

Animaliak elikatzen dituzten eragileentzako higiene-gidaliburua
Manual de higiene para los distintos operadores de alimentación animal



Animaliak elikatzen dituzten eragileentzako higiene-gidaliburua

Manual de higiene para los distintos operadores de alimentación animal

EUSKO JAURLARITZA

NEKAZARITZA, ARRANTZA ETA
ELIKADURA SAILA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia

Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco

Vitoria-Gasteiz, 2006

Animaliak elikatzen dituzten eragileentzako higiene-gidaliburua = Manual de higiene para los distintos operadores de alimentación animal. - 1. argit. = 1ª ed. - Vitoria-Gasteiz : Eusko Jaurlaritzaren Argitalpen Zerbitzu Nagusia = Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco, 2006

p. ; cm. - (Elika gidak = Guías Elika ; 5)

ISBN 978-84-457-2490-3

1. Industria de piensos compuestos-Salubridad. I. Euskadi. Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación. II. Título (castellano). III. Serie.

636.087:614.3

Argitaraldia / Edición

1.a, 2006ko abendua / 1.ª, diciembre 2006

Ale kopurua / Tirada

500 ale / 500 ejemplares

©

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

Argitaratzailea / Edita

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

Internet

www.euskadi.net

Inprimaketa / Imprime

Estudios Gráficos Zure, S. A.
Carretera Lutzana-Asua, 24-A - Erandio-Goikoa (Bizkaia)

ISBN

978-84-457-2490-3

Lege gordailua / Depósito legal

BI-3263-06



Índice

Aspectos generales	9
• Definiciones	10
• Alcance del manual	10
• Legislación aplicable	12
• Objetivos	12
• Forma de uso	12

Distribuidores de piensos	15
• Limpieza	16
• Plagas	16
• Personal	18
• Almacenamiento	18
• Calibración	20
• Transporte	20
• Reclamaciones	20
• Trazabilidad	20
• Residuos	20
• Manipulación	20

Transporte materias primas, aditivos y piensos	23
• Sucesión cargas	24
• Formación	26
• Mantenimiento	28
• Identificación y seguimiento de los productos	28

Proveedores materias primas	31
• Sistema APPCC	32
• Planes de apoyo	32

Anexos	43
Anexo I: Preguntas y respuestas Reglamento 183/2005	45
Anexo II. Formatos de registros	53

Aurkibidea

Alderdi orokorrak	9
• Definizioak	11
• Gidaliburuaren garrantzia	11
• Legedia	13
• Helburuak	13
• Erabilera	13

Pentsuen banatzaileak	15
• Garbiketa	17
• Izurriteak	17
• Langileak	19
• Biltegitratzea	19
• Kalibrazioa	19
• Garraioa	19
• Erreklamazioak	19
• Trazabilitatea	21
• Hondakinak	21
• Manipulazioa	21

Lehengaiak, pentsuak eta gehigarriak garraiatzea	23
• Zama-segida	25
• Garbiketa	27
• Prestakuntza	29
• Produktuak identifikatzea eta jarraipena egitea	29

Lehengaien hornitzaileak	31
• APPCC sistema	35
• Laguntza planak	35

Eranskinak	43
I. eranskina: Galderak eta erantzunak: 183/2005 Araudia	45
II. eranskina: Erregistroen formatuak	53

Alderdi orokorrak

Aspectos generales



Definiciones

Reglamento 183/2005: normativa que establece requisitos en materia de higiene de los piensos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria de piensos hasta la alimentación de animales destinados a la producción de alimentos.

Autoconsumo: Consumo final de bienes y servicios por el mismo productor. La explotación agrícola/ ganadera destinada al abastecimiento familiar se considera de autoconsumo.

Contaminante: cualquier agente biológico, químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los piensos y que pueden comprometer la inocuidad o aptitud del pienso.

Contaminación cruzada: contaminación de piensos con gérmenes o sustancias procedentes de otros piensos, de forma directa o a través de manipuladores o superficies.

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad y la aptitud del pienso.

Higiene: conjunto de medidas necesarias para garantizar la protección de la salud de los animales y del consumidor.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias indeseables.

Operador de alimentación animal: empresa de pienso pública o privada que, con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad de producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos; se incluye todo productor que produzca, transforme o almacene piensos para alimentar a los animales de su propia explotación.

Piensos: cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entera o parcialmente como si no.

Producción primaria de piensos: la producción de productos agrícolas, incluido en particular, el cultivo, la cosecha, el ordeño y la cría de animales (antes de ser sacrificados) o la actividad pesquera, que únicamente den como resultado productos que no se sometan a ninguna otra operación tras su cosecha, recogida o captura, exceptuando el tratamiento meramente físico.

Registro: es el soporte, manual o informático, que deja constancia de la acción realizada.

Sistema APPCC: un sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los piensos.

Trazabilidad / Seguimiento: la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o piensos o con probabilidad de serlo.

Alcance del manual

El siguiente manual está dirigido a:

- **Proveedores de materias primas:** Persona o empresa que provee o abastece de todo lo necesario para la fabricación de piensos compuestos.
- **Transportistas de materias primas, piensos y aditivos:** Personas responsables de conducir o llevar las materias primas, piensos y aditivos de un lugar a otro.
- **Distribuidores de piensos:** Personas dedicadas a la venta de piensos compuestos.

Definizioak

183/2005 Araudia: araudi horren bidez pentsuen higie-ne baldintzak zehazten dira. Baldintza horiek elikakate osoan zehar ezarri behar dira, hau da, pentsuen lehenengo ekoizpenetik elikagaien ekoizpenerako diren animalien elikaduraraino.

Autokontsumoa: Ekoizlearen ondasun eta zerbitzuen azken kontsumoa da, hau da, familiaren hornikuntzarako den nekazaritza/abeltzaintza ustategia autokontsumorako da.

Kutsatzaileak: pentsuetara nahita gehitu ez diren edo pentsuen osotasuna kaltetu ahal duten eragile biologiko, kimiko, materia arrotza edo edozein substantzia dira.

Kutsadura gurutzatua: beste pentsu batzuetatik etor litezkeen germenek edo substantziek eragindako kutsadura. Kutsadura hori zuzena edo manipulatzaileen zein azalaren bidez ager daiteke.

Desinfekzioa: ingurumenean dauden mikroorganismoen kopurua murriztea du helburu, bai eragile kimikoen bidez, bai metodo fisikoen bidez. Mikroorganismoak murriztuko ditugu pentsua kaltegarria izan ez dadin.

Higieena: abereen eta kontsumitzaileen osasuna bermatzeko erabiltzen diren neurriak dira.

Garbiketa: lurra, elikagaien hondakinak, zikinkeria, koipea eta kaltegarriak izan daitezkeen materialak kentzea du helburu.

Animaliak elikatzen dituzten eragileak: irabazi asmorik duen zein ez duen pentsu-enpresa publikoa zein pribatua da. Enpresa horiek pentsuak ekoiztu, fabrikatu, eraldatu, bildu, garraiatu edo banatu egin ahal dituzte. Definizio horretan, halaber, ondoko ekoizleak ere aintzat hartzen dira: ustategian bertan abereak elikatze-ko pentsuak ekoiztu, eraldatu edo bildu egiten dituztenak.

Pentsuak: abereen aho-elikadurarako edozein substantzia edo produktu dira, gehigarriak barne, bai osorik edo partzialki eraldatu direnak, bai eta eraldatu ez direnak ere.

Pentsuen lehenengo ekoizpena: nekazaritzarako produktuen ekoizpena da; baina bereziki kultiboak, uzta eta abereak jeztea zein haztea (hil baino lehen) edo arrantzatzea. Ondorioz, jarduera horietatik lortutako produktuek (uztaren edo bildu zein harrapatu ondoren) ez dute parterik hartuko beste operazio batean, tratamendu fisikoetan izan ezik.

Erregistroa: aurrera eramandako ekintza jasotzen duen esku-euskarria zein euskarri informatikoa.

APPCC sistema: pentsuak kaltegarriak izan ez daitezen arriskuak identifikatu, balioztatu eta kontrolatzen dituen sistema da.

Trazabilitatea / Jarraipena: ekoizpen, eraldatze eta banatze etapa guztietan zehar elikagaien, pentsuen edo elikagaiak ekoizteko abereen zein elikagaietan edo pentsuetan gehitu behar ditugun substantzien arrastoa antzeman edo jarraitzeko aukera da.

Gidaliburuaren garrantzia

Gidaliburua hurrengo eragileentzat egina dago:

- **Lehengaien hornitzaileak:** pentsu konposatuak ekoizteko beharrezkoak diren osagai guztiak hornitzen dituen pertsona edo enpresa.
- **Lehengaiak, pentsuak eta gehigarriak garraiatzea:** lehengaiak, pentsuak eta gehigarriak leku batetik bestera eramaten dituzten pertsonak.
- **Pentsuen banatzaileak:** pentsu konposatuak saltzen dituzten pertsonak.

Legislación aplicable

Reglamento 183/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de enero, por el que fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.

Objetivos

Las Instituciones Vascas con el fin de facilitar la implantación de requisitos de higiene a todos los operadores de la cadena de alimentación animal han elaborado el siguiente manual de higiene con la participación y el consenso de todos los sectores implicados y con la colaboración de ELIKA (Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria).

El siguiente manual tiene como objetivos:

- Ayudar a los operadores de alimentación animal (proveedores, transportistas y distribuidores de piensos) a cumplir con el Reglamento 183/2005 por el que fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
- Sensibilizar a los operadores que intervienen en la cadena de alimentación animal sobre la necesidad de cumplir con buenas prácticas higiénicas en sus actividades o de la implantación de un sistema APPCC para garantizar la inocuidad de los piensos puestos en el mercado.

Forma de uso

Para un correcto uso del manual, el responsable deberá leer detenidamente el contenido del mismo.

El manual se estructura en tres partes: distribuidores, transporte y proveedores de materias primas.

En cada área encontrará los requisitos que tendrá a cumplir derivados de la legislación sobre higiene de los piensos (limpieza, plagas, personal, almacenamiento, transporte, reclamaciones, trazabilidad, manipulación y residuos) y cada operador los adaptará a cada caso en particular:

- Piense en que actividades tendrá que realizar.
- Cómo se van a llevar a cabo.
- Cuándo las va realizar.
- Quien lo va hacer.

Como consecuencia de lo anterior, se deriva que habrá que cumplimentar registros, que serán la evidencia de que se han llevado a cabo las acciones para evitar la aparición de peligros en las actividades que realizan.

Ejemplos de registros derivados:

- Registro de actividades de mantenimiento.
- Registro de calibración.
- Registro de limpieza.
- Registro de control de plagas.
- Registro de control de almacén.
- Registro de trazabilidad.
- Registro de las actividades de formación realizadas.
- Registro de reclamaciones.

Legedia

Europako Parlamentuaren eta Kontseiluaren 183/2005 Araudia, urtarrilaren 12koa, pentsuen higiene-baldintzak ezartzen dituena.

Helburuak

Animaliak elikatzeko kate osoan zehar higiene-baldintzak ezartze aldera, euskal erakundeek gidaliburu hau sortu dute. Prozesuan zerikusia duten sektore guztiek parte hartu eta ados egon dira gidaliburu sortzean. Horrez gain, ELIKAREN (Nekazaritzako Elikagaien Segurtasuneko Euskal Fundazioa) laguntza izan dute.

Gidaliburuaren helburuak ondoko hauek dira:

- Animaliak elikatzeko eragileei (pentsuen hornitzaileak, garraiolariak eta banatzaileak) 183/2005 Araudia betetzen laguntzea, pentsuen higiene-baldintzak ezartzen dituena, alegia.
- Animaliak elikatzeko elikakatean parte hartzen duten eragileak sentsibilizatzea bai jardueretan higiene praktika egokiak izateaz, bai APPCC sistema ezartzeaz. Horrela, merkaturatzen diren pentsu ez dira kaltegarriak izango.

Erabilera

Gidaliburua ondo erabiltzeko, pertsona arduradunak ondo irakurri beharko du gidaliburua.

Gidaliburuak hiru atal ditu: lehengaien banatzaileak, garraiolariak eta hornitzaileak.

Pentsuen higieneari dagokionez, atal bakoitzean legediak ezarritako baldintzak aurkitu ahal izango ditu (garbiketa, izurriteak, langileak, biltegiatzea, garraiatzea, erreklamazioak, trazabilitatea, manipulazioa eta hondakinak). Era berean, eragile bakoitzak baldintzok egokitu beharko ditu.

- Burutu beharreko jarduerak kontuan hartu beharko ditu.
- Jarduerak nola burutuko diren pentsatu beharko du.
- Jarduerak noiz burutuko dituen pentsatu beharko du.
- Eta nork burutuko dituen ere bai.

Aurrekoaren ondorioz, erregistroak bete beharko ditu eragileak. Erregistroen bidez, jarduerak nola burutu diren jaso ahal izango du. Horrela, arriskuak agertzea saihestu egingo du.

Erregistroen adibideak:

- Mantentze lanen erregistroa.
- Kalibrazio erregistroa.
- Garbiketa erregistroa.
- Izurriteak kontrolatzeko erregistroa.
- Prestakuntza jardueren erregistroa.
- Trazabilitate erregistroa.
- Biltegiatze prozesuaren erregistroa.
- Erreklamazioen erregistroa.

Pentsuen banatzaileak

Distribuidores de piensos



Limpieza

Las instalaciones deben estar limpias, sin restos de suciedad.

Eliminar los residuos gruesos de las paredes, suelos, techos, etc. Puede ser a través de un barrido y/o lavado con agua.

Si se utilizan para la limpieza productos químicos se deben almacenar separados de los sacos de piensos y ser de uso alimentario.

Recoger y limpiar diariamente los restos de piensos caídos en el suelo, acumulación de basuras, plásticos rotos, etc y periódicamente se hará una limpieza más a fondo de todo el almacén.

Plagas

Los ratones, ratas, pájaros e insectos son vectores de Salmonella y otros patógenos.

Mantener los edificios en buenas condiciones, con las reparaciones necesarias, para impedir acceso de plagas y eliminar posibles lugares de reproducción.

Los agujeros, desagües y otros lugares por el que pueden penetrar las plagas deberán protegerse. Ej: en las ventanas abiertas colocar mallas mosquiteras o redes para impedir acceso plagas, conductos de ventilación protegidos con barreras físicas, etc.

Eliminación plagas

- **Métodos físicos:** trampas, pegamentos, ultrasonido, barreras eléctricas, etc.
- **Métodos químicos:** fumigantes, quimioesterilizantes, repelentes, rodenticidas agudos y rodenticidas anticoagulantes.

Para los métodos físicos los podrá realizar el propio distribuidor, en caso de que estos métodos sean insuficientes es necesaria la aplicación de medidas químicas como insecticidas y raticidas. En este caso, **se tendrá en cuenta:**

- Si el tratamiento lo realiza personal de la propia empresa debe estar en posesión de las autorizaciones oportunas (**carné de aplicador de plaguicidas**). También, puede ser subcontratada a una empresa externa especializada y autorizada para este fin.

Para la obtención del carné aplicador de plaguicidas se tendrán que realizar cursos de capacitación homologados para realizar tratamientos con plaguicidas de uso ambiental y plaguicidas de uso en higiene alimentaria. Se establecen diferentes niveles de capacitación: nivel básico, nivel cualificado y niveles especiales (éste último para aplicación de plaguicidas muy tóxicos).

- La empresa o el distribuidor que aplique el tratamiento deberá disponer de información relativa a los productos empleados en los métodos químicos, número de registro sanitario, principio activo, presentación, método de aplicación, plazo de supresión, incluidos en las fichas técnicas de los productos y plano de ubicación en el almacén.
- Los cebos deben colocarse en dispositivos herméticos que únicamente permitan el acceso del roedor. Deben estar situados en lugares poco visibles para evitar el contacto con personas y animales. Pueden usarse cebos (granulados, paquetes granulados) dispuestos sobre bandejas especiales y señalizadas para tratar zonas inaccesibles o fuera del acceso normal, pero no deben ser esparcidos indiscriminadamente por la instalación.

Importante: *no se deben usar animales de compañía para su control* (por ejemplo, las heces de los gatos pueden ser vectores de salmonela y otros patógenos).

Garbiketa

Instalazioak garbi egongo dira, zikinkeria eta produktu arrastorik gabe, alegia.

Horma, lur, sabai, etab. etako hondakin lodiak kendu beharko dira. Horretarako, edo eskobatu edota urez garbitu beharko da.

Garbiketarako produktu kimikoak erabiliz gero, pentsu-zakuetatik bereizita gorde beharko dira eta elikaduran erabil ahalko dira.

Lurrera erortzen diren pentsu-arrastoak, zaborra, plastiko apurtuak, etab. egunero bildu eta garbitu egingo ditugu. Eta aldian-aldian biltegi osoa sakonago garbituko dugu.

Izurriteak

Saguek, arratoiek, txoriek eta intsektuek Salmonella agerrarazi ahal dute, bai eta bestelako patogeno batzuk ere.

Eraikinak baldintza onetan izango ditugu; eta beharrezkoak diren konponketa lanak egingo ditugu izurriterik ager ez dadin edo izurriteak berriro ager daitezen saihesteko.

Izurriteak sartu ahal diren zulo, isurbide eta gainontzeko leku guztiak babestu beharko ditugu. Adib.: leiho irekietan eltxoen kontrako sareak jarriko ditugu izurriterik sar ez dadin; aireztatze tutuak babestuko ditugu oztopo fisikoak erabiliz; etab.

Izurriteak deuseztatzea

- Metodo fisikoak: tranpak, kola, ultrasoinuak, oztopo elektrikoak, etab.
- Metodo kimikoak: fumigatzaileak, kimioesterilizatzaileak, uxagarriak, errodentizida akutuak eta koagulazioaren kontrako errodentizidak.

Metodo fisikoak banatzaileak berak aplikatu ahal izango ditu. Metodo horiek nahikoak izan ezik, metodo kimikoak erabili beharko dira: intsektizidak edo arratoiak hiltzeko produktuak, kasu. Horrelakoetan, **ondoko hau hartu beharko dugu kontuan:**

- Enpresako langileek aplikatuz gero, baimena izan beharko dute horretarako (plagizidak aplikatzeko txartela). Baina, kanpoko enpresa espezializatua eta baimendua azpikontratatu ahal izango dugu lan horretarako. Plagizidak erabiltzeko txartela lortzeko beharrezkoa izango da horren gaineko ikastaro homologatuak egitea, hau da, ingurumenean zein elikagai-higienean erabili ahal diren plagiziden tratamenduari buruzko ikastaropak egitea. Horretarako, hainbat maila ezartzen dira: oinarritzkoa, goi mailakoa eta maila bereziak (azken hau beharrezkoa izango da oso plagizida toxikoak erabiltzeko).
- Tratamendua aplikatuko duen enpresak edo banatzaileak ondoko informazioa izango du: metodo kimikoetan erabilitako produktuak, osasun-erregistro zenbakia, osagai aktiboa, aurkezpena, aplikazio metodoa, produktua erabiltzeari uzteko epea eta zein lekutan dagoen kokatuta biltegia. Datu horiek produktuen fitxa teknikoetan agertu beharko dira.
- Beitak leku hermetikoetan ipini beharko ditugu, eta errodentioa baino ezin izango da bertara sartu. Leku horiek ez dira begi-bistan egongo; horrela, pertsonak eta animaliek uki ditzaten ekidin egingo dugu. Beitak (pikortatuak, pikortutako paketeak) erretilu berezietan ipini ahal izango ditugu, baina ondo seinaleztaturik egon beharko dira (sartzen zailak diren guneetan edo sarbide arruntetatik at). Edozelan ere, beitak ezin izango ditugu instalazio osoan zehar sakabanatu.

Garrantzitsua: ezin izango dugu laguntza-animaliarik erabili beitak kontrolatzeko (adibidez, katuen eginkariek salmonella edo bestelako patogeno batzuk eduki ahal dituzte).



Personal

Todo el personal tiene que conocer y respetar las normas higiénicas. Además hay que concienciar y formar al personal sobre las prácticas que deben seguir en el día a día desde el punto de vista higiénico-sanitario.

Todo el personal mantendrá siempre la máxima higiene y aseo personal antes de incorporarse al puesto de trabajo. En las instalaciones se dispondrá de aseos accesibles dotados de jabón para poder lavarse las manos.

En caso de puestos de trabajo en contacto directo con el pienso, se prestará especial atención en su manipulación evitando llevar objetos que pudieran caerse en el pienso al pesar y/o en los vehículos de transporte.

En el almacén distribuidor y especialmente los operarios que realicen actividades de manipulación de productos, deben evitar comportamiento como por ejemplo: fumar, escupir, masticar o comer.

Almacenamiento

Separación adecuada en el almacén entre las siguientes categorías de productos:

- Pienso de animales de compañía.
- Pienso de animales de granja para rumiantes.
- Pienso de animales de granja para no rumiantes.
- Productos químicos: abonos, fertilizantes, etc.
- Productos para la alimentación humana.

Almacenamiento de los piensos y del resto de productos de manera que puedan ser fácilmente identificables a fin de evitar cualquier confusión o contaminación cruzada y de prevenir su deterioro.

En caso de vender gallinas, pollos, patos, conejos, etc mantenerlos separados del resto del almacén mediante una barrera física y limpiar diariamente las plumas, heces, pelos, etc.

Langileak

Langile guztiek ezagutu eta errespetatu egingo dituzte higiene-arauak. Horrez gain, langileak kontzientziatu eta prestakuntza eskaini behar diegu eguneroko praktikei buruz (higiene eta osasun aldetik).

Langile guztiek higiene handia izango dute, eta norberaren garbiketa maila ere handia izango da lanean hasi baino lehen. Instalazioetan komunak izango ditugu, eta bertan xaboia jarriko dugu eskuak garbitu ahal izateko.

Pentsuekin kontaktu zuzena duten langileek arreta berezia izan beharko dute horren manipulazioan. Gauzak horrela, saihestu beharko dute hainbat objektu eramatea; izan ere, objektu horiek pisatzean, pentsuetara erori ahal dira bai eta garraio bideetara ere.

Biltegi-banatzailean, eta bereziki, produktuak manipulatzeko dituzten langileei dagokienez, hainbat jarduera ekidin beharko dira, hala nola: erre, txua bota, mastekatu edo jatea.

Biltegiatzea

Hurrengo produktuak ondo berezi beharko ditugu biltegian:

- Laguntza-animalientzako pentsua
- Abeletzeko animalientzako pentsua hausnarkarientzat
- Abeletzeko animalientzako pentsua hausnarkari eta ez entzat
- Produktu kimikoak: ongariak, etab.
- Gizakien elikadurarako produktuak

Pentsuak eta gainontzeko produktuak ondo berezi beharko ditugu biltegian. Horrela, erraz identifikatu, okerak eta kutsadura gurutzatuak saihestu eta alferrik gal daitezen ekidin ahal izango ditugu.

Oiloak, oilaskoak, ahateak, untxiak, etab. salduz gero, biltegiko gainontzeko gauzetatik ondo berezi beharko ditugu barrera fisikoen bidez. Horrez gain, ondo garbitu beharko dugu dena: lumak, eginkariak, ileak, etab.

Biltegietan stockak txandakatu beharko ditugu, produktu zaharrenak ere biltegitik irten daitezen.

Kalibrazioa

Pentsuak pisatzeko balantza guztiak ondo kalibraturik egongo dira, eta egokiak izango dira neurtu beharreko kopuruak kontuan hartuta.

Garraioa

Pentsua garraiatzeko ibilgailuak (kamionetak, kamioiak) garbi egongo dira. Halaber, eskobatu egin beharko ditugu. Eta produktuen arteko bereizketarik egon ezean, ezin izango ditugu bidaia berean pentsuak eta gainontzeko produktuak eraman (ongariak, landare-osasunerako produktuak, produktu kimikoak, etab.).

Kamioiak itxita egongo dira, eta olanek ez dute zulorik edukiko. Horrela, zama ez da bustiko, txoririk ez da sartuko, etab.

Erreklamazioak

Erreklamazioak idatziz aurkeztu beharko dira. Erreklamazioak abeltzainek edo pentsuen hornitzaileek aurkeztu ahal izango dituzte. Edozelan ere, data eta bezeroaren/hornitzailearen izena apuntatu beharko ditugu.

En los almacenes se realizará rotación de stocks para que no queden productos más antiguos sin salir del almacén.

Calibración

Todas las balanzas utilizadas para el pesaje de piensos deberán estar calibradas y ser apropiadas para la gama de pesos que deben medir.

Transporte

Los vehículos (camionetas, camiones) que se utilicen para llevar pienso deben estar limpios, barrerse y no llevar en el mismo viaje piensos y productos de distinta naturaleza (abonos, fitosanitarios, productos químicos, etc) si no existe separación física entre ellos.

Los camiones estarán cerrados y las lonas no tendrán roturas que permitan que la carga se moje, entren pájaros, etc.

Reclamaciones

Apuntar por escrito las reclamaciones, pueden ser del ganadero o de la empresa proveedora de piensos. Se debe anotar la fecha y el nombre del cliente/proveedor.

Trazabilidad

Registrar a que empresa se compra el pienso, fecha, cantidad, tipo de piensos y lote (solicitar a la empresa proveedora de piensos que incluya el nº de lote en la documentación de venta ya sea en el albarán o en la factura, etc.).

Es necesario recoger las ventas realizadas a los ganaderos que comercializan sus productos (se excluye a los ganaderos de autoconsumo).

Residuos

En caso de que algún pienso o producto se haya estropeado o sea no conforme identificarlo y separarlo. Se registrará dicha incidencia.

Evitar la acumulación en el interior del almacén y también en los exteriores, de sacos, palets antiguos y otros trastos, enseres o chatarras que no se utilizan.

Manipulación

Los sacos de piensos deberán situarse sobre palets o elementos similares. Se revisarán los palets por si hay acumulación de suciedad o se ven indicios de ratones, ratas, etc.

Mantener retirados de la pared los palets y no apoyar los sacos de pienso directamente en el suelo.

Al terminar la jornada de trabajo cerrar los sacos abiertos de pienso con una cuerda, pinza, etc, o tapar si el pienso se encuentra en barriles, cubos, etc.

Trazabilitatea

Pentsua zein enpresatan erosten dugun erregistratu beharko dugu: data, kopurua, pentsu mota eta lotea (pentsu enpresa hornitzaileari, bai fakturan edo bai albaranean, salmenta dokumentazioan lotearen zenbakia sartzea eskatzea).

Bere produktuak saltzen dituzten abeltzainei egindako salmentak jaso beharko ditugu (autokontsumoko abeltzainak kanpo gelditzen dira).

Hondakinak

Pentsuak edo bestelako produktuak hondatuz gero edo egokia izan ezik, identifikatu eta bereizi egin beharko ditugu. Intzidentzia hori erregistratu egin beharko dugu.

Biltegiaren barruan zein kanpoaldean zaku eta palet zaharrak eta bestelako trasteak, gauzak edo erabiltzen ez ditugun txatarrak pila daitezzen saihestuko dugu.

Manipulazioa

Pentsu-zakuak paleten edo antzekoen gainean kokatu beharko ditugu. Paletak aztertu beharko ditugu zikin-riarik ez dagoela edo arratoien, saguen... arrastorik ez dagoela bermatzeko.

Paletak hormetatik urrunduko ditugu, eta zakuak ez ditugu lurrean bertan utziko.

Lanaldia amaitutakoan, zabalik dauden zakuak itxi beharko ditugu soka, pintza... batez. Edo, bestela, pentsua kupeletan, kuboetan,... egonez gero, edukiontziok ondo itxi beharko ditugu.



Lehengaiak, gehigarriak, aurre-nahasketak
eta pentsuak garraiatzea

Transporte de materias primas, aditivos,
premezclas y piensos



Sucesión cargas y limpieza

El camión estará libre de restos de cargas anteriores u olores provenientes de otras cargas.

El transporte de materias primas a granel estará cubierto con lonas en perfectas condiciones para evitar filtraciones de agua y deyecciones de pájaros: *lonas limpias y secas*.

Verificar que no hay residuos de cargamentos anteriores y compuestos químicos de limpieza y desinfección.

Para ver si se puede hacer la carga y la limpieza a realizar, se debe revisar la categoría de la carga anterior y la siguiente carga.

Categoría	Carga precedente	Limpieza
<p>Categoría 1: – materiales prohibidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Subproductos animales (incluidos los estiércoles y abonos orgánicos) se clasifican en: <ul style="list-style-type: none"> • Material de categoría 1. • Material de categoría 2. • Material de categoría 3. – Sustancias inorgánicas: <ul style="list-style-type: none"> • Asbestos o materiales que lo contengan. • Gasoil. • Arcilla mineral usada para detoxificación. • Coques de petróleo. • Aceite mineral. • Material radiactivo. • Materiales óxidos tóxicos y sus embalajes. – Sustancias orgánicas: <ul style="list-style-type: none"> • Basuras domésticas y aguas residuales. 	<p>No se pueden transportar productos destinados a la alimentación animal si la carga anterior está dentro de la categoría de materiales prohibidos.</p>
<p>Categoría 2: – materiales presentan un riesgo químico y/o físico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Grasas de origen animal/vegetal. – Cristal, vidrios y desechos vidrio. – Metal, chatarra. – Maderas tratadas. – Residuos inertes. 	<p>Limpieza en seco y en el caso de que la limpieza en seco sea insuficiente para eliminar restos de suciedad, o si los productos transportados en la carga anterior han dejado restos de grasa o son nocivos utilizar la limpieza con agua (se pueden usar máquinas a presión que arrastren y desincrusten los restos de productos).</p> <p>Pautas de limpieza:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Quitar los residuos que queden de cargas anteriores con la limpieza en seco. – Preaclarado con agua fría. – Limpieza manual. – Limpieza con agua a alta presión. – Ventiladores aire caliente o secado con aire. <p>En caso de restos de productos con grasa y productos pegajosos, se hará una limpieza con agua caliente + detergente.</p>

Zama-segida eta garbiketa

Kamioiak ez du izango aurreko garraioetako zikinkeriarik, ez eta usain txarrik ere.

Solteko lehengaiak garraiatzean, lehengaiak lonekin estaliko ditugu; eta lona horiek egoera onean egongo dira, ur filtraziorik edo txorien eginkaririk sar dadin ekiditeko: *lonak, beraz, garbi eta lehor egongo dira*.

Egiaztatu behar dugu ez dagoela aurreko bidaietako hondakinik, ez eta garbiketa zein desinfekzio konposatu kimikorik ere.

Ibilgailua zamatu ahal dugun edo garbiketa egin ahal dugun ziurtatzeko, aurreko eta ondorengo zamaren kategoria gainbegiratu beharko dugu.

Maila	Aurreko zama	Garbiketa
1. maila: – debekatutako materialak.	– Animalientzako azpiproduktuen (simaurrea eta ongarri organikoak barne) sailkapena: <ul style="list-style-type: none"> • 1. mailako materiala. • 2. mailako materiala. • 3. mailako materiala. – Substantzia ez-organikoak: <ul style="list-style-type: none"> • Asbestoak edo asbestoak eduki ahal dituztenak. • Gasolioa. • Detoxifikaziorako buztin minerala. • Petrolioeko kokeak. • Olio minerala. • Material erradioaktiboa. • Material oxido toxikoak eta berorien enbalajeak. – Substantzia organikoak: <ul style="list-style-type: none"> • Etxeko zaborra eta hondakin-urak 	Aurreko zamaketan debekaturiko materialak garraiatu baditugu, ezin izango dugu animaliak elikatzeko produkturik garraiatu.
2. maila: – arrisku kimikoa edota fisikoa eragin lezaketen materialak.	– Animalia-/landare-jatorriko koipeak. – Kristala, beira eta beira hondakinak. – Metala eta txatarra. – Trataturiko egurrak. –Hondakin geldoak.	Lehorrean garbitu beharko dugu. Eta zikinkeria arrastoak kentzeko metodo hori nahikoa izan ezean, edo aurreko zamaketan garraiatutako produktuek koipe arrastoak utziz gero edo kaltegarriak izanez gero, ura erabiliko dugu garbiketa egiteko (presio-makinak erabili ahal ditugu produktuen hondakinak eraman eta errotik kentzeko). Garbiketarako jarraibideak: <ul style="list-style-type: none"> – Aurreko zamaketetako arrastoak kentzea lehorreko garbiketa eginez. – Urberritzea ur hotza erabiliz. – Esku-garbiketa egitea. – Presio altuko garbiketa egitea. – Aire beroko haizagailuak erabiltzea edo airean lehortzea. Koipe arrastoak edo produktu itsasgarriak geratuz gero, ur beroa erabiliko dugu, bai eta detergentea ere.

Categoría	Carga precedente	Limpieza
<p>Categoría 3:</p> <ul style="list-style-type: none"> – neutros. 	<ul style="list-style-type: none"> – Pensos compuestos y materias primas para alimentación animal. – Pensos compuestos con harinas de pescado, premezclas medicamentosas y piensos compuestos medicamentosos. 	<p>Limpieza en seco:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Barrido o aspiración, se recomienda la aspiración para evitar la dispersión del polvo en el ambiente. – Limpieza manual de los lugares que se tenga difícil acceso y si se ven restos de suciedad después de la limpieza en seco usar la limpieza en húmedo. – Para piensos que contengan harinas de pescado, premezclas medicamentosas y piensos medicamentosos se limpiarán cada vez que la carga posterior sea destinada a un pienso medicado de diferente especie con otro medicamento, un pienso blanco o se transporten materias primas.

Formación

Todo el personal implicado en la cadena de transporte debe tener una formación adecuada a los trabajos que le son encomendados, y es preciso conservar documentación que justifique la asistencia a sesiones de formación.

Todo el personal mantendrá siempre la máxima higiene y aseo personal antes de incorporarse al puesto de trabajo.

Maila	Aurreko zama	Garbiketa
<p>3. maila:</p> <p>– neutroak.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Animaliak elikatzeko pentsu konposatuak eta lehengaiak. – Arrain-irinaz konposaturiko pentsuak, medikamentuetarako aurre-nahasketak eta medikamentuetarako pentsu konposatuak. 	<p>Lehorreko garbiketa:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Eskobatzea edo xurgatzea. Xurgatzea gomendatzen da giroan hautsa zabal ez dadin. – Ondo helduz gero, eskuz garbituko ditugu gunehoriek. Lehorreko garbiketa egin eta gero zikinkeria arrastorik ikusten badugu, garbiketa hezea aplikatuko dugu. – Arrain-irina duten pentsuen, medikamentuetarako aurre-nahasketen eta medikamentuetarako pentsuen kasuan, ondorengo zamaketan beste izaera bateko pentsua edo pentsu zuria erabiliz gero eta lehengaiak garraiatuz gero, beti garbitu beharko dugu zamatu baino lehen.

Prestakuntza

Garraio-katean parte hartzen duten langile guztiek prestakuntza egokia jaso beharko dute burutu behar dituen lanak ondo gauzatzeko. Eta beharrezkoa izango da ikastaroen gaineko bertaratze ziurtagiriak gordetzea.

Langile guztiek higie handia izango dute, eta norberaren garbiketa maila ere handia izango da lanean hasi baino lehen.

En caso de puestos de trabajo en contacto directo con el pienso, se prestará especial atención en su manipulación evitando llevar objetos que pudieran caerse en el pienso al pesar y/o en los vehículos de transporte.

Mantenimiento

Los camiones estarán en perfectas condiciones para transportar la carga: estado de la lona, holguras del tornillo sinfín, tajaderas, etc

Identificación y seguimiento de los productos

Será de aplicación la normativa referente a la documentación de control que han de cumplir quienes intervienen en la contratación y realización del transporte (ORDEN FOM /238/2003, de 31 de enero, por la que se establecen normas de control en relación con los transportes públicos de mercancías por carretera). En aplicación de la ORDEN FOM será obligación de los cargadores o expedidores materiales de la remesa, la entrega del documento de control, incluyendo en dicho documento los datos de la carga anterior y si se ha realizado la limpieza del camión.

Pentsuekin kontaktu zuzena duten langileek arreta berezia izan beharko dute horren manipulazioan. Gauzak horrela, saihestu beharko dute hainbat objektu eramatea; izan ere, objektu horiek pisatzean, pentsuetara erori ahal dira, bai eta garraibideetara ere.

Mantenimendu lanak

Kamioiak egoera onean egongo dira zama garraiatzeko: Ionaren egoera, torloju amaigabeen lasaiera, taielak,...

Produktuak identifikatzea eta jarraipena egitea

Kontratazioan parte hartzen dutenek eta garraioaz arduratzen direnek araua bete beharko dute (238/2003 FOM ARAUA, urtarrilaren 31koa, errepide bidezko garraioetan kontrol arauak zehazten dituena). FOM AGIN-DUA betez, derrigorrezkoa izango da bidalketarako materialak zamatatu edo bidaltzen dituztenek kontrol-dokumentua ematea. Dokumentu horretan aurreko zamaketaren gaineko datuak agertuko dira, bai eta kamioi horretan garbiketarik egin den ala ez.

Lehengaien hornitzaileak

Proveedores de materias primas



Sistema APPCC

Las industrias proveedoras de materias primas para alimentación animal deberán tener implantado un sistema APPCC. Aquellas industrias de alimentación humana cuyos subproductos se destinen a alimentación animal deberán contemplar en el alcance del sistema APPCC dichos subproductos y asegurar la calidad higiénico-sanitaria de los mismos.

Por lo tanto, deberán realizar un análisis de los peligros/riesgos que se pueden ocasionar como consecuencia de su actividad y completar el cuadro de gestión para aquellas fases, etapas o puntos, que se han considerado PCCs (puntos de control críticos) definiendo los límites críticos, estableciendo sistemas de vigilancia y especificando las acciones correctoras más adecuadas.

Nota: Los intermediarios e importadores sin almacén que no tengan el producto en sus instalaciones, tienen que llevar únicamente un registro con datos sobre la compra y la venta del producto, que permitan trazar la recepción hasta la entrega, con inclusión de la exportación hasta el destino final. Dichos operadores tendrán que asegurar que los productos tienen unas características adecuadas para su comercialización.

Planes de apoyo

En primer lugar, para realizar un sistema APPCC, habrá que previamente, desarrollar e implantar unos prerrequisitos o planes de apoyo que contendrán los siguientes los puntos que se detallan a continuación.

Almacenamiento

Las condiciones del almacén no permitirán el deterioro de las materias primas almacenadas. Se realizarán las reparaciones necesarias, para evitar el acceso y el anidamiento de plagas. Los agujeros, desagües y otros lugares por el que pueden penetrar las plagas deberán protegerse contra las mismas. Ej: se pueden utilizar mallas mosquiteras o redes metálicas en ventanas abiertas, puertas y aberturas de ventilación.

Se controlará la humedad y la temperatura para conservar las materias primas en buenas condiciones.

Separar entre productos de distinta naturaleza, para evitar contaminaciones cruzadas de varios productos e identificar el almacén.

Los palets y columnas de palets se recomienda separarse, como mínimo a 15 cm de las paredes con el fin de prevenir el daño de las paredes, permitir una correcta limpieza y circulación de aire y/o una posible inspección visual del producto.

En los almacenes se realizará rotación de stocks para que no queden productos más antiguos sin salir del almacén.

Limpieza

Se tendrán que mantener limpias las instalaciones, áreas, equipos y utensilios. En caso del almacén limpiar siempre que se haya almacenado anteriormente otro producto de distinta naturaleza.

Evitar que en las paredes aparezcan costras y/o restos de suciedad que pueden provocar crecimientos microbianos.

Recoger los restos de sacos de plástico, cuerdas o cualquier otro material que se identifique como residuo.

Calibración

Todas las balanzas y dispositivos medidores utilizados en la fabricación de ingredientes para piensos deberán ser apropiados para la gama de pesos y volúmenes que deben medir, y periódicamente se ha de verificar su precisión.





APPCC sistema

Animaliak elikatzeke lehengaiak hornitzen dituzten industrietan APPCC sistema ezarri behar dute. Giza elikadurarako industrietan animaliak elikatzeke azpiproduktuak ekoizten badituzte, APPCC sisteman azpiproduktu horiek jaso beharko dituzte, eta berorien higie eta osasun kalitatea bermatu beharko dute.

Beraz, jarduera horretatik sor litezkeen arriskuak/perilak aztertu beharko dituzte. Era berean, kudeaketa koadroa eduki beharko dute PCCtzat (Kontrolerako Puntu Kritikoak) hartzen diren fase, etapa edo puntuetan. Horretarako, muga kritikoak definitu, zaintza sistemak ezarri eta neurri zuzentzaile egokienak zehaztu beharko dituzte.

Oharra: Biltegiak ez duten bitartekariak zein inportatzaileek, instalazioetan produkturik ez badute, bakar-bakarrik erregistratu beharko dute salerosketaren gaineko informazioa, hau da, lehengaiak jasotzen direnetik banatzen diren arte (esportazioa eta azken helmuga kontuan hartuta). Eragile horiek bermatu beharko dute produktuek ezaugarri egokiak dituztela merkaturatu ahal izateko.

Laguntza planak

Lehenik eta behin, APPCC sistema sortu baino lehen, alde aurreko baldintzak edo laguntza-planak garatu eta ezarri beharko ditugu. Baldintzok edo planok ondoko puntuak eduki beharko dituzte:

Biltegiatzea

Biltegiatzeko baldintzak egokiak izango dira bildutako lehengaiak alferrik gal ez daitezen. Hori dela eta, beharrezkoak diren konponketak egin beharko ditugu izurriterik sor dadin edo habia egin dezaten ekiditeko. Beraz, zuloak, isurbideak edo izurriteak sartzeko gainontzeko bideak babestu beharko ditugu. Adib.: eltxoen kontrako sareak edo sare metalikoak erabili ahal ditugu zabalik dauden leihoetan, ateetan eta aireztatzeke irekiguneetan.

Hezetasuna eta tenperatura kontrolatu beharko ditugu lehengaiak baldintza onetan egon daitezen.

Natura ezberdineko produktuak bereizi beharko ditugu, produktuen kutsadura gurutzatuak ekiditeko. Halaber, produktu horiek ondo identifikaturik izango ditugu biltegian.

Paletak eta palet-zutabeak bereizi beharko ditugu hormetatik 15 bat zentimetrora gutxienez. Horrela, hormak kalte daitezkeen saihestu egingo dugu; eta, horrekin batera, garbiketa egokia izango da, aireak behar bezala zirkulatuko du eta produktuaren ikuskapena ere egokia izango da.

Biltegiatan stockak txandakatu beharko ditugu, produktu zaharrenak ere biltegitik irten daitezkeen.

Garbiketa

Instalazioak, guneak, ekipoak eta tresnak garbi egongo dira. Biltegiari dagokionez, natura ezberdineko produktuak biltegiatzen ditugun bakoitzean, ondo garbitu beharko dugu gunea.

Hormetan zarakarra edo zikinkeria arrastoak ager daitezkeen saihestuko dugu; ondorioz, mikrobioak haz daitezkeen ere saihestu egingo dugu.

Plastikozko zakuen arrastoak, edota soka zein beste material (hondakin) batzuen arrastoak batu egingo ditugu.

Kalibrazioa

Pentsuetarako osagaiak fabrikatzeko pisuak eta balantzak egokiak izango dira neurtu beharreko pisuak eta bolumenak kontuan hartuta, eta aldian-aldian doitasuna gainbegiratu beharko dugu.

Nahasketak egiteko erabiltzen ditugun tresna guztiak egokiak izango dira nahastu beharreko pisuak eta bolumenak kontuan hartuta. Era berean, nahasketa eta disolbatu homogeenak edo egokiak prestatzeko gaitasuna eduki behar dute; beraz, aldian-aldian, ondo funtzionatzen dutela gainbegiratu beharko dugu.

Todos los mezcladores utilizados han de ser apropiados para la gama de pesos y volúmenes que deben mezclar y capaces de preparar mezclas y diluidos homogéneos idóneos; periódicamente se deberá verificar su funcionamiento.

Control calidad

Se dispondrá de un plan de control de calidad de las materias primas producidas que incluyan análisis de calidad y de sustancias indeseables (agentes patógenos, micotoxinas, metales pesados, etc).

Plagas

Los ratones, ratas, pájaros e insectos son vectores de Salmonella y otros patógenos.

– Control de roedores e insectos, mediante:

- Métodos físicos: trampas, pegamentos, ultrasonido, barreras eléctricas, etc.
- Métodos químicos: fumigantes, quimioesterilizantes, repelentes, rodenticidas agudos y rodenticidas anticoagulantes.

Para los métodos físicos los podrá realizar a propia empresa, en caso de que estos métodos sean insuficientes es necesaria la aplicación de medidas químicas como insecticidas y raticidas. En este caso, *se tendrá en cuenta:*

- Si el tratamiento lo realiza personal de la propia empresa debe estar en posesión de las autorizaciones oportunas (*carné de aplicador de plaguicidas*). También, puede ser subcontratada a una empresa externa especializada y autorizada para este fin.
- La empresa o el personal autorizado que aplique el tratamiento deberá disponer de información relativa a los productos empleados en los métodos químicos, número de registro sanitario, principio activo, presentación, método de aplicación, plazo de supresión, incluidos en las fichas técnicas de los productos y plano de ubicación en el almacén.
- Los cebos deben colocarse en dispositivos herméticos que únicamente permitan el acceso del roedor. Deben estar situados en lugares poco visibles para evitar el contacto con personas y animales. Pueden usarse cebos (granulados, paquetes granulados) dispuestos sobre bandejas especiales y señalizadas para tratar zonas inaccesibles o fuera del acceso normal, pero no deben ser esparcidos indiscriminadamente por la instalación.

– Control de aves, mediante:

- Si entran y se posan en zonas concretas del interior de la nave, se limpia la zona y se colocan elementos como varillas, redes, para evitar su entrada.
- Si el problema es acusado y no se soluciona con los métodos anteriores, se contrata una empresa especializada que cumpla las mismas características que en el caso de la lucha contra los roedores.

Control agua

El agua utilizada como ingrediente en la fabricación deberá ser agua potable, a excepción de los siguientes casos:

- Para la producción de vapor, el sistema contra incendios y otras aplicaciones análogas no relacionadas con la fabricación.
- En determinados procesos de elaboración, por ejemplo el enfriamiento y en áreas de manipulación, siempre que no represente un peligro para la inocuidad de los productos elaborados.



Kalitate kontrola

Ekoiztutako osagaien kalitatea kontrolatzeko plan bat izango dugu. Plan horren barruan ondoko ekintzak jasoko ditugu: kalitatea eta kaltegarriak diren substantziak aztertzea, hala nola: eragile patogenoak, mikotoxinak, metal astunak, etab.

Izurriteak

Saguek, arratoiek, txoriek eta intsektuek Salmonella agerrarazi ahal dute, bai eta bestelako patogeno batzuk ere.

– Errorentioak eta intsektuak kontrolatzeko ondoko metodoak erabiliko ditugu:

- Metodo fisikoak: tranpak, kola, ultrasoinuak, oztopo elektrikoak, etab.
- Metodo kimikoak: fumigatzaileak, kimioesterilizatzaileak, uxagarriak, errorentizida akutuak eta koagulazioaren kontrako errorentizidak.

Metodo fisikoak enpresak berak aplikatu ahal izango ditu. Metodo horiek nahikoak izan ezik, metodo kimikoak aplikatu beharko dira: intsektizidak edo arratoiak hiltzeko produktuak, kasu. Horrelakoetan, *ondoko hau hartu behar dugu kontuan:*

- Enpresako langileek aplikatuz gero, baimena izan beharko dute horretarako (*plagizidak aplikatzeko txartela*). Baina, kanpoko enpresa espezializatua eta baimendua azpikontratatu ahal izango dugu lan horretarako.
- Tratamendua aplikatuko duen enpresak edo langile baimenduak ondoko informazioa izango du: metodo kimikoetan erabilitako produktuak, osasun-erregistro zenbakia, osagai aktiboa, aurkezpena, aplikazio metodoa, produktua erabiltzeari uzteko epea eta zein lekutan dagoen kokatuta biltegian. Datu horiek produktuen fitxa teknikoetan agertu beharko dira.



Los tanques, tubos y el resto del equipo utilizado para almacenar y llevar el agua deberán ser de materiales apropiados.

Formacion

Todo el personal tiene que conocer y respetar las normas higiénicas. Además hay que concienciar y formar al personal sobre las prácticas que deben seguir en el día a día desde el punto de vista higiénico-sanitario.

Manipulación

Todo el personal mantendrá siempre la máxima higiene y aseo personal antes de incorporarse al puesto de trabajo.

En caso de puestos de trabajo que no están automatizados, especial atención al manipular los productos y evitar llevar objetos que pudieran caerse en el producto a adiconar y/o en los vehículos de transporte.

En la planta de proceso y especialmente los operarios que realicen actividades de manipulación de aditivos, medicamentos o productos, deben evitar comportamiento como por ejemplo: fumar, escupir, masticar o comer.

Transporte

Verificar que los transportistas que llevan materias primas para la alimentación animal están registrados como operadores de piensos.

Se comprobará el estado de la limpieza de las lonas y del vehículo de transporte (registro de limpieza de transporte, inspección visual, etc) En caso de encontrarse en condiciones higiénicas inaceptables no se procederá a cargar hasta que no se haya procedido a su limpieza.

Nota: no subir al vehículo de transporte para realizar la verificación de limpieza del vehículo de transporte.

Reclamaciones

Se tendrá que llevar un registro de reclamaciones donde se apuntará quién ha realizado la reclamación, fecha, problema y posible solución.

- Beita leku hermetikoetan ipini beharko ditugu, eta errodentioa baino ezin izango da bertara sartu. Leku horiek ez dira begi-bistan egongo; horrela, pertsonak eta animaliek uki ditzaten ekidin egingo dugu. Beita (pikortatuak, pikortutako paketeak) erretilu berezietan ipini ahal izango ditugu, baina ondo seinaleztaturik egon beharko dira (sartzen zailak diren gunetan edo sarbide arruntetik at). Edozelan ere, beita ezin izango ditugu instalazio osoan zehar sakabanatu.

– Hegaztiak kontrolatzeko ondoko metodoak erabiliko ditugu:

Horrelakorik sartuz gero eta lantegi barruko leku zehatzetan pausatuz gero, gune hori ondo garbitu beharko dugu eta, gainera, hainbat elementu jarri beharko dugu sar daitezen saihesteko: hagatxoak, sareak,...

Arazo larria izanez gero, eta aurrerago aipatutako metodoak erabiliz konpondu ezin badugu, enpresa espezializatua kontratatu beharko dugu; eta errodentioen kasuan bezala, antzeko ezaugarriak edo baldintzak bete beharko ditu.

Ura kontrolatzea

Ekoizpen prozesuan erabilitako ura edateko ura izango da, hurrengo kasuetan izan ezik:

- Lurruna sortzeko, suaren kontrako sistemek erabiltzen duten ura, eta antzeko aplikazioetan, hau da, fabrikazio prozesuarekin loturarik ez duten kasuetan.
- Fabrikazioaren prozesu zehatz batzuetan, hala nola: hoztean eta manipulatzeko gunetan, betiere ekoiztutako elikagaien kaltegarritasun egoerari eragin ezean.

Biltegiratzeko eta ura garraiatzeko tankeak, tutuak eta gainontzeko ekipoak material egokiez egindakoak izango dira.

Prestakuntza

Langile guztiek ezagutu eta errespetatu egingo dituzte higiene-arauak. Horrez gain, langileak kontzientziatu eta prestakuntza eskaini behar diegu eguneroko praktikei buruz (higiene eta osasun aldetik).

Manipulazioa

Langile guztiek higiene handia izango dute, eta norberaren garbiketa maila ere handia izango da lanean hasi baino lehen.

Automatizatu gabeko lanpostuetan arreta berezia izan beharko dugu produktuak manipulatzeko. Gauzak horrela, gehitu behar ditugun produktuetara edo garraiobideetara erori ahal den objekturik ez dugu eramango.

Ekoizpen gunean, eta bereziki gehigarriak, medikamentuak edo produktuak manipulatu behar dituzten langileek hainbat ekintza saihestu beharko dute, hala nola: erre, txua bota, mastekatu edo jatea.

Garraioa

Abereak elikatzeko lehengaiak garraiatzen dituzten garraiolariak pentsu-langile gisa erregistraturik agertzen direla egiaztatuta beharko dugu.

Olanen eta garraiobidearen egoera aztertu beharko dugu (garraioaren garbiketa erregistroa, ikusi-azterketa, etab.). Higiene-baldintzak onartezinak izanez gero, ez dugu garraiobidea beteko ondo garbitu arte.

Oharra: ez gara garraiobidera igoko garraiobidearen garbiketa-azterketa egiteko.

Erreklamazioak

Erreklamazioak erregistratu egin beharko ditugu. Eta hurrengo datuak gorde beharko ditugu: nork egin duen erreklamazioa, data, zein izan den arazoa eta zein izan daitekeen konponbidea.

Identificación y trazabilidad

Se anotará a la entrada de las materias primas en las instalaciones, el tipo de materia prima, el proveedor/establecimiento de origen, y la fecha. Se recomienda apuntar las condiciones de la materia prima recepcionada, también tanto a la entrada de la materia prima como durante el almacenamiento, si se ha realizado algún tratamiento (fitosanitarios y biocidas), los datos sobre el transporte que hace la entrega y si procede se asignará un n.º de lote.

Cada vez que salga producto de los almacenes se anota la cantidad de producto y a quién se entrega, fecha, datos sobre el transporte y el n.º de lote.

Identifikatzea eta trazabilitatea

Lehengaiak instalazioetan sartzean, hurrengo oharrak jaso beharko ditugu: nolako osagai mota den, jatorriko hornitzailea/establezimendua eta data. Era berean, jaso ditugun lehengaiak zein baldintzatan dauden jaso beharko dugu, bai lehengaiak jasotzean, bai biltegitratzean. Horrekin batera, ezarritako tratamenduak (fitosanitarioak eta biozidak), garraioaren gaineko datuak eta, hala balegokio, lote zenbakia ere jaso beharko ditugu.

Produktua biltegitik irteten den bakoitzean, zenbat produktu irteten den eta nori emango diogun jaso beharko dugu. Halaber, data, garraioaren gaineko datuak eta lote zenbakia ere jaso beharko ditugu.

Eranskinak

Anexos



I. eranskina: 183/2005 Araudia ezartzeko
galde-erantzunak

Anexo I: preguntas y respuestas para la aplicación
del Reglamento 183/2005

1. ¿Cuál es el objetivo de este reglamento?

Establecer normas en materia de *higiene, trazabilidad de los piensos y el registro y autorización de las establecimientos y actividades* que pertenecen a la cadena de alimentación animal.

2. ¿A quién afecta?

A todos los operadores de alimentación animal:

- Fabricación y comercialización de piensos.
- Fabricación y comercialización de aditivos.
- Fabricación y comercialización de premezclas.
- Fabricación de piensos en la explotación (con aditivos y premezclas, sin aditivos ni premezclas y con piensos complementarios).
- Fabricación y comercialización de materias primas (con almacén y sin almacén).
- Comercialización de aditivos, premezclas y piensos (con y sin almacén).
- Transporte de piensos, aditivos y/o premezclas y materias primas.

3. ¿A quién no afecta?

- La fabricación de piensos de autoconsumo para animales destinados a consumo propio.
- La fabricación de piensos de autoconsumo para animales no productores de alimentos.
- La alimentación de animales no productores de alimentos y la alimentación de animales para consumo propio.
- El suministro directo, a nivel local de pequeñas cantidades de producción primaria de piensos por el productor a explotaciones locales para su utilización en las mismas.
- La venta al por menor de pienso para animales de compañía.

4. ¿Los aditivos, premezclas y materias primas son piensos?

Sí, según la definición de pienso del Reglamento 178/2002, "Cualquier sustancia o producto, incluidos los aditivos, destinado a la alimentación por vía oral de los animales, tanto si ha sido transformado entero o parcialmente como si no".

5. ¿Las empresas de transporte, los distribuidores y los proveedores de materias primas son empresa de piensos?

Sí, según la definición del Reglamento 178/2002, "Toda empresa pública o privada que con o sin ánimo de lucro, lleve a cabo cualquier actividad de producción, fabricación, transformación, almacenamiento, transporte o distribución de piensos; se incluye todo productor que produzca, transforme o almacene piensos para alimentar animales de su propia explotación".

6. ¿Las tiendas, supermercados y grandes superficies que venden alimentos para animales de compañía les aplica el Reglamento?

No, según la definición de venta al por menor establecida en el Reglamento 178/2002. En esta definición se incluye como venta al por menor a los centros de distribución de los supermercados, las tiendas y los puntos de venta al público al por mayor.

1. Zein da araudiaren helburua?

Higiene, pentsuen trazabilitate eta animaliak elikatzeko katearen barruan dauden establezimendu/jarduereen erregistro zein baimen gaiak kontuan hartuta, arauak ezartzea.

2. Nori eragiten dio?

Animaliak elikatzeko eragile guztiei:

- Pentsuak fabrikatu eta merkaturatzen dituztenei.
- Gehigarriak fabrikatu eta merkaturatzen dituztenei.
- Aurre-nahasketak fabrikatu eta merkaturatzen dituztenei.
- Ustiattegian pentsuak fabrikatzen dituztenei (gehigarri eta aurre-nahasketekin, gehigarri eta aurre-nahasketarik gabe eta pentsu osagarriekin).
- Lehengaiak fabrikatu eta merkaturatzen dituztenei (biltegituz eta biltegitu gabe).
- Gehigarriak, aurre-nahasketak eta pentsuak merkaturatzen dituztenei (biltegituz eta biltegitu gabe).
- Pentsuak, gehigarriak edota aurre-nahasketak eta lehengaiak garraiatzen dituztenei.

3. Nori ez dio eragiten?

- Norberaren kontsumorako diren animaliak elikatzeko autokontsumo-pentsuak fabrikatzen dituztenei.
- Elikagaietarako ez diren animaliak elikatzeko autokontsumo-pentsuak fabrikatzen dituztenei.
- Elikagaietarako ez diren animaliak elikatzen dituztenei eta animalien elikadura autokontsumorako.
- Zuzenean egiten diren banaketei, toki mailan egiten denari, hau da, ekoizleak berak lehen ekoizpeneko pentsuen kopuru txikiak bertoko ustiattegietan banatzean (bertan kontsumitzeko).
- Laguntza-animalientzako pentsuen xehakako salmenta egiten dutenei.

4. Gehigarriak, aurre-nahasketak eta lehengaiak pentsuak dira?

Bai, 178/2002 Araudian agertutako definizioaren arabera, "Pentsua da animaliak ahotik elikatzeko edozein substantzia edo produktu, gehigarriak barne, bai osorik edo partzialki eraldatutakoak, bai ez eraldatutakoak".

5. Lehengaien garraio-enpresak, banatzaileak eta hornitzaileak pentsu-enpresak dira?

Bai, 178/2002 Araudian agertutako definizioaren arabera, "irabazi asmorik duen zein ez duen pentsu-enpresa publikoa zein pribatua da. Enpresa horiek pentsuak ekoiztu, fabrikatu, eraldatu, bildu, garraiatu edo banatu egin ahal dituzte. Definizio horretan, halaber, ondoko ekoizleak ere aintzat hartzen dira: ustiattegian bertan abereak elikatzeko pentsuak ekoiztu, eraldatu edo bildu egiten dituztenak".

6. Araudiak eragin egiten dio laguntza-animalientzako janaria banatzen dituzten denda, supermerkatu eta azalera handiei?

Ez, 178/2002 Araudian agerturiko definizioa (xehakako salmenta) kontuan hartzen badugu. Definizio horretan supermerkatuetarako banaketa-zentroak, denda eta handizkako salmenta puntuak sartzen dira xehakako salmentetan.

7. ¿Quién tiene que cumplir los requisitos del Anexo I?

- Actividades que se engloban dentro de la producción primaria (explotaciones ganaderas):
 - Cultivos para la alimentación de sus propios animales.
 - Compra y almacenamiento y mezcla materias primas sin aditivos a excepción del ensilado.
 - Compra piensos compuestos (contengan o no aditivos).
- En cuanto a las explotaciones agrícolas aquellas que destinan sus cosechas a materias primas para alimentación animal sin haber sido transformadas.
- Operaciones asociadas a la producción primaria (transporte, almacenamiento, manipulación de productos primarios en el lugar de producción y las operaciones para entregar los productos primarios del lugar de producción a un establecimiento).

8. ¿Qué requisitos se establecen en el anexo I?

En el anexo I se establecen disposiciones sobre higiene, los registros que tienen que tener los operadores y se establecen recomendaciones sobre los contenidos de las Guías de Buenas Prácticas.

9. ¿Quién tiene que cumplir con el Anexo II?

El resto de operadores no englobados dentro de producción primaria y sus operaciones asociadas:

- Manipulación y almacenamiento de productos primarios fuera del lugar de origen (almacenistas, almacenes puertos).
- Fabricación y comercialización de aditivos, premezclas y piensos.
- Explotaciones ganaderas que utilizan aditivos o premezclas.
- Transporte de materias primas, aditivos, premezclas y piensos.
- Proveedores de materias primas (incluidas las industrias alimentación humana que destinan sus subproductos a alimentación animal).

10. ¿Qué requisitos se establecen en el anexo II?

En el Anexo II se establecen requisitos sobre las instalaciones y equipos, personal, producción, control de calidad, almacenamiento y transporte, modo de llevar los registros y reclamaciones y retirada de los productos. (similares a los exigidos para la autorización o registro de establecimientos según el Real Decreto 1191/1998, el cual ha sido derogado por el Reglamento de higiene de los piensos).

11. ¿Los operadores que tienen que cumplir con el Anexo II, además tendrán que tener un sistema APPCC?

Sí, los operadores a excepción de la producción primaria, tendrán que poner a punto, aplicar y mantener uno o varios procedimientos escritos basados en los principios del sistema APPCC. En ciertas empresas/actividades no es posible identificar puntos críticos de control y en algún caso el seguimiento de buenas prácticas puede reemplazar la supervisión de los puntos.

12. ¿Qué es un sistema APPCC?

El APPCC es una metodología de trabajo cuyo objetivo principal es asegurar que los peligros que pueden producirse en una empresa estén controlados.

El análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) es un sistema preventivo que nos permite valorar los peligros biológicos, físicos y químicos que pueden aparecer en las distintas fases de elaboración de los piensos, estableciendo mecanismos de control en aquellas fases o procesos donde la probabilidad y/o gravedad de que los peligros aparezcan sea más elevada.

7. I. eranskinean agertzen diren baldintzak nork bete behar ditu?

- Lehenengo ekoizpenaren barruko jarduerak (nekazaritza ustiategiek):
 - Animaliak elikatzeko kultibo propioak.
 - Lehengaiak erosi eta biltegitratzea eta nahastea gehigarriekin siloratzean ezik.
 - Pentsu konposatuak erostea (gehigarriekin edo gehigarririk gabe).
- Nekazaritza ustiategiei dagokienez, uzta eraldatu gabe, animaliak elikatzeko lehengai gisa erabiltzen dituztenek.
- Lehenengo ekoizpenari loturiko operazioek (ekoizpen lekuan lehenengo produktuak garraiatzea, biltzea, manipulatzeko eta ekoizpeneko lehenengo produktuak establezimenduetan emateko operazioak).

8. Zein dira I. eranskineko baldintzak?

El. Eranskinean ondoko hau jasotzen da: higie-xedapenak, eragileek bete beharreko baldintzak eta Praktika Egokien gaineko Gidaliburuei dagokienez, edukiei buruzko gomendioak.

9. Nork bete behar du II. eranskinean adierazitakoa?

Lehenengo ekoizpenetik kanpo dauden gainontzeko eragileek eta horri lotutako operazio guztiek:

- Jatorritik kanpo manipulaturiko eta biltegitaturiko lehenengo produktuak (biltegiko langileek, biltegi-portua).
- Gehigarriak, aurre-nahasketak eta pentsuak fabrikatu eta merkaturatzen dituztenek.
- Gehigarriak edo aurre-nahasketak erabiltzen dituzten nekazaritza-ustiategiek.
- Lehengaiak, gehigarriak, aurre-nahasketak eta pentsuak garraiatzen dituztenek.
- Lehengaien hornitzaileek (animaliak elikatzeko azpiproduktuak erabiltzen dituzten industriak barne).

10. Zein dira II. eranskineko baldintzak?

II. Eranskinean ondoko gaien inguruko baldintzak jasotzen dira: instalazioak eta ekipoak, langileak, ekoizpena, kalitate kontrola, biltegitratzea eta garraiatzea, erregistroak eta erreklamazioak eramateko modua eta produktuak kentzea. (1191/1998 Errege Dekretuan establezimenduen baimenatarako zein erregistroetarako zehaztutakoen antzera; dekretu hori indargabetu egin du Pentsuen Higie Araudiak).

11. II. Eranskineko baldintzak bete behar dituzten eragileek APPCC sistema ere eduki behar dute?

Bai, lehenengo ekoizpenekoak izan ezik, eragile guztiek APPCC sisteman oinarritutako idatziko prozedurako bat abian jarri, ezarri eta mantendu egin beharko dute. Enpresa/Jarduera batzuetan ez da posible izaten kontrolerako puntu kritikoak identifikatzea; eta, kasuren batean, praktika egokien jarraipena egin beharrean, puntu kritikoak gainbegiratu egin ahal izango dira.

12. Zer da APPCC sistema?

APPCC sistema lan-metodologia da. Eta enpresan sor litezkeen arriskuak kontrolpean daudela bermatzea du helburu nagusia.

Arriskuen eta Kontrolerako Puntu Kritikoen Análisis (APPCC) aurrezaintzako sistema da. Eta horren bidez, pentsuak fabrikatzean ager litezkeen arrisku biologiko, fisiko eta kimikoak balioztatu egin ahal izango ditugu. Gainera, arriskuak agertzeko probabilitatea handiagoa den prozesuetan edo faseetan, kontrol-mekanismoak jarri ahal izango ditugu abian.

13. ¿Quién tiene que cumplir con el Anexo III?

Los ganaderos que alimenten animales destinados a la producción de alimentos, aquellos que compren piensos y los almacenen tendrán que cumplir también con el Anexo I.

14. ¿Qué requisitos se establecen en el anexo III?

En el Anexo III se establecen requisitos sobre Apacentamiento, establos y equipos de alimentación, distribución, piensos y agua y del personal.

15. ¿Quién y dónde hay que notificar para recibir la autorización o registro para la actividad que se lleva a cabo?

Todos los operadores de alimentación animal deberían haber notificado su actividad a la Dirección de Calidad Alimentaria antes del 1 de enero de 2006.

13. Nork bete behar du III. Eranskinean adierazitakoa?

Elikagaietarako diren animaliak elikatzen dituzten abeltzainek. Baina pentsuak erosi eta biltegiratu egiten dituztenek I. eranskina ere bete beharko dute.

14. Zein dira III. Eranskineko baldintzak?

III. Eranskinean hurrengo gaien inguruko baldintzak jasotzen dira: larreratzea, ukuiluak eta elikatze ekipoa, banatzea, pentsuak eta ura eta langileak.

15. Jarduera aurrera eramateko baimena edo erregistroa nork eta non jakinarazi behar da?

Animaliak elikatzeko eragile guztiek jarduera jakinarazi beharko dute Elikagaietako Kalitatearen Zuzendaritzan 2006ko urtarrilaren 1a baino lehen.

II. eranskina: erregistroen formatua

Anexo II: formatos de registros

Empresa: _____

Registro de mantenimiento				
Fecha	Maquinaria	Incidencia	Medida correctora	Responsable

Enpresa: _____

Mantentze lanen erregistroa				
Data	Makina	Intzidentzia	Neurri zuzentzailea	Arduraduna

Empresa: _____

Registro de calibración				
Fecha	Equipo	Responsable	Frecuencia	Procedimiento

Enpresa: _____

Kalibrazioaren gaineko erregistroa				
Data	Ekipoa	Arduraduna	Maiztasuna	Prozedura

Empresa: _____

Registro de limpieza			
Fecha	Zona a limpiar	Método y producto utilizado	Responsable

Enpresa: _____

Garbiketa Erregistroa			
Data	Garbitu beharreko gunea	Erabilitako metodoa eta produktua	Arduraduna

Empresa: _____

Registro de plagas					
Fecha de instalación	Método empleado	Ubicación	Revisión	Medida correctora	Responsable

Enpresa: _____

Izurriteak kontrolatzeko erregistroa						
Instalazio data	Erabilitako metodoa	Kokapena	Gainbegiraketa	Neurri zuzentzailea	Arduraduna	

Empresa: _____

Registro de trazabilidad			
Fecha	Cliente o proveedor	Cantidad	Lote

Enpresa: _____

Trazabilitate-erregistroa			
Data	Bezeroa edo hornitzailea	Kantitatea	Lotea

Empresa: _____

Registro de formación			
Fecha	Curso	Asistentes de la empresa	Valoración

Enpresa: _____

Prestakuntza-jardueren erregistroa			
Data	Ikastaroa	Enpresatik bertaratutakoak	Balorazioa

Empresa: _____

Registro de reclamaciones				
Fecha	¿Quién reclama?	Reclamación	Causa	Solución

Enpresa: _____

Erreklamazioen erregistroa				
Data	Erreklamatzaila	Erreklamazioa	Zergatia	Konponbidea

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

NEKAZARITZA, ARRANTZA ETA
ELIKADURA SAILA

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,
PESCA Y ALIMENTACIÓN

Argitalpen hau honako honek egin du:
Esta publicación ha sido elaborada por:



Ondorengo hauen laguntzarekin:
Con la colaboración de:



Diputación Foral de Alava
Arabako Foru Aldundia



Bizkaiko Foru
Aldundia
Diputación Foral
de Bizkaia



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa



euskalondariko
gas bideren en-
tzerikak
elkartuak
Asociación Vasca
de Transportistas



Javier Regulez Laiseka

Agromuskiz

M.^a Begoña Gastaka

Fotografía de: Mikel Arrazola y David Sáez de Ibarra

