

GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

VACUNO DE LECHE

Guía de Prácticas Correctas

para ganaderías de

Vacuno de Leche

inlac

Organización Interprofesional Láctea

15 de diciembre de 2005

Seguridad Alimentaria

Índice

	<u>Pág.</u>
<u>Introducción</u>	3
<u>Objetivos, requisitos y prácticas correctas</u>	5
<u>1/ Trazabilidad de los animales y de la leche</u>	5
<u>1.1- Identificación de los animales</u>	5
<u>1.2- Letra Q</u>	6
<u>2/ Alimentación y agua para los animales</u>	6
<u>2.1- Producción</u>	6
<u>2.2- Compra</u>	7
<u>2.3- Almacenamiento</u>	7
<u>2.4- Suministro de los alimentos</u>	8
<u>2.5- Agua</u>	9
<u>3/ Estado sanitario de los animales</u>	9
<u>4/ Medicamentos y tratamientos de los animales</u>	11
<u>4.1- Almacenamiento de los medicamentos</u>	11
<u>4.2- Tratamiento de los animales</u>	12
<u>5/ Ordeño, almacenamiento y calidad de la leche</u>	13
<u>5.1- Local de ordeño y lechería</u>	13
<u>5.2- Materiales, equipos de ordeño y de refrigeración de la leche</u>	15
<u>5.3- Ordeñadores</u>	16
<u>5.4- Pautas de ordeño</u>	17
<u>5.5- Calidad de la leche</u>	18
Anexo 1- Compromiso del ganadero	19
Anexo 2- Registros mantenidos por el ganadero	21

Introducción

Uno de los principales objetivos de INLAC es mejorar la calidad de la leche y los productos lácteos, así como de todos los procesos que intervienen en la cadena agroalimentaria. La comercialización de productos lácteos sanos y seguros es un requisito obligatorio para todos los agentes que forman la Interprofesional. Todos los eslabones de la cadena láctea deben asumir la responsabilidad de proponer productos lácteos que satisfagan las más altas expectativas de los consumidores. Los ganaderos, los proveedores de las explotaciones lecheras, los transportistas, los fabricantes de productos lácteos, los distribuidores y los detallistas son parte integral del sistema de gestión de la calidad y de la seguridad alimentaria.

La normativa establece que las empresas lácteas dispongan de programas y procedimientos de seguridad alimentaria basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC). La aplicación de forma general de estos principios a la producción primaria no es viable. Como forma de fomentar las prácticas higiénicas apropiadas en las explotaciones ganaderas, el Reglamento (CE) n° 853 /2004, que entra en vigor el 1 de enero de 2006, plantea la elaboración de guías de prácticas correctas. La utilización de estas guías por parte de los ganaderos es voluntaria.

Desde empresas lácteas, organizaciones profesionales u organismos públicos, se han desarrollado programas destinados a garantizar la seguridad de la leche producida en las explotaciones. Algunos de estos programas se basan en sistemas de control interno y otros recurren a empresas externas que verifican y certifican su aplicación.

Esta guía de prácticas correctas quiere proporcionar al sector lácteo español un marco genérico para programas de seguridad alimentaria, centrándose en el reconocimiento del trabajo del ganadero, en la salud del consumidor y en la imagen del

sector lácteo. Se plantea como una propuesta de mínimos que debe ser aceptada por los agentes del sector previamente a su presentación a la Administración.

Para los agentes que ya han elaborado su propio referencial de calidad, esta guía quiere suponer una base común para todos ellos. Los agentes que aún no disponen de un documento específico pueden utilizar directamente la guía, o desarrollar su propio sistema a partir de ella.

Para el ganadero, primer eslabón de la cadena de producción láctea, la guía de prácticas correctas se diseña como una herramienta para ayudarle en la tarea, que lleva tanto tiempo desempeñando aportando su tradicional buen hacer y su profesionalidad. Esta tarea no es otra que la de combinar la rentabilidad de su explotación y su responsabilidad en la protección de la salud humana.

La guía recoge preceptos legales y propone una serie de requisitos y prácticas agrupadas en las cinco áreas que se han considerado más importantes dentro de las explotaciones de vacuno de leche. En cada área se definen los objetivos que se pretende alcanzar, los requisitos que deben cumplirse, así como las prácticas correctas que el ganadero, que voluntariamente la suscriba, se compromete a realizar.

Objetivos, requisitos y prácticas correctas

1/ Trazabilidad de los animales y de la leche:

Objetivos:

Las prácticas de identificación del rebaño garantizan una **trazabilidad individual** para cada animal desde su **entrada** en la explotación hasta su **salida**.

Permite asegurar el **seguimiento de cualquier bovino** desde su ganadería de nacimiento hasta el consumidor.

Por otra parte, la identificación de los animales ayuda al ganadero en la **gestión de su rebaño** (genética, primas, aspectos sanitarios...).

Un sistema de **trazabilidad efectivo para la leche** constituye una herramienta imprescindible en caso de **alerta sanitaria**.

1.1- Identificación de los animales

Requisitos:

- Cada animal presente en la explotación está identificado individualmente mediante una marca auricular (crotal) colocada en cada oreja.
- Cada animal del rebaño tiene un documento de identificación individual actualizado.

Prácticas correctas:

- Se anotan todos los movimientos de animales en el libro de registro de la explotación.
- Se archivan el libro de registro durante tres años y el documento de identificación individual de cada animal hasta su salida de la explotación.
- Se comunican todos los movimientos de animales a la autoridad competente dentro del plazo establecido por la legislación:
 - o Plazo de 7 días para la entrada, la salida o la muerte de un animal,
 - o Plazo de 27 días para el nacimiento de un animal.
- Se colocan los crotales en un plazo inferior a 20 días tras el nacimiento de un animal, y en cualquier caso antes de que el animal abandone la explotación en la que ha nacido.

- Tras la muerte de un animal, se comunica el hecho a la autoridad competente en un plazo de 7 días. Se restituye el documento de identificación individual en este mismo plazo.

1.2- Trazabilidad de la leche - Letra Q:

Requisitos:

- La explotación y cada tanque y/o sistema de refrigeración de la leche tienen un número de identificación y están registrados en la base de datos Letra Q.

Prácticas correctas:

- En un registro actualizado, se anotan todas las entregas de leche, fecha y cantidad de leche entregada, el operador de recogida y el código de la cisterna de recogida.
- Se conserva este registro, así como los recibos de entregas, durante un plazo de tres años.

2/ Alimentación y agua para los animales:

Objetivos:

El ganadero es responsable de la alimentación de su rebaño. En muchos casos el mismo produce y conserva una parte de los alimentos. Para garantizar **la seguridad del ganado y del producto ante el consumidor** debe asegurarse **transparencia, trazabilidad y respeto de la normativa**.

La alimentación del ganado constituye una etapa fundamental en el **proceso de producción**. Se debe gestionar de forma óptima suministrando a los animales alimentos y agua, de **calidad** y en **cantidad** adecuadas. Esta práctica tiene consecuencias positivas en los resultados **técnicos** y **económicos** de la explotación.

La alimentación del ganado implica la aplicación de **conocimientos** sobre producción, conservación y características de los alimentos, fisiología animal, legislación, seguridad sanitaria o bienestar animal. La realización de esta actividad de forma correcta pone de manifiesto el alto **grado de profesionalidad** del ganadero.

2.1- Producción:

Requisitos:

- Los alimentos producidos en la explotación no presentan riesgo microbiológico, químico o físico para los animales o para la leche.

Prácticas correctas:

- Se toman las medidas necesarias para asegurar que los alimentos producidos en la explotación sean de calidad adecuada y no contengan agentes externos contaminantes.
- Si es necesario, se realizan análisis de los alimentos producidos en la explotación. Se archivan los resultados de estos análisis durante el tiempo que se utilice el alimento.
- Se respetan los periodos de supresión de los productos fitosanitarios u otros productos químicos y lodos de depuradora antes de cosechar o de realizar pastoreo directo por el ganado.

2.2- Compra:

Requisitos:

- Los alimentos comprados no presentan riesgo microbiológico, químico o físico para los animales o para la leche.

Prácticas correctas:

- Se compran piensos sólo a fabricantes registrados.
- En cada compra de alimentos, se verifican las etiquetas y albaranes de los alimentos comprados. En particular, se verifica que sean piensos para rumiantes y que no contengan sustancias o productos no autorizados.
- Si es necesario, se realizan análisis de los piensos o alimentos comprados. Se archivan los resultados de los análisis durante el tiempo que se utilice el alimento.
- Se archivan las etiquetas con la composición de los alimentos comprados durante tres años.

2.3- Almacenamiento:

Requisitos:

- El almacenamiento de los alimentos se realiza en lugares específicos y de forma adecuada evitando su alteración o contaminación.

Prácticas correctas:

- No se almacenan productos tóxicos (fitosanitarios, fertilizantes...) en el lugar de almacenamiento de los alimentos.
- Se protegen los locales de almacenamiento de los alimentos de plagas y del anidamiento de animales.
- Se comprueba con la frecuencia adecuada, la ausencia de infestaciones por plagas. Si es necesario, se aplica un plan de lucha apropiado, que debe estar documentado mediante un plano en el que se indique la ubicación de todas las medidas de control contra plagas, así como sus características.
- Se almacenan por separado los alimentos, según las especies a que van destinados, con el fin de evitar las contaminaciones cruzadas entre alimentos.
- Se limpian los almacenes de los alimentos con la frecuencia adecuada.

2.4- Suministro de los alimentos:

Requisitos:

- Las raciones están adaptadas a las necesidades fisiológicas de los animales.
- Todos los animales pueden tener acceso fácil y directo a los alimentos.

Prácticas correctas:

- Se asegura la trazabilidad de los alimentos suministrados al rebaño.
- En un registro se anota la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados. En el caso de alimentos comprados, se anota también la fecha de compra y/o se archiva el albarán correspondiente.
- Se conservan estos documentos durante el tiempo que se utilice el alimento.
- Se asegura que la cantidad y la calidad de los alimentos y forrajes suministrados a los animales sean adecuadas con respecto a sus necesidades fisiológicas.
- Se registra la composición de las raciones suministradas a los animales.
- Sólo se utilizan alimentos autorizados para rumiantes.
- Los piensos compuestos que se utilicen cumplen la legislación.
- Si se utilizan aditivos para piensos, se respetan las indicaciones de la etiqueta.
- No se administran sustancias o productos no autorizados a los animales (harina de carne, activador de crecimiento...).
- No se emplean sustancias que puedan transmitir sabores extraños a la leche.

- No se suministran a los animales alimentos en mal estado de conservación o que presentan un riesgo para la salud de los animales o la calidad de la leche.
- Se desechan los alimentos enmohecidos.
- Se manejan los alimentos de forma correcta con maquinaria y utensilios adecuados.
- Se limpian los comederos con la frecuencia adecuada para que permanezcan en buenas condiciones de higiene.

2.5- Agua:

Requisitos:

- La explotación dispone de un sistema de abastecimiento de agua limpia para abreviar los animales. En particular, los valores de concentración de coliformes y de Escherichia Coli deben encontrarse por debajo de los límites legales establecidos.
- Los equipos para el suministro de agua están concebidos, contruidos y ubicados de manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación del agua.
- Todos los animales pueden tener acceso fácil y directo al agua para abreviar.

Prácticas correctas:

- Si el agua de las instalaciones no proviene de la red pública, se realiza al menos una vez al año análisis para controlar sus valores microbiológicos.
- Se conservan los resultados de los análisis del agua de los dos últimos años.
- Se limpian los abrevaderos con la frecuencia adecuada para que permanezcan en buenas condiciones de higiene.

3/ Estado sanitario de los animales:

Objetivos:

El buen estado sanitario del rebaño es la base de la **prevención de enfermedades en general** y en particular ayuda a preservar la **salud** de los animales y del ser humano. Además **satisface** al ganadero.

Se trata de tomar las medidas adecuadas para evitar la difusión de **enfermedades contagiosas** al **personal** de la explotación y a los **consumidores**.

Se trata también de evitar la difusión de enfermedades contagiosas entre **animales de la granja**, cuyas consecuencias puedan resultar **desastrosas** para los resultados económicos y zootécnicos de la explotación.

Requisitos:

- La explotación respeta el programa nacional de erradicación de enfermedades: brucelosis bovina, tuberculosis bovina, leucosis enzoótica bovina, perineumonía contagiosa bovina.
- Para cada movimiento de ganado, se dispone de una guía sanitaria o en su caso de un certificado sanitario actualizado.
- Los animales que lleguen a la explotación no provienen de una explotación o de una zona que esté, por motivos sanitarios, sujeta a una prohibición o a una restricción en el movimiento de animales.
- La explotación dispone de una zona apropiada de aislamiento para los animales enfermos o heridos.
- La explotación dispone de medios adecuados para la limpieza y desinfección.

Prácticas correctas:

- Se limita, en lo posible, la entrada de ganado de fuera de la explotación y en el caso de que se produzca, se verifica su documentación sanitaria de traslado, su documento de identificación y la correspondencia con el crotal, se notifica el hecho a la autoridad competente y se mantienen aislados los animales en una zona apropiada al menos durante una semana o hasta obtener resultados de los controles que se les realice.
- Se siguen los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos establecidos.
- Se vigila regularmente el estado de salud de los animales y el aspecto general del ganado. En particular si se aprecian toses o mucosidad nasal, diarreas o heces muy blandas con fiebre, hembras con inflamaciones de ubres, hembras con flujo del aparato genital.
- En caso de sospechar una enfermedad incluida en el programa nacional de erradicación, se siguen las disposiciones establecidas.
- Se notifica la sospecha a la autoridad competente y se compromete a seguir la reglamentación vigente.

- Si es necesario, se procede al aislamiento de los animales enfermos o sospechosos en una zona apropiada, el tiempo necesario para comprobar su estado sanitario.
- Si es necesario, tras la aparición de una enfermedad, se realiza una limpieza y desinfección adecuadas del establo y de los equipos.
- Para la limpieza y desinfección, se utilizan sólo productos autorizados y se siguen las instrucciones de la etiqueta.
- Se almacenan los productos de limpieza y desinfección en un lugar seguro.
- Un veterinario realiza por lo menos una vez al año una visita a la explotación para valorar el estado sanitario del ganado.
- Se dispone de un programa sanitario (fechas de vacunación...).
- Se tiene un plan de diagnóstico y control de mamitis.
- Se tiene un registro en el cual se incluyen los resultados de los controles sanitarios efectuados a los animales.
- Se archiva este registro durante tres años.

4/ Medicamentos y tratamientos de los animales:

Objetivos:

Es fundamental la necesidad de **transparencia** y de **trazabilidad** en el uso de medicamentos. Debe garantizarse la **ausencia en la leche de residuos de medicamentos** así como de cualquier otra sustancia peligrosa para el consumidor.

Los animales enfermos deben recibir el **tratamiento adecuado** respetando las recetas prescritas por un veterinario. De esta forma el ganadero asegura la **salud** de sus animales y la optimización de producción de su rebaño.

4.1- Almacenamiento de los medicamentos:

Requisitos:

- Los medicamentos están guardados en un sitio seguro y adecuado, ordenados separando los que pueden utilizarse en ganado en lactación de los que no, y si es posible en un botiquín cerrado con llave.
- El acceso al depósito está limitado a los trabajadores con formación, cualificación y/o experiencia adecuada.

Prácticas correctas:

- Se almacenan los medicamentos siguiendo las indicaciones definidas en la etiqueta.
- Los medicamentos están almacenados en su envase original.
- Se identifican claramente las medicinas caducadas y se separan.
- Se almacenan por separado los medicamentos que están permitidos para vacas en lactación y los que no lo están.
- Se mantiene limpio y en buen estado el equipamiento sanitario.

4.2- Tratamiento de los animales:

Requisitos:

- Sólo los trabajadores con la formación, cualificación y/o experiencia adecuada pueden administrar medicamentos y tratamientos a los animales.
- Se dispone de medios para identificar a los animales tratados, notificarlo a todas las personas que participen en su ordeño y poder separar la leche que produzcan.

Prácticas correctas:

- Se atiende a los animales enfermos y se les da el tratamiento adecuado.
- Se utilizan medicamentos únicamente cuando es necesario.
- Se utilizan sólo medicamentos autorizados y prescritos por un veterinario. Los medicamentos deben estar acompañados de la correspondiente receta.
- Se siguen estrictamente las instrucciones de la receta o del prospecto del medicamento.
- Se identifican los animales en tratamiento con un método apropiado y seguro.
- Se respeta escrupulosamente el periodo de supresión de los medicamentos.
- Cada vez que sea necesario, se separa la leche de los animales en tratamiento por un sistema de ordeño adaptado.
- En caso de que exista sospecha de que leche de vacas en tratamiento se haya mezclado con la leche del tanque, se actúa en consecuencia para garantizar que no posé concentraciones que impidan que la leche entre en la cadena alimentaria.
- Se anotan en un registro la aparición de enfermedades en los animales, especialmente: las mastitis, diarreas con fiebre y enfermedades del aparato genital

con flujo, así como los medicamentos o tratamientos administrados con las fechas de administración y los tiempos de espera.

- Se mantiene este registro y las recetas archivadas durante tres años.

5/ Ordeño, almacenamiento y calidad de la leche:

Objetivos:

Se persigue **evitar la contaminación de la leche** durante todas las fases del ordeño y almacenamiento. Para las explotaciones lecheras, estas actividades son primordiales para entregar una leche de **calidad**.

El ordeño es la **etapa clave** en el proceso de producción en una explotación lechera. Las **condiciones** higiénico sanitarias y **pautas de ordeño** deben garantizar la producción de una leche de **calidad** y una **imagen de explotación** adecuada.

Se deben tomar las medidas apropiadas para ordeñar respetando la **salud** de las vacas y su bienestar, así como garantizar buenas **condiciones de trabajo** para el ordeñador.

La lechería (local de almacenamiento de la leche) es el **enlace de la explotación** con el exterior. El almacenamiento de la leche se debe realizar en las mejores condiciones **higiénico sanitarias**.

Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar que la leche pueda **deteriorarse** durante su almacenamiento.

5.1- Local de ordeño y lechería:

Requisitos:

- El local de ordeño y la lechería están diseñados y equipados para garantizar condiciones higiénico sanitarias adecuadas y proteger la leche contra cualquier foco de contaminación.
- Los suelos y las paredes son fáciles de limpiar y desinfectar. Los suelos facilitan la evacuación de los líquidos, existe un sistema de drenaje de los líquidos. Los sistemas de iluminación y ventilación son satisfactorios.
- La lechería está separada del exterior por medio de una puerta que permita su cierre. Tiene un techo aislado y cerrado.

- Los locales de ordeño y de almacenamiento de la leche están separados de toda fuente de contaminación como servicios y estercoleros.
- La lechería está claramente separada de los locales en los que están estabulados los animales y del local en el que se ordeña.
- En los locales de ordeño y de almacenamiento de la leche se dispone de un sistema de abastecimiento de agua de consumo humano (agua potable) suficiente.
- Si el agua no proviene de la red pública, para los locales de ordeño y de almacenamiento de la leche se dispone de un sistema de potabilización adecuado y suficiente.
- Los equipos para el suministro de agua están concebidos, contruidos y ubicados de tal manera que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación del agua.
- En particular, el sistema de abastecimiento de agua es completamente seguro para impedir la contaminación del agua por productos tóxicos.
- Se garantiza un abastecimiento de agua caliente en cantidad y temperatura suficientes (que alcance al menos los 40° C).

Prácticas correctas:

- Se eliminan las basuras y desperdicios de manera adecuada. Nunca se depositan ni en el local de ordeño ni en el local de almacenamiento de la leche.
- Se toman las medidas apropiadas para evitar la entrada y la presencia de animales dañinos y plagas en estos locales.
- Se comprueba con la frecuencia adecuada la ausencia de infestaciones por plagas. Si es necesario, se aplica el plan de lucha apropiado, que debe estar documentado mediante un plano en el que se indique la ubicación de todas las medidas de control contra plagas, así como sus características.
- No se almacenan productos químicos, medicamentos o residuos peligrosos en el local de ordeño o en la lechería.
- Si el agua de las instalaciones no proviene de la red pública, se realizan análisis con la frecuencia adecuada para garantizar su potabilidad.
- En este caso, se conservan los resultados de los análisis del agua realizados en los dos últimos años.
- Se limpia el local de ordeño inmediatamente después de cada ordeño y tanto la lechería como el local de ordeño al menos una vez al día.

5.2- Materiales, equipos de ordeño y de refrigeración de la leche:

Requisitos:

- Los equipos y materiales deben garantizar un sistema de ordeño y almacenamiento de la leche en condiciones higiénico sanitarias adecuadas y proteger la leche contra cualquier foco de contaminación.
- Las superficies de los equipos en contacto con la leche son fáciles de limpiar. Son de materiales lisos, lavables y no tóxicos.
- La regulación de la máquina de ordeño (vacío, pulsación...) está adaptada a los animales.
- El tanque dispone de un dispositivo de medida de la temperatura.
- La leche almacenada en el tanque debe tener una temperatura máxima de 8°C en el caso de recogida diaria y de 6°C en otros casos. El tanque debe ser capaz de alcanzar esa temperatura en un tiempo máximo de tres horas desde el final del ordeño. La temperatura mínima es de 0°C.

Prácticas correctas:

- Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua de consumo humano.
- Se limpian el equipo de ordeño y el equipo de refrigeración de la leche según procedimientos establecidos: enjuague con agua fría o templada, lavado con agua caliente y detergente desinfectante alcalino adecuado, (siguiendo las indicaciones establecidas por los fabricantes de los productos empleados en cuanto a concentración, temperatura y tiempo de actuación), aclarado final suficiente, escurrido o drenaje de todas las partes del equipo. Con la frecuencia adecuada, se eliminan los depósitos de cal con un producto ácido apropiado.
- Se limpia el equipo de ordeño después de cada ordeño.
- Se realiza la limpieza y desinfección del tanque después de cada recogida de leche y al menos cada 48 horas.
- Se limpian y desinfectan los recipientes y materiales que se encuentran en contacto con la leche, después de cada ordeño, manteniéndose adecuadamente protegidas hasta su siguiente uso.

- Se utilizan productos de limpieza y desinfección reconocidos y autorizados. Estos productos están correctamente etiquetados.
- Se siguen las instrucciones de uso para los productos químicos y se respeta una rutina de limpieza establecida de tal modo que no haya riesgo de que el producto de limpieza o desinfectante utilizado se mezcle con la leche o pueda contaminarla.
- Se archivan todas las fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados.
- Se mantienen en buenas condiciones de uso y higiénico sanitarias los equipos de ordeño y de refrigeración de la leche respetando las normas del fabricante.
- Se renuevan las piezas que sufren deterioro con el uso, como pezoneras y tubos elásticos, según las indicaciones del fabricante, conservando las facturas o albaranes de las mismas, con sus especificaciones técnicas y la fecha de su instalación al menos hasta su reposición.
- Se asegura diariamente el buen funcionamiento del equipo de ordeño.
- Se comprueba diariamente el buen funcionamiento del tanque, en particular el tiempo que tarda en alcanzar la temperatura de refrigeración y el mantenimiento de la misma.
- Al menos una vez al año un técnico autorizado realiza una revisión completa de los equipos de ordeño y de refrigeración de la leche. Se conservan las fichas de revisión de los equipos firmadas por el técnico hasta su actualización. Así como los justificantes de las posibles reparaciones realizadas.

5.3- Ordeñadores:

Requisitos:

- Los ordeñadores cumplen las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamientos.
- Los ordeñadores tienen una formación adecuada en higiene alimentaria.
- Los ordeñadores disponen de instalaciones para trabajar en condiciones de higiene apropiadas.

Prácticas correctas:

- Se ordeña según un plan establecido vigilando proteger la leche contra cualquier foco de contaminación.
- Las personas que padezcan enfermedades contagiosas no ordeñan.
- El ordeñador se lava las manos y brazos con agua potable antes de cada ordeño y cada vez que sea necesario durante el proceso de ordeño.
- El ordeñador usa ropa limpia para ordeñar.
- No se puede proceder al ordeño con heridas abiertas.
- No se puede fumar, beber, comer... durante el ordeño.
- Un responsable recibe cursos periódicamente y transmite la información a los demás.
- Se lleva un registro actualizado de los ordeñadores.

5.4- Pautas de ordeño:

Requisitos:

- El ordeño se realiza según procedimientos establecidos, respetando las necesidades fisiológicas y protegiendo la salud de los animales.
- El ordeño se realiza en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.
- La rutina de ordeño garantiza poder detectar leche anormal.

Prácticas correctas:

- Se realiza cada paso de la rutina de ordeño con cuidado y sin traumas para la vaca.
- Se utiliza un sistema adecuado y seguro para separar la leche no apta para el consumo humano (leche de animales enfermos o en tratamiento).
- Antes de empezar el ordeño:
 - o Se verifica que los animales no presenten síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre, que no puedan transmitir a la leche características organolépticas anormales, que estén en buen estado de salud general, que no presenten ninguna herida en la ubre.
 - o Se verifica la limpieza de los animales, en particular de las ubres.
 - o Se observa y se palpa la ubre para detectar posibles signos de mastitis.
 - o Los pezones pueden lavarse con agua tibia y secarse con toallas individuales o limpiarse con toallas impregnadas en una solución desinfectante

para cada vaca. Para ello, sólo se utilizan productos de desinfección autorizados.

- o Se controla la leche de cada animal, en particular la presencia de coágulos, fibras o aguado de la leche.
- o Se eliminan los primeros chorros de leche.
- Se colocan las pezoneras con precaución y se practica un ordeño rápido y completo, evitando los “sobre ordeños”.
- Se retiran las pezoneras de forma correcta, siempre tras haber cortado el vacío.
- Inmediatamente después del ordeño, se rocían los pezones con un desinfectante autorizado, seguro y efectivo.
- Se intenta evitar que las vacas se tumben inmediatamente después del ordeño.

5.5- Calidad de la leche:

Requisitos:

- La leche cumple con requisitos legislativos para gérmenes, células somáticas, punto crioscópico y presencia de inhibidores.

Prácticas correctas:

- Cada mes se recogen al menos dos muestras de leche para su análisis.
- Los resultados de los análisis se utilizan como indicadores para actuar sobre:
 - o Concentración de gérmenes: limpieza de las instalaciones y el ganado o la limpieza y funcionamiento del sistema de ordeño y almacenamiento de la leche.
 - o Concentración de células somáticas: situación de mamitis del rebaño estado de las instalaciones (camas), ordeño (vacío), contagios.
 - o Punto crioscópico: limpieza y funcionamiento del equipo de ordeño.
 - o Presencia de inhibidores: funcionamiento del sistema de identificación, notificación y separación de la leche de animales tratados.
- En caso de realizar control lechero los resultados individuales de las células somáticas de cada vaca, se utiliza como indicador del estado sanitario de su ubre y para realizar posteriores revisiones (Test California de Mamitis, muestras por cuartos y cultivos).

- Se mantiene un registro actualizado con los resultados de los análisis de las muestras de leche realizadas.
- Se archiva este registro durante tres años.

Anexo 1- Compromiso del ganadero

Como responsable de la ganadería declaro que mi explotación cumple los requisitos indicados y me comprometo a realizar las prácticas planteadas en la presente Guía de Prácticas Correctas. De esta forma mi ganadería se convierte en elemento básico del sistema de gestión de la calidad y seguridad alimentaria del sector lácteo.

Garantizo la trazabilidad de los animales y de la leche

- ☐ Los animales de mi rebaño se encuentran correctamente identificados.
- ☐ Anoto los movimientos de animales en el libro de registro de la explotación.
- ☐ Comunico todos los movimientos de animales a la autoridad competente.
- ☐ Mi explotación y los tanques de refrigeración de la leche están registrados en el sistema Letra Q.
- ☐ Anoto las entregas de leche en un registro.

La alimentación del ganado es sana y segura

- ☐ Produzco en mi explotación alimentos de calidad, sin agentes contaminantes.
- ☐ Compró piensos a fabricantes que dispongan de registro sanitario.
- ☐ Verifico y conservo las etiquetas de los alimentos comprados.
- ☐ Almaceno los alimentos de los animales de la explotación en condiciones adecuadas para asegurar su buena conservación y evitar su contaminación.
- ☐ Almaceno por separado los alimentos según las especies.
- ☐ Suministro alimentos de calidad y en cantidad adecuadas a las necesidades de los animales.
- ☐ Suministro agua limpia en cantidad suficiente a los animales.
- ☐ Anoto en un registro la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales.

Garantizo el buen estado sanitario de mi rebaño

- ❑ Mi explotación participa en las campañas de erradicación de enfermedades.
- ❑ Vigilo el estado de salud y el comportamiento de los animales de mi rebaño.
- ❑ Dispongo de una zona de aislamiento para los animales enfermos o sospechosos.
- ❑ Un veterinario controla el estado sanitario de los animales de mi rebaño.
- ❑ Anoto en un registro la aparición de enfermedades y los controles efectuados a los animales.

Aseguro la trazabilidad de los tratamientos administrados

- ❑ Almaceno los medicamentos en un lugar apropiado.
- ❑ Dispongo de una receta para cada medicamento.
- ❑ Atiendo los animales enfermos y les administro el tratamiento adecuado.
- ❑ Identifico con un método seguro y adecuado los animales en tratamiento.
- ❑ Anoto en un registro los tratamientos administrados a los animales.

Ordeño en condiciones higiénico sanitarias adecuadas

- ❑ Limpio y mantengo en buenas condiciones el local de ordeño y la sala de almacenamiento de la leche.
- ❑ El local de almacenamiento de la leche es de uso exclusivo.
- ❑ Limpio con agua potable y mantengo en buenas condiciones los equipos y materiales en contacto con la leche.
- ❑ Un técnico autorizado controla los equipos de ordeño y de refrigeración de la leche.
- ❑ Anoto en un registro el mantenimiento de los equipos.
- ❑ Los ordeñadores cumplen las normas generales de higiene.
- ❑ Mantengo un registro del personal que realiza el ordeño.
- ❑ Respeto pautas de ordeño y de almacenamiento para garantizar una producción de leche de calidad y evitar todo tipo de contaminación.
- ❑ Verifico y conservo los resultados de análisis de muestras de leche realizados.

Anexo 2- Registros mantenidos por el ganadero.

1/ Libro de registro de la explotación -

En este registro, se anota para cada movimiento de animal:

- La fecha del movimiento
- El número de identificación del animal
- El tipo de movimiento (entrada, salida, nacimiento, muerte)
- En el caso de venta o de compra, los datos del vendedor o comprador

Tiempo de archivo: 3 años

2/ Trazabilidad de la leche – Sistema Letra Q. - Muestras de leche

En un registro, se anotan para cada entrega de leche:

- La fecha de la entrega
- La cantidad de leche entregada
- El operador de recogida
- El código de la cisterna de recogida
- Los resultados de análisis en caso de recogida de muestras

Tiempo de archivo: 3 años

3/ Alimentación del rebaño.

En un registro, se anotan por alimento suministrado a los animales:

- La naturaleza del alimento
- El origen del alimento (producido en la explotación, comprado en otra explotación, fabricante de piensos...)

En el caso de alimentos comprados (piensos y forrajes):

- los datos del proveedor
- la fecha de compra
- el número de lote
- el número de albarán o factura
- la composición del alimento (y/o se archiva la etiqueta o albarán)

Se registra la composición de la ración de cada lote de alimentación.

En el caso de realizar pastoreo se registran lotes, fechas y parcelas.

Se archivan los resultados de los análisis de los alimentos en el caso de realizarlos.

Tiempo de archivo: 3 años

4/ Agua de las instalaciones.

Si el agua de las instalaciones no proviene de la red pública

En un registro se archivan los resultados de los análisis del agua realizados.

Tiempo de archivo: 2 años

5/ Controles sanitarios efectuados al ganado.

En un registro, se anotan:

- La fecha del control
- La naturaleza del control y su objetivo
- La identificación del animal controlado
- El resultado del control

Tiempo de archivo: 3 años

6/ Enfermedades y tratamientos de los animales.

En un registro, se anotan para cada animal tratado:

- La fecha
- La identificación del animal tratado
- La enfermedad tratada
- Los medicamentos o tratamientos administrados
- Las fechas de administración
- Los tiempos de espera con la fecha de incorporación de la leche al tanque

Tiempo de archivo: 3 años

7/ Ordeñadores.

En un registro, se anotan para cada ordeñador:

- Su fecha de incorporación
- Su fecha de salida
- Sus nombre y apellidos
- Su formación, cualificación y/o experiencia

GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE VACUNO DE LECHE



CENTRO DE PUBLICACIONES
Paseo de la Infanta Isabel, 1 - 28014 Madrid