

Guía de buenas prácticas higiénicas en las explotaciones lecheras de ganado vacuno

Guía de buenas prácticas higiénicas en las explotaciones lecheras de ganado vacuno

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



Con el apoyo de:



Participantes:

ALLIC
ASAJA
FEFRIC
INSTITUT AGRÍCOLA CATALÀ DE SANT ISIDRE
JARC
PROLEC
UP
AGROPECUARIA VALLFOGONINA SCCL
COPIRINEO SCCL
ATO - CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA S.A.
DANONE S.A.
LECHE PASCUAL S.L.
LLET NOSTRA SCCL
LLETERA DE CAMPLLONG SCCL
LLETTERS DE CATALUNYA SCCL
PULEVA FOOD S.L.
RAMADERS DE VAQUÍ SAT 1284
FEDERACIÓ DE COOPERATIVES AGRÀRIES DE CATALUNYA
BALSA
CENTRE VETERINARI TONA S.L.
GQS
GRUP TÈCNIC VETERINARI
Q-LLET
VAPL S.L.P.
V3
ASSOCIACIÓ DE CABRUM
DELAVAL
INSTAL·LACIONS RAMADERES PUIG
INTERVET Shering-Plough Animal Health
PIBAR, S.A. - SANKY

Revisado por el grupo de autocontrol de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria en el que están representados:

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

©Generalitat de Catalunya
Texto: Allic (Asociación Interprofesional Lechera de Cataluña)
Impresión: IMPREMASPE, S.L.
Depósito Legal: B-35968-2008



Índice

Introducción	5
1. Introducción	5
2. Metodología de trabajo	5
3. Cómo utilizar la guía	6
Trazabilidad de los animales y de la leche	9
1. Identificación de los animales	9
2. Trazabilidad de la leche	10
Alimentación de los animales	11
1. Producción	11
2. Compra	13
3. Almacenaje	14
4. Suministro de alimentos	15
Suministro de agua a los animales	17
Estado sanitario de los animales	18
Medicamento y tratamiento de los animales	19
1. Almacenaje de los medicamentos	19
2. Tratamientos de los animales	20
Ordeño y almacenaje	21
1. Local de Ordeño y Lechería	21
2. Materiales, Equipos de ordeño y de refrigeración de la leche	24
3. Ordeñadores	26
4. Pautas de ordeño	27
5. Ordeño con robot	28
Recogida de muestras	30
Calidad de la leche	31
Medio Ambiente	32
Bioseguridad	34
Bienestar Animal	35
Anexos	38



PRESENTACIÓN

Las explotaciones lecheras son una actividad a caballo entre la ganadería y la industria alimentaria. La seguridad alimentaria es algo que siempre debemos tener presente, toda vez que nuestro producto es muy sensible ante las incidencias. El objetivo del trabajo bien hecho es conseguir que la seguridad alimentaria nunca suponga un obstáculo para nuestro producto, y al mismo tiempo lograr que los niveles de seguridad alimentaria y de garantía de los atributos de la leche sean los más altos posibles.

A menudo, resulta difícil acceder directamente a la normativa para temas que afectan a las explotaciones lecheras. A través de la Guía de buenas prácticas higiénicas (GBPH) para explotaciones lecheras de ganado vacuno, en el sector nos hemos dotado de una herramienta que hace más comprensibles los requerimientos que deben cumplir nuestras explotaciones en el ámbito de la seguridad alimentaria. En ella verá que se exponen las obligaciones, así como recomendaciones que nos indican por dónde van los tiros. Seguramente, a estas alturas usted ya cumple gran parte de lo que se recoge en la misma. En cualquier caso, se trata de que de manera progresiva logremos un grado de cumplimiento más alto.

La GBPH para las explotaciones lecheras no deja de ser un documento de cumplimiento voluntario, de manera que aquel que lo desee puede tomar en cualquier momento como referente directamente la legislación. No obstante, en muchas ocasiones lo que está escrito en las normas puede recibir distintas interpretaciones. Las interpretaciones que se hacen en este documento son las que también comparten las personas que tienen que realizar el control oficial, de forma que son las reglas del juego para todos nosotros.

El hecho de que nuestro documento también haya recibido el visto bueno por parte del Consejo Catalán del Consumo, hace que se convierta en un compromiso hacia los ciudadanos para trabajar de una determinada manera. En resumen: acogerse a la GBPH para las explotaciones lecheras es un compromiso para trabajar bien.

El equipo de coordinación



INTRODUCCIÓN

La expresión «**de la granja a la mesa**», últimamente en boca de todos, coloca a los productores de leche en el punto de mira, ya que empieza por las explotaciones. Estas palabras tan coloquiales hacen que toda la responsabilidad de la producción recaiga en el ganadero y, además, piden que el alimento producido sea tan seguro como sea posible, tanto para la salubridad humana como para la de los animales. Con estos objetivos tan importantes, la pregunta que se plantea es: **¿Cómo se hace esto?** Desde siempre, la administración ha creado leyes y normas destinadas a lograr este objetivo del «alimento seguro» y todos sabemos que esto es lo que hay que cumplir. No obstante, a veces es complicado hacerlo, ya que no queda demasiado claro qué se pide exactamente. Para ayudar a facilitar su comprensión, la administración ha contemplado la redacción de una guía de buenas prácticas para las explotaciones productoras de leche con la participación de todo el sector: ganaderos, empresas, técnicos, etc. Se ha elaborado un documento de referencia que recibirá el reconocimiento oficial, lo cual significa que será el referente de los ganaderos, pero también de quien tenga que hacer el control oficial. De este modo, todo el mundo sabrá hacia dónde debe ir y qué se entiende por buenas prácticas. Quiere ponerse de relieve el hecho de que, sin la implicación del sector, la guía no se podría aplicar. Por este motivo, se ha realizado entre todos, de manera que todos nos la hemos hecho nuestra. La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria es el organismo de la Generalitat de Catalunya que realiza el reconocimiento oficial de las guías de buenas prácticas higiénicas. Esta agencia coordina al grupo de trabajo que revisa estos documentos. En este grupo de trabajo están representados el Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural, la Agencia de Protección de la Salud, el Departamento de Medio Ambiente y Vivienda, la Agencia Catalana de Consumo, la Agencia de Salud Pública de Barcelona, la Federación de Municipios y la Asociación Catalana de Municipios y Comarcas, es decir, todas las organizaciones y entidades catalanas que tienen competencias en el ámbito de la salud.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

La coordinación de la elaboración de la Guía la han realizado técnicos de la Asociación Interprofesional Lechera de Catalunya (ALLIC), porque esta es la organización que agrupa al sector láctico. Para elaborar esta guía se han realizado una serie de reuniones mensuales, desde septiembre de 2007 hasta febrero de 2008, a las que se ha invitado a todo el sector, incluidas las organizaciones ganaderas, las empresas, los técnicos veterinarios y los técnicos especialistas en salas de ordeñar y tanques de refrigeración. Podemos afirmar que ha participado todo el sector. En las reuniones celebradas, como mínimo participaron catorce personas que representaban a las partes interesadas.

La documentación de estudio se enviaba por correo electrónico una semana antes de la fecha prevista para la reunión. A continuación, se abría el período para las aportaciones y, finalmente, se llevaba a cabo la reunión en la que se trataban los temas preestablecidos.



Organizaciones: FEFRIC, PROLEC, UP, ASAJA, JARC, IACSI y ASSOCIACIÓ DE CABRUM

Servicios técnicos veterinarios: VALP, V3, Q-LLET, Grup Tècnic Veterinari, GQS, CVT , BALSÀ e Intervet Schering-Plough Animal Health

Servicios técnicos: Delaval, Instal·lacions Ramaderes Puig, PIBAR, S.A., SANKY.

Empresas: LECHE PASCUAL SL, LLETTERS DE CATALUNYA SCCL, LLET NOSTRA SCCL, RAMADERS DE VAQUÍ SAT 1284, PULEVA FOOD SL,

CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA SA, COPIRINEO SCCL, LLETERA DE CAMPLLONG SCCL, Agropecuaria Vallfogonina S.C.C.L, DANONE SA y FEDERACIÓ DE COOPERATIVES DE CATALUNYA.

CÓMO UTILIZAR LA GUÍA

La guía consta de distintos capítulos y cada capítulo está dividido en distintos puntos. Cada punto dispone de un cuadro en el que se detallan los requisitos obligatorios, las buenas prácticas, los autocontroles y los registros.

Los *requisitos obligatorios* se han extraído de la normativa vigente y, por tanto, tenemos la obligación de cumplirlos tal y como su nombre indica.

Las *buenas prácticas*, requisitos que dan nombre a la propia guía, son las prácticas recomendadas para un mejor funcionamiento de la explotación.

El *autocontrol* representa el control y la verificación de lo que es obligatorio o recomendado. En caso de que se detecten desviaciones o incidencias durante los autocontroles deberá dejarse constancia, del mismo modo que deberán anotarse las medidas aplicadas para resolverlas.

Los *registros* forman un apartado que no está presente en todos los puntos de la guía. La finalidad es que el responsable de la empresa, habiendo revisado los registros, tenga claro en qué puntos debe introducir cambios que incrementen el nivel de seguridad alimentaria. En definitiva, son herramientas que deben permitirnos la mejora continuada. Sólo secundariamente sirven para demostrar a terceras personas que se lleva a cabo un autocontrol efectivo.

En distintos puntos hay valores de referencia marcados como «referentes». Como tal, en caso de que la explotación decida utilizar otros referentes, en esta misma guía deberá explicarse por qué se aplica un criterio distinto a la referencia propuesta. Al final de la guía hay un documento en blanco titulado «Mis autocontroles», que sirve para explicar lo que hace usted en su granja y qué es distinto a lo que dice la guía.

Todos los procedimientos son buenos, ninguno es mejor que otro, si el resultado final es el mismo. Puesto que no es posible incluirlos todos en una guía, tenía que dejarse espacio para explicar los procedimientos alternativos y este es el lugar ideal para hacerlo.

Para facilitar la comprensión y la implantación de la guía se ha considerado conveniente incluir unos anexos:

Anexo I: *Elaboración de piensos en la explotación.* Este anexo permite conocer la clasificación de la explotación e indica los controles que deben hacerse en la misma y, por consiguiente, los registros que deben realizarse.

Anexo II: *Registro de entrada de alimentos.* Se trata de un registro que no es obligatorio, pero que ayuda a lograr unas buenas prácticas. Este registro permite controlar lo que se compra, dónde se almacena, para qué animales es, etc. Sirve para asegurar la trazabilidad de la alimentación en la granja.

Anexo III: *Plan de control de plagas.* Pretende asesorar en la elaboración del plan de control de plagas. En todas las explotaciones se aplican diferentes medidas para luchar contra moscas, ratas, etc. y se les dan pautas escritas.

Anexo IV: *Plan de limpieza y desinfección.* Ofrece un plan en el que se detalla lo que debe limpiarse, cómo y cuándo, tomando en consideración que se trata de un referente.

Anexo V: *Agua en la explotación.* Explica más detalladamente lo que es obligatorio controlar en el agua de beber para los animales y en el agua utilizada para limpiar.

Anexo VI: *Registro de los tratamientos administrados.* Se trata de un registro obligatorio para el que no existe un documento oficial. En este caso se propone un formato tipo.

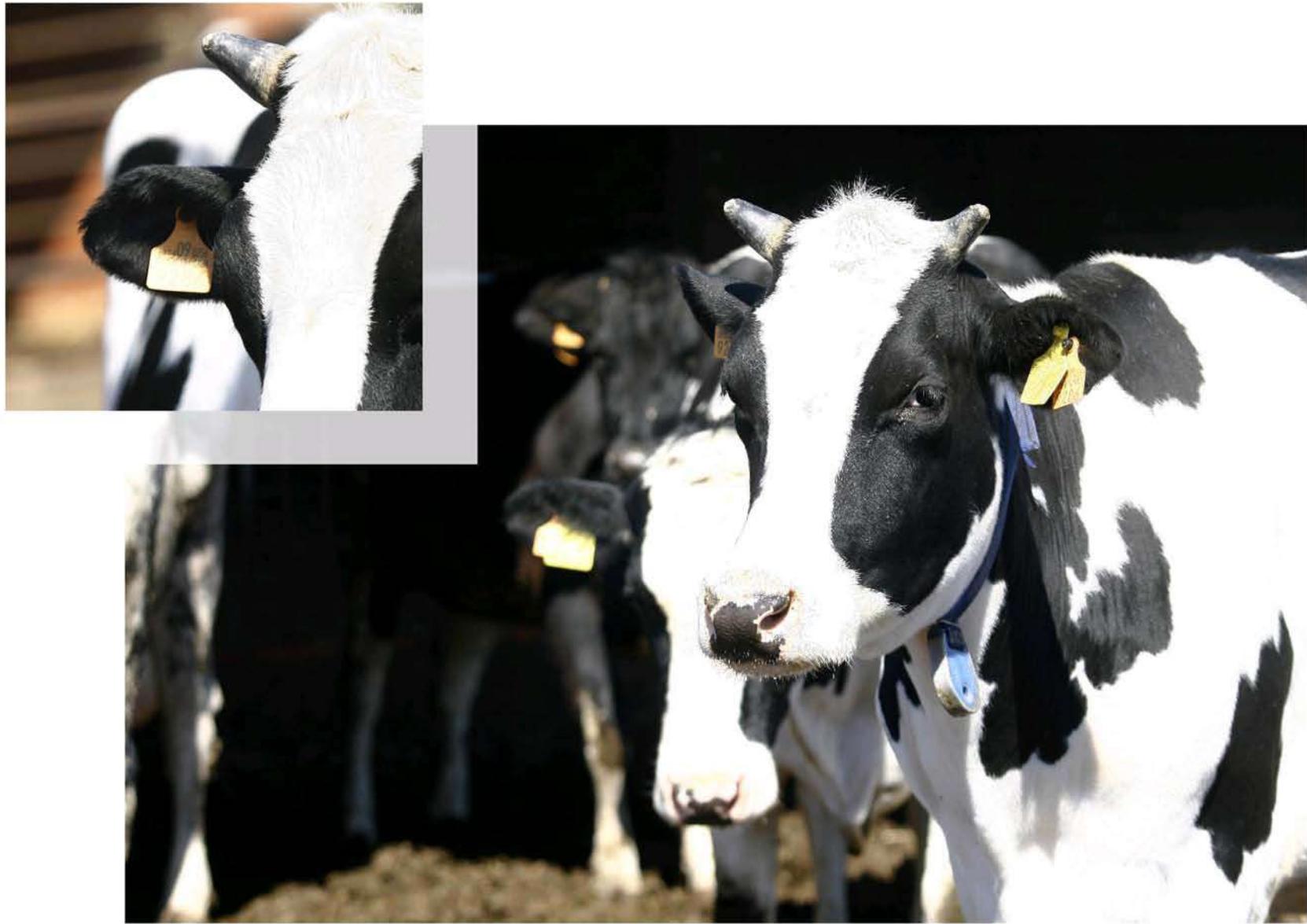
Anexo VII: *Parámetros legislados para la leche cruda de vaca.* Expone detalladamente los parámetros que deben cumplirse obligatoriamente referentes a la leche cruda.

Anexo VIII: *Resumen de registros.* Se trata de un resumen de los registros derivados de la implantación de esta guía. La mayoría son documentos que ya existen en gran parte de las explotaciones catalanas.

Anexo IX: *Mis autocontroles.* En este documento deberá escribirse aquello que se realiza de distinto modo en la explotación respecto a lo que se detalla en la guía.

Anexo X: *Me acojo a esta guía.* Se trata del documento que debe firmarse para dejar constancia de que el responsable de la explotación se acoge a esta guía y que la implantará.





1) Identificación animal

REQUISITOS OBLIGATORIOS
1.1 Todos los animales de la explotación están identificados individualmente mediante una marca auricular (crótalo) en cada oreja.
1.2 Cada animal del rebaño tiene un documento de identificación bovina (DIB) individual actualizado.
1.3 En el libro de la explotación se anotarán todos los movimientos de animales.
1.4 Existe una guía sanitaria o un certificado sanitario autorizado para cada movimiento de rebaño.
1.5 A la explotación no pueden llegar animales procedentes de otra explotación o zona que esté, por motivos sanitarios, sujeta a una prohibición o una restricción del movimiento de animales.
1.6 La muerte de un animal debe comunicarse a la autoridad competente en un plazo de 7 días.
1.7 Todas las altas de los animales deben comunicarse a la autoridad competente en un plazo de 7 días para los animales de compra y de 28 días para los animales nacidos en la explotación.
1.8 Los crótalos deben colocarse en un plazo inferior a 20 días tras el nacimiento de un animal y antes de que el animal abandone la explotación en la que ha nacido.
1.9 Se avisará al servicio de recogida para retirar un cadáver.
1.10 Debe disponerse de un contrato de recogida y transporte con un gestor de residuos autorizado para el tratamiento de animales muertos. Los cadáveres deben recogerse rápidamente para evitar la acción de aves, roedores, insectos y otros animales. Deben tratarse según las normas vigentes de gestión de cadáveres.
BUENAS PRÁCTICAS
1.11 Los cadáveres deben apartarse del resto del rebaño, dejándolos en una zona accesible a los servicios de recogida.
1.12 Se recomienda, aunque no es obligatorio, disponer de una superficie pavimentada situada en la zona sucia, que sea de fácil limpieza y desinfección y que disponga de un desagüe, que no esté expuesta al sol directo ni a la lluvia.
1.13 Las bajas deben cubrirse con una lona o plástico.
1.14 Se recomienda, aunque no es obligatorio, que tras la retirada de las bajas se limpie y desinfecte el área y todo el material que haya estado en contacto con las bajas.
1.15 Avise rápidamente a la empresa contratada para que retire el cadáver antes de 48 horas.

1) Identificación animal

AUTOCONTROL	
1.16 Compruebe que los registros se mantengan al día.	CUÁNDO: mensualmente
1.17 Solicite los cróталos cuando los animales los han perdido.	
REGISTROS	
1.18 Solicitud de cróталos.	
1.19 Documentos de identificación bovina y copias de los documentos de identificación bovina.	
1.20 Libro de la explotación.	
1.21 Guías sanitarias.	
1.22 Albaranes del gestor de recogida de cadáveres.	

2) Trazabilidad de la leche

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
2.1 El registro de entregas de la leche y los recibos correspondientes deben conservarse durante un período de 3 años como mínimo.	
2.2 La explotación, los tanques y los sistemas de refrigeración de la leche deben tener un número de identificación y deben estar registrados en la base de datos Letra Q.	
AUTOCONTROL	
2.3 Debe verificarse que la etiqueta identificativa del tanque se mantenga íntegra.	CÓMO: visualmente
2.4 Debe controlarse periódicamente la actualización del registro de entregas de leche y que todos los datos sean correctos.	CUÁNDO: mensualmente
REGISTROS	
2.5 Registro de entregas de la leche.	
2.6 Recibos de entrega de la leche.	

ALIMENTACIÓN DE LOS ANIMALES

1) Producción

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
1.1 Los alimentos producidos en la explotación no deben representar ningún riesgo microbiológico, químico ni físico para los animales ni para la leche.	
1.2 En caso de que la explotación utilice aditivos o premezclas (salvo los ensilados) para la producción de piensos, el ganadero tendrá que seguir los controles detallados en el anexo I «Elaboración de piensos en la explotación» y llevar los registros correspondientes.	
1.3 Deben respetarse los períodos de supresión de los productos fitosanitarios u otros productos químicos que se utilicen para la alimentación animal.	
1.4 Mediante un registro de entrada de alimentos se asegura la trazabilidad de los alimentos suministrados al ganado (véase el anexo II «Registro de entrada de alimentos»).	
BUENAS PRÁCTICAS	
1.5 Los alimentos producidos en la explotación deben ser de calidad elevada y no deben contener agentes externos contaminantes.	
1.6 En cuanto al cultivo se recomienda consultar las guías de buenas prácticas agrarias y la guía de aplicación de nitrógeno.	
1.7 Mantenga un plan de abono.	
1.8 Se recomienda analizar las tierras, las aguas de riego y las deyecciones para poder tomar decisiones técnicas en caso de que sea necesario.	
AUTOCONTROL	
1.9 Analice los alimentos producidos en la explotación.	CUÁNDO: deben analizarse los alimentos ensilados antes de que transcurra el plazo de un mes desde el inicio de su consumo y, en cuanto a los secos, deberá analizarse cada partida.
1.10 Compruebe que el registro de entrada de alimentos esté actualizado.	CUÁNDO: mensualmente
1.11 Compruebe visualmente el estado, la calidad y la ausencia de agentes contaminantes en los alimentos y en los forrajes producidos en la explotación (contaminación macroscópica).	CUÁNDO: diariamente
REGISTROS	
1.12 Resultados de los análisis de los alimentos producidos en la explotación	
1.13 Carnet de aplicador de productos fitosanitarios	
1.14 Registro de entrada de alimentos	



2) Compra

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
2.1 Sólo deben obtenerse y utilizar piensos procedentes de establecimientos registrados o autorizados.	
2.2 Los alimentos comprados no deben representar ningún riesgo microbiológico, químico ni físico para los animales ni para la leche.	
2.3 Mediante un registro de entrada de alimentos se asegura la trazabilidad de los alimentos suministrados a los ganados (véase el anexo II «Registro de entrada de alimentos»).	
BUENAS PRÁCTICAS	
2.4 Guarde una muestra precintada e identificada de los alimentos comprados como mínimo hasta dos meses tras haber terminado el producto.	
2.5 Guarde las etiquetas de dicho producto durante 3 años.	
AUTOCONTROL	
2.6 Verifique los proveedores de pienso de la explotación.	CÓMO: consultando el número de registro que debe constar en los albaranes o en las etiquetas (es un número de once dígitos con la letra a que los precede) o bien solicitando al proveedor un certificado con el número de registro.
2.7 Compruebe la composición de los piensos y de los alimentos comprados leyendo las etiquetas.	CUÁNDO: cada vez que los reciba. En las etiquetas debe constar la leyenda «Materia prima para alimentación animal» (esta leyenda nos asegura que cumple los requisitos específicos para dicha materia prima).
2.8 Compruebe que el registro de entrada de alimentos esté actualizado.	CUÁNDO: mensualmente
REGISTROS	
2.9 Etiquetas de los alimentos de compra	
2.10 Albaranes de compra	
2.11 Registro de entrada de alimentos	

3) Almacenaje

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
3.1 No deben almacenarse productos tóxicos (fitosanitarios, fertilizantes, biocidas, etc.) ni semillas en el mismo lugar que los alimentos.	
3.2 Las zonas de almacenaje deben mantenerse limpias y ordenadas.	
3.3 Los alimentos deben almacenarse por separado, según las especies que los van a consumir, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas de los alimentos. Los piensos medicados deben almacenarse por separado.	
3.4 En caso necesario, deberá prepararse un sistema de control de plagas.	CÓMO: con un plan de lucha contra las plagas y otros animales indeseables.
3.5 Las zonas de almacenaje y los silos deben limpiarse regularmente para evitar la contaminación cruzada innecesaria y otros peligros (véase el anexo IV «Plan de limpieza y desinfección»).	
BUENAS PRÁCTICAS	
3.6 Documente el plan de lucha contra las plagas con un plano que indique la ubicación de todas las medidas de control contra las plagas y sus características (véase el anexo III «Plan de control de plagas»).	
3.7 Archive las fichas técnicas de los productos utilizados en el plan de lucha contra las plagas.	
3.8 Siga un plan de limpieza para las zonas de almacenaje (véase el anexo IV «Plan de limpieza y desinfección»).	
AUTOCONTROL	
3.9 Inspeccione regularmente el estado de conservación de los alimentos almacenados en la explotación.	CUÁNDO: diariamente
3.10 Compruebe periódicamente la eficacia del plan de lucha contra las plagas (véase el anexo III «Plan de control de plagas»).	
REGISTROS	
3.11 Fichas técnicas y de seguridad de los productos zoonosanitarios	
3.12 Plano que indique la ubicación de todas las medidas de control contra plagas y sus características	

4) Suministro de alimentos

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
4.1 Las raciones deben adaptarse a las necesidades fisiológicas de los animales.	
4.2 Todos los animales deben tener un acceso fácil y directo a los alimentos.	
4.3 Sólo se utilizan componentes autorizados para ruminantes, con ausencia de promotores de crecimiento, antibióticos, harinas de carne, etc.	
BUENAS PRÁCTICAS	
4.4 Archive las fórmulas de la ración de los animales (firmadas por un responsable técnico).	
4.5 No suministre a los animales alimentos en mal estado de conservación o caducados que representen un riesgo para su salud o para la calidad de la leche.	
4.6 Elimine los alimentos en mal estado.	
4.7 Manipule los alimentos correctamente con los utensilios y la maquinaria limpios y en buen estado.	
4.8 Limpie los comederos diariamente para garantizar unas buenas condiciones de higiene.	
4.9 La superficie de suelo que se utilice como comedero no deberá ser porosa (gres, acero inoxidable, etc).	
AUTOCONTROL	
4.10 Controle periódicamente la limpieza de los comederos.	CUÁNDO: diariamente
4.11 Compruebe periódicamente que las raciones suministradas a los animales sean las adecuadas.	CUÁNDO: diariamente
REGISTROS	
4.12 Archivo de fórmulas de la ración	



SUMINISTRO DE AGUA A LOS ANIMALES

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
1.1 La explotación debe tener un sistema de abastecimiento de agua limpia para abreviar a los animales. Concretamente, los valores de concentración de coliformes y <i>E. Coli</i> deben hallarse dentro de los límites legales establecidos (véase el anexo V «Agua en la explotación»).	
1.2 Los equipos para el suministro de agua deben concebirse, construirse y ubicarse de manera que el riesgo de contaminación del agua se reduzca al mínimo.	
1.3 Todos los animales deben tener un acceso fácil y directo al agua de abrevamiento.	
BUENAS PRÁCTICAS	
1.4 Limpie los abrevaderos, como mínimo semanalmente, para mantenerlos en buenas condiciones de higiene.	
1.5 En el caso de explotaciones de nueva construcción o en explotaciones en las que sus instalaciones lo permitan regule correctamente el flujo de los abrevaderos según la demanda de los animales.	CÓMO: equilibrando convenientemente la presión del agua de los abrevaderos y procurando un buen reglaje para evitar pérdidas y derramamientos innecesarios.
1.6 En el caso de explotaciones de nueva construcción o en explotaciones en las que sus instalaciones lo permitan, establezca un mantenimiento preventivo de las instalaciones que permita detectar y reparar las fugas tan deprisa como sea posible.	
1.7 En el caso de explotaciones de nueva construcción o en explotaciones en las que sus instalaciones lo permitan, evite que el agua de los abrevaderos y el agua de lluvia se mezclen con las deyecciones.	CÓMO: se precisa un sistema de recogida independiente.
1.8 En el caso de disponer de depósitos acumuladores de agua, lleve a cabo su mantenimiento. Los depósitos deben estar tapados permanentemente.	CUÁNDO: mensualmente, inspeccione el estado físico y, una vez al año, realice un control interno.
AUTOCONTROL	
1.9 Verifique que el agua suministrada no esté contaminada.	CÓMO: analizando el agua como mínimo una vez al año, tal y como se detalla en el anexo V.
1.10 Conserve los resultados de las analíticas del agua de los últimos dos años.	
1.11 Controle el sistema de potabilización del agua.	CUÁNDO: semanalmente
1.12 Verifique que el agua suministrada sea suficiente para el número de animales de la explotación.	CÓMO: controlando que los abrevaderos estén llenos y observando a los animales y su producción.
REGISTROS	
1.13 Resultados de las analíticas del agua	

ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES

REQUISITOS OBLIGATORIOS

- 1.1 La explotación respeta el programa nacional de erradicación de enfermedades: brucelosis bovina, tuberculosis bovina, leucosis enzoótica bovina y perineumonía contagiosa bovina.
- 1.2 Deben seguirse los programas establecidos de vigilancia y control de zoonosis y agentes zoonóticos.
- 1.3 Debe vigilarse regularmente el estado de salud de los animales y el aspecto general del ganado. Concretamente, si se aprecia mucosidad nasal o tos, diarrea o excrementos muy blandos con fiebre, hembras con inflamaciones de mamas, hembras con flujo del aparato genital, etc.
- 1.4 En caso de sospecha de una patología deberá avisarse al veterinario. Si se trata de una enfermedad infecciosa incluida en el programa nacional de erradicación, deberá notificarse la sospecha a la autoridad competente y comprometerse a seguir la reglamentación vigente.
- 1.5 La explotación deberá tener una zona para el aislamiento de los animales heridos o enfermos que evite su contacto físico con el resto de animales.
- 1.6 Deberá aislarse a los animales enfermos o sospechosos el tiempo necesario para comprobar su estado sanitario.
- 1.7 Un veterinario deberá visitar la explotación, como mínimo una vez al año, para valorar el estado sanitario del rebaño.
- 1.8 Debe tenerse un programa sanitario revisado anualmente.

BUENAS PRÁCTICAS

- 1.9 Se recomienda, aunque no es obligatorio, limpiar y desinfectar el establo y los equipos adecuadamente tras la aparición de una enfermedad.
- 1.10 La explotación debe disponer de los medios adecuados para limpiar y desinfectar el establo (véase el anexo IV «Plan de limpieza y desinfección»).
- 1.11 Para la limpieza y la desinfección, utilice únicamente productos autorizados y siga las instrucciones de la etiqueta.
- 1.12 Archive las fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.
- 1.13 Indique a un veterinario responsable que revise el programa sanitario.

AUTOCONTROL

- | | |
|---|---|
| 1.14 Compruebe que los animales estén en buen estado de salud y que su aspecto general sea correcto. | CUÁNDO: diariamente
COMO: control visual |
| 1.15 Verifique que se aplican los programas nacionales de erradicación de enfermedades y que las prácticas utilizadas para controlar el estado de salud de los animales sean las más adecuadas. | CÓMO: solicitando un certificado de calificación sanitaria al Departamento de Agricultura, Alimentación y Acción Rural (DAR). |

REGISTROS

- 1.16 Registro del programa sanitario actualizado
- 1.17 Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados para la limpieza y la desinfección de establos
- 1.18 Certificado de calificación sanitaria de la explotación expedido por el DAR

MEDICAMENTO Y TRATAMIENTO DE LOS ANIMALES

1) Almacenaje de los medicamentos

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
1.1 Los medicamentos deben guardarse en un lugar seguro, adecuado y cerrado.	
1.2 El uso de los medicamentos debe limitarse a los trabajadores con la formación, la calificación y la experiencia adecuadas.	
1.3 Los medicamentos deben almacenarse siguiendo las indicaciones de la etiqueta.	
1.4 Los fármacos deben almacenarse en su envase original.	
1.5 Los medicamentos caducados deben identificarse claramente y deben separarse.	
1.6 El equipamiento sanitario debe mantenerse limpio y en buen estado.	
1.7 Las recetas deben archivarse un mínimo de 5 años.	
BUENAS PRÁCTICAS	
1.8 Separe los medicamentos que se pueden utilizar para los animales en lactación de los que no.	
1.9 Los residuos zoonos sanitarios deben almacenarse en recipientes cerrados y nunca durante un período superior a seis meses. Unos gestores autorizados se encargarán de su tratamiento y, para su recogida, puede utilizar los servicios de asociaciones o de distribuidores de productos zoonos sanitarios.	
AUTOCONTROL	
1.10 Compruebe que no haya ningún medicamento caducado en la explotación y, en caso afirmativo, sepárelo y elimínelo regularmente.	CUÁNDO: mensualmente
1.11 Compruebe que todos los medicamentos se clasifiquen correctamente y se almacenen en un lugar seguro y cerrado.	CUÁNDO: mensualmente
1.12 Compruebe que todos los medicamentos tengan receta.	CUÁNDO: al llegar el medicamento
1.13 Compruebe que los medicamentos que se utilizan no estén caducados.	CUÁNDO: al usar el medicamento
REGISTRO	
1.14 Recetas de tratamientos veterinarios	

2) Tratamientos de los animales

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
2.1 Sólo los trabajadores con la formación, la calificación y la experiencia adecuadas podrán administrar tratamientos y medicamentos a los animales.	
2.2 Debe disponerse de medios (sprays, cintas en el pie, etc.) para identificar a los animales tratados, de manera que todas las personas que participan en el ordeño puedan separar la leche producida por estos animales.	
2.3 Debe cumplimentarse un registro de los tratamientos administrados a los animales (véase el anexo VI «Registro de los tratamientos administrados»).	
2.4 Debe respetarse escrupulosamente el período de supresión de los fármacos.	
BUENAS PRÁCTICAS	
2.5 Trate a los animales enfermos con el medicamento adecuado.	
2.6 Utilice medicamentos sólo cuando sea necesario.	
2.7 Utilice sólo los fármacos autorizados y prescritos por un veterinario.	
2.8 Siga estrictamente las Instrucciones de la receta y el prospecto del medicamento.	
2.9 En caso de que haya alguna sospecha de que la leche de las vacas en tratamiento se ha mezclado con la leche del tanque, actúe en consecuencia para garantizar que la leche no tenga concentraciones altas de medicamentos que impidan su entrada en la cadena alimentaria.	CÓMO: analizando la leche con equipos de detección rápida de antibióticos antes de salir de la explotación.
2.10 En caso de que el resultado de la prueba de antibióticos sea positivo, deje constancia de la incidencia y destruya la leche tirándola al estercolero.	
AUTOCONTROL	
2.11 Verifique que se respete escrupulosamente el período de supresión para los medicamentos utilizados.	CÓMO: comprobando las fechas de los tratamientos administrados, respetando las indicaciones del medicamento y, en caso de duda, realizando una prueba rápida de inhibidores.
2.12 Compruebe que el registro de los tratamientos esté actualizado.	CUÁNDO: mensualmente
REGISTROS	
2.13 Registro de los tratamientos administrados.	

ORDEÑO Y ALMACENAJE

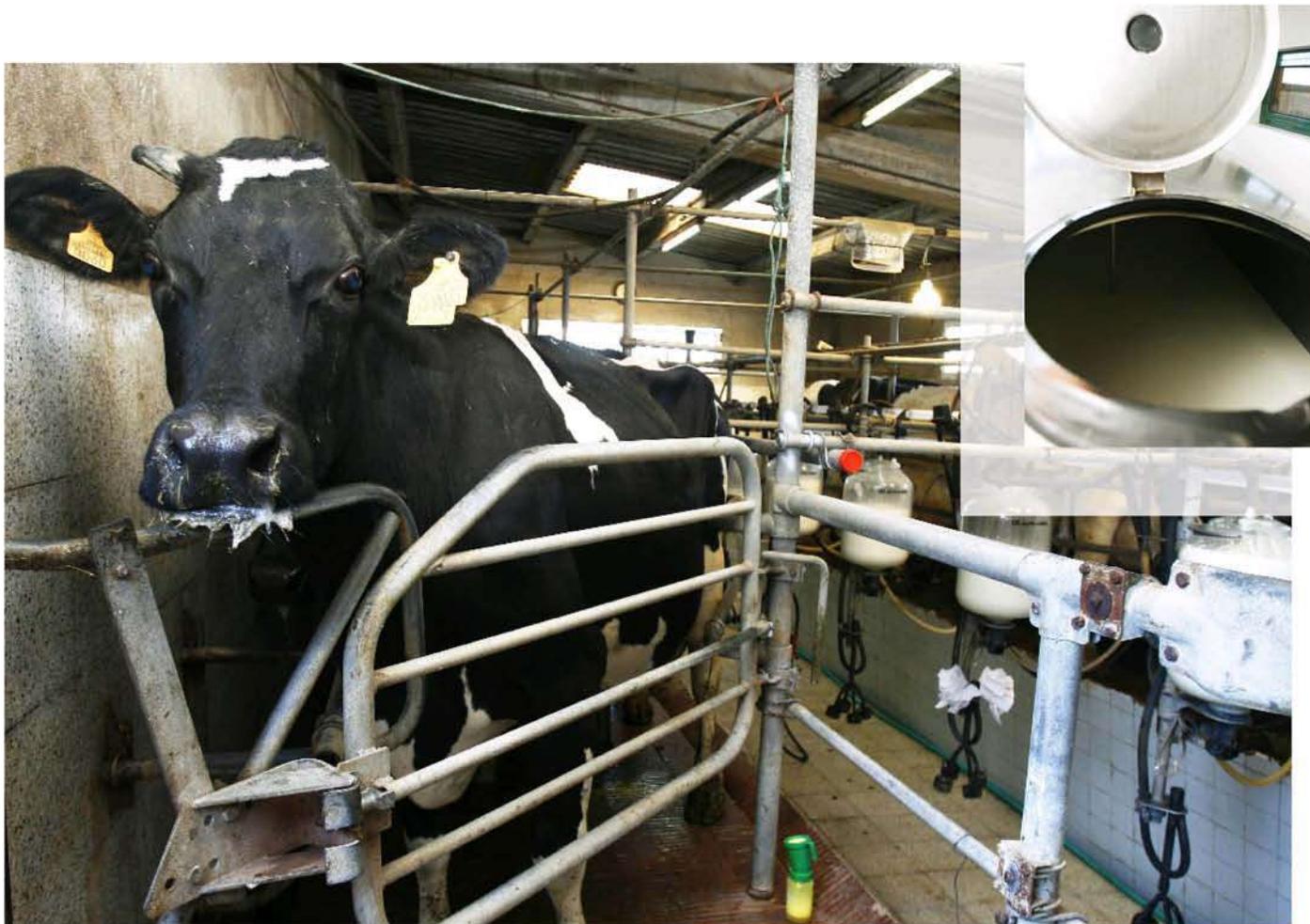
1) Local de ordeño y lechería

REQUISITOS OBLIGATORIOS

- 1.1 Los locales deben mantenerse limpios y en buen estado.
- 1.2 Los suelos y las paredes deben poderse limpiar y desinfectar fácilmente. Los suelos deben permitir la evacuación de los líquidos mediante un sistema de drenaje.
- 1.3 La lechería debe estar separada del exterior por una puerta que permita su cierre. Debe tener un techo aislado y sellado.
- 1.4 Los locales de ordeño y almacenaje de la leche deben estar separados de cualquier tipo de fuente de contaminación, como servicios y estercoleros.
- 1.5 La lechería debe estar separada físicamente del estabulario y del local de ordeño.
- 1.6 Los locales de ordeño y almacenaje de la leche deben poseer un sistema que suministre suficiente agua potable para limpiar.
- 1.7 Debe garantizarse un suministro de agua caliente en cantidad y temperatura suficientes para garantizar una higiene correcta de las instalaciones y de los equipos. Al final de la limpieza, la temperatura debe ser superior a 40°C.

BUENAS PRÁCTICAS

- 1.8 Nunca deposite los desperdicios en el local de ordeño ni en el local de almacenaje de la leche. Deje los locales limpios y ordenados al final del ordeño.
- 1.9 Evite la introducción y la presencia de animales en los locales de ordeño y almacenaje. En caso necesario, aplique un plan de lucha apropiado, que debería documentar con un plano que indique la ubicación de todas las medidas de control contra las plagas, además de sus características (véase el anexo III «Plan de control de plagas»).
- 1.10 No almacene productos químicos, farmacéuticos ni residuos peligrosos en el local de ordeño ni en la lechería.
- 1.11 Los sistemas de iluminación de la sala deben permitir ver bien a los animales durante el ordeño.
- 1.12 Los sistemas de iluminación de la lechería deben iluminar correctamente la boca de hombre del tanque para poder inspeccionarlo durante la carga de la leche en la cisterna. Es importante que la pila de limpieza de los utensilios esté iluminada.
- 1.13 Los sistemas de ventilación deben evitar condensaciones en las paredes.
- 1.14 Limpie el local de ordeño inmediatamente después de cada ordeño y la lechería como mínimo una vez al día.



1) Local de ordeño y lechería

AUTOCONTROL	
1.15 En caso de disponer de un plan de lucha contra plagas, compruebe que se cumple.	CUÁNDO: mensualmente
1.16 Verifique que haya agua caliente en cantidad y suficiente temperatura.	CÓMO: con un termómetro CUÁNDO: trimestralmente
1.17 Verifique regularmente que los procedimientos y la frecuencia de limpieza del local de ordeño y de la lechería sean los más adecuados para mantener los locales en buenas condiciones de higiene.	CÓMO: visualmente CUÁNDO: diariamente
REGISTROS	
1.18 Dado el caso, plano con la ubicación de todas las medidas de control contra las plagas.	

2) Materiales y equipos de ordeño y de refrigeración de la leche

REQUISITOS OBLIGATORIOS

- 2.1 Las superficies de los equipos en contacto con la leche deben poderse limpiar fácilmente y deben haber sido realizadas con materiales lisos e inocuos.
- 2.2 La regulación de la máquina de ordeño (vacío, pulsación, etc.) debe adaptarse a los animales.
- 2.3 El tanque debe tener un termómetro.
- 2.4 Transcurridas dos horas tras haber finalizado el ordeño, la leche almacenada en el tanque debe estar como máximo a 6°C (si se recoge cada dos días) y a 8°C (si se recoge diariamente).
- 2.5 Debe utilizarse agua potable de consumo humano para limpiar los equipos y los materiales en contacto con la leche.
- 2.6 La temperatura mínima de almacenaje debe superar los 0°C.

BUENAS PRÁCTICAS

- 2.7 Limpie el equipo de ordeño y el equipo de refrigeración de la leche según los procedimientos establecidos en el anexo IV «Plan de limpieza y desinfección».
- 2.8 Limpie el equipo de ordeño después de utilizarlo.
- 2.9 Limpie y desinfecte el tanque después de cada recogida de leche.
- 2.10 Después de cada ordeño, limpie y desinfecte los recipientes y los materiales que están en contacto con la leche y protéjalos hasta su próximo uso.
- 2.11 Cambie los filtros de ordeño (si son de papel) o límpielos (si son metálicos) después de utilizarlos.
- 2.12 Utilice detergentes de empresas con registro sanitario y productos de desinfección autorizados. Estos productos deben estar etiquetados correctamente.
- 2.13 Siga las instrucciones de uso para los productos químicos y respete la rutina de limpieza establecida, de tal manera que no haya ningún riesgo de que el producto de limpieza o el desinfectante utilizados se mezclen con la leche o puedan contaminarla.
- 2.14 Archive todas las fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados. Los equipos de ordeño y refrigeración de la leche deben mantenerse limpios, desinfectados y en buenas condiciones de uso, respetando las normas del fabricante.
- 2.15 Renueve las piezas deterioradas a causa de su uso, como pezoneras y tubos elásticos, según las indicaciones del fabricante. Conserve las facturas o los albaranes de estas piezas con las especificaciones técnicas y la fecha de instalación, por lo menos hasta su reposición.
- 2.16 Como mínimo una vez al año, haga que un técnico calificado o responsable revise exhaustivamente los equipos de ordeño y refrigeración de la leche. Conserve las fichas de revisión de los equipos, firmadas por el técnico, hasta la próxima revisión, además de los justificantes de las posibles revisiones realizadas.

2) Materiales y equipos de ordeño y de refrigeración de la leche

AUTOCONTROL	
2.17 Compruebe diariamente el buen funcionamiento del tanque, especialmente el tiempo que tarda en llegar a la temperatura de refrigeración y conservación.	
2.18 Verifique que los procedimientos y la frecuencia de limpieza y desinfección de los equipos y de los materiales que están en contacto con la leche sean los adecuados para mantener estos elementos en buenas condiciones de higiene y desinfección.	CÓMO: visualmente.
2.19 Controle diariamente el estado de limpieza de los equipos y de los materiales.	
2.20 Verifique que los productos de limpieza y desinfección utilizados estén autorizados para el uso alimentario, que las condiciones de almacenaje sean las adecuadas y que estén en un lugar seguro.	CÓMO: fichas técnicas y de seguridad.
2.21 Verifique el buen funcionamiento del equipo durante el ordeño.	CÓMO: inspección de los animales durante el ordeño.
2.22 Verifique regularmente que el termómetro del tanque mida correctamente la temperatura.	CÓMO: la temperatura medida con un termómetro sonda debe ser la misma ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) que la indicada por el termómetro del tanque.
2.23 Verifique que se hayan revisado los equipos de ordeño y refrigeración de la leche.	CÓMO: con los registros.
REGISTROS	
2.24 Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados para la limpieza y la desinfección de los materiales y de los equipos	
2.25 Fichas de revisión de los equipos de ordeño y de refrigeración de la leche	

3) Ordeñadores

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
3.1 Los ordeñadores deben cumplir las normas de higiene establecidas, de acuerdo con el trabajo que hacen.	
3.2 Los ordeñadores deben tener la información adecuada para ordeñar correctamente.	
BUENAS PRÁCTICAS	
3.3 Ordeñe según las pautas de ordeño, procurando proteger la leche frente a cualquier fuente de contaminación.	
3.4 El personal que sufra enfermedades contagiosas no puede tener contacto directo con los animales.	
3.5 El personal debe lavarse las manos y los brazos antes de cada ordeño y cada vez que sea necesario durante este proceso.	
3.6 Los ordeñadores deben usar ropa limpia para ordeñar.	
3.7 No ordeñe si tiene heridas abiertas.	
3.8 Utilice guantes limpios para el ordeño.	
3.9 No está permitido fumar, beber ni comer durante el ordeño.	
AUTOCONTROL	
3.10 Verifique regularmente que los ordeñadores cumplen las normas de higiene.	CUÁNDO: mensualmente CÓMO: visualmente

4) Pautas de ordeño

REQUISITOS OBLIGATORIOS

- 4.1 El ordeño debe realizarse según unos procedimientos establecidos, respetando las necesidades fisiológicas y protegiendo la salud de los animales.
- 4.2 El ordeño debe realizarse en condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas.
- 4.3 La rutina de ordeño debe garantizar la detección de la leche no apta para el consumo humano (calostro, leche alterada, mastitis, sangre, etc.) antes de ordeñar.
- 4.4 Deben seguirse todos los pasos de la rutina de ordeño con cuidado y sin provocar ningún trauma a la vaca.
- 4.5 Debe utilizarse un sistema adecuado y seguro para separar la leche no apta para el consumo humano (debe separarse toda la leche de los animales enfermos o en tratamiento); las vacas tratadas deben ordeñarse las últimas; si tiene medidor volumétrico, separe la leche y limpie el medidor cuando se haya ordeñado un animal tratado; si se hace un ordeño directo, separe la leche directamente en un bote o cazuela.
- 4.6 Los animales no deben presentar síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre, no deben transmitir características organolépticas anormales a la leche y deben tener un buen estado de salud.
- 4.7 Las pezoneras deben colocarse con precaución y el ordeño debe ser rápido y completo, evitando un ordeño excesivo.
- 4.8 Debe separarse el calostro (líquido rico en anticuerpos y minerales, que precede la producción de leche cruda) hasta el quinto día después del parto.

BUENAS PRÁCTICAS

- 4.9 Ordeñe a los animales cuando estén limpios y secos, sobre todo las ubres.
- 4.10 Se recomienda, aunque no es obligatorio, lavar los pezones y secarlos con papel o trapos individuales, limpios y secos, asegurándose de que los pezones estén limpios y secos antes de poner la pezonera. Use productos de desinfección autorizados.
- 4.11 Controle la leche de cada animal, eliminando los primeros chorros. Vigile especialmente la presencia de coágulos, fibras o aguado de la leche.
- 4.12 Retire correctamente las pezoneras, siempre después de haber cortado el vacío.
- 4.13 Inmediatamente después del ordeño, proteja los pezones con un desinfectante autorizado, seguro y eficaz.
- 4.14 Intente evitar que las vacas se tumben inmediatamente después del ordeño.
- 4.15 Archive las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y desinfección de las ubres.

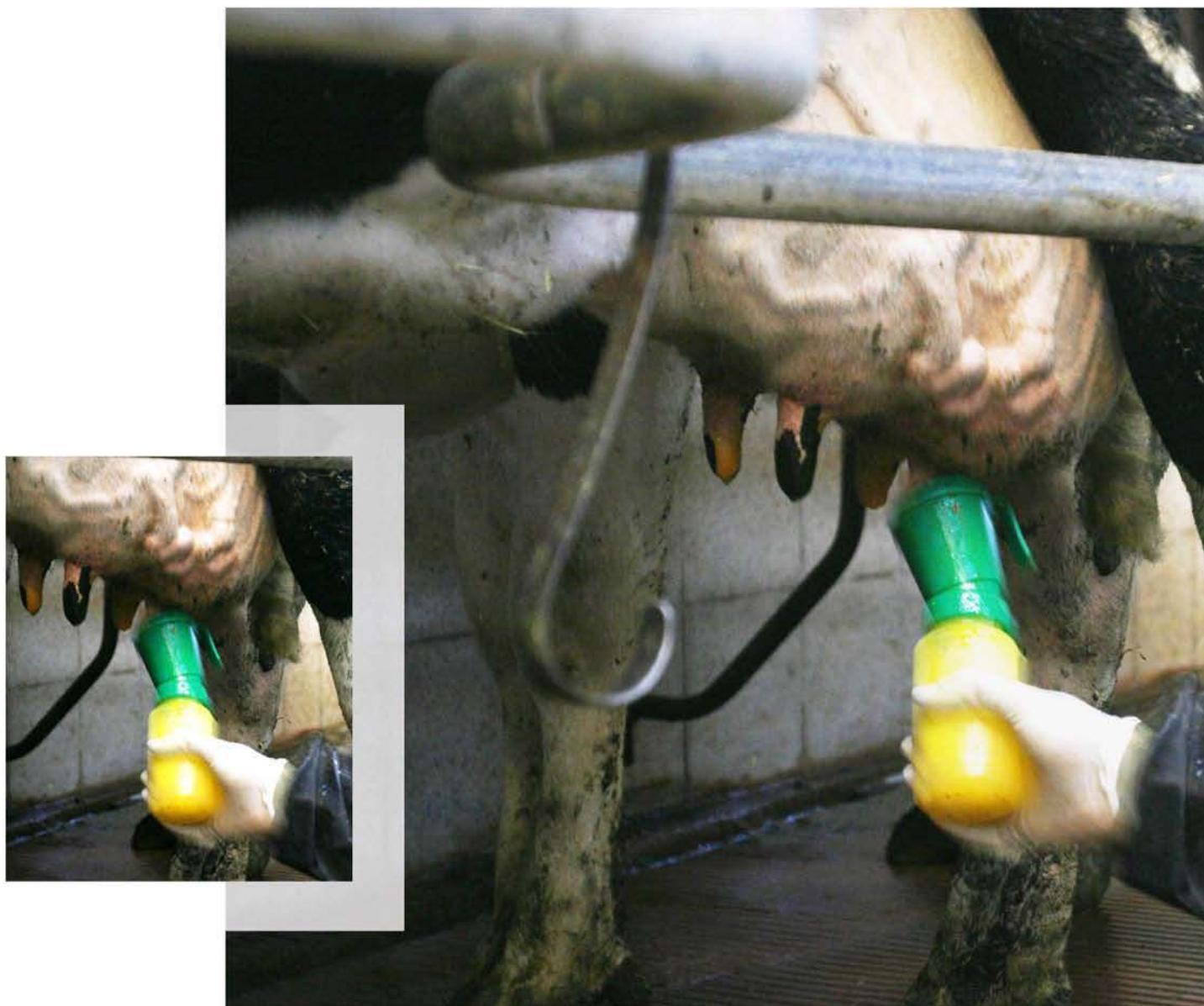
4) Pautas de ordeño

AUTOCONTROL	
4.16 Verifique regularmente que los procedimientos establecidos para el ordeño sean los adecuados.	CÓMO: visualmente CUÁNDO: diariamente
4.17 Verifique que el filtro esté limpio después de cada ordeño.	CÓMO: visualmente
REGISTROS	
4.18 Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados para la limpieza y la desinfección de las ubres	

5) Ordeño con robot

Las especificaciones del ordeño con robot que se detallan a continuación son suplementarias a todas las buenas prácticas incluidas en esta guía.

REQUISITOS OBLIGATORIOS
5.1 Debe comprobarse que el ganado circule correctamente, es decir, deben buscarse las vacas ordeñadas de forma incompleta y las que tienen intervalos de ordeño largos.
BUENAS PRÁCTICAS
5.2 Limpie la zona del robot y el exterior del mismo (2 o 3 veces al día).
5.3 Antes de aplicar un tratamiento, introduzca los registros en el ordenador para evitar el ordeño de la vaca antes de fijar el orden de separación de la leche.
5.4 Siga las normas de mantenimiento recomendadas por el fabricante.
AUTOCONTROL
5.5 Siga la lista diaria de alarmas (2 o 3 veces al día).



RECOGIDA DE MUESTRAS

AUTOCONTROL

1.1 Tome muestras en presencia del titular.

1.2 Verifique las etiquetas identificadoras.

CÓMO: resultados de las analíticas

1.3 Compruebe que las muestras se transporten en neveras isotérmicas.

CÓMO: resultados de las analíticas

1.4 Controle la acreditación del transportista.

CALIDAD DE LA LECHE

REQUISITOS OBLIGATORIOS

1.1 La leche debe cumplir los requisitos establecidos por la legislación vigente (véase el anexo VI «Parámetros legislados para la leche cruda»).

1.2 Cada mes deben recogerse y analizarse como mínimo dos muestras de leche.

BUENAS PRÁCTICAS

1.3 Exija a quien recoja la leche, o a la empresa compradora, que tome una muestra del tanque cada vez que recoja leche en la explotación.

AUTOCONTROL

1.4 Los resultados de las analíticas se utilizan como indicadores para actuar en distintos aspectos.

Concentración de gérmenes: limpieza de las instalaciones y del rebaño o limpieza y funcionamiento del sistema de ordeño y almacenaje de la leche.

Concentración de células somáticas: situación de mastitis en el rebaño, estado de las instalaciones (yacijas), el ordeño (vacío) y contagios.

Punto crioscópico: limpieza y funcionamiento del equipo de ordeño.

Ausencia de residuos antibióticos: funcionamiento del sistema de identificación, notificación y separación de la leche de animales tratados.

1.5 En caso de realizar un control lechero, los resultados individuales de las células somáticas de cada vaca se utilizan como indicadores del estado sanitario de la mama y para realizar revisiones posteriores.

1.6 Archive los resultados de los análisis de las muestras de leche como mínimo durante 2 años.

1.7 Revise los resultados de las analíticas de la leche cuando se los comuniquen.

REGISTROS

1.8 Resultados de las analíticas realizadas

REQUISITOS OBLIGATORIOS

1.1 Las explotaciones deben disponer de un plan de deyecciones validado para poder tener la licencia o la autorización ambiental. Es preciso disponer de esta licencia o autorización, que se revisan como máximo cada 8 años, salvo que se produzca un cambio sustancial o la propia licencia o autorización indiquen un plazo de revisión inferior. Deben cumplirse las disposiciones que constan en la misma.

1.2 Las explotaciones deben cumplimentar el libro de registro de las deyecciones que se aplican en los campos.

BUENAS PRÁCTICAS

1.3 En el caso de explotaciones de nueva construcción o en explotaciones en las que sus instalaciones lo permitan, deben distinguirse, por un lado, las aguas verdes procedentes de la sala de espera y las áreas ocupadas por los animales, gestionadas con el resto de las deyecciones líquidas y, por otro lado, las aguas blancas procedentes de la limpieza de las instalaciones de ordeño y que contienen restos de productos de limpieza del sistema de ordeño. Las aguas blancas tienen un contenido elevado de grasa y sal, cierta temperatura y deben gestionarse independientemente.

1.4 En el caso de explotaciones de nueva construcción o en explotaciones en las que sus instalaciones lo permitan, evite el contacto de las aguas de lluvia con los contaminantes: estiércoles, piensos, residuos, etc.

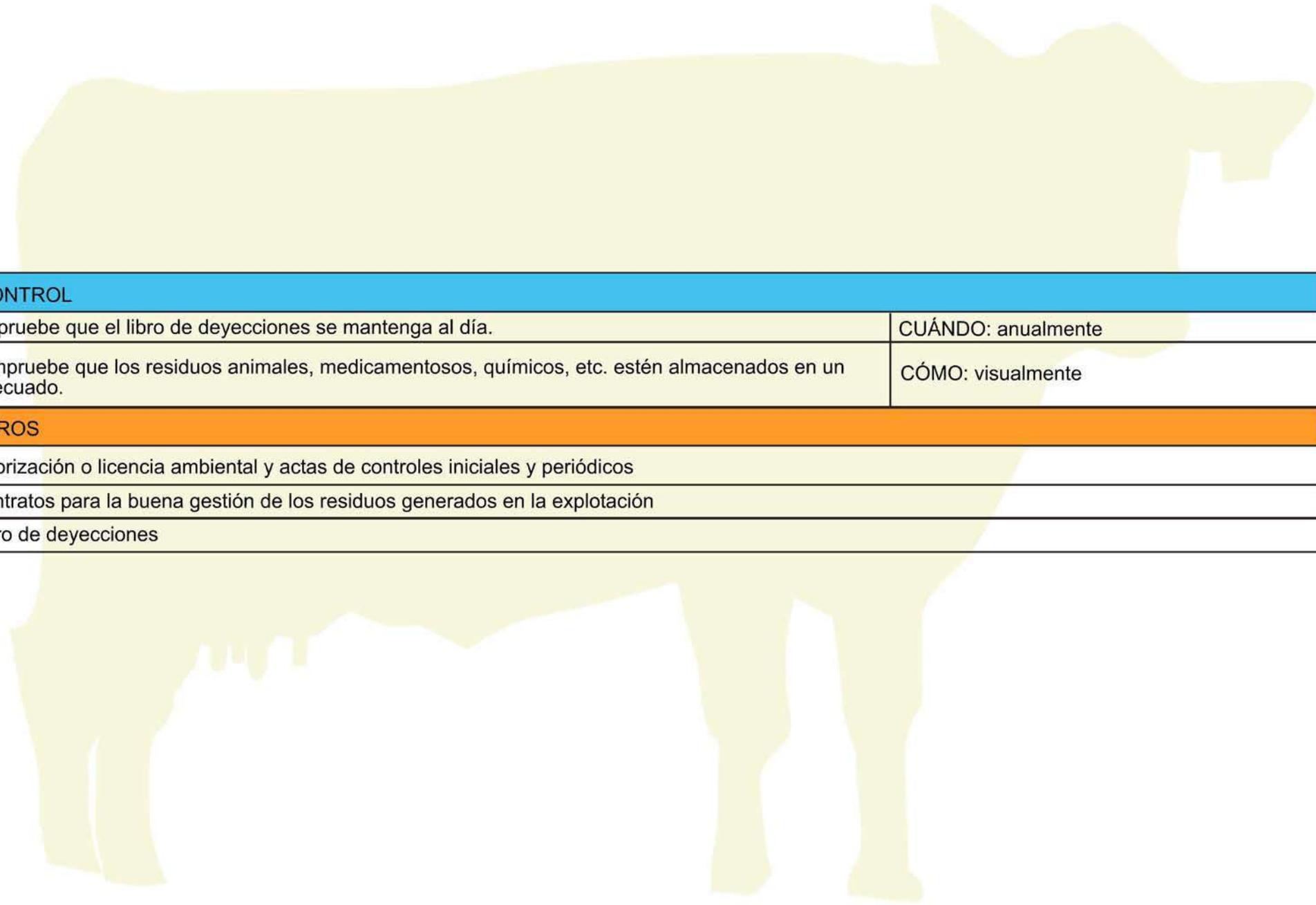
CÓMO: con un sistema independiente de recogida de las aguas de lluvia.

1.5 En el caso de explotaciones de nueva construcción o en explotaciones en las que sus instalaciones lo permitan, limpie las instalaciones con agua a presión minimizando tanto el consumo como la generación de aguas residuales.

1.6 Si la instalación lo permite, use preferentemente la ventilación natural, teniendo en cuenta el régimen predominante de vientos para evitar molestias y para reducir los gastos de energía.

1.7 En el caso de explotaciones de nueva construcción o en explotaciones en las que sus instalaciones lo permitan, establezca un programa de mantenimiento y control de las instalaciones, la maquinaria, los utensilios, los consumos y, específicamente, las fugas (abrevaderos, balsas, etc.) para ahorrar agua y energía.

1.8 En el caso de explotaciones de nueva construcción o en explotaciones en las que sus instalaciones lo permitan, identifique las fuentes de contaminación existentes en la instalación (productos químicos, aceites, combustibles, etc.) y elabore un plan específico orientado a la reducción de residuos en el que deberá indicar la gestión a realizar para cada tipo de residuo, que siempre deberá estar de acuerdo con la normativa vigente.



AUTOCONTROL

1.9 Compruebe que el libro de deyecciones se mantenga al día.

CUÁNDO: anualmente

1.10 Compruebe que los residuos animales, medicamentosos, químicos, etc. estén almacenados en un lugar adecuado.

CÓMO: visualmente

REGISTROS

1.11 Autorización o licencia ambiental y actas de controles iniciales y periódicos

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

1.13 Libro de deyecciones

BIOSEGURIDAD

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
1.1 Las explotaciones deben estar aisladas, de manera que se limite y regule sanitariamente el acceso de personas, animales y vehículos.	
BUENAS PRÁCTICAS	
1.2 Establezca zonas de cuarentena para los animales de compra externos de la explotación.	
1.3 La explotación deberá tener un vado sanitario u otros sistemas de desinfección de ruedas de vehículos, destinados a controlar los vehículos de la misma procedentes del exterior.	
1.4 Debe tenerse un sistema de desinfección de zapatos y botas en la entrada de las naves.	
1.5 Debe disponerse de dependencias para la higiene personal.	
1.6 Todas las personas que visiten la explotación, y que procedan de otras explotaciones, deben pasar por las dependencias de higiene personal para evitar posibles contaminaciones.	
1.7 En caso de que no se disponga de dependencias de higiene personal, todo aquel que entre en la explotación procedente de otras granjas tendrá que desinfectarse los zapatos o botas antes de entrar en la misma o utilizar zapatos de un solo uso.	
AUTOCONTROL	
1.8 Verifique que los productos utilizados para desinfectar las ruedas de los vehículos y las personas estén autorizados y se guarden en lugares adecuados.	CÓMO: control visual y etiquetas de compra.

BIENESTAR ANIMAL

REQUISITOS OBLIGATORIOS	
<i>ANIMALES ADULTOS</i>	
1.1 Los materiales con los que están contruidos los alojamientos de los animales no deben ocasionarles ningún daño y deben poderse limpiar y desinfectar a fondo.	
1.2 Los establos y los accesorios para atar a los animales deben construirse y mantenerse sin bordes afilados ni salientes que puedan herir a los animales.	
1.3 El aislamiento y la ventilación del edificio deben garantizar que la circulación del aire y la concentración de gases se mantengan dentro de unos límites que no sean perjudiciales para los animales.	
1.4 Se precisa una iluminación adecuada, como mínimo durante el período de luz natural entre las 9.00 y las 17.00. En ningún caso se mantendrá a los animales a oscuras.	
1.5 Como mínimo una vez al día deberán inspeccionarse todos los equipos automáticos o mecánicos indispensables para la salud y el bienestar de los animales.	
1.6 Todos los animales deben tener acceso a los alimentos a intervalos adecuados a sus necesidades fisiológicas.	
1.7 Los animales deben tener agua para beber de calidad adecuada, accesible y en cantidad suficiente.	
1.8 Los animales mantenidos al aire libre deben protegerse contra las inclemencias del tiempo, los depredadores y el riesgo de enfermedades.	
<i>TERNERAS</i>	
1.9 Se precisa una iluminación adecuada, fija o móvil, que tenga la intensidad suficiente para inspeccionar a las terneras en cualquier momento.	
1.10 Los alojamientos de los animales deben construirse de manera que todas las terneras puedan yacer, descansar, levantarse y limpiarse sin dificultad.	
1.11 El ganadero debe controlar a las terneras estabuladas como mínimo dos veces al día.	
1.12 El ganadero debe controlar a las terneras mantenidas en el exterior como mínimo una vez al día.	
1.13 Las terneras no pueden estar atadas.	
1.14 Las terneras de menos de dos semanas deben tener una yacija limpia y seca.	
1.15 Cuando las terneras estén alojadas en recintos individuales, estas deberán tener tabiques calados y su anchura no podrá ser inferior a 90 cm ($\pm 10\%$), o bien 0,80 veces su altura.	
1.16 Ninguna ternera de más de 8 semanas podrá permanecer encerrada en recintos individuales.	
1.17 Las terneras alojadas en grupo deben tener un espacio libre de:	Mínimo 1,5 m ² por cada ternera de 150 kg de peso vivo o menos. 1,7 m ² para terneras con un peso vivo entre 150 kg y 220 kg. 1,8 m ² por cada ternera con un peso vivo superior a 220 kg.

BUENAS PRÁCTICAS

1.18 Los animales adultos en lactación deben tener una yacija limpia y seca, con un mínimo de 6 m².

1.19 En caso de que haya cubículos (box de terneros), deberá haber como mínimo uno para cada animal.

1.20 Controle y atienda correctamente a los animales, dedicándoles el tiempo que sea necesario y tratándoles según sus necesidades.

1.21 No realice prácticas que representen un maltrato o un estrés innecesario para los animales.

AUTOCONTROL

1.22 Compruebe que los animales de la explotación puedan yacer, descansar y levantarse sin ningún tipo de dificultad.

CÓMO: más de la mitad de los animales tienen que yacer dos horas después del ordeño. No deben tener lesiones visibles atribuibles a cubículos (box de terneros), comederos, etc.

1.23 Compruebe regularmente que las yacijas de los animales estén limpias y secas y que los procedimientos establecidos para la limpieza de las yacijas sean los adecuados.

CUÁNDO: semanalmente
CÓMO: las vacas no deben tener residuos de materia orgánica adheridos a la piel.



A large, light green silhouette of a cow is centered on the page. The word "Anexos" is written in a bold, dark green font across the middle of the cow's body.

Anexos

Según el Reglamento (CE) núm. 183/2005, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos, las explotaciones se clasifican según si utilizan aditivos y pmezclas o no. Las obligaciones que se derivan del mismo son bastante distintas y se detallan en los anexos I y II de este reglamento europeo. Aquí ofrecemos un pequeño resumen de lo que se exige a cada tipo de explotación.

No se utilizan ni aditivos ni pmezclas (salvo los aditivos para ensilar)
ANEXO I

CONTROL:

- Limpieza y desinfección
- Control del agua
- Desinsectación y desratización
- Análisis

REGISTROS:

- Uso de fitosanitarios y biocidas
- Uso de semillas modificadas genéticamente
- Plagas o enfermedades que puedan afectar a la seguridad
- Análisis de muestras para la seguridad de los piensos
- Origen y cantidad de cada entrada de piensos y también el destino y la cantidad de cada salida

Se utilizan aditivos y pmezclas
ANEXO II

CONTROL:

- Limpieza y desinfección
- Instalaciones y equipos
- Control del agua
- Control de los residuos
- Organigrama del personal
- Control de calidad de la producción
- Almacenaje y transporte

REGISTROS:

- Sistema APPCC del sistema de fabricación y control
- Trazabilidad de los aditivos, las pmezclas, los piensos compuestos y las materias primas
- Registro de reclamaciones

REGISTRO DE ENTRADA DE ALIMENTOS

Naturaleza (1)	Empresa de origen (2)	Albarán de compra	Animales a los que se destina	Almacenaje	Responsable

OBSERVACIONES:

- | | |
|----------------|------------------|
| (1) Naturaleza | (2) Origen |
| -Materia prima | Deben guardarse: |
| -Pienso | -los albaranes |
| -Aditivos | -las facturas |
| -Otros | -las etiquetas |

DESRATIZACIÓN	
PREVENCIÓN	Medidas higiénicas: mantenga las cisternas y los depósitos de agua cerrados; elimine los residuos a diario; ordene el establo, la lechería, el silo, los locales y los equipos.
	Mantenimiento de las barreras físicas, el refugio y el acceso a la comida: muros, paredes, ventanas, techos, suelos de naves, silos, suelo del perímetro exterior, etc.
CONTROL	Mensual. Anote las incidencias. Anote también la medida de erradicación (tratamiento y aplicación de medidas preventivas).
ERRADICACIÓN	Utilice productos químicos (raticidas) permitidos en explotaciones ganaderas o avise a una empresa especializada inscrita en el Registro oficial de establecimientos y servicios de plaguicidas.
REGISTROS	Plano de la explotación con las trampas y los cebos que se han aplicado. Fichas técnicas y de seguridad de los productos zoonosanitarios. Registro de actuaciones del plan de control de plagas. Carné de aplicador de tratamientos DDD de nivel básico (no permite aplicar productos, pero permite cambiar los cebos, realizar la vigilancia, etc.).

DESINSECTACIÓN	
PREVENCIÓN	Medidas higiénicas: mantenga las cisternas y los depósitos de agua cerrados; elimine los residuos a diario; ordene el establo, la lechería, el silo, los locales y los equipos.
	Métodos físicos: mosquiteras, aislamientos, sifones y rejillas de desagües, aparatos eléctricos con luz ultravioleta, trampas adhesivas, etc.
CONTROL	Revise mensualmente el funcionamiento de los dispositivos contra plagas. Anote las incidencias. En caso de detectar la presencia o los indicios de una plaga, anótelos en el registro, además de la medida de erradicación o prevención aplicada.
ERRADICACIÓN	<p>Utilice insecticidas permitidos en explotaciones ganaderas, en caso de tener el Carnet de aplicador de productos zoosanitarios, o contrate una empresa especializada inscrita en el Registro oficial de establecimientos y servicios de plaguicidas.</p> <p>Tipos de productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - larvicidas: evitan que las larvas se desarrollen y formen adultos - insecticidas contra vectores adultos («adulticidas»): manejo y administración fáciles. La población de insectos se reduce inmediatamente.
REGISTROS	<p>Plano de la explotación con las trampas y los cebos que se han aplicado</p> <p>Fichas técnicas y de seguridad de los productos zoosanitarios</p> <p>Registro de actuaciones del plan de control de plagas</p> <p>Carné de aplicador de tratamientos DDD de nivel básico (no permite aplicar productos, pero permite cambiar los cebos, realizar la vigilancia, etc.)</p>

REGISTRO DE ACTUACIONES DEL PLAN DE CONTROL DE PLAGAS			
FECHA	PLAGA	ACTUACIONES ¿Qué he hecho para luchar contra esta plaga?	RESPONSABLE
Observaciones:			

Antes de ponernos a limpiar deben tenerse en cuenta dos premisas:

- debe conocerse el agua que tenemos (su dureza), ya que muchos productos, tanto detergentes como desinfectantes, se inactivan con aguas duras (con mucha cal); y
- al elegir el detergente deben tenerse en cuenta sus características y conservar siempre la ficha técnica en la que se especifica la dosis, las precauciones relativas a su uso y la protección al aplicarlo (uso de guantes, mascarillas, etc).

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LOS ESTABLOS

CÓMO	<p>Se recomienda sacar todos los equipos móviles de las instalaciones (comederos, tanques, etc.) para limpiarlos mejor.</p> <p>Sucesivamente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elimine su materia orgánica (estiércoles, yacijas, etc), tanto como sea posible. Dado el caso, utilice las herramientas para rascar paredes, comederos, etc. 2. Aplique productos desinfectantes específicos para el problema en cuestión, mezclándolos con agua para retirar tanta materia orgánica como sea posible. 3. Aclárelo todo con agua fría a presión para eliminar toda la suciedad y los restos de detergente. 4. Déjelo secar todo. 5. Pulverice las instalaciones para desinfectarlas.
CUÁNDO	<p>Al vaciar la nave, al cambiar un lote entero, al realizar un vacío sanitario, etc.</p>
REGISTROS	<p>Registro de limpieza y desinfección.</p> <p>Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.</p>

PLAN DE LIMPIEZA DE LOS ALMACENES DE ALIMENTOS	
CÓMO	1. Ordene el almacén y asegúrese de que no haya ningún producto tóxico, ni semillas, ni material de embalaje, etc. 2. Barra el almacén.
CUÁNDO	Mensualmente.
REGISTROS	Registro de limpieza y desinfección. Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.
PLAN DE LIMPIEZA DE LOS SILOS	
CÓMO	Limpieza: deben vaciarse completamente los silos verticales y limpiarlos por dentro. Desinfección: se recomienda desinfectar los silos verticales, dos veces al año, con productos comerciales específicos.
CUÁNDO	Al vaciarlos.
REGISTROS	Registro de limpieza y desinfección. Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MATERIAL Y LOS EQUIPOS DE ORDEÑO Y REFRIGERACIÓN DE LA LECHE

CÓMO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inicialmente, enjuáguelo todo con agua tibia. 2. Lávelo todo con agua caliente y un detergente desinfectante alcalino adecuado, siguiendo las indicaciones de los fabricantes de los productos en cuanto a la concentración, la temperatura y el tiempo de actuación. 3. Realice un aclarado final. 4. Escurra o drene todas las partes del equipo. <p>Los depósitos de cal deben eliminarse, como mínimo, una vez a la semana. Desinfección: sumerja los objetos en una solución desinfectante durante el tiempo establecido en la ficha de seguridad.</p>
CUÁNDO	Después de usarlo.
REGISTROS	Registro de limpieza y desinfección (anote también cuando no se haya realizado). Fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.

REGISTRO DE ACTUACIONES DEL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
FECHA	¿Qué he limpiado o desinfectado?	¿Cómo lo he limpiado o desinfectado?	Responsable
OBSERVACIONES:			

AGUA EN LA EXPLOTACIÓN

AGUA POTABLE DE CONSUMO HUMANO

Esta agua es la que debe utilizarse para limpiar las instalaciones y todo lo que entre en contacto con la leche. En este tipo de agua deben controlarse los siguientes parámetros:

A. Parámetros microbiológicos

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

B. Parámetros químicos

Parámetro	Valor paramétrico	
Nitrato	50 mg/l	
Nitritos	Red de distribución	0,5 mg/l
	A la salida de la ETAP o del depósito	0,1 mg/l

(ETAP: estación de tratamiento de agua potable)

C. Parámetros e indicadores

Parámetro		Valor paramétrico
1. Cloro combinado residual		2,0 mg/
2. Cloro libre residual		1,0 mg/l
3. Cloruro		250 mg/l
4. Conductividad		2500 $\mu\text{S}/\text{cm}^{-1}$ a 20°C
5. pH	mínimo	pH 6,5
	máximo	pH 9,5
6. Turbiedad	Salida de la ETAP o del depósito	1 UNF
	Red distribución	5 UNF

El agua debe potabilizarse con sustancias permitidas para el tratamiento de agua destinada a consumo.

En las explotaciones, las aguas suelen potabilizarse con cloro o derivados del mismo. La concentración de cloro debe controlarse semanalmente. El peróxido de hidrógeno puede aplicarse en plantas de tratamiento y para la limpieza de superficies en contacto con el agua de consumo.

Tras la limpieza, siempre deberá realizar un aclarado posterior con agua apta para el consumo.

AGUA POTABLE DE CONSUMO ANIMAL

La explotación debe tener un sistema de abastecimiento de agua limpia para abreviar a los animales. Además, los valores de concentración de coliformes y E.coli deben hallarse dentro de los límites legales establecidos.

Fecha	Animal	Medicamento	Naturaleza del tratamiento	Dosis	Tiempo de aplicación	Tiempo de supresión		Veterinario	Responsable
						Leche	Carne		

OBSERVACIONES:

PARÁMETROS LEGISLADOS EN RELACIÓN CON LA LECHE

Los operadores de la empresa alimentaria deben garantizar que la leche cruda cumpla los criterios siguientes:

Colonia de gérmenes a 30°C (por ml)	≤ 100.000 (*)
Contenido de células somáticas (por ml)	≤ 400.000 (**)
(*) Media geométrica móvil observada durante un período de dos meses, con como mínimo dos muestras mensuales.	
(**) Media geométrica móvil observada durante un período de tres meses, con como mínimo una muestra mensual, salvo que la autoridad competente establezca otra metodología que tenga en cuenta las variaciones estacionales en los niveles de producción.	

Los operadores de la empresa alimentaria tienen que iniciar procedimientos para garantizar que la leche cruda no se comercialice en caso de que esta:

- contenga residuos de antibióticos en una cantidad que supere los niveles autorizados, o
- el total combinado de residuos de sustancias antibióticas supere un valor máximo admisible.

Para validar los resultados analíticos de la determinación del punto crioscópico, se admitirán unos valores medios por área geográfica obtenidos a partir de un histórico contrastable del laboratorio de análisis y del laboratorio oficial de la comunidad autónoma.

Otros parámetros legislados que también tienen que controlarse en los análisis periódicos de la leche son:

Aflatoxina M1: el contenido máximo es 0,050 µg/kg

Plomo: 0,020 mg/kg peso fresco

Dioxinas y PCB

Contenido máximo	
Suma de dioxinas (EQT PCDD/F OMS)	Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas (EQT PCDD/F PCB OMS)
3,0 pg/g grasa	6,0 pg/g grasa

Registro de incidencias

Trazabilidad de los animales

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

Trazabilidad de la leche

Registro de la entrega de la leche
Recibos de la entrega de la leche

Alimentación de los animales

Resultados del análisis de los alimentos
Carnet de aplicador de productos fitosanitarios y zoonosarios
Registro de la entrada de los alimentos
Etiquetas de los alimentos que se han comprado
Albaranes de compra
Fichas técnicas y de seguridad de los productos zoonosarios
Plano de ubicación de las medidas zoonositarias
Registro de control de plagas
Archivo de fórmulas

Suministro de agua a los animales

Resultados de las analíticas del agua

Estado sanitario de los animales

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

Medicamentos y tratamientos para los animales

Recetas de tratamientos veterinarios
Registro de tratamientos administrados

Ordeño y almacenaje

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

Recogida de muestras

Resultados de las analíticas de la leche

Medio ambiente

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

ME ACOJO A ESTA GUÍA

Yo, Don /Doña _____ , con DNI _____ , responsable de la explotación

_____, con NIF/CIF _____ , ubicada en la dirección
_____ de la población _____ me acojo a la
GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES LECHERAS DE GANADO VACUNO, motivo por el cual
me comprometo a cumplir los requisitos preestablecidos en mi explotación.

Y para que así conste, firmo este documento en _____, el día _____ del mes de _____ del año _____

Firma:

Responsable:

