 1 de 3
	MATERIA	INSPECCIONES CALIDAD DE LECHE	
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL-01/2010	

INSPECCIONES DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE CRUDA EN EXPLOTACIONES GANADERAS

El desarrollo del “Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de leche cruda de vaca en explotaciones ganaderas” para el año 2010, se ha integrado en las Instrucciones Generales de inspección en el marco de los Programas de Control de la Producción Ganadera. Está instrucción es específica del **subprograma aleatorio**, manteniéndose la ejecución del **subprograma dirigido** sometida a la instrucción CAL 02/2009.

SUBPROGRAMA DE CONTROL ALEATORIO

A. EXPLOTACIONES DE VACUNO:

Se han seleccionado para inspección **41 explotaciones** que se marcan, dentro del fichero Excel “**Selección conjunta de explotaciones 2010.xls**”, en la columna “CAL” de la hoja BOVINO. **Los controles de este subprograma aleatorio deberán completarse antes del 1 de julio de 2010.**

En estas explotaciones se desarrollará una inspección oficial que incluirá:

1) COMPROBACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA:

A fin de verificar que se cumplen las disposiciones establecidas en la legislación vigente se cumplimentarán los siguientes documentos:

- **ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN:** Es por triplicado y numerada. **Se adjunta modelo a esta instrucción como Anexo I.** Se marcará una cruz para este Programa, si hay incumplimientos o no, y también se cumplimentará el apartado “nº de acta de toma de muestras”.
- **ACTA ESPECÍFICA DE CONTROLES DE CALIDAD DE LA LECHE:** También por triplicado. **Se adjunta modelo a esta instrucción como Anexo II.** Es importante recordar que se deberá indicar en el lugar correspondiente de este documento (encabezamiento), el número de acta general de inspección. En esta acta se reflejarán los incumplimientos detectados en alguno de los cinco apartados del protocolo (ordeño, almacenamiento, calidad de leche, trazabilidad de la leche y estado sanitario de los animales), **reflejando en cada apartado del plazo de corrección que se otorga, con vistas a la realización de otra inspección de seguimiento. En caso de incumplimientos graves se dejará constancia en el acta la pertinencia de la apertura de un expediente sancionador.**
- **PROTOCOLO ESPECÍFICO RELACIONADO:** “**Condiciones higiénico sanitarias de la producción de leche de vaca**”, **que se adjunta como Anexo III.** También se incluye como documento de apoyo adjunto el **Anexo IV “Guía para la cumplimentación del protocolo Calidad de Leche”.**

SERVICIO DE PRODUCCION Y BIENESTAR ANIMAL	08/02/2010		Página 2 de 3
	MATERIA	INSPECCIONES CALIDAD DE LECHE	
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL-01/2010	

2) TOMA DE MUESTRA PROSPECTIVA DE LECHE DEL TANQUE:

Se llevará a cabo siguiendo las indicaciones que se explican a continuación:

a) MATERIAL NECESARIO

- Guantes.
- Pijama.
- Calzas.
- Desinfectante y cazo para coger la muestra.
- Tubos de toma de muestra.
- Envases monodosis de conservante (azidiol).
- **Actas por triplicado de toma de muestras: “Programa de Calidad higiénico sanitaria de la leche”**, cuyo modelo se adjunta a esta instrucción como **Anexo V**.
- **Boletines de entrega de muestras al laboratorio (LILA)**, cuyo modelo se adjunta a esta instrucción como **Anexo VI**.
- Nevera portátil con bloques de hielo.

b) SISTEMÁTICA

Se tomará una única muestra con un solo ejemplar y se introducirá en una bolsa con precinto.

b)1. PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA PREVIAMENTE A LA TOMA DE MUESTRAS

-Pulverizar el desinfectante sobre el cazo, posteriormente aclarar con agua potable (a ser posible caliente), después dejar secar al aire durante unos segundos o utilizar un pañuelo o toalla de un solo uso.

-Poner en marcha el mezclador/ agitador del tanque unos minutos (con 2 ó 3 minutos es suficiente) o revolver la leche antes de coger la muestra (cuidando de no añadir contaminación a la leche), con el fin de que la muestra sea lo más homogénea posible.

-Coger la muestra del centro del tanque o cántara, no de la parte superior. Si la muestra se toma en la parte superior, tendrá más cantidad de grasa y el recuento de células somáticas puede aumentar porque van asociadas a la grasa.

-Añadir a cada tubo de leche un envase de azidiol: se proporcionan envases monodosis, debiendo vaciarse el contenido del envase en el tubo. Se debe tener especial cuidado en que el azidiol no caiga en el tanque de leche.

b)2. CUMPLIMENTACIÓN DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS

-*Número de muestra*: número del precinto.

-*Naturaleza de la muestra*: Leche cruda

-*Especie*: vaca

-*Análisis requeridos*: Se marcarán todas las casillas:

- Presencia de inhibidores
- Contenido en células somáticas por ml.
- Colonias de gérmenes a 30°C por ml.
- Punto crioscópico.

Un ejemplar del acta se entregará al ganadero, otro se remitirá a Servicios Centrales y el tercero permanecerá en la OCA.

SERVICIO DE PRODUCCION Y BIENESTAR ANIMAL	08/02/2010		Página 3 de 3
	MATERIA	INSPECCIONES CALIDAD DE LECHE	
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL-01/2010	

b)3. ENTREGA DE LA MUESTRA AL LABORATORIO

Los teléfonos de contacto del personal de recogida del LILA son: Daniel 615353655 y Begoña 607692410. Son las personas encargadas de llevar las muestras al LILA; ellos suelen tener unos puntos fijos de recogida.

Al LILA se enviará la muestra acompañada de la copia del Boletín de entrega de muestras al Laboratorio. En este Boletín **NO se reflejarán los datos de la explotación.**

B. EXPLOTACIONES DE OVINO-CAPRINO:

Se han seleccionado 2 explotaciones para el Subprograma aleatorio que se marcan, dentro del fichero Excel "**Selección conjunta de explotaciones 2010.xls**", en la columna "CAL" de la hoja OVINO-CAPRINO. La sistemática de la inspección será la misma que para vacuno, utilizando los mismos documentos, excepto el **Protocolo Calidad Leche ovino-caprino.doc**, que se adjunta como **Anexo VII**.

EL JEFE DEL SERVICIO DE PRODUCCIÓN
Y BIENESTAR ANIMAL



José Manuel Benito Iglesias

SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	31/05/2010		Página 1 de 2
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES	MATERIA	INSPECCIONES DIRIGIDAS CALIDAD DE LECHE	
	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL-02/2010	

INSPECCIONES DE CONTROL Y EVALUACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE LECHE CRUDA DE VACA EN EXPLOTACIONES GANADERAS.
--

SUBPROGRAMA DE CONTROL DIRIGIDO

Como se explica en el Programa de Control Autonómico, el Subprograma dirigido de control de recuento de colonias de gérmenes y de contenido en células somáticas se realiza en sucesivos Niveles:

- **Nivel 0D:** Lo integran aquellas explotaciones en las que no se detectan incumplimientos y aquellas que recuperan ese estado, procedentes de otros niveles.
- **Nivel 1D:** Lo integran aquellas explotaciones del Nivel anterior, en las que se detectan incumplimientos en las medias de los tres meses previos. A estas explotaciones se les envía de una Notificación, otorgando un plazo de 3 meses para corregir la deficiencia.
- **Nivel 2D:** Lo integran aquellas explotaciones de *Nivel 1D* que durante el plazo concedido de 3 meses, no han tenido medias conformes con los criterios legalmente establecidos. Se les envía una Resolución condicionando la entrega de leche a los requisitos de tratamiento y/o utilización establecidos en la normativa legal, quedando obligadas a tomar medidas para corregir la situación y sometidas a vigilancia y seguimiento de su evolución.
- **Nivel 3D:** Lo integran aquellas explotaciones con la comercialización restringida (en cualquiera de los subprogramas) que tras una evolución no conforme han sido seleccionadas por criterios de riesgo para una inspección oficial. Se les hace una inspección de las condiciones higiénico-sanitarias y control de las medidas adoptadas por el productor para corregir la situación.
- **Nivel 4D:** Lo integran las explotaciones de Nivel 3D una vez finalizada la inspección. Cuando la inspección determina la ausencia de deficiencias volverán a Nivel 2D, hasta que los resultados analíticos sean conformes con la legislación vigente. Si tras la inspección se detectan anomalías, se les concede un plazo de corrección transcurrido el cual, si estas no son subsanadas, pasarán al siguiente Nivel
- **Nivel 5D:** Lo integran aquellas explotaciones en las que se ha comprobado que no han tomado medidas para corregir la situación o no han subsanado las deficiencias en el plazo fijado y se les incoa un expediente sancionador.

El objetivo de esta instrucción es realizar inspecciones en explotaciones integrantes del **Nivel 3D**, para lo cual se han seleccionado 22 explotaciones de las integrantes de la Selección conjunta de bovino para todos los Programas. Todas estas explotaciones tienen la comercialización de su leche restringida por Resolución de la Consejería de Medio Rural y Pesca. Para su selección se han tenido

SERVICIO DE PRODUCCIÓN Y BIENESTAR ANIMAL	31/05/2010		Página 2 de 2
A: SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES	MATERIA	INSPECCIONES DIRIGIDAS CALIDAD DE LECHE	
	DOCUMENTO	INSTRUCCIÓN CAL-02/2010	

en cuenta los siguientes criterios:

1. Mayor cuota láctea
2. Mayor antigüedad en el incumplimiento
3. Mayor recuento de células
4. Mayor recuento de gérmenes

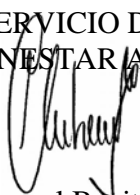
En estas 22 explotaciones se debe hacer una inspección oficial que incluirá la comprobación de las medidas adoptadas por el productor para corregir la situación y la comprobación de las **CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LA PRODUCCIÓN DE LECHE CRUDA** a fin de verificar si se cumplen las disposiciones establecidas en la legislación vigente. Para ello se cumplimentarán los siguientes documentos:

-**PROTOCOLO ESPECÍFICO RELACIONADO**: El mismo “**Protocolo Calidad Leche**” ya enviado en la instrucción CAL 01-2010. Como documento de apoyo ese usa la “**Guía para cumplimentación del protocolo**”.

- **ACTA GENERAL DE INSPECCIÓN**: Se marcará una cruz para este Programa y si hay incumplimientos o no. En este Subprograma no se realizará toma de muestras. Es importante dejar constancia si el productor ha tomado medidas para corregir la situación

- **ACTA ESPECÍFICA DE CONTROLES DE CALIDAD DE LA LECHE**: Es importante recordar que se deberá indicar en el lugar correspondiente el número de Acta General de Inspección. Se reflejarán los incumplimientos detectados en alguno de los cinco apartados del protocolo (ordeño, almacenamiento, calidad de leche, trazabilidad de la leche y estado sanitario de los animales), reflejándose el plazo otorgado en cada caso para la subsanación los mismos.

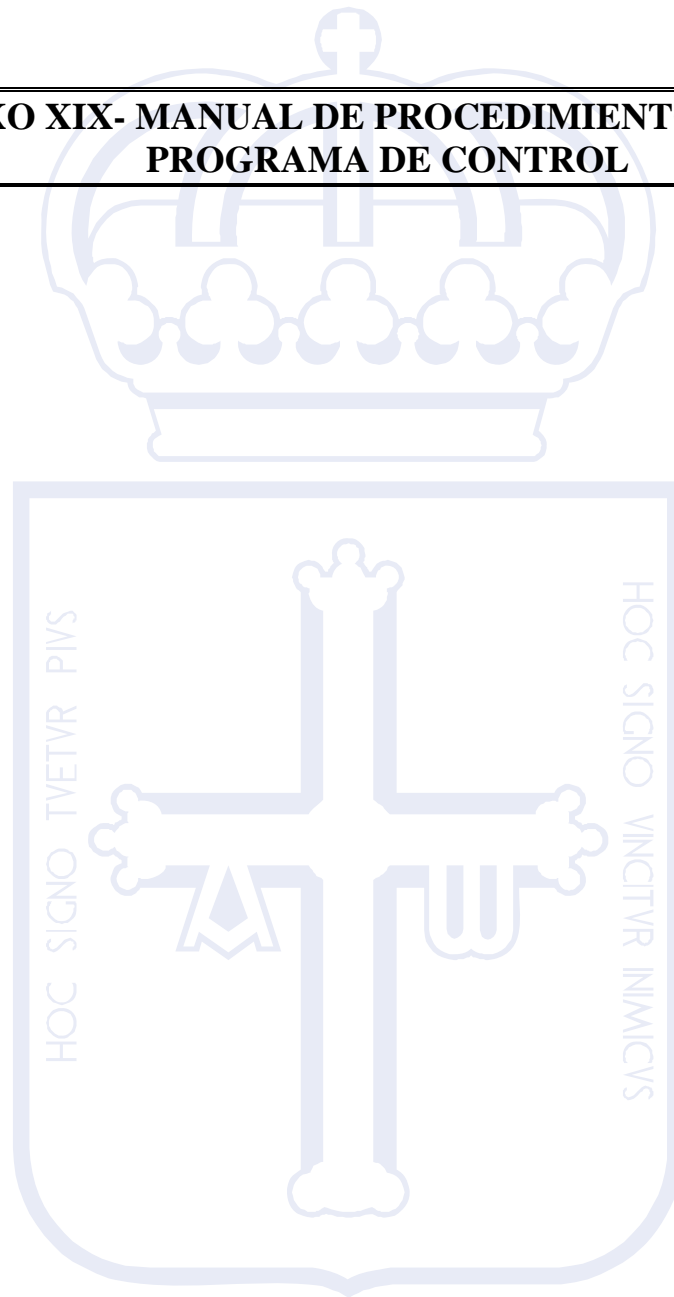
EL JEFE DEL SERVICIO DE PRODUCCIÓN
Y BIENESTAR ANIMAL



José Manuel Benito Iglesias

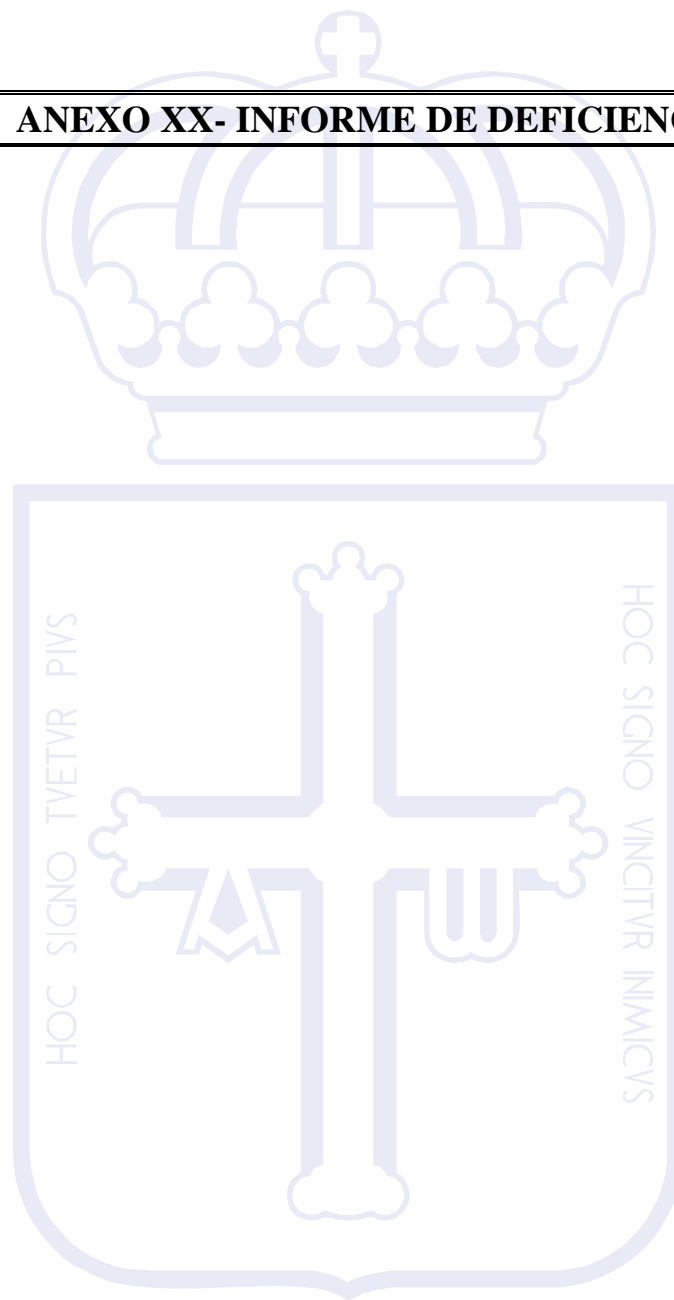


**ANEXO XIX- MANUAL DE PROCEDIMIENTO PARA EL
PROGRAMA DE CONTROL**



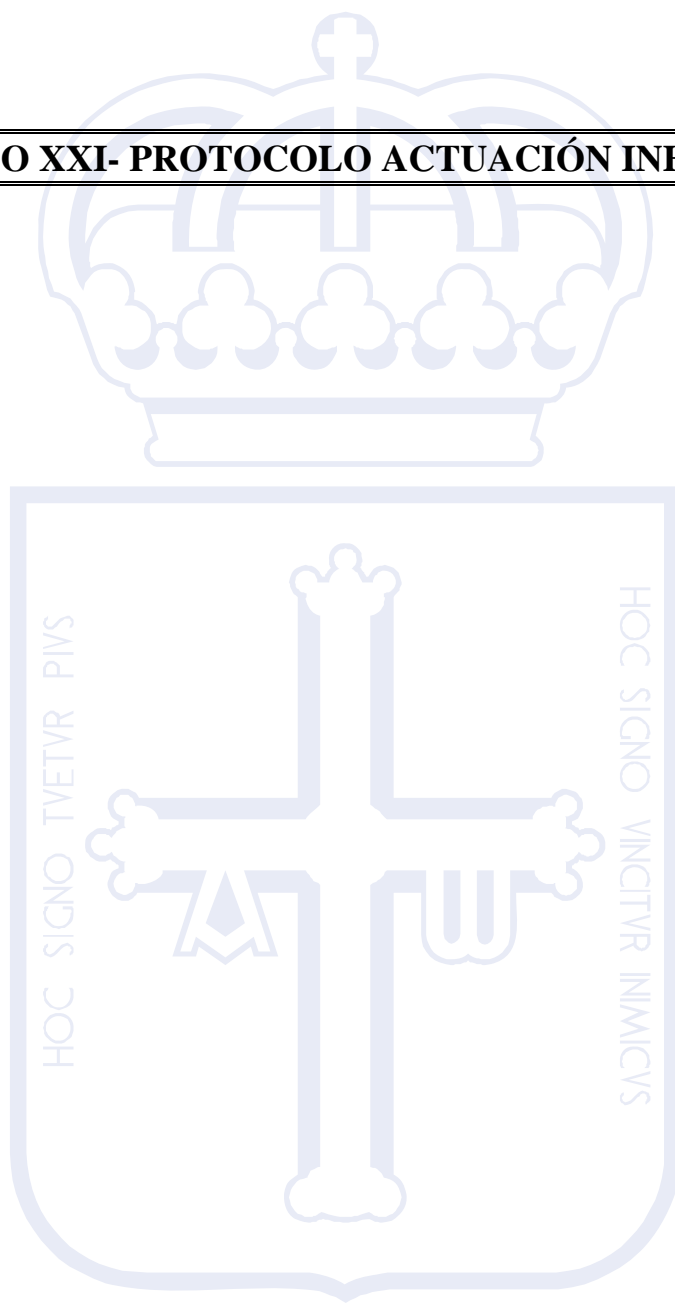


ANEXO XX- INFORME DE DEFICIENCIAS





ANEXO XXI- PROTOCOLO ACTUACIÓN INHIBIDORES



PROTOCOLO ACTUACION INHIBIDORES

Nº 0000

SEGUIMIENTO: NO SI **P.A.I. anterior:**

EMPRESA:.....

CUOTA:..... **Nº DE ETIQUETA:**.....

DATOS DE EXPLOTACIÓN GANADERA

Denominación:..... Titular/propietario:.....
Domicilio:..... Localidad:.....
Código CEA:..... Código laboratorio:.....
N.I.F.:..... Teléfono:.....

DATOS PROTOCOLO

Fecha:..... Hora:..... Técnico
LABORATORIO:.....
.....
Compareciente:.....

MUESTRA LECHE CONTROL MÍNIMO OBLIGATORIO

Fecha análisis laboratorio:..... Positivo:.....

TANQUE DE LECHE

Marca:..... Modelo:.....
Nº registro Letra Q:..... Volumen de leche:.....

A) MUESTRA INHIBIDORES PRUEBA RÁPIDA:

Betalactámicos

Tetraciclinas

POSITIVO

Se requiere al compareciente para que proceda a la destrucción/ eliminación de la leche con presencia de inhibidores:

-Accede a la destrucción/ eliminación en mi presencia, dando fe de la misma

- No accede a la destrucción/ eliminación de la leche

En caso de no acceder a la destrucción/ eliminación se comunicará a la autoridad competente, indicando al titular que está expresamente prohibida la comercialización del mismo.

NEGATIVO . Se libera el tanque para su comercialización

B) MUESTRA INHIBIDORES PRUEBA LENTA:

Ante la presencia de sustancias que inhiben el crecimiento bacteriano se procede a recoger una muestra para su remisión al laboratorio interprofesional, quedando restringida la comercialización de la leche a la espera del resultado del análisis

OBSERVACIONES:

En testimonio de lo reflejado se levanta el presente documento por triplicado, firmando el técnico del Laboratorio y el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

Firma del Técnico del LABORATORIO:

Firma del compareciente:

	Tipo documento: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PC – 02
	Nombre: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Página: 1 de 26 Versión: 1.0 Fecha: DIC 2010

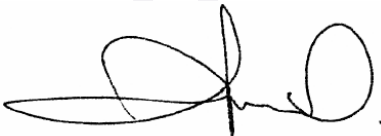


**GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS**

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

<p>Realizado por:</p> <p>SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL</p> <p>Diciembre 2010</p>	<p>Supervisado por:</p> <p>JEFE SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL</p>  <p>Ovidio García García Diciembre 2010</p>	<p>Aprobado por:</p> <p>DIRECTOR AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO</p>  <p>Juan Llana Llana Diciembre 2010</p>
---	--	---

CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	ORGANIZACIÓN
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental	ASAC
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Responsables UTAS	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Personal sanitario del Ayuntamiento de Oviedo	Servicios Sanitarios Ayuntamiento Oviedo	Ayuntamiento Oviedo

DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
ANEXO PC-02/01	ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR CARNE Y DERIVADOS)
ANEXO PC-02/02	ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS)
ANEXO PC-02/03	ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR HUEVOS Y DERIVADOS)
ANEXO PC-02/04	ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR LECHE Y DERIVADOS)
PN-01	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO EN MATERIA DE CONTROL ALIMENTARIO
PN-02	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO PARA EL REGISTRO DE INDUSTRIAS, ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES ALIMENTARIAS
PN-04	PROCEDIMIENTO SOBRE FRECUENCIAS DE INSPECCIÓN PARA LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS
PC-06	PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS
PC-07	PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS
PC-08	PROGRAMA DE CONTROL DE DETERMINADAS SUTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL-PNIR

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	<i>Pág. 4</i>
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	<i>Pág. 5</i>
3. NORMATIVA LEGAL REGULADORA.....	<i>Pág. 5</i>
4. OBJETIVOS.....	<i>Pág. 8</i>
5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA	<i>Pág. 9</i>
5.1 <i>Puntos de control.....</i>	<i>Pág. 9</i>
5.2 <i>Naturaleza de los controles</i>	<i>Pág. 9</i>
5.3 <i>Frecuencia de los controles</i>	<i>Pág. 19</i>
5.4 <i>Uso de listas de comprobación</i>	<i>Pág. 20</i>
5.5 <i>Registro de datos.....</i>	<i>Pág. 21</i>
6. EVALUACIÓN Y REVISIÓN DEL PROGRAMA ...	<i>Pág. 22</i>
7. SIGLAS Y ABREVIATURAS.....	<i>Pág. 25</i>
ANEXO A: SECTOR CARNE Y DERIVADOS	
ANEXO B: SECTOR PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	
ANEXO C: SECTOR HUEVOS Y DERIVADOS	
ANEXO D: SECTOR LECHE Y DERIVADOS	

1.- INTRODUCCIÓN

El **Reglamento (CE) 852/2004** de 29 de abril relativo a la *higiene de los productos alimenticios* establece que las empresas alimentarias son las principales responsables de la seguridad alimentaria y que todos los operadores de las empresas alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación, distribución y venta de alimentos en fases posteriores a la producción primaria, y operaciones conexas, deben cumplir los requisitos generales de higiene contempladas en dicho Reglamento.

El **Reglamento (CE) 853/2004** de 29 de abril por el que se *establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, establece obligaciones y disposiciones que complementan al anterior en materia de higiene de los alimentos de origen animal.

El **Reglamento (CE) 882/2004** de 29 de abril sobre los *controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales*, por su parte, establece que las Autoridades competentes en el control oficial deben verificar el cumplimiento, por parte de los operadores, de la adopción de los procedimientos necesarios para cumplir dichos requisitos.

Los criterios para la realización de los controles oficiales deben estar perfectamente detallados en documentos, de manera que éstos resulten eficaces, homogéneos y de calidad.

No hay que olvidar que las especiales características de la mayoría de las industrias de nuestra comunidad autónoma –empresas familiares, de escasa capacidad y con menos 10 trabajadores- hacen necesario de un tratamiento especial para que puedan adaptarse a las nuevas exigencias de la legislación comunitaria, especialmente en poder cumplir con el requisito de desarrollar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol adecuado.

Se hace necesario, por tanto, el desarrollo de un programa sistemático de control oficial que garantice un nivel adecuado de protección a los consumidores de alimentos de origen animal.

2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente programa de control se aplicará a todas las **empresas** alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación, envasado, almacenamiento y distribución de **productos de origen animal** (POAS) en fases posteriores a la producción primaria en el Principado de Asturias, de acuerdo a lo detallado en el apdo. 5.1 (Puntos de control).

No se aplicará a comercios minoristas de venta.

No se aplicará a establecimientos de envasado, almacenamiento y o distribución polivalente.

Conjuntamente con el "Programa de control oficial de establecimientos mayoristas de origen no animal y/o polivalentes", con el "Programa de control oficial de establecimientos minoristas de venta" y el "Programa de Control oficial de establecimientos de comidas preparadas" se corresponde con los programas 1 y 2 del Plan Nacional Plurianual de Seguridad Alimentaria 2011-2014.

3.- NORMATIVA LEGAL REGULADORA

3.1 EUROPEA

CONTROL OFICIAL

REGLAMENTO (CE) 882/2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales

REGLAMENTO (CE) 854/2004, sobre normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

REGLAMENTO (CE) 2074/2005, medidas de aplicación para determinados productos

NORMAS HIGIENE

REGLAMENTO (CE) 852/2004, *higiene de los productos alimenticios*

REGLAMENTO (CE) 853/2004, *normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.*

TRAZABILIDAD

REGLAMENTO (CE) 178/2002, *por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria*

SUBPRODUCTOS ANIMALES DE ORIGEN ANIMAL (SANDACH)

REGLAMENTO (CE) 1069/2009, *por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano (deroga a partir del 04.03.2011 al actualmente vigente REGLAMENTO (CE) 1774/2002)*

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

REGLAMENTOS (CE) 2073/2005 y 1441/2007, *criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios*

3.2 ESTATAL

REAL DECRETO 1109/1991, *de 12 de julio. Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.*

REAL DECRETO 1801/2003, *de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.*

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*

ETIQUETADO

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

ADITIVOS

REAL DECRETO 142/2002, lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

REAL DECRETO 2001/1995, lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

REAL DECRETO 2002/1995, lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

Documentos relacionados (no vinculantes):

“Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (SANCO/1513/2005)”.

“Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la implantación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias” (SANCO/1955/2005).

“Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria”, de la Agencia española de Seguridad Alimentaria”.
http://www.aesan.msps.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/Trazabilidad1.pdf

“Conclusiones del Comité Permanente de la cadena Alimentaria y de Sanidad Animal sobre Orientaciones acerca de la aplicación de los Artículos 11,12,16, 17,18, 19 y 20 del Reglamento (CE) nº 178/2002 sobre legislación alimentaria”

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_es.pdf (disponible en español)
http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_8_en.pdf (nueva versión, disponible sólo en inglés)

4.- OBJETIVOS DEL PROGRAMA

4.1.- OBJETIVOS GENERALES

Proteger la salud y los intereses de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria.

Verificar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria por parte de las empresas alimentarias de productos de origen animal.

4.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OBJETIVO 1: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos establecidos en la normativa en relación con la **autorización y registro** de los establecimientos alimentarios.

OBJETIVO 2: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que los operadores de las empresas alimentarias cumplen con los **requisitos de higiene** contemplados en la legislación alimentaria.

OBJETIVO 3: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos establecidos por la legislación alimentaria en materia de **trazabilidad y etiquetado** de aquellas menciones cuya ausencia o error pudieran suponer directa o indirectamente un peligro para la salud de los consumidores.

OBJETIVO 4: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que el personal manipulador de los establecimientos alimentarios tiene una **formación adecuada** a las tareas que desempeña y verificar que ésta se aplica de forma práctica.

OBJETIVO 5: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que los operadores de empresa alimentaria cumplen con los requisitos legales de manera coherente y eficaz, en materia de **sistemas de autocontrol** de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria, en las etapas de producción, transformación y distribución posteriores a la producción primaria.

OBJETIVO 6: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con la normativa en materia de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

5.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

5.1.- PUNTOS DE CONTROL

El control se realiza en las siguientes fases de la cadena alimentaria:

- **Elaborador:** establecimientos en los que se elaboran o transforman alimentos.
- **Envasador:** establecimientos en los que se envasan o reenvasan alimentos, sin ningún tipo de transformación.
- **Almacenista distribuidor:** establecimientos destinados a almacenar alimentos y empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios.
- **Distribuidor sin depósito:** empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones.
- **Otros** (lonjas pesqueras, etc.)

Incluyendo los siguientes sectores:

- Sector 1: Carne y derivados
- Sector 2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados
- Sector 3: Huevos y derivados
- Sector 4: Leche y derivados

En los anexos correspondientes a cada sector se describen con más detalle.

5.2.- NATURALEZA DE LOS CONTROLES

Se actuará de acuerdo con el **“Procedimiento Normalizado en materia de Control Alimentario”**.

Controles periódicos (o programados): visitas a los establecimientos según la planificación o programación establecida para cada período.

Controles no programados: se realizarán en el seguimiento de alertas, denuncias o incumplimientos, investigaciones de toxiinfecciones alimentarias o cuando existen resultados analíticos desfavorables.

El desarrollo de los controles se basará en procedimientos documentados, de forma que se lleven a cabo de manera uniforme. Debe quedar constancia de la naturaleza del control en actas o informes, en los que se describa el motivo de la visita, el resultado del control y, en su caso, las medidas que deberá tomar el operador. En caso de detectar incumplimientos, deberá realizarse el seguimiento en posteriores visitas.

Se aplicarán principalmente técnicas de inspección y/o de auditoría, para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa que afecte al establecimiento y para controlar las condiciones generales de higiene, manipulación, almacenamiento y funcionamiento de las instalaciones, así como la aplicación efectiva de los prerrequisitos y del sistema de autocontrol. La inspección comprenderá los locales e instalaciones, materias primas y productos transformados y los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. Se podrán realizar entrevistas con los operadores y el personal, así como el examen documental, controles físicos de los productos, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, etc.), análisis organoléptico.

Cuando se considere necesario, podrán aplicarse técnicas de muestreo para la realización de análisis microbiológicos y físico-químicos para verificar la seguridad y calidad higiénica de las instalaciones y los equipos; aunque de forma general la toma de muestras se planificará desde los programas específicos de muestreo.

Podrán llevarse uno o varios de los siguientes controles:

- **Control documental**, fundamentalmente destinado a comprobar los datos registrales y de autorización de los establecimientos, el sistema de

autocontrol y la trazabilidad. Será el único control aplicable a los distribuidores sin depósito o almacén.

- **Inspección** para comprobar las condiciones generales de la higiene de los establecimientos y del funcionamiento de las instalaciones.
- **Control físico** que comprende el examen macroscópico de los productos, mediciones, así como el etiquetado y las condiciones de almacenamiento.
- **Muestreo y análisis:** las muestras relacionadas con el presente programa serán recogidas de acuerdo con las instrucciones establecidas en los programas de Seguridad Microbiológica de Alimentos y de Seguridad Química de Alimentos.

Con carácter general el control abarcará los siguientes aspectos:

▪ **REGISTRO/CENSADO DE ESTABLECIMIENTOS**

Deberá comprobarse que todas las empresas cuya actividad esté relacionada con la producción, transformación y distribución de alimentos en fases posteriores a la producción primaria se encuentran debidamente registradas en el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos.

El control se referirá también a que el registro o censado existente refleje con exactitud las actividades desarrolladas por la empresa.

▪ **CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE**

Los requisitos de los reglamentos de higiene que quedan incluidos en el ámbito de este programa son los siguientes:

- Requisitos generales de los locales destinados a productos alimenticios y específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios.
- Requisitos del equipo.
- Requisitos relativos a desperdicios alimenticios.
- Requisitos relativos al suministro de agua.

- Disposiciones relativas a los productos alimenticios.
- Requisitos de envasado y embalaje.
- Requisitos de los tratamientos térmicos.

Además habrá que tener en cuenta los requisitos específicos de la normativa nacional y autonómica en su caso, vigente en determinados sectores y fases de la cadena alimentaria.

▪ ETIQUETADO

Actividades de inspección realizadas sobre el establecimiento

Las actividades de inspección realizadas sobre el establecimiento elaborador y/o envasador:

- Control de las etiquetas existentes en el establecimiento para su empleo posterior.
- Control de la maquinaria que realiza el etiquetado: estructural y operacional, en caso necesario.

Actividades de inspección realizadas sobre los productos alimenticios envasados y etiquetados

Las actividades de inspección realizadas sobre los productos alimenticios envasados y etiquetados son las siguientes:

- a) Control del etiquetado de los productos alimenticios y de la información contenida en el mismo.
- b) Control de la marca de identificación en los productos alimenticios de origen animal.
- c) Control de los documentos comerciales y del etiquetado de los embalajes que contienen productos alimenticios envasados.

▪ TRAZABILIDAD

El control oficial por parte de las Autoridades competentes de la existencia y operatividad del sistema de trazabilidad deberá abordar los siguientes aspectos:

- ✓ Estudio y valoración de la documentación existente;
- ✓ Comprobación in situ de que el sistema descrito en la documentación es implantado y es efectivo.

Los agentes de control oficial deben verificar que existe evidencia documentada de todos los aspectos necesarios relativos al sistema de trazabilidad, y que el diseño del sistema de trazabilidad establecido por la empresa alimentaria y su implantación es adecuada, para lo cual se deberá obtener información sobre los siguientes puntos:

- ✓ Sistema de agrupación e identificación de los productos. A criterio de la empresa. Pueden ser por ejemplo periodos de tiempo, líneas de producción, materias primas (según origen, fecha de recepción, lugar de almacenamiento...), etc.
- ✓ Trazabilidad de los productos que entran en la empresa o trazabilidad hacia atrás.
- ✓ Trazabilidad del proceso o trazabilidad interna, en caso de haberla y a criterio de la empresa.
- ✓ Trazabilidad de los productos que se suministran por la empresa o trazabilidad hacia delante.
- ✓ Verificación del sistema. El sistema de trazabilidad de la empresa debe estar sujeto a un procedimiento interno de verificación con cuyos resultados (o bien con resultados de verificaciones indirectas: denuncias, reclamaciones, pérdida de seguridad de los productos, alertas) se debe actualizar el sistema de trazabilidad.
- ✓ Descripción de la forma de recuperación de los productos afectados ya distribuidos su almacenamiento y puesta a disposición de la autoridad competente mediante comunicación a ésta de la retirada efectuada.

- ✓ Periodo de mantenimiento de los registros¹, que lo decide el explotador de la empresa alimentaria de acuerdo con la naturaleza del producto y en base a su análisis de riesgos, debiendo respetar la legislación aplicable de carácter sectorial u horizontal relativa a plazos mínimos de mantenimiento de registros en caso de haberla.

▪ **SANDACH**

Con carácter general los controles serán también documentales y físicos. Se comprobará:

- ✓ Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y transporte conforme a cada una de las categorías de subproductos.
- ✓ Que la documentación de acompañamiento refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación.
- ✓ Que el destino sea un establecimiento autorizado para la gestión de cada categoría de SANDACH.

Especial mención por el riesgo que llevan consigo hay que hacer a correcta gestión de los materiales de categoría 1, entre los que se encuentran los materiales específicos de riesgo.

▪ **FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES**

Los Servicios Oficiales comprobarán si la formación ha sido adecuada o no, mediante la supervisión de las prácticas correctas de higiene desarrolladas por los manipuladores, de forma que si detectan prácticas incorrectas, emplazarán al responsable de la empresa o del autocontrol a que actualice la formación del/los manipulador/es que ha/han efectuado malas prácticas. Los Servicios Oficiales comprobarán documentalmente la planificación de formación que los operadores de empresa alimentaria han definido en sus programas de autocontrol.

El control oficial se orienta hacia la responsabilidad de las empresas alimentarias. Para ello, se comprobará que el trabajador aplica correctamente las buenas prácticas de manipulación y se verificará que la empresa garantiza que el manipulador conoce dichas prácticas, que supervisa su cumplimiento y que corrige las desviaciones que puedan detectarse. En consecuencia, el control oficial se orientará a comprobar

¹ Ver documento de orientaciones de la Comisión Europea

que los manipuladores ejercen su actividad adecuadamente en lo que concierne a la higiene alimentaria y a comprobar la forma como el operador económico supervisa que la instrucción o formación recibida se aplica correctamente.

De este modo, el enfoque en la nueva situación se incluye en la evaluación del sistema de autocontrol del establecimiento. El control oficial evaluará la capacitación de los trabajadores de igual forma que el resto de prerequisites exigidos.

▪ SISTEMA DE AUTOCONTROL

El Reglamento (CE) 852/2004, establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y en prácticas correctas de higiene, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen con posterioridad a la producción primaria; debiendo aportar a la autoridad competente de la CCAA que corresponda, pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito. Los procedimientos de autocontrol deben ser diseñados y gestionados a medida de las necesidades concretas de los establecimientos, en función de los riesgos potenciales existentes y siempre teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de cada empresa.

El sistema de APPCC y las prácticas correctas de higiene suponen un enfoque preventivo para controlar los peligros relacionados con la seguridad alimentaria, mediante un sistema continuo de control y verificación.

La metodología APPCC es flexible por su propia naturaleza, ya que se basa en una serie limitada de principios y procedimientos que sustentan el objetivo de la seguridad alimentaria. Son las propias empresas las que han de decidir los procedimientos y medidas a adoptar en función de los peligros existentes dentro del contexto específico de su actividad.

Las guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del APPCC elaboradas por las propias empresas del sector alimentario, tanto a nivel nacional como comunitario, ayudan a las empresas a aplicar procedimientos basados en el APPCC adaptados a las características de su producción. En determinadas empresas alimentarias, especialmente las de pequeño tamaño, puede resultar suficiente la aplicación de estas guías para mantener bajo control sus

riesgos potenciales para la inocuidad de los alimentos, siempre y cuando lo evidencien.

En general, deberá evaluarse que el sistema de autocontrol elegido por el establecimiento alimentario cumple las especificaciones del artículo 5 del Reglamento (CE) N° 852/2004, es adecuado para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria y se corresponde con las circunstancias específicas de la empresa en cuestión, verificando que los procedimientos están bien diseñados, se encuentran implantados, se aplican y cumplen con los objetivos perseguidos. Se realizará en dos pasos:

A) Revisión documental

B) Verificación in situ

A) El control oficial comenzará con una **revisión documental** del procedimiento de autocontrol, de los registros generados, los resultados obtenidos por la empresa u otra evidencia documental relevante, relacionándolo con los riesgos potenciales para la seguridad alimentaria derivados de la actividad desarrollada y los productos alimenticios; verificando que se está aplicando de manera permanente y se mantiene actualizado.

Se atenderá especialmente a los puntos de control crítico –en su caso- establecidos por el operador, comprobando su vigilancia y control efectivo.

Un sistema APPCC documentado debería incluir, en general:

- Los programas de prerrequisitos o de prácticas correctas de higiene, sobre los cuales se implanta el sistema basado en el APPCC.
- El alcance o ámbito de aplicación que defina con claridad las actividades desarrolladas y los productos finales. Las fichas técnicas de los productos finales deben incluir, según proceda: la lista de ingredientes (materias primas, aditivos), tipo de envasado y presentación, los datos de etiquetado, la fecha de caducidad o de consumo preferente, el uso estimado, la población de destino y el método de conservación.

- El diagrama de flujo, que describa todos los procesos, con detalle de tiempos y temperaturas, las esperas, las incorporaciones de ingredientes y del material de envasado y los reciclados, en su caso. Es muy conveniente su confirmación in situ.
- El análisis de todos los peligros potenciales físicos, químicos y biológicos, detallado en cada etapa del proceso y las medidas consideradas para su control, mediante la prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables.
- Los puntos que se consideren críticos para el control de un peligro (PCCs) y los métodos utilizados para su determinación (árbol de decisiones u otro).
- Los límites críticos establecidos para cada punto de control crítico definido;
- El sistema de vigilancia de cada límite crítico, especificando cómo se realiza y documenta, cuándo y quién es el responsable de hacerlo.
- Las medidas correctivas y correctoras aplicadas cuando se detecte una desviación, pérdida de control o incumplimiento, especificando quién es el responsable de hacerlo y el modo en que se documenta (registro), así como el sistema de vigilancia y seguimiento.
- Los procedimientos para verificar el funcionamiento adecuado del sistema basado en el APPCC implantado (auditorías internas o revisiones periódicas, calibración de aparatos de medida, validación de medidas, pruebas analíticas, etc.).
- Los registros o evidencias documentales de los controles realizados deben conservarse durante un periodo de tiempo apropiado, que debe ser lo bastante largo para garantizar la disponibilidad de la información en caso de una alerta (en general, puede tomarse como referencia la vida útil de los alimentos elaborados y/o almacenados más 6 meses).
- Cuando proceda, las revisiones efectuadas periódicamente y, en especial, las derivadas de las modificaciones de las operaciones que se llevan a cabo en la empresa, las correspondientes a los análisis de los riesgos, de los puntos de control crítico y de los procedimientos vigilancia y control y de seguimiento.

B) Efectuada la valoración documental, se deberá **verificar *in situ*** que los pre-requisitos estructurales o pre-operacionales (instalaciones, locales, equipos) y operacionales (programas de mantenimiento, limpieza y desinfección, control de plagas, trazabilidad, formación del personal, etc.) están debidamente implantados y, muy especialmente, que se cumple con lo establecido en relación con la vigilancia de los PCCs, en su caso. Para ello se emplearán técnicas de muestreo, en caso necesario.

Podrá realizarse también la lectura de los valores registrados por los instrumentos de medición de la empresa alimentaria y se contrastará con las mediciones realizadas con el instrumental de la autoridad competente.

Criterios de FLEXIBILIDAD:

Existe una amplia y variada gama de empresas en el sector alimentario, que por su tamaño y naturaleza tienen mayor dificultad para cumplir los requisitos descritos en el Art. 5 del Reglamento (CE) 852/2004, y que en ocasiones puede suponer un gran obstáculo e incluso determinar su supervivencia debido al incremento de los costes, la excesiva documentación y el tiempo invertido, todo ello sin que el esfuerzo suplementario suponga una mejora en el nivel de seguridad alimentaria.

En este apartado están incluidas las empresas que emplean métodos de producción, transformación y distribución artesanales o elaboran productos con características tradicionales (acogidos o no a la excepción del Art. 7 del Reglamento (CE) 2074/2005), las microempresas o las de pequeño y mediano tamaño, las de suministro a pequeña escala o las de distribución limitada fundamentalmente al ámbito local o regional.

Es necesario aplicar los criterios de flexibilidad y de proporcionalidad en el control oficial de los sistemas de autocontrol de este tipo de empresas, para lo que se tiene en cuenta el documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias.

Los peligros significativos se pueden controlar eficazmente mediante:

- El desarrollo e implantación de **programas de prerequisites** en establecimientos donde no se preparan, fabrican o procesan alimentos.
- **Guías de Buenas Prácticas de Higiene** cuando la manipulación de los alimentos es conforme a prácticas bien conocidas y establecidas, que forman parte de la experiencia vocacional de los operadores.
- **Guías APPCC Genéricas** en establecimientos y sectores en los que se da una base común considerable en el proceso lineal a que son sometidos los productos alimenticios y la prevalencia de los riesgos es alta como establecimientos de productos de la pesca o lácteos, así como en establecimientos que aplican tratamientos estandarizados como la esterilización o la pasterización.

En cualquier caso, los registros a exigir deben ser proporcionales a la naturaleza y al tamaño de la empresa.

5.3.- FRECUENCIA DE LOS CONTROLES

Las frecuencias mínimas de los controles programados serán las establecidas por el “Procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial de alimentos” en función del nivel de **riesgo sanitario** que represente el establecimiento, teniendo en cuenta las actividades desarrolladas, los productos elaborados, el tamaño del establecimiento y el histórico de la empresa en cuanto a calificación sanitaria y cumplimiento de los requisitos legales (propuestas de sanción).

En los anexos correspondientes a cada sector se describen aquellas frecuencias especiales para ciertas actividades que no se ajustan a lo descrito en el párrafo anterior (Ej.: lonjas de subastas de pescado)

5.4.- USO DE LISTAS DE COMPROBACIÓN (L.C.) (Check List)

Se utilizarán 4 listas de comprobación distintas según la actividad desarrollada por el establecimiento:

1. **Establecimientos de elaboración de productos de origen animal:** aplicable a todos los establecimientos de fabricación/transformación de los sectores descritos en el apartado 5.1., incluidos los que realicen alguna de las operaciones siguientes: selección, lavado, corte de materias primas, fraccionamiento, envasado o congelación de productos
2. **Establecimientos no polivalentes de reenvasado de productos de origen animal:** aplicable a todos los establecimientos de reenvasado de los sectores descritos en el apartado 5.1. Pueden realizar alguna de las operaciones siguientes: corte y/o fraccionamiento de productos.
3. **Almacenistas no polivalentes distribuidores de productos de origen animal:** aplicable a todos los establecimientos de que no elaboren, transformen o envasen productos.
4. **Distribuidores no polivalentes y sin depósito de productos de origen animal:** operadores de la cadena alimentaria que realizan transacciones comerciales con productos alimenticios pero no tienen instalaciones. Se incluyen los importadores sin depósito.

En el caso de establecimientos que realicen varias actividades se utilizará la lista de comprobación de la actividad más amplia, estableciéndose el siguiente orden de prioridad: *Elaborador – Envasador- Almacenista distribuidor.*

Es por lo que, de manera general, existirán las listas de comprobación (L.C) siguientes:

- L.C. Lonjas pesqueras
- L.C. Establecimientos de la pesca
- L.C. Establecimientos del sector huevos y ovoproductos
- L.C. Establecimientos del sector cárnico
- L.C. Establecimientos del sector lácteo
- L.C. Establecimientos reenvasadores

- L.C. Almacenes/Distribuidores: aplicable a todos los establecimientos que no elaboren, transformen o envasen productos
- L.C. Distribuidores sin almacenamiento: operadores de la cadena alimentaria que realizan transacciones comerciales con productos alimenticios pero no tienen instalaciones ni medios de transporte. Se incluyen los importadores sin depósito.

Autocontrol: en el caso de los establecimientos de elaboración o transformación de alimentos, se han establecido dos niveles de exigencias, atendiendo a la capacidad productiva y al tamaño de las empresas:

- A) *Nivel 1:* empresas con 10 o menos trabajadores (excluido el personal de oficina y los repartidores).
- B) *Nivel 2:* empresas con 11 o más trabajadores.

En el resto de los casos (almacenistas y distribuidores) se establece un solo nivel de autocontrol.

Con el fin de unificar criterios en las inspecciones, **la lista de comprobación deberá cubrirse siempre** durante las visitas a los establecimientos con la frecuencia establecida en el presente programa, con excepción de las visitas no programadas (tomas de muestras, alertas, intoxicaciones, etc.)

Las respuestas negativas indican incumplimientos. Resulta muy conveniente detallar los incumplimientos detectados en el apartado de observaciones.

5.5.- REGISTRO DE DATOS

Todos los datos relacionados con las visitas de control serán introducidos por los inspectores oficiales en la aplicación informática SICOPA (Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios).

Cualquier modificación de los datos registrales relacionados con empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA) será comunicada al Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental (SCAYSA), a efectos de su actualización, con la excepción de los datos sobre productos, nº de empleados, etc. (ver manual de usuario SICOPA) que deberán ser actualizados directamente por los inspectores oficiales.

6.- EVALUACIÓN Y REVISIÓN DEL PROGRAMA

6.1.- EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Una vez recogidos todos los datos, se valorarán los resultados obtenidos, teniendo en cuenta los controles oficiales realizados, tanto programados como no programados (como consecuencia de alertas, brotes de intoxicación alimentaria, denuncias, etc.), frecuencia y tipos de incumplimientos detectados, sus causas y posibles riesgos derivados de dichos incumplimientos, así como las medidas adoptadas para garantizar la eficacia de los controles (inmovilizaciones cautelares, sanciones, cierres temporales, retiradas de autorización, etc.).

Se obtienen unas conclusiones y análisis final, utilizando para ello los siguientes **indicadores de evaluación**:

6.1.1. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA:

- N° establecimientos programados visitados / N° establecimientos a visitar programados a 1 enero x 100
- N° visitas programadas realizadas / N° visitas a realizar programadas a 1 enero x 100
- N° visitas no programadas realizadas / N° total de visitas (programadas y no programadas) realizadas x 100

6.1.2. INDICADORES DE RESULTADO

6.1.2.1. INCUMPLIMIENTOS POR PARTE DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ESTABLECIMIENTOS CON INCUMPLIMIENTOS (IMPORTANTES²)

- N° establecimientos visitados con incumplimientos importantes / N° establecimientos visitados x 100

² Se considerarán incumplimientos importantes aquellos que hayan dado como resultado la calificación sanitaria del establecimiento como “INSATISFACTORIO”

TIPO DE INCUMPLIMIENTOS (IMPORTANTES³)

- N° establecimientos visitados con incumplimientos “ESTRUCTURALES” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos “HIGIÉNICOS” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “PROCESOS Y MANIPULACIONES” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “HIGIENE Y FORMACIÓN DEL PERSONAL” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “ETIQUETADO” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “TRAZABILIDAD” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “AUTOCONTROL” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de gestión de “SANDACH” /N° establecimientos visitados x 100

6.1.2.2. CALIFICACIÓN SANITARIA

- N° establecimientos visitados calificados como “EXCELENTES”/N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados calificados como “BUENOS”/N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados calificados como “ACEPTABLES”/N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados calificados como “INSATISFACTORIOS”/ N° establecimientos visitados x 100

³ Se considerarán incumplimientos importantes aquellos que hayan dado como resultado una calificación parcial de “INSATISFACTORIO” en la agrupación correspondiente.

6.1.3. MEDIDAS ADOPTADAS

6.1.3.1. PRESIÓN SANCIONADORA

- N° establecimientos propuestos para sanción / N° establecimientos con incumplimientos (importantes) x 100

6.1.3.2. OTRAS MEDIDAS ADOPTADAS

SUSPENSIÓN DE ACTIVIDAD

- N° establecimientos a los que se suspendió la actividad / N° establecimientos con incumplimientos x 100

RETIRADA DE PRODUCTOS DEL MERCADO

- N° establecimientos en los que se ha retirado productos / N° establecimientos con incumplimientos x 100

ALERTAS GENERADAS

- N° alertas generadas / N° establecimientos con incumplimientos x 100

OTRAS MEDIDAS

- N° otras medidas / N° establecimientos con incumplimientos x 100

6.2.- REVISIÓN DEL PROGRAMA

Una vez analizados y evaluados los datos y en función de los resultados obtenidos, se considerará la necesidad de revisar y modificar el programa o realizar los ajustes que se consideren oportunos.

También será revisado en caso de cambios en la normativa legal, en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes, riesgos emergentes o en función de los resultados de las supervisiones/auditorías llevadas a cabo en el sector.

7.- SIGLAS Y ABREVIATURAS

APPCC	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO
ASAC	AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO
CA/CCAA	COMUNIDAD AUTÓNOMA
CE	COMUNIDAD EUROPEA
PCC	PUNTO DE CONTROL CRÍTICO
POAS	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
RGSA	REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS
SANDACH	SUBPRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADO AL CONSUMO HUMANO
SCAYSA	SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL
SCUTA	SERVICIO DE COORDINACIÓN DE LAS UNIDADES TERRITORIALES DE LA AGENCIA
SICOPA	SISTEMA INTEGRAL DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
UTA	UNIDAD TERRITORIAL DE LA AGENCIA

ANEXOS

ANEXO A: SECTOR CARNE Y DERIVADOS

ANEXO B: SECTOR PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS

ANEXO C: SECTOR HUEVOS Y DERIVADOS

ANEXO D: SECTOR LECHE Y DERIVADOS

 <p>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo</p>	Tipo documento: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PC – 02/A4
	Nombre: ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR LECHE Y DERIVADOS)	Página: 1 de 25 Versión: 1.0 Fecha: DIC 2010



GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

ANEXO D

SECTOR LECHE Y DERIVADOS

Realizado por: SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL Diciembre 2010	Supervisado por: JEFE SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL  Ovidio García García Diciembre 2010	Aprobado por: DIRECTOR AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO  Juan Llaneza Llaneza Diciembre 2010
--	---	--

CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	ORGANIZACIÓN
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental	ASAC
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Responsables UTAS	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Personal sanitario del Ayuntamiento de Oviedo	Servicios Sanitarios Ayuntamiento Oviedo	Ayuntamiento Oviedo

DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
PC-02	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
LC-02/11	LISTA DE COMPROBACIÓN DE INDUSTRIAS ELABORADORAS DEL SECTOR LÁCTEO
LC-02/12	LISTA DE COMPROBACIÓN DE REENVASADORES DEL SECTOR LÁCTEO
LC-02/13	LISTA DE COMPROBACIÓN DE ALMACENISTAS DEL SECTOR LÁCTEO
LC-02/14	LISTA DE COMPROBACIÓN DE DISTRIBUIDORES SIN ALMACENAMIENTO DE POAS
SIN CODIFICAR	GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS LÁCTEAS

ÍNDICE

1.- NORMATIVA LEGAL REGULADORA ESPECÍFICA ...	<i>Pág. 4</i>
2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA.....	<i>Pág. 4</i>
<i>Puntos de control.....</i>	<i>Pág. 4</i>
<i>Frecuencia de las inspecciones.....</i>	<i>Pág. 5</i>
<i>Otras medidas.....</i>	<i>Pág. 6</i>
3.- ACTUACIONES Y MEDIDAS TRAS NOTIFICACIONES DE INCUMPLIMIENTOS	<i>Pág. 7</i>
4.- NOTIFICACIONES SOBRE RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN	<i>Pág. 11</i>
5.- PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE LECHE CRUDA PARA DETECCIÓN DE INHIBIDORES	<i>Pág. 14</i>
6.- OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS	<i>Pág.25</i>
<i>Guía de ayuda para el autocontrol en las pequeñas industrias lácteas</i>	

1.- NORMATIVA LEGAL ESPECÍFICA DEL SECTOR

EUROPEA

REGLAMENTO (CE) 79/2005, de 19 de enero de 2005, por el que se aplica el Reglamento (CE) 1774/2002 por lo que respecta a la utilización de la leche, los productos lácteos y los productos derivados de la leche, definidos como material de la categoría 3.

NACIONAL

REAL DECRETO 217/2004, de 6 de febrero, 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.

REAL DECRETO 1728/2007, de 21 de Diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero

2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

2.1.- PUNTOS DE CONTROL

1. **Operadores compradores comercializadores.** También denominados primeros compradores.
2. **Almacenistas/distribuidores** de productos lácteos.
3. **Industrias lácteas:** atendiendo al tipo de productos elaborados, podemos dividir las industrias lácteas que operan en nuestra comunidad autónoma en:
 - a) Industrias dedicadas a la elaboración de **leche y otros productos lácteos líquidos tratados térmicamente** (pasterizados, esterilizados, UHT).

- b) Industrias dedicadas a la elaboración de **leche concentrada y/o evaporada y/o condensada**.
- c) Industrias dedicadas a la elaboración de **leche y otros productos lácteos en polvo**.
- d) Industrias dedicadas a la elaboración de **leches fermentadas** (yogurt, kefir, etc.).
- e) Industrias dedicadas a la elaboración de mantequilla, **mantequilla de suero y/o nata**.
- f) Industrias dedicadas a la elaboración de **cuajada**
- g) Industrias dedicadas a la elaboración de **queso fresco y/o requesón**.
- h) Industrias dedicadas a la elaboración de **quesos maduros**
- i) Industrias dedicadas a la elaboración de **quesos fundidos**
- j) Industrias dedicadas a la elaboración de **postres lácteos**

2.2.- FRECUENCIA DE LAS INSPECCIONES

Como ya se menciona en el apdo. 5.3. del programa general, las frecuencias mínimas de los controles programados serán las establecidas por el por el "Procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial de alimentos".

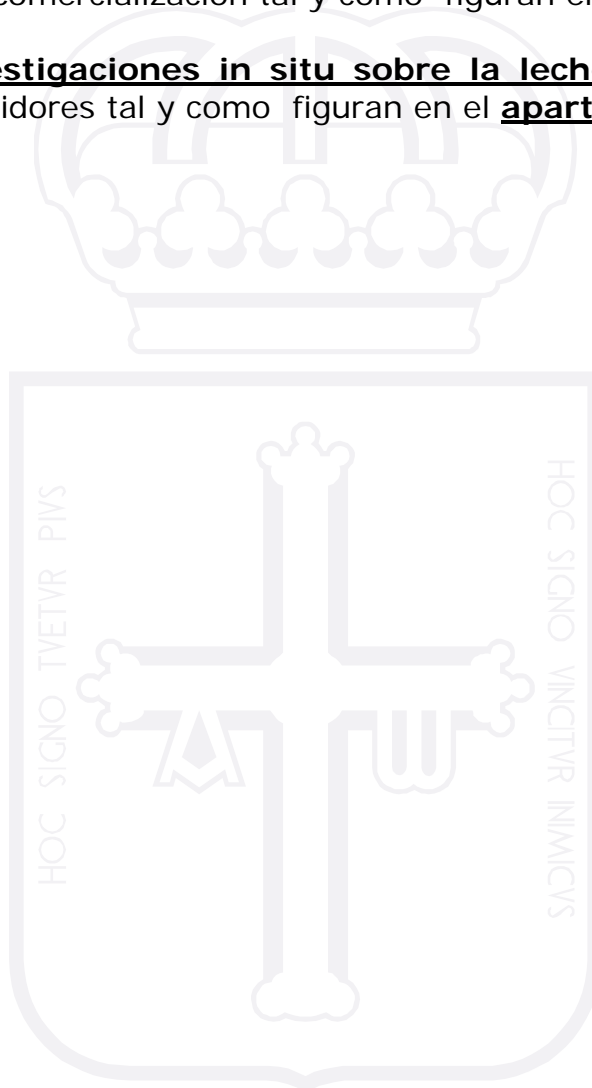
No obstante, en el sector lácteo, en aplicación del Plan Coordinado de control sanitario de la cadena alimentaria en el sector lácteo, diseñado y aplicado en nuestra Comunidad Autónoma por esta Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y por la Dirección General de Ganadería se realizarán las **ACTUACIONES ESPECIALES** que figuran en el apartado 3, y que implican la comprobación in situ de manera adicional a la frecuencia mínima programada.

2.3.- OTRAS MEDIDAS

Como ya se ha mencionado, en aplicación del Plan Coordinado de control sanitario de la cadena alimentaria en el sector lácteo, se realizarán:

2.3.1- **Comunicaciones formales** a las empresas sobre restricciones a la comercialización tal y como figuran en el **apartado 4**.

2.3.2- **Investigaciones in situ sobre la leche cruda** para la detección de inhibidores tal y como figuran en el **apartado 5**



3.- ACTUACIONES Y MEDIDAS TRAS NOTIFICACIONES DE INCUMPLIMIENTOS

ACTUACIONES Y MEDIDAS A ADOPTAR, EN INDUSTRIAS LÁCTEAS, TRAS NOTIFICACIONES DE LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y PESCA DE INCUMPLIMIENTOS EN RELACIÓN CON LOS REQUISITOS Y CRITERIOS RELATIVOS A LA LECHE CRUDA CONTEMPLADOS EN LA SECCIÓN IX DEL REGLAMENTO (CE) 853/2004

Los servicios de inspección de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural**, son los responsables del control de la leche en la producción primaria, imponiendo las restricciones que correspondan en esta etapa de la cadena alimentaria y comunicando a las partes implicadas los resultados de los controles, en caso de detectar incumplimientos, según se establece en su **“Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de leche cruda de vaca en explotaciones ganaderas”**

Estas comunicaciones de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** consistirán en:

- Cambios en la situación sanitaria de las explotaciones productoras de leche.
- Resultados positivos a residuos de antibióticos.
- Recuentos de gérmenes o células somáticas por encima de los límites establecidos.
- Cualquier información que pueda resultar de interés y que tenga relación con la seguridad alimentaria.

Los **Servicios Centrales de la ASAC**, una vez que reciban las comunicaciones de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación**, y en función del tipo de incumplimiento detectado, procederán con las siguientes actuaciones:

A) ACTUACIONES EN CASO DE COMUNICACIÓN DE RESULTADOS POSITIVOS A LA PRESENCIA DE ANTIBIÓTICOS

- ✓ Según lo acordado con la Dirección de Ganadería y Agroalimentación, ésta comunicará a ASAC, el último día de cada mes, los siguientes datos:
 - *Explotaciones y fechas en las que las muestras mínimas obligatorias (MMO), recogidas y analizadas en alguno de los laboratorios de control autorizados, han sido positivas.*
 - *Fecha de los resultados negativos de los test de autocontrol, llevados a cabo por los laboratorios de control autorizados, en esas explotaciones positivas.*
- ✓ Los Servicios Centrales de la ASAC, dentro de los primeros 5 días de cada mes, enviarán comunicación a las UTAs para que se proceda a la inspección (a lo largo del mes) de las industrias que reciben leche de las explotaciones afectadas por los positivos del mes anterior.
- ✓ Los Inspectores Veterinarios de las UTAS comprobarán que las industrias, o bien no han recibido leche de las explotaciones afectadas entre el análisis de autocontrol positivo y el negativo, llevado a cabo por alguno de los laboratorios de control autorizados, o en el caso de que haya sido recepcionada, la leche de esas explotaciones no ha sido procesada.
- ✓ Si hubiera sido procesada, se tomarían las medidas administrativas que procedan.

B) ACTUACIONES EN CASO DE NOTIFICACIONES DE PÉRDIDA DE CALIFICACIÓN SANITARIA DE EXPLOTACIONES GANADERAS (DETECCIÓN DE CASOS POSITIVOS DE TUBERCULOSIS Y/O BRUCELOSIS)

Siempre que los servicios de inspección de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** detecten algún caso positivo de brucelosis o tuberculosis en una explotación ganadera, lo comunicarán, **dentro de las 24 horas siguientes a la recepción del acta de la explotación afectada por los servicios centrales de la mencionada Dirección de Ganadería, a los Servicios Centrales de la ASAC.** Esta última enviará de inmediato, por fax, **notificaciones a las industrias afectadas** con las restricciones que se indican en el **Anexo II.**

- ✓ Los Servicios Centrales de la ASAC, dentro de los primeros 5 días de cada mes, enviarán comunicación a las UTAs para que se proceda a la inspección (a lo largo del mes) de las industrias que reciben leche de las explotaciones afectadas por los positivos del mes anterior.

- ✓ Se comprobará que la leche recepcionada de la explotación afectada desde la comunicación de la ASAC ha sido sometida a las restricciones impuestas.
- ✓ Si hubiera sido procesada, se tomarían las medidas administrativas que procedan

C) ACTUACIONES EN CASO DE NOTIFICACIONES DE INCUMPLIMENTOS EN RELACIÓN CON EL CONTENIDO EN GÉRMEENES Y/O CÉLULAS SOMÁTICAS.

- ✓ En el momento de la elaboración de este programa, todas las industrias lácteas del Principado de Asturias someten la leche cruda que reciben a alguno de los tratamientos que se mencionan a continuación:
 - a)
 - 72 °C durante 15 segundos, o bien,
 - 63 °C durante 30 minutos, o bien
 - cualquier otra combinación de tiempo/temperatura con efecto equivalente y que dé una reacción negativa a la fosfatasa alcalina inmediatamente después del tratamiento.
 - b)
 - Elaboración de quesos, siempre y cuando sigan un proceso de maduración de, al menos, 60 días.
- ✓ Teniendo en cuenta lo mencionada en el punto anterior, será suficiente con que **la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** traslade a la ASAC los datos sobre explotaciones que incumplen en lo relativo al contenido en gérmenes y/o células somáticas.
- ✓ La **ASAC** enviará a las UTAS, dentro de los primeros 5 días de cada mes, los datos de las explotaciones mencionadas en el punto anterior para su conocimiento y archivo.
- ✓ Los **servicios veterinarios de las UTAS**, en las visitas de inspección programadas a las industrias lácteas, comprobarán que éstas realizan alguno de los tratamientos mencionados en el primer punto.
- ✓ **En el caso afirmativo**, se pedirá a la empresa un certificado en el que se haga constar el tratamiento al que se somete la leche y el compromiso por parte de la industria de que se comunicará a esos servicios veterinarios cualquier cambio que se produzca con relación al proceso que se certifica.
- ✓ **Los certificados se archivarán en las dependencias de la UTA.**

- ✓ **En el caso negativo**, las UTAS comunicarán, de forma inmediata, a la ASAC aquellas empresas que han dejado de realizar alguno de los tratamientos mencionados en el punto primero.
- ✓ En el supuesto anterior, y por parte de la ASAC, dichas industrias serán puestas en conocimiento inmediato de la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación por si existieran explotaciones que incumpliendo lo que hace referencia al contenido en células somáticas y/o gérmenes abastecieran a esas industrias lácteas. Todo ello, con el propósito de recibir los datos de esas explotaciones ganaderas de manera urgente.
- ✓ La ASAC enviará a las industrias lácteas, que han dejado de realizar los procesos citados en el punto primero, dentro de las 24 horas después de haber recibido la relación de las explotaciones mencionadas, notificación de las explotaciones positivas de las que se abastecen de leche.
- ✓ La ASAC, también dentro de los cinco primeros días de cada mes, enviará comunicación a las UTAS para que, a lo largo del mes, se realice visita de inspección a las industrias lácteas que han dejado de realizar los tratamientos descritos en los puntos a y b, para comprobar que no reciben leche de estas explotaciones y si la reciben, sólo la utilizan en aquellos productos que elaboran con leche sometida a los mencionados tratamientos.

D) ACTUACIONES EN CASO DE NOTIFICACIONES RECIBIDAS DE OTRAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS Y VICEVERSA

- La ASAC notificará a los departamentos homólogos de otras CCAA- tan pronto como le sea comunicado por la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación - las explotaciones ganaderas del Principado de Asturias en las que se haya producido detección de inhibidores, pérdida de calificación sanitaria (en el caso de tuberculosis o brucelosis) o detectado incumplimiento en relación con el contenido en gérmenes y/o células somáticas, y cuya leche sea adquirida por industrias lácteas ubicadas en esas CCAA.
- Cuando se trate de notificaciones recibidas de otras CCAA sobre explotaciones lecheras ubicadas en su territorio, que incumplan los requisitos mencionados anteriormente y cuya leche sea adquirida por industrias lácteas establecidas en el Principado de Asturias, la ASAC realizará, en las industrias lácteas, los mismos controles que los descritos para las ganaderías asturianas.

4.- NOTIFICACIONES A LAS INDUSTRIAS DE RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA

NOTIFICACIONES DE LA AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO A LAS INDUSTRIAS DE MEDIDAS A ADOPTAR Y DE RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA EN CASO DE DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS DE LOS CRITERIOS RELATIVOS A LA LECHE CRUDA CONTEMPLADOS EN EL CAPÍTULO I DE LA SECCIÓN IX DEL REGLAMENTO (CE) 853/2004

A) NOTIFICACIÓN SOBRE DETECCIÓN DE INHIBIDORES

En su día la ASAC comunicó a las industrias lácteas las comprobaciones, que los servicios veterinarios de las UTAs iban a realizar en sus instalaciones, en relación con la presencia de inhibidores en la leche cruda, a través del siguiente escrito:

“ En cumplimiento del Plan Coordinado de Control Sanitario de la Cadena Alimentaria en el Sector Lácteo, se les comunica que, en el curso de las visitas de inspección/auditorías a la industria, los Inspectores Veterinarios Oficiales realizarán las siguientes comprobaciones en relación con la presencia de inhibidores en la leche cruda:

- ✓ Que la industria, siempre que reciba comunicaciones de confirmación de resultados positivos del Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias (LILA), adopta medidas correctoras para **impedir que la leche afectada por la analítica de confirmación entra en la cadena alimentaria.**
- ✓ Que la industria no ha recibido en el intervalo entre **el análisis de autocontrol rutinario positivo y el análisis de confirmación**, partidas de leche de la explotación afectada
- ✓ Que el establecimiento lácteo no recepciona leche de ese origen en tanto en cuanto la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** no comunique que la explotación deja de tener restricciones.
- ✓ La industria deberá comprobar que productos elaborados con leche de esa explotación de **anteriores entregas** están libres de residuos de antibióticos.

Todos los resultados de las pruebas, así como el registro de las medidas adoptadas y su documentación correspondiente deberán ser convenientemente archivados en la industria.

En caso de que los inspectores oficiales comprueben incumplimientos de las citadas medidas y, en concreto, en el caso de haber procesado la leche procedente de la explotación afectada, se llevarán a cabo las actuaciones administrativas que se consideren oportunas, actuaciones que incluirán la inmovilización cautelar de la materia prima, los productos intermedios y los terminados elaborados con leche procedente de dicha explotación.”

B) NOTIFICACIÓN EN CASO DE PÉRDIDA DE CALIFICACIÓN SANITARIA DE EXPLOTACIONES GANADERAS (DETECCIÓN DE CASOS POSITIVOS DE TUBERCULOSIS Y/O BRUCELOSIS)

Recibida comunicación de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural indicando la pérdida de calificación sanitaria de la explotación cuyos datos se reflejan abajo como consecuencia de la detección de caso/s de tuberculosis/brucelosis, se le comunica que, en cumplimiento de lo establecido en el Capítulo I de la Sección IX del **REGLAMENTO (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**, la leche procedente de dicha explotación queda sometida a las restricciones que se detallan abajo hasta que la autoridad competente comunique el cambio de situación sanitaria, hecho que deberá ser justificado documentalmente por el titular de la explotación y cuya copia deberá ser archivada convenientemente en la industria.

IDENTIFICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AFECTADA

Nombre del titular de la explotación: **Nombre**
Dirección: **Dirección (Concejo)**
C.E.A.: **ES**

RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN DE LA LECHE EN CASO DE EXPLOTACIÓN DE GANADO VACUNO:

1. La leche procedente de los animales marcados como positivos o que presenten síntomas de la enfermedad no podrá destinarse a consumo humano.
2. La leche de los animales no marcados como positivos, compañeros de la misma explotación sólo podrá utilizarse tras ser sometida a un tratamiento térmico de, al menos:
 - 72 ° C durante 15 segundos, o bien,
 - 63 ° C durante 30 minutos, o bien,
 - Cualquier otra combinación de tiempo/temperatura con efecto equivalente y que dé una reacción negativa a la fosfatasa alcalina inmediatamente después del tratamiento.

La observancia estricta de las citadas restricciones será comprobada en las visitas de inspección/auditoría por los servicios veterinarios oficiales y, en caso de detectar incumplimientos, podrán tomarse las medidas administrativas que se consideren oportunas.

RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN DE LA LECHE EN CASO DE EXPLOTACIÓN DE GANADO OVINO/CAPRINO:

1. La leche procedente de los animales marcados como positivos o que presenten síntomas de la enfermedad no podrá destinarse a consumo humano.
2. La leche de los animales no marcados como positivos, compañeros de la misma explotación sólo podrá utilizarse tras ser sometida a un tratamiento térmico de, al menos:
 - 72 ° C durante 15 segundos, o bien,
 - 63 ° C durante 30 minutos, o bien,
 - Cualquier otra combinación de tiempo/temperatura con efecto equivalente y que dé una reacción negativa a la fosfatasa alcalina inmediatamente después del tratamiento.
3. Alternativamente podrá destinarse exclusivamente a la elaboración de quesos a base de leche cruda, siempre y cuando sigan un proceso de maduración de, al menos, 60 días.

La observancia estricta de las citadas restricciones será comprobada en las visitas de inspección/auditoría por los servicios veterinarios oficiales y, en caso de detectar incumplimientos, podrán tomarse las medidas administrativas que se consideren oportunas.

5.- PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE LECHE CRUDA PARA LA DETECCIÓN DE INHIBIDORES

TOMA DE MUESTRAS DE LECHE CRUDA PARA LA DETECCIÓN DE INHIBIDORES

El Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental diseñará un plan de muestreo para comprobar el cumplimiento de los criterios relativos a la leche cruda en relación con la presencia de inhibidores por parte de las industrias de transformación.

Hasta el año 2008 los criterios de selección de las industrias láctea para la toma de muestras habían sido: mayor volumen de producción y aquéllas en las que se habían detectado un mayor número de positivos a inhibidores en las explotaciones de las que se abastecían. A partir del 2009 se tendrá en cuenta, como antes, el mayor volumen de producción y las industrias con elaboración artesanal y sistemas de autocontrol menos desarrollado

MATERIAL NECESARIO

- ✓ Kit rápido de detección de inhibidores (SNAP) + Incubador (SNAP)
- ✓ Frascos de 50 ml mínimo (de un solo uso).
- ✓ Frascos de 150 ml. mínimo (de un solo uso)
- ✓ Precintos.
- ✓ Bolsas de toma de muestras.
- ✓ Acta de toma de muestras.
- ✓ Neveras y acumuladores de frío.
- ✓ Toallas de papel de un solo uso.
- ✓ Dispositivos de aviso de tiempo transcurrido (relojes temporizadores)

PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS Y DECISIONES A ADOPTAR

Se realizará un **test de diagnóstico rápido (uno para β -lactámicos y otro para tetraciclinas)** en un compartimento de una cisterna de leche (en la cisterna en caso de no estar compartimentada) o, en caso de no poder disponer de cubas, en los depósitos de almacenamiento o silos de leche, siguiendo las instrucciones del fabricante del test.

Preferencia de elección para el muestreo (ordenados de mayor a menor preferencia):

- ◆ compartimento de cisterna > cisterna > depósitos intermedios > depósitos finales previos al procesado

En el caso de resultado negativo, se indicará en el acta que se ha procedido a la toma de muestras y realización de diagnóstico de inhibidores mediante el test correspondiente, con resultado negativo.

En el caso de positividad en el test, se procederá a la toma de muestras oficial por triplicado, según el procedimiento para toma de muestras descrito en el “*Procedimiento Normalizado en Materia de Control Alimentario y Sanidad Ambiental*”, custodiando el test rápido junto al ejemplar original del acta y procediendo a la inmovilización cautelar de la leche afectada. (detallar el lugar en el que se encuentra la leche inmovilizada: la propia cuba, descarga en un depósito de la empresa, etc..)

La **toma de muestras oficial** se realizará de la siguiente manera:

- 1.- Se empleará para la obtención de la muestra material en adecuadas condiciones de limpieza y conservación.
- 2.- La leche se homogeneizará por agitación en la medida de lo posible antes del muestreo.
- 3.- Se recogerá en varias tomas un volumen de leche de al menos 150 ml., que se depositará en un envase de un solo uso. Este envase se agitará para homogeneizar el contenido y se repartirá en 3 submuestras que se depositarán cada una de ellas en un frasco de un solo uso (cantidad mínima 50 ml por submuestra). (ojo al cierre apropiado de los frascos para evitar fugas del contenido)
- 4.- Se procederá a su identificación e introducción en bolsas, precintado y levantamiento de acta, según el procedimiento para la toma de muestras oficiales descrito en el “*Procedimiento Normalizado en Materia de Control Alimentario y Sanidad Ambiental*”.
- 5.- Las muestras “*Inicial*” y “*Dirimente*” se introducirán en nevera dotada de acumuladores de frío y se conservarán en todo momento a una temperatura inferior a 4°C y protegidas de la luz.
- 6.- Puesto que el mantenimiento de la temperatura es un aspecto crítico (si se acidifican las muestras por aumento de Tª se harán inservibles), el ejemplar de muestra “*Contradictorio*” será retirado también por la inspección junto a la inicial y dirimente (se hará constar en el acta).

TRANSPORTE Y REMISIÓN DE LAS MUESTRAS AL LABORATORIO

Siempre que se recojan muestras oficiales deberá comunicarse urgentemente al responsable de la Unidad Territorial de Área (UTA) correspondiente y al Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales para coordinar la recogida y el transporte de las muestras al **Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias (LILA)**, quién recibirá todos los ejemplares de las muestras el mismo día de su toma en la industria.

Las muestras se transportarán en neveras dotadas de suficientes acumuladores de frío y protegidas de la luz. Se colocarán de manera que se garantice su posición vertical.

INVESTIGACIÓN DE MUESTRAS DE LECHE CRUDA PARA LA DETECCIÓN DE INHIBIDORES EN INDUSTRIAS LÁCTEAS (secuencias de actuación)

CONSIDERACIONES PREVIAS

Protocolo a seguir para análisis de leche cruda de bovino mediante el uso del kit SNAP.: Se rellenará un acta en cada investigación realizada **(DOC. 01)**

ACTUACIONES POSTERIORES

1.- En caso de positividad al kit, se procederá a la **INTERVENCIÓN CAUTELAR Y TOMA OFICIAL DE MUESTRAS CON ACTA Y SOLICITUD DE ANÁLISIS (DOC 02, DOC 03)**

DÍA TOMA MUESTRAS	DÍA ANÁLISIS A LAS 9:00 HORAS
LUNES	MARTES
MARTES	MIÉRCOLES
MIÉRCOLES	JUEVES
JUEVES	VIERNES

2.- **AVISO TELEFÓNICO URGENTE AL RESPONSABLE DE LA UTA.** a los efectos de coordinar las actuaciones posteriores (comunicación urgente al LILA, envío de muestras, traslado de resultados, etc..)

3.- LAS SOLICITUDES DE ANÁLISIS (DOC 03), COPIA DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS OFICIAL (DOC 02) Y LAS MUESTRAS OFICIALES HAN DE SER REMITIDAS POR TRANSPORTE URGENTE AL LABORATORIO (LILA): En adecuadas condiciones de conservación (frío). El retorno de la neveras serán coordinadas por el responsable de la UTA. La solicitud de análisis y copia del acta irá en sobre aparte debidamente etiquetado y colocado fuera de la nevera.

4.- Tras el **DICTAMEN EMITIDO POR EL LABORATORIO**, dicha información será remitida vía urgente a la inspección oficial correspondiente, para la pertinente desinmovilización en caso de resultados negativos, según acta cuyo modelo se adjunta en **DOC. 04**, o bien para la declaración de no apta para el consumo si se confirman los resultados positivos, según acta cuyo modelo se adjunta en el **DOC. 05**.

En los casos en que las industrias muestren disconformidad con los resultados laboratoriales del LILA, se procederá al mantenimiento de la inmovilización cautelar y se realizará un nuevo muestreo oficial (triplicado) para identificar y cuantificar el posible residuo en un laboratorio debidamente acreditado, siendo el establecimiento responsable de la correcta conservación de la mercancía intervenida hasta la finalización de las pruebas. Ver **DOC. 06**.

5.- COMUNICACIÓN URGENTE AL SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL:

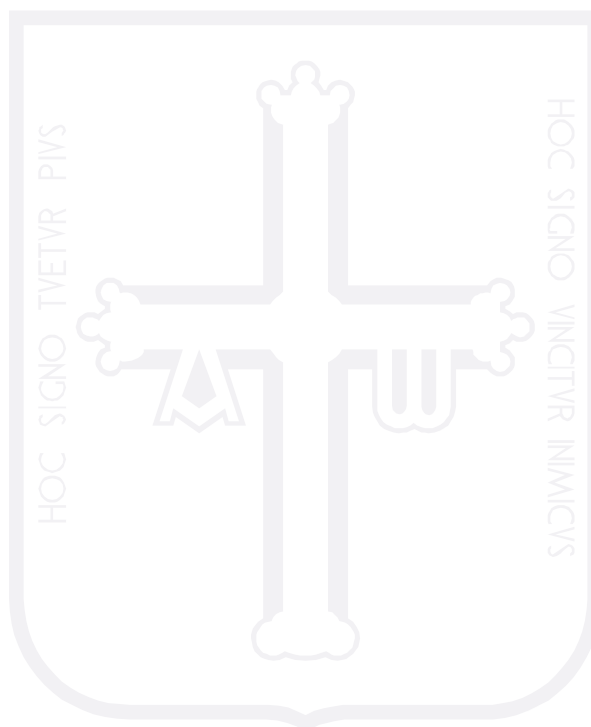
Se dará traslado urgente (fax 985108310) de los datos de las explotaciones ganaderas implicadas en cualquier resultado insatisfactorio y copias de las actuaciones realizadas (actas, etc..). Los originales serán archivados en origen.

6.- COMUNICACIÓN URGENTE A LAS AUTORIDADES DE GANADERÍA DE LAS CONFIRMACIONES POSITIVAS:

A cargo del Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental mediante la cual se dará traslado urgente de toda la información.

7.- ENVÍO DE DATOS AL SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL, anualmente (enero) el responsable de la UTA enviará la siguiente información:

Datos de la INDUSTRIA	Nº TESTS IN SITU	Nº NEGATIVOS	Nº POSITIVOS KIT	Nº POSITIVOS KIT ENVIADOS A CONFIRMAR	Nº POSITIVOS CONFIRMADOS POR LABORATORIO
Totales por Área					



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

Doc 01
Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase Nº RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num	

DATOS DEL ACTA

Fecha Hora Inspectores
Motivo Compareciente
En calidad de D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

Se procede al control de la posible presencia de restos de antibióticos en leche cruda, empleando un kit de screening rápido (SNAP), con el siguiente resultado:

1. Mercancía investigada (detallar, Ej. depósito intermedio de 1.000 litros de capacidad con aprox . 850 litros de leche cruda recibida según documentación de la empresa el 05.11.07):

2. Resultado B-lactámicos (indicar positivo o negativo): _____

3. Resultado Tetraciclinas (indicar positivo o negativo): _____

En aquellos casos positivos se indicará:

" Es por lo que se procede a la correspondiente toma oficial de muestras según se cita :

Acta de toma de muestras oficial por triplicado nº: _____

Nº precinto de muestra: _____

El interesado quiere manifestar:

.....

.....

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

DOC 02

Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase Nº RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num.	

DATOS DEL ACTA

Fecha	Hora	Inspectores
Motivo Toma de muestras e inmovilización cautelar	Compareciente	
	En calidad de	D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

Ante los resultados insatisfactorios a (betalactámicos/tetraciclinas) en el screening realizado in situ por esta inspección, se procede a la toma de una muestra oficial identificada con el nº XXXXXXXXXX, muestra por triplicado de la mercancía que se detalla al objeto de investigar (betalactámicos, tetraciclinas, anotar lo que corresponda en su caso).

MERCANCÍA A MUESTREAR: • cuba/depósito intermedio/ etc.. con +++++ litros (detallar todos los datos de interés Ej. depósito intermedio de 1.000 litros de capacidad con aprox . 850 litros de leche cruda de bovino recibida según documentación de la empresa el 05.11.07 y de la que se dispone de la relación de ganaderías afectadas)

Los tres ejemplares de la muestra son retirados por esta inspección oficial para su envío al laboratorio encargado de los análisis. Dichos análisis en un solo acto sin solución de continuidad tendrán lugar el día xx-xx-xx a las 9:00 horas en el laboratorio interprofesional lechero de Asturias (L.I.L.A.ASTURIAS), Polígono Silvota, 96. 33192 Llanera (Asturias) Tfno. 985 264200 fax: 985 265682

En virtud de lo dispuesto en el artículo 13, apartado 5, del real decreto 1749/98 de 31 de julio, se le cita para que se persone, acompañado de perito de parte con calificación técnica apropiada y debidamente acreditada, a la realización de los análisis procedentes en la muestra de la cual esa empresa consta como destinataria .

La renuncia expresa o tácita a acudir acompañado de perito de parte supone la aceptación de los resultados que se obtengan.

Lo que se comunica para su conocimiento, y a efectos de su oportuno traslado a las personas que vd. considere interesadas.

La mercancía de la que se ha tomado la muestra se considera intervenida (si es posible se colocará una bolsa de muestreo y se precintará la salida del depósito intervenido anotando el número de precinto en este acta) y quedará inmovilizada hasta que finalicen las investigaciones analíticas y se pueda dictaminar sobre su aptitud para el consumo humano.

El interesado quiere manifestar:

.....

.....

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad
Ambiental y Consumo

Doc 03

SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO
Y SANIDAD AMBIENTAL

SOLICITUD DE ANÁLISIS LABORATORIAL

FECHA DEL MUESTREO : _____ CONCEJO : _____

DATOS DE LA INSPECCIÓN OFICIAL : _____

ACTA Nº : _____ Nº DE MUESTRA (PRECINTO): _____

COMUNICACIÓN URGENTE DE RESULTADOS AL FAX Nº : _____

<p>ESPECIE</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BOVINO</p> <p><input type="checkbox"/> PORCINO</p> <p><input type="checkbox"/> OVINO/CAPRINO</p> <p><input type="checkbox"/> AVES</p> <p><input type="checkbox"/> CONEJOS</p> <p><input type="checkbox"/> OTROS: _____</p>	<p>SEXO:</p> <p><input type="checkbox"/> MACHO</p> <p><input type="checkbox"/> HEMBRA</p> <p><input type="checkbox"/> LOTE</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NP</p>	<p>MATRIZ DE LA MUESTRA</p> <p><input type="checkbox"/> RIÑÓN</p> <p><input type="checkbox"/> MÚSCULO</p> <p><input type="checkbox"/> TIROIDES</p> <p><input type="checkbox"/> ORINA</p> <p><input type="checkbox"/> HÍGADO</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> OTROS: LECHE CRUDA</p>
<p>ANÁLISIS SOLICITADO</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ANTIBACTERIANOS</p> <p><input type="checkbox"/> SULFONAMIDAS</p> <p><input type="checkbox"/> ANTIBACTERIANOS + SULFONAMIDAS <small>(congelos, miel, huevos, piscicultura)</small></p> <p><input type="checkbox"/> ESTILBENOS</p> <p><input type="checkbox"/> ESTEROIDES</p> <p><input type="checkbox"/> ANTITIROIDIANOS</p> <p><input type="checkbox"/> B-AGONISTAS</p> <p><input type="checkbox"/> METALES PESADOS</p> <p><input type="checkbox"/> OTROS: _____</p>	<p>TIPO DE MUESTREO</p> <p><input type="checkbox"/> DIRIGIDO (= ALEATORIO)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> SOSPECHA RESIDUOS (URGENTE)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> MUESTRA POR TRIPLICADO</p> <p><input type="checkbox"/> MUESTRA ÚNICA</p>	

Observaciones: **Se adjunta copia del acta**

En _____ a _____ de _____

EL INSPECTOR ACTUANTE

- ♦ LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO DE ASTURIAS (L.I.L.A. ASTURIAS)
POLÍGONO SILVOTA, 96. 33192 LLANERA (ASTURIAS)
TFNO. 985 264200 FAX: 985 265682

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad
Ambiental y Consumo

DOC 04

Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase Nº RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num.	

DATOS DEL ACTA

Fecha	Hora	Inspectores
Motivo DESINMOVILIZACIÓN	Compareciente	
	En calidad de	D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

A la vista de los resultados laboratoriales satisfactorios que se adjuntan al presente acta, la mercancía inmovilizada en el acta XXXXXXXXX se dictamina como apropiada para su procesado en la industria alimentaria, por lo que se procede a su desinmovilización por parte de estos servicios oficiales de inspección.

El interesado quiere manifestar:

.....

.....

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

DOC 05

Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase Nº RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num.	

DATOS DEL ACTA

Fecha	Hora	Inspectores
Motivo Declaración de no apto para consumo humano	Compareciente	
	En calidad de	D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

A la vista de los resultados laboratoriales insatisfactorios obtenidos (presencia de residuos de medicamentos antibacterianos) que se adjuntan al presente acta, la mercancía inmovilizada en el acta XXXXXXXXXXXX se dictamina como no apta para su procesado en la industria alimentaria, tratándose de un subproducto de categoría 2 según el Reglamento CE 1774/2002 sobre subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

Es por lo que se procede a su desinmovilización por partes de estos servicios oficiales de inspección para que sea entregada a una empresa de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

Se deberá aportar a esta inspección prueba documental que detalle su entrega a una planta autorizada para su destrucción.

Se advierte al interesado que no podrá recibir leche de las explotaciones afectadas (indicarlas), en tanto en cuanto no disponga de documentación que acredite que, en dicha explotación, se han realizado analíticas con resultados satisfactorios

El interesado quiere manifestar: ..Su conformidad con el dictamen emitido por el Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad
Ambiental y Consumo

DOC 06

Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase Nº RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num.	

DATOS DEL ACTA

Fecha Hora	Inspectores
Motivo: <input type="checkbox"/> No aceptación resultados/ muestreo y mantenimiento inmovilización	Compareciente
	En calidad de D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

A la vista de los resultados laboratoriales insatisfactorios obtenidos (presencia de residuos de medicamentos antibacterianos) que se adjuntan al presente acta, la mercancía inmovilizada en el acta XXXXXXXXX se dictamina como no apta para su procesado en la industria alimentaria, tratándose de un subproducto de categoría 2 según el Reglamento CE 1774/2002 sobre subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

Puesto que la empresa no acepta estos resultados se procede a la toma de una nueva muestra oficial por triplicado identificada con el nº XXXXXXXX al objeto de identificar y cuantificar el residuo presente (betalactámicos o tetraciclinas, anotar lo que proceda), siendo los ejemplares inicial y dirimente retirados por esta inspección y entregando el ejemplar del análisis contradictorio a la empresa para su custodia en adecuadas condiciones de conservación.

La mercancía intervenida en el acta XXXXXXXXX continuará inmovilizada bajo responsabilidad de la empresa en adecuadas condiciones de conservación hasta que finalicen las pruebas analíticas oportunas

El interesado quiere manifestar: Su no conformidad con el dictamen emitido por el Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

6.- OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS LÁCTEAS

La normativa actual permite que el sistema APPCC pueda ser sustituido por Guías de Prácticas Correctas de Higiene basadas en los mismos principios, en empresas con escasos recursos personales y/o técnicos, ya que resultan más adecuadas para conseguir los objetivos perseguidos en este tipo de establecimientos.

Es por lo que, fruto de la colaboración entre la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y las asociaciones del sector se elaboró una guía que pretende ser una herramienta que permita a los pequeños empresarios iniciarse en el autocontrol, mejorando así la calidad y la competitividad de sus productos.

Servirá también a los inspectores encargados del control oficial en este tipo de industrias en la adecuada interpretación de los protocolos de inspección y para unificar criterios de trabajo.

De consulta y descarga en
<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/guiasHigiene/>