



EL CONTROL DE LA HIGIENE A LES EXPLOTACIONS RAMADERES

El control de la higiene a les explotacions ramaderes té per objectiu reduir la possibilitat d'introducció de perills que puguin afectar la seguretat alimentària mitjançant l'adopció de pràctiques higienicosanitàries a les explotacions ramaderes.



BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE

Els ramaders que es dediquin a la cria, la recol·lecció o la caça d'animals o a la producció de productes primaris d'origen animal han de dur a terme, segons correspongui, les mesures següents, recollides al Reglament (CE) núm. 852/2004, de 24 d'abril, d'higiene dels aliments.

- I) Mantindran netes totes les instal·lacions en relació amb la producció primària i operacions connexes, incloses aquelles emprades per emmagatzemar i manipular animals i, en el seu cas, després de la neteja, les desinfectaran de manera adient.
- II) Mantindran nets i, quan sigui necessari, desinfectaran de manera apropiada, després de la neteja, l'equip, els contenidors, caixes, vehicles.
- III) Garantiran tant com sigui possible la neteja dels animals de producció.
- IV) Utilitzaran aigua potable o neta quan sigui necessari per evitar la contaminació.
- V) Garantiran que el personal que manipuli productes alimentaris es trobi en bon estat de salut i rebí formació sobre riscos sanitaris.
- VI) Evitaran en la mesura que puguin que els animals i les plagues provoquin contaminació.
- VII) Emmagatzemaran i manipularan els residus i substàncies perilloses de tal manera que s'eviti la contaminació.
- VIII) Impediran la introducció i difusió de malalties contagioses transmissibles a les persones a través dels aliments, fins i tot mitjançant l'adopció de mesures preventives en introduir nous animals o altres mostres que tinguin importància per a la salut humana.
- IX) Empraran correctament els additius per a pinsos i els medicaments per a animals, d'acord amb la normativa vigent.

Nota: És obligatori emprar aigua potable per a la neteja de les instal·lacions on es manipulin aliments o equipaments i utensilis que hi entrin en contacte.

En l'àmbit de la producció primària ramadera, es consideren aliments la llet, la mel o els caragols.

RESPONSABILITAT

El ramader és el responsable principal de la seguretat dels productes que surten de la seva explotació, per la qual cosa ha de conèixer i controlar els possibles perills associats a la seva producció mitjançant els sistemes propis d'autocontrol o la traçabilitat de la producció, així com l'aplicació de mesures correctores quan sigui necessari.

FORMACIÓ

Una formació adequada en bones pràctiques d'higiene constitueix una eina fonamental per garantir la seguretat a tota la cadena alimentària, inclosa la producció ramadera.

ALIMENTACIÓ ANIMAL

Els ramaders han de prendre mesures per controlar el risc de contaminació biològica, química i física dels pinsos i altres matèries primeres destinats a animals de producció d'aliments.

REGISTRES D'HIGIENE DE LES EXPLOTACIONS RAMADERES

Què són?

Són sistemes que recullen informació sobre aspectes de la higiene de les explotacions ramaderes.

Quina és la seva funció?

- Gestionar la higiene de l'explotació.
- Ajudar els ramaders a demostrar que assumeixen la seva part de responsabilitat en la seguretat alimentària (autocontrol).
- Servir de base per emplenar el document d'enviament d'animals a l'escorxador (Informació de la Cadena Alimentària).

On s'inclouen?

En l'annex I del Reglament (CE) núm. 852/2004 d'higiene dels aliments.

Què comprenen?

- Una part emplenada pel ramader.
- Una documentació de suport (albarans, informes del veterinari, receptes de medicaments veterinaris, etc.).

Si la documentació és completa i està ordenada, pot bastar per complir les funcions dels Registres.

On han de ser?

Han d'estar disponibles a l'explotació, perquè el veterinari o l'autoritat els pugui revisar.

QUINS REGISTRES EN MATÈRIA D'HIGIENE SÓN OBLIGATORIS?

- Registre de medicaments o altres tractaments subministrats als animals.
- Registre d'alimentació animal.
- Registre de malalties dels animals.
- Registre d'anàlisis.
- Registre d'informes de controls.

REGISTRE DE MEDICAMENTS O ALTRES TRACTAMENTS SUBMINISTRATS ALS ANIMALS

Quina informació recull?

- Nombre de les receptes veterinàries.
- Nom dels medicaments.
- Dates de tractaments.
- Identificació dels animals tractats.
- Períodes de supressió.

On es recull la informació?

En el Llibre del registre de tractaments medicamentosos subministrat per la Conselleria de Medi Ambient, Agricultura i Pesca.

REGISTRE D'ALIMENTACIÓ ANIMAL

Quina informació recull?

- Data d'entrada d'aliments (pinsos, correctors, farratges, xerigot, etc.).
- Quantitats i lot.
- Proveïdor.
- Tipus d'aliment, si escau, nom comercial.
- Número de recepta veterinària (pinsos medicats).

En el cas de presentar mescladora, procediment d'elaboració de pinsos i anàlisis efectuades.

Es considera una bona pràctica de traçabilitat l'anotació del començament d'utilització dels diferents lots d'aliments.

On es pot recollir la informació?

En un registre a aquest efecte on s'anoti la informació obligatòria. Si es disposa de documentació de totes les entrades, en una carpeta on de manera ordenada constin els albarans, factures, etiquetes, anàlisis realitzades, etc.

REGISTRE DE MALALTIES DELS ANIMALS

Quina informació recull?

- Malalties aparegudes que puguin afectar la seguretat alimentària, inclosos els avortaments i les morts.
- Identificació d'animals o lots afectats.
- Proves diagnòstiques fetes i mesures aplicades.

On es pot recollir la informació?

En un registre on s'anoti la informació obligatòria.

REGISTRE D'ANÀLISIS DELS ANIMALS

Quina informació recull?

- Anàlisis realitzades als animals per a diagnosticar malalties.
- Tipus de mostres recollides i dates.
- Informes dels resultats de les anàlisis.

On es pot recollir la informació?

En un registre o en una carpeta on, de manera ordenada, constin els informes amb els resultats de les campanyes del Pla nacional d'investigació de residus (PNIR), del sanejament ramader, així com d'altres proves fetes pel ramader i el veterinari...

REGISTRE D'INFORMES DE CONTROLS

Quina informació recull?

- Controls duits a terme per l'autoritat o pel veterinari de l'explotació.
- Informes o actes oficials, etc.

On es pot recollir la informació?

- En un registre o en una carpeta on, de manera ordenada, constin els informes dels controls oficials o del veterinari de l'explotació, inclosos els formularis d'actuacions dels veterinaris d'agrupacions de defensa sanitària (ADS) i informes de decomisos i incidències en escorxador, etc.

Nota: Els registres s'han de conservar 5 anys, llevat que una altra disposició especifiqui un altre període.

En cas d'enterrar els cadàvers dels animals a l'explotació ramadera, d'acord amb la Resolució per la qual s'estableix com a zona remota la Comunitat Autònoma de les Illes Balears es portarà el registre corresponent amb la informació mínima següent:

- Localització exacta dels llocs o fosses d'enterrament.
- Dates dels enterraments.
- Espècies i quantitats animals enterrats.

INFORMACIÓ DE LA CADENA ALIMENTÀRIA

És la informació que s'ha de traslladar als escorxadors quan s'envien animals per ser sacrificats per al consum humà.

La informació s'extreu dels Registres d'Higiene de la Producció Primària. Amb la transmissió d'aquesta informació, els ramaders apliquen la part de responsabilitat que els correspon en la cadena alimentària.

On s'inclou?

En el Reglament (CE) núm. 853/2004 d'higiene dels aliments d'origen animal i el Reial decret 361/2009, que regula la informació de la cadena alimentària.



""ELS RAMADERS SÓN ELS QUE MILLOR PODEN GARANTIR LA PRODUCCIÓ D'ANIMALS SANS I SEGURS PER A LA PRODUCCIÓ D'ALIMENTS""





EL CONTROL DE LA HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

El control de la higiene en las explotaciones ganaderas tiene como objetivo reducir la posibilidad de introducción de peligros que puedan afectar a la seguridad alimentaria mediante la adopción de prácticas higiénicas sanitarias en las explotaciones ganaderas.



BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE

Las personas que se dediquen a la cría, la recolección o la caza de animales o a la producción de productos primarios de origen animal tienen que llevar a cabo, según corresponda, las medidas siguientes, recogidas en el Reglamento (CE) nº 852/2004, de 24 de abril, de higiene de los alimentos.

- I) Mantendrán limpias todas las instalaciones en relación con la producción primaria y operaciones conexas, incluidas aquellas utilizadas para almacenar y manipular animales y, en su caso, después de la limpieza, las desinfectarán de manera adecuada.
- II) Mantendrán limpios y, cuando sea necesario, desinfectarán de manera apropiada, después de la limpieza, el equipo, los contenedores, cajas, vehículos.
- III) Garantizarán tanto como sea posible la limpieza de los animales de producción.
- IV) Utilizarán agua potable o limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación.
- V) Garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se encuentre en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios.
- VI) Evitarán en la medida en que puedan que los animales y las plagas provoquen contaminación.
- VII) Almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de manera tal que se evite la contaminación.
- VIII) Impedirán la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles a las personas a través de los alimentos, incluso mediante la adopción de medidas preventivas al introducir nuevos animales u otras muestras que tengan importancia para la salud humana.
- IX) Utilizarán correctamente los aditivos para piensos y los medicamentos para animales, de acuerdo con la normativa vigente.

Nota: Es obligatorio utilizar agua potable para la limpieza de las instalaciones donde se manipulen alimentos o equipamientos y utensilios que entren en contacto.

En el ámbito de la producción primaria ganadera, se consideran alimentos la leche, la miel o los caracoles.

RESPONSABILIDAD

El ganadero/a es el responsable principal de la seguridad de los productos que salen de su explotación, por lo cual tiene que conocer y controlar los posibles peligros asociados a su producción mediante los sistemas propios de autocontrol o la trazabilidad de la producción, así como la aplicación de medidas correctoras cuando sea necesario.

FORMACIÓN

Una formación adecuada en buenas prácticas de higiene constituye una herramienta fundamental para garantizar la seguridad en toda la cadena alimentaria, incluida la producción ganadera.

ALIMENTACIÓN ANIMAL

Los ganaderos/as tienen que tomar medidas para controlar el riesgo de contaminación biológica, química y física de los piensos y otras materias primas destinados a animales de producción de alimentos.

REGISTROS DE HIGIENE DE LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

¿Qué son?

Son sistemas que recogen información sobre aspectos de la higiene de las explotaciones ganaderas.

¿Cuál es su función?

- Gestionar la higiene de la explotación.
- Ayudar a los ganaderos/as a demostrar que asumen su parte de responsabilidad en la seguridad alimentaria (autocontrol).
- Servir de base para cumplimentar el documento de envío de animales al matadero (Información de la Cadena Alimentaria).

¿Dónde se incluyen?

En el anexo I del Reglamento (CE) nº 852/2004 de higiene de los alimentos.

¿Qué comprenden?

- Una parte cumplimentada por el ganadero.
- Una documentación de apoyo (albaranes, informes del veterinario, recetas de medicamentos veterinarios, etc.).

Si la documentación es completa y está ordenada, puede bastar para cumplir las funciones de los Registros.

¿Dónde tienen que estar?

Tienen que estar disponibles en la explotación, para que el veterinario o la autoridad los pueda revisar.

¿QUÉ REGISTROS EN MATERIA DE HIGIENE SON OBLIGATORIOS?

- Registro de medicamentos u otros tratamientos suministrados a los animales.
- Registro de alimentación animal.
- Registro de enfermedades de los animales.
- Registro de análisis.
- Registro de informes de controles.

REGISTRO DE MEDICAMENTOS U OTROS TRATAMIENTOS SUMINISTRADOS A LOS ANIMALES

¿Qué información incluye?

- Número de las recetas veterinarias.
- Nombre de los medicamentos.
- Fechas de tratamientos.
- Identificación de los animales tratados.
- Periodos de supresión.

¿Dónde se recoge la información?

En el Libro del registro de tratamientos medicamentosos suministrado por la Consejería de Medio Ambiente, Agricultura y Pesca.

REGISTRO DE ALIMENTACIÓN ANIMAL

¿Qué información incluye?

- Fecha de entrada de alimentos (piensos, correctores, forrajes, suero, etc.).
- Cantidades y lotes.
- Proveedor.
- Tipo de alimento, si procede, nombre comercial.
- Número de receta veterinaria (piensos medicados).

En el caso de presentar mezcladora, procedimiento de elaboración de piensos y análisis efectuados.

Se considera una buena práctica de trazabilidad la anotación del comienzo de utilización de los diferentes lotes de alimentos.

¿Dónde se puede recoger la información?

En un registro a este efecto donde se anote la información obligatoria. Si se dispone de documentación de todas las entradas, en una carpeta donde de manera ordenada consten los albaranes, facturas, etiquetas, análisis realizados, etc.

REGISTRO DE ENFERMEDADES DE LOS ANIMALES

¿Qué información incluye?

- Enfermedades o procesos patológicos que puedan afectar a la seguridad alimentaria, incluidos los abortos y las muertes.
- Identificación de animales o lotes afectados.
- Pruebas diagnósticas hechas y medidas aplicadas.

¿Dónde se puede recoger la información?

En un registro donde se anote la información obligatoria.

REGISTRO DE ANÁLISIS DE LOS ANIMALES

¿Qué información incluye?

- Análisis realizados a los animales para diagnosticar enfermedades.
- Tipo de muestras recogidas y fechas.
- Informes de los resultados de los análisis.

¿Dónde se puede recoger la información?

En un registro o en una carpeta donde, de manera ordenada, consten los informes con los resultados de las campañas del Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR), del saneamiento ganadero, así como de otras pruebas hechas por el ganadero y el veterinario...

REGISTRO DE INFORMES DE CONTROLES

información incluye?

- Controles llevados a cabo por la autoridad competente o por el veterinario de la explotación.
- Informes o actas oficiales, etc.

¿Dónde se puede recoger la información?

- En un registro o en una carpeta donde, de manera ordenada, consten los informes de los controles oficiales o del veterinario de la explotación, incluidos los formularios de actuaciones de los veterinarios de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria e informes de decomisos e incidencias en matadero, etc.

Nota: Los registros se tienen que conservar 5 años, a menos que otra disposición especifique otro periodo.

En caso de enterrar los cadáveres de los animales en la explotación ganadera, de acuerdo con la Resolución por la cual se establece como zona remota la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares, se llevará a cabo el correspondiente registro con la información mínima siguiente:

- Localización exacta de los lugares o fosas de entierro.
- Fechas de los entierros.
- Especies y número de animales enterrados.

INFORMACIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA

Es la información que se tiene que trasladar a los mataderos cuando se envían animales para ser sacrificados para el consumo humano.

La información se extrae de los Registros de Higiene de la Producción Primaria. Con la transmisión de esta información, los ganaderos aplican la parte de responsabilidad que les corresponde en la cadena alimentaria.

¿Dónde se incluye?

En el Reglamento (CE) nº 853/2004 de higiene de los alimentos de origen animal y el Real Decreto 361/2009, que regula la información de la cadena alimentaria.



"LOS GANADEROS SON LOS QUE MEJOR PUEDEN GARANTIZAR LA PRODUCCIÓN DE ANIMALES SANOS Y SEGUROS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS"

