

Guia de pràctiques correctes d'higiene a les explotacions lleteres de bestiar boví

Guia de pràctiques correctes d'higiene a les explotacions lleteres de bestiar boví

Aquest document ha estat reconegut oficialment per les autoritats competents
en matèria de seguretat alimentària a Catalunya.



Amb el suport de:



Participants:

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

Revisat pel grup d'autocontrol de l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària, on hi estan representats:

Agència de Protecció de la Salut
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural
Agència de Salut Pública de Barcelona
Agència Catalana del Consum
Departament de Medi Ambient i Habitatge
Departament d'Innovació, Universitats i Empresa
Federació de Municipis de Catalunya
Associació Catalana de Municipis i Comarques

Coordinació: Gemma Garcia Clotet

© Generalitat de Catalunya

Text: Allic (Associació Interprofessional Lletera de Catalunya)

Impressió: IMPREMASPE, S.L.

Dipòsit Legal: B-35968-2008



Índex

Introducció.....	5
1. Introducció.....	5
2. Metodologia de treball.....	5
3. Com utilitzar la guia.....	6
Traçabilitat dels animals i de la llet.....	9
1. Identificació dels animals.....	9
2. Traçabilitat de la llet.....	10
Alimentació dels animals.....	11
1. Producció.....	11
2. Compra.....	13
3. Emmagatzamatge.....	14
4. Subministrament d'aliments.....	15
Subministrament d'aigua als animals.....	17
Estat sanitari dels animals.....	18
Medicament i tractament dels animals.....	19
1. Emmagatzamatge dels medicaments.....	19
2. Tractaments dels animals.....	20
Munyida i emmagatzamatge.....	21
1. Local de Munyida i Lleteria.....	21
2. Materials, Equips de munyida i de refrigeració de la llet.....	24
3. Munyidors.....	26
4. Pautes de munyida.....	27
5. Munyida amb robot.....	28
Recollida de mostres.....	30
Qualitat de la llet.....	31
Medi Ambient.....	32
Bioseguretat.....	34
Benestar Animal.....	35
Annexos.....	38



PRESENTACIÓ

Les explotacions lleteres són una activitat a cavall entre la ramaderia i la indústria alimentària. La seguretat alimentària és quelcom que sempre hem de tenir present, atès que el nostre producte és molt sensible davant de les incidències. La bona feina ha de fer que la seguretat alimentària mai suposi un entrebanc pel nostre producte, i alhora aconseguir que els nivells de seguretat alimentària i de garantia dels atributs de la llet siguin els més alts possibles.

En moltes ocasions accedir directament a la normativa per a temes que afecten a les explotacions lleteres és feixuc. A través de la Guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) per a explotacions lleteres de bestiar boví, el sector ens hem dotat d'una eina que fa més entenedors els requeriments que han de complir les nostres explotacions en l'àmbit de la seguretat alimentària. En ell veureu que s'hi exposen les obligacions, així com recomanacions que ens indiquen per on van les coses. De ben segur, bona part del que s'hi recull hores d'ara ja ho compliu. En qualsevol cas, es tracta que de manera progressiva assoim un grau de compliment més alt.

La GPCH per a les explotacions lleteres no deixa de ser un document de compliment voluntari, de manera que qui ho vulgui, sempre pot prendre de referent directament la legislació. No obstant, en moltes ocasions el que hi ha escrit a les normes pot rebre diferents interpretacions. Les interpretacions que es fan en el present document, són les que també comparteixen les persones que han de realitzar el control oficial, de manera que són les regles del joc per a tots nosaltres.

El fet que el nostre document també hagi obtingut el vist i plau del Consell Català del Consum, fa que esdevingui un compromís cap als ciutadans per treballar d'una determinada manera. En resum: acollir-se a la GPCH per a les explotacions lleteres és un compromís per a treballar bé.

L'equip de coordinació

INTRODUCCIÓ

L'expressió «**de la granja a la taula**», últimament en boca de tothom, col·loca els productors de llet en el punt de mira, ja que comença per les explotacions. Aquestes paraules tan col·loquials donen al ramader tota la responsabilitat de la producció i, a més a més, demanen que l'aliment produït sigui tan segur com sigui possible, tant per a la salubritat humana com per a la dels animals. Amb aquests objectius tan importants, la pregunta que es planteja és: **Com es fa això?** Des de sempre, l'administració ha creat lleis i normes destinades a assolir aquest objectiu de l'«aliment segur» i tothom sap que això és el que cal complir. Tanmateix, de vegades és complicat fer-ho, ja que no queda molt clar què es demana exactament. Per ajudar a facilitar-ne la comprensió, l'administració ha contemplat la redacció d'una guia de pràctiques correctes per a les explotacions productores de llet, amb la participació de tot el sector: ramaders, empreses, tècnics, etc. S'ha elaborat un document de referència que rebrà el reconeixement oficial, la qual cosa vol dir que serà el referent dels ramaders, però també de qui hagi de fer el control oficial. D'aquesta manera tothom sabrà cap a on ha d'anar i què s'entén per bones pràctiques. Es vol remarcar el fet que, sense la implicació del sector, la guia no es podria aplicar. Per això s'ha fet entre tots, de manera que tots ens l'hem de fer nostra. L'Agència Catalana de Seguretat Alimentària és l'organisme de la Generalitat de Catalunya que realitza el reconeixement oficial de les guies de pràctiques correctes d'higiene. Aquesta agència coordina el grup de treball que revisa aquests documents. En aquest grup de treball són representats el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, Agència de Protecció de la Salut, el Departament de Medi Ambient i Habitatge, l'Agència Catalana de Consum, l'Agència de Salut Pública de Barcelona, la Federació de Municipis i l'Associació Catalana de Municipis i Comarques, és a dir, totes aquelles organitzacions i entitats que tenen competències en l'àmbit de la salut.

METODOLOGIA DE TREBALL

La coordinació de l'elaboració de la Guia ha estat a càrrec de tècnics de l'Associació Interprofessional Lletera de Catalunya (ALLIC), perquè aquesta és l'organització que agrupa el sector làctic. Per elaborar aquesta guia s'ha fet un seguit de reunions mensuals, des de setembre de 2007 fins a febrer de 2008, a les quals s'ha convidat tot el sector, incloent-hi les organitzacions ramaderes, les empreses, els tècnics veterinaris i els tècnics especialistes en sales de munyir i tancs de refrigeració. Podem afirmar que hi ha participat tot el sector. A les reunions celebrades, com a mínim hi participaren catorze persones que representaven les parts interessades.

La documentació d'estudi s'enviava per correu electrònic una setmana abans de la data prevista per a la reunió. A continuació s'obria el període per a les aportacions i, finalment, es feia la reunió on es tractaven els temes preestablerts.

Organitzacions: FEFRIC, PROLEC, UP, ASAJA, JARC, IACSI i ASSOCIACIÓ DE CABRUM

Serveis tècnics veterinaris: VALP, V3, Q-LLET, Grup Tècnic Veterinari, GQS, CVT , Balsa i Intervet Schering-Plough Animal Health

Serveis tècnics: Delaval, Instal·lacions Ramaderes Puig, PIBAR, S.A. , SANKY.

Empreses: LECHE PASCUAL SL, LLETERS DE CATALUNYA SCCL, LLET NOSTRA SCCL, RAMADERS DE VAQUÍ SAT 1284, PULEVA FOOD SL, CORPORACIÓN ALIMENTARIA PEÑASANTA SA, COPIRINEO SCCL, LLETERA DE CAMPLLONG SCCL, Agropecuaria Vallfogonina S.C.C.L, DANONE SA i FEDERACIÓ DE COOPERATIVES DE CATALUNYA.

COM UTILITZAR LA GUIA

La guia consta de diferents capítols i cada capítol està dividit en diferents punts. Cada punt compta amb un quadre en què es detallen els requisits obligatoris, les pràctiques correctes, els autocontrols i els registres.

Els *requisits obligatoris* s'han extret de la normativa vigent i, per tant, tenim l'obligació de complir-los tal com el seu nom indica. Les *pràctiques correctes*, requisits que donen nom a la guia mateixa, són aquelles pràctiques recomanades per al millor funcionament de l'explotació. L'*autocontrol* representa el control i la verificació d'allò que és obligatori o recomanat. En cas que es detectin desviacions o incidències durant els autocontrols cal deixar-ne constància, igual que cal anotar les mesures aplicades per resoldre-les.

Els *registres* formen un apartat que no és present en tots els punts de la guia. La finalitat és que el responsable de l'empresa, havent revisat els registres, tingui clar en quins punts ha d'introduir canvis que incrementin el nivell de seguretat alimentària. En definitiva, són eines que ens han de permetre la millora continuada. Només secundàriament serveixen per demostrar a terceres persones que es porta a terme un autocontrol efectiu. En diferents punts hi ha valors de referència marcats com «referents». Com a tal, en cas que l'explotació decideixi utilitzar-ne uns altres, caldrà que en aquesta mateixa guia s'expliqui perquè s'aplica un criteri diferent a la referència proposada. Al final de la guia hi ha un document en blanc titulat «Els meus autocontrols», el qual serveix per explicar allò que feu a la vostra granja que és diferent del que diu la guia. Tots els procediments són bons, no n'hi ha cap que sigui millor que un altre, si el resultat final és el mateix. Com tots no es poden encabir en una guia, calia deixar espai per explicar els procediments alternatius i aquest és el lloc idoni per fer-ho.

Per facilitar la comprensió i la implantació de la guia es va creure convenient incloure-hi uns annexos:

Annex I: Elaboració de pinsos a l'explotació. Aquest annex permet conèixer la classificació de l'explotació i indica els controls que s'hi han de fer i, conseqüentment, els registres que s'han de portar .

Annex II: Registre d'entrada d'aliments. Es tracta d'un registre que no és d'obligat compliment però que ajuda a assolir unes bones pràctiques. Aquest registre permet controlar el que s'hi compra, on s'emmagatzema, per a quins animals és, etc. Serveix per assegurar la traçabilitat de l'alimentació a la granja.

Annex III: Pla de control de plagues. Pretén assessorar en l'elaboració del pla de control de plagues. A totes les explotacions s'apliquen diferents mesures per lluitar contra mosques, rates, etc. i s'hi donen pautes escrites.

Annex IV: Pla de neteja i desinfecció. Ofereix un pla en què es detalla el que cal netejar, com i quan, tenint en compte que és un referent.

Annex V: Aigua a l'explotació. Explica més detalladament allò que és obligatori controlar en l'aigua de beure per als animals i en l'aigua utilitzada per netejar.

Annex VI: Registre dels tractaments administrats. És un registre d'obligat compliment del qual no hi ha un document oficial. Aquí es proposa un format tipus.

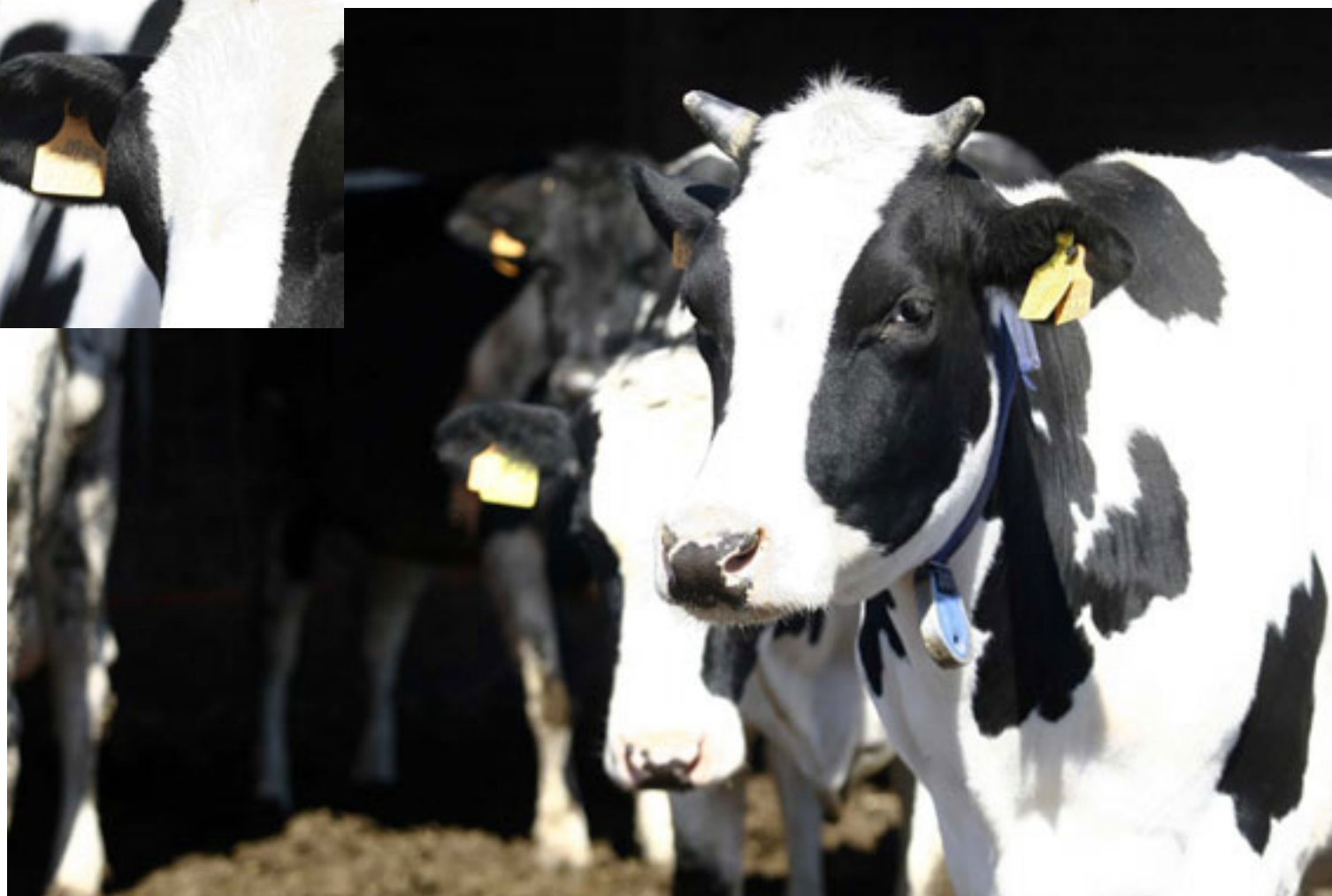
Annex VII: Paràmetres legisllats per a la llet crua de vaca. Exposa detalladament els paràmetres que s'han de complir obligatòriament pel que fa a la llet crua.

Annex VIII: Resum de registres. És un resum dels registres derivats de la implantació d'aquesta guia. La majoria són documents que ja existeixen en gran part de les explotacions catalanes.

Annex IX: Els meus autocontrols. En aquest document s'haurà d'escriure allò que es fa diferent a l'explotació respecte del que es detalla a la guia.

Annex X: M'acullo a aquesta guia. És el document que cal signar per deixar constància que el responsable de l'explotació s'acull a aquesta guia i que la hi implantarà.





TRAÇABILITAT DELS ANIMALS I DE LA LLET

1) Identificació animal

REQUISITS OBLIGATORIS
1.1 Tots els animals de l'explotació estan identificats individualment mitjançant una marca auricular (cròtal) en cada orella.
1.2 Cada animal del ramat té un document d'identificació bovina (DIB) individual actualitzat.
1.3 S'anotaran en el llibre de l'explotació tots els moviments d'animals.
1.4 Hi ha una guia sanitària o un certificat sanitari autoritzat per a cada moviment de ramat.
1.5 A l'explotació no poden arribar animals provinents d'una altra explotació o zona que estigui, per motius sanitaris, subjecte a una prohibició o una restricció del moviment d'animals.
1.6 La mort d'un animal s'ha de comunicar a l'autoritat competent en un termini de 7 dies.
1.7 Totes les altes dels animals s'han de comunicar a l'autoritat competent en un termini de 7 dies pels animals de compra i de 28 dies per als animals nascuts a l'explotació.
1.8 Els cròtals s'han de col·locar en un termini inferior a 20 dies després del naixement d'un animal i abans que l'animal abandoni l'explotació on ha nascut.
1.9 S'avisarà el servei de recollida per retirar un cadàver.
1.10 Cal comptar amb un contracte de recollida i transport amb un gestor de residus autoritzat per al tractament d'animals morts. Els cadàvers s'han de recollir ràpidament per evitar l'acció d'aus, rosegadors, insectes i altres animals. S'han de tractar segons les normes vigents de gestió de cadàvers.
PRÀCTIQUES CORRECTES
1.11 Els cadàvers s'han d'apartar de la resta del ramat, tot deixant-los en una zona accessible als serveis de recollida.
1.12 És recomanable però no d'obligat compliment disposar d'una superfície pavimentada, situada a la zona bruta, de fàcil neteja i desinfecció i amb un desguàs, no exposada al sol directe ni a la pluja.
1.13 Les baixes s'han de cobrir amb una lona o plàstic.
1.14 És recomanable però no d'obligat compliment que després de la retirada de les baixes, netejar i desinfectar l'àrea i tot el material que hagi estat en contacte amb les baixes.
1.15 Aviseu ràpidament l'empresa contractada perquè retiri el cadàver abans de 48 hores.

1) Identificació animal

AUTOCONTROL	
1.16 Comproveu que els registres es mantinguin al dia.	QUAN: mensualment
1.17 Demaneu els cròtals quan els animals els hagin perdut.	
REGISTRES	
1.18 Sol·licitud de cròtals.	
1.19 Documents d'identificació bovina i còpies dels documents d'identificació bovina.	
1.20 Llibre de l'explotació.	
1.21 Guies sanitàries.	
1.22 Albarans del gestor de recollida de cadàvers.	

2) Traçabilitat de la llet

REQUISITS OBLIGATORIS	
2.1 El registre de lliuraments de la llet i els rebuts corresponents s'han de conservar durant un període de 3 anys, com a mínim.	
2.2 L'explotació, els tancs i els sistemes de refrigeració de la llet han de tenir un número d'identificació i han d'estar registrats a la base de dades Lletra Q.	
AUTOCONTROL	
2.3 S'ha de verificar que l'etiqueta identificativa del tanc es mantingui íntegra.	COM: visualment
2.4 S'ha de controlar periòdicament l'actualització del registre de lliuraments de llet i que totes les dades siguin correctes	QUAN: mensualment
REGISTRES	
2.5 Registre de lliuraments de la llet.	
2.6 Rebut de lliurament de la llet.	

ALIMENTACIÓ DELS ANIMALS

1) Producció

REQUISITS OBLIGATORIS	
1.1 Els aliments produïts a l'explotació no han de representar cap risc microbiològic, químic o físic ni per als animals ni per a la llet.	
1.2 Si l'explotació utilitza additius o premescles (tret dels ensitjats) per a la producció de pinsos, el ramader haurà de seguir els controls detallats a l'annex I "Elaboració de pinsos a l'explotació" i portar-ne els registres corresponents.	
1.3 Cal respectar els períodes de supressió dels productes fitosanitaris o altres productes químics que s'utilitzin per a l'alimentació animal.	
1.4 Mitjançant un registre d'entrada d'aliments s'assegura la traçabilitat dels aliments subministrats al ramat (vegeu annex II "Registre d'entrada d'aliments").	
PRÀCTIQUES CORRECTES	
1.5 Els aliments produïts a l'explotació han de ser de qualitat elevada i no han de contenir agents externs contaminants.	
1.6 Quan al conreu es recomana consultar les guies de bones pràctiques agràries i la guia d'aplicació de nitrogen.	
1.7 Manteniu un pla d'adobatge.	
1.8 Es Recomana analitzar les terres, les aigües de rec i les dejeccions per poder prendre decisions tècniques en cas que sigui necessari.	
AUTOCONTROL	
1.9 Analitzeu els aliments produïts a l'explotació.	QUAN: cal analitzar els aliments ensitjats abans del termini d'un mes des de l'inici del seu consum i, pel que fa als secs, cal analitzar-ne cada partida.
1.10 Comproveu que el registre d'entrada d'aliments estigui actualitzat.	QUAN: mensualment
1.11 Comproveu visualment l'estat, la qualitat i l'absència d'agents contaminants en els aliments i els farratges produïts a l'explotació (contaminació macroscòpica).	QUAN: diàriament
REGISTRES	
1.12 Resultats de les anàlisis dels aliments produïts a l'explotació	
1.13 Carnet d'aplicador de productes fitosanitaris	
1.14 Registre d'entrada d'aliments	



2) Compra

REQUISITS OBLIGATORIS	
2.1 Únicament s'han d'obtenir i utilitzar pinsos procedents d'establiments registrats o autoritzats.	
2.2 Els aliments comprats no han de representar cap risc microbiològic, químic o físic ni per als animals ni per a la llet.	
2.3 Mitjançant un registre d'entrada d'aliments s'assegura la traçabilitat dels aliments subministrats als ramats (vegeu l'annex II "Registre d'entrada d'aliments").	
PRÀCTIQUES CORRECTES	
2.4 Guardeu una mostra precintada i identificada dels aliments comprats com a mínim fins a dos mesos després d'haver acabat el producte.	
2.5 Guardeu-ne les etiquetes durant 3 anys.	
AUTOCONTROL	
2.6 Verifiqueu que els proveïdors de pinso de l'explotació	COM: mirant el número de registre que ha de constar en els albarans o en les etiquetes (és un número d'onze dígits amb la lletra que els precedeix) o bé demanant al proveïdor un certificat amb el número de registre.
2.7 Comproveu la composició dels pinsos i els aliments comprats, llegint-ne les etiquetes.	QUAN: cada cop que hi arribin. A les etiquetes ha de constar la llegenda "Matèria primera per a alimentació animal" (aquesta llegenda ens assegura que compleix els requisits específics per aquella matèria prima.
2.8 Comproveu que el registre d'entrada d'aliments estigui actualitzat.	QUAN: mensualment
REGISTRES	
2.9 Etiquetes dels aliments de compra	
2.10 Albarans de compra	
2.11 Registre d'entrada d'aliments	

3) Emmagatzematge

REQUISITS OBLIGATORIS	
3.1 No s'han d'emmagatzemar productes tòxics (fitosanitaris, fertilitzants, biocides, etc.) ni llavors al mateix lloc que els aliments.	
3.2 Les zones d'emmagatzematge s'han de mantenir netes i endreçades.	
3.3 Els aliments s'han d'emmagatzemar per separat, segons les espècies que els han de consumir, amb la finalitat d'evitar contaminacions creuades dels aliments. Els pinsos medicats s'han d'emmagatzemar per separat.	
3.4 S'ha de posar a punt un sistema de control de plagues, si escau.	COM: amb un pla de lluita contra les plagues i altres animals indesitjables.
3.5 Les zones d'emmagatzematge i les sitges s'han de netejar regularment per evitar la contaminació creuada innecessària i altres perills (vegeu l'annex IV «Pla de neteja i desinfecció»).	
PRÀCTIQUES CORRECTES	
3.6 Documenteu el pla de lluita contra les plagues amb un plànol que indiqui la ubicació de totes les mesures de control contra les plagues i les seves característiques (vegeu l'annex III «Pla de control de plagues»).	
3.7 Arxiveu les fitxes tècniques dels productes utilitzats en el pla de lluita contra les plagues.	
3.8 Seguiu un pla de neteja per a les zones d'emmagatzematge (vegeu l'annex IV «Pla de neteja i desinfecció»).	
AUTOCONTROL	
3.9 Inspeccioneu regularment l'estat de conservació dels aliments emmagatzemats a l'explotació.	QUAN: diàriament
3.10 Comproveu periòdicament l'eficàcia del pla de lluita contra les plagues (vegeu l'annex III «Pla de control de plagues»).	
REGISTRES	
3.11 Fitxes tècniques i de seguretat dels productes zoosanitaris	
3.12 Plànol que indiqui la ubicació de totes les mesures de control contra plagues i les seves característiques	

4) Subministrament d'aliments

REQUISITS OBLIGATORIS

4.1 Les racions s'han d'adaptar a les necessitats fisiològiques dels animals.

4.2 Tots els animals han de tenir un accés fàcil i directe als aliments

4.3 Només s'utilitzen components autoritzats per a rumugants, amb absència de promotors de creixement, antibiòtics, farines de carn, etc.

PRÀCTIQUES CORRECTES

4.4 Arxiveu les fórmules de la ració dels animals (signades per un responsable tècnic).

4.5 No subministreu als animals aliments en mal estat de conservació o caducats que representin un risc per a la seva salut o per a la qualitat de la llet.

4.6 Elimineu els aliments en mal estat.

4.7 Manipuleu els aliments correctament amb els utensilis i la maquinària nets i en bon estat.

4.8 Netegeu les menjadores diàriament per assegurar unes bones condicions d'higiene

4.9 La superfície de sòl que s'utilitzi com a menjadora no ha de ser porosa (gres, acer inoxidable, etc.).

AUTOCONTROL

4.10 Controleu periòdicament la neteja de les menjadores.

QUAN: diàriament

4.11 Comproveu periòdicament que les racions subministrades als animals siguin les adequades.

QUAN: diàriament

REGISTRES

4.12 Arxiu de fórmules de la ració



SUBMINISTRAMENT D'AIGUA ALS ANIMALS

REQUISITS OBLIGATORIS	
1.1 L'explotació ha de tenir un sistema d'abastament d'aigua neta per abeurar els animals. En particular, els valors de concentració de coliformes i <i>E. Coli</i> han d'estar dins els límits legals establerts (vegeu l'annex V «Aigua a l'explotació»).	
1.2 Els equips per al subministrament d'aigua s'han de concebre, construir i ubicar de manera que el risc de contaminació de l'aigua es redueixi al mínim.	
1.3 Tots els animals han de tenir un accés fàcil i directe a l'aigua d'abeurament.	
PRÀCTIQUES CORRECTES	
1.4 Netegeu els abeuradors, com a mínim setmanalment, per mantenir-los en bones condicions de higiene	
1.5 En cas d'explotacions de nova construcció o en explotacions que ho permetin en les seves instal·lacions reguleu correctament el flux dels abeuradors segons la demanda dels animals.	COM: equilibrant convenientment la pressió de l'aigua dels abeuradors i tenint cura d'un bon reglatge per evitar-ne pèrdues i vessaments innecessaris.
1.6 En cas d'explotacions de nova construcció o en explotacions que ho permetin en les seves instal·lacions, establiu un manteniment preventiu de les instal·lacions que permeti detectar i reparar les fuites tan ràpid com sigui possible.	
1.7 En cas d'explotacions de nova construcció o en explotacions que ho permetin en les seves instal·lacions, eviteu que l'aigua dels abeuradors i l'aigua de pluja es barregin amb les dejeccions	COM: cal un sistema de recollida independent.
1.8 En cas de comptar amb dipòsits acumuladors d'aigua, feu-ne el manteniment. Els dipòsits han d'estar tapats permanentment.	QUAN: mensualment, inspeccioneu l'estat físic i, un cop l'any, feu-ne un control intern.
AUTOCONTROL	
1.9 Verifiqueu que l'aigua subministrada no estigui contaminada.	COM: analitzant l'aigua almenys un cop l'any, tal com es detalla en l'annex V.
1.10 Conserveu els resultats de les anàlitzes de l'aigua dels últims dos anys.	
1.11 Controleu el sistema de potabilització de l'aigua.	QUAN: setmanalment
1.12 Verifiqueu que l'aigua subministrada sigui suficient per al nombre d'animals de l'explotació.	COM: controlant que els abeuradors estiguin plens i observant els animals i la seva producció.
REGISTRES	
1.13 Resultats de les anàlitzes de l'aigua	

ESTAT SANITARI DELS ANIMALS

REQUISITS OBLIGATORIS

- 1.1 L'explotació respecta el programa nacional d'eradicació de malalties: brucel·losi bovina, tuberculosi bovina, leucosi enzoòtica bovina i peripneumònia contagiosa bovina.
- 1.2 Cal seguir els programes establerts de vigilància i control de zoonosis i agents zoonòtics.
- 1.3 Cal vigilar regularment l'estat de salut dels animals i l'aspecte general del ramat. En particular si s'aprecia mucositat nasal o tos, diarrea o excrements molt tous amb febre, femelles amb inflamacions de mames, femelles amb flux de l'aparell genital, etc.
- 1.4 En cas de sospita d'una patologia cal avisar el veterinari. Si és una malaltia infecciosa inclosa en el programa nacional d'eradicació, cal notificar la sospita a l'autoritat competent i comprometre's a seguir la reglamentació vigent.
- 1.5 L'explotació ha de tenir una zona per a l'aïllament dels animals ferits o malalts que n'eviti el contacte físic amb la resta d'animals.
- 1.6 Cal aïllar els animals malalts o sospitosos el temps necessari per comprovar el seu estat sanitari.
- 1.7 Un veterinari ha de visitar l'explotació, almenys un cop l'any, per valorar l'estat sanitari del ramat.
- 1.8 Cal tenir un programa sanitari revisat anualment.

PRACTIQUES CORRECTES

- 1.9 És recomanable, però no obligat netejar i desinfectar l'estable i els equips adequadament després de l'aparició d'una malaltia.
- 1.10 L'explotació ha de tenir mitjans adequats per netejar i desinfectar l'estable (vegeu l'annex IV «Pla de neteja i desinfecció»).
- 1.11 Per a la neteja i la desinfecció, utilitzeu només productes autoritzats i seguieu les instruccions de l'etiqueta.
- 1.12 Arxiveu les fitxes tècniques i de seguretat dels productes utilitzats.
- 1.13 Feu que un veterinari responsable revisi el programa sanitari.

AUTOCONTROL

- | | |
|--|---|
| 1.14 Comproveu que els animals estiguin en bon estat de salut i que el seu aspecte general sigui correcte. | QUAN: diàriament
COM: control visual |
| 1.15 Verifiqueu que s'hi apliquin els programes nacionals d'eradicació de malalties i que les pràctiques utilitzades per controlar l'estat de salut dels animals siguin les més adequades. | COM: demanant un certificat de qualificació sanitària al Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) |

REGISTRES

- 1.16 Registre del programa sanitari actualitzat
- 1.17 Fitxes tècniques i de seguretat dels productes utilitzats per a la neteja i la desinfecció d'estables
- 1.18 Certificat de qualificació sanitària de l'explotació expedit pel DAR

MEDICAMENT I TRACTAMENT DELS ANIMALS

1) Emmagatzematge dels medicaments

REQUISITS OBLIGATORIS	
1.1 Els medicaments s'han de desar en un lloc segur, adequat i tancat.	
1.2 L'ús dels medicaments ha d'estar limitat als treballadors amb la formació, la qualificació i l'experiència adequades.	
1.3 S'han d'emmagatzemar els medicaments seguint les indicacions de l'etiqueta.	
1.4 Els fàrmacs s'han d'emmagatzemar en el seu envàs original.	
1.5 Els medicaments caducats s'han d'identificar clarament i s'han de separar.	
1.6 L'equipament sanitari s'ha de mantenir net i en bon estat.	
1.7 Les receptes s'han d'arxivar un mínim de 5 anys.	
PRÀCTIQUES CORRECTES	
1.8 Separeu els medicaments que es poden utilitzar per als animals en lactació dels que no.	
1.9 Els residus zoosanitaris s'han d'emmagatzemar en recipients tancats i mai per un període superior als sis mesos. Uns gestors autoritzats s'encarregaran del seu tractament i, per a la seva recollida, podeu emprar els serveis d'associacions o de distribuïdors de productes zoosanitaris.	
AUTOCONTROL	
1.10 Comproveu que no hi hagi cap medicament caducat a l'explotació i, si n'hi ha, separeu-lo i elimineu-lo regularment.	QUAN: mensualment
1.11 Comproveu que tots els medicaments es classifiquin correctament i s'emmagatzemin en un lloc segur i tancat.	QUAN: mensualment
1.12 Comproveu que tots els medicaments tinguin recepta.	QUAN: en arribar el medicament
1.13 Comproveu que els medicaments que s'utilitzen no estiguin caducats.	QUAN: en usar el medicament
REGISTRE	
1.14 Receptes de tractaments veterinaris	

2) Tractament dels animals

REQUISITS OBLIGATORIS	
2.1 Només els treballadors amb la formació, la qualificació i l'experiència adequades podran administrar tractaments i medicaments als animals	
2.2 Cal tenir mitjans (esprais, cintes al peu, etc.) per identificar els animals tractats, de manera que totes les persones que participen en la munyida puguin separar la llet produïda per aquests animals.	
2.3 S'ha d'emplenar un registre dels tractaments administrats als animals (vegeu l'annex VI «Registre dels tractaments administrats»)	
2.4 S'ha de respectar escrupolosament el període de supressió dels fàrmacs.	
PRÀCTIQUES CORRECTES	
2.5 Tracteu els animals malalts amb el medicament adequat.	
2.6 Utilitzeu medicaments tan sols quan sigui necessari.	
2.7 Utilitzeu només els fàrmacs autoritzats i prescrits per un veterinari.	
2.8 Seguiu estrictament les instruccions de la recepta i el prospecte del medicament.	
2.9 En cas que hi hagi cap sospita que la llet de les vaques en tractament s'ha barrejat amb la llet del tanc, actueu conseqüentment per garantir que la llet no tingui concentracions altes de medicaments que n'impedeixin l'entrada en la cadena alimentària.	COM: analitzant la llet amb equips de detecció ràpida d'antibiòtics abans de sortir de l'explotació
2.10 En cas que el resultat de la prova d'antibiòtics sigui positiu, deixeu constància de la incidència i destruïu la llet, llençant-la al femer.	
AUTOCONTROL	
2.11 Verifiqueu que es respecti escrupolosament el període de supressió per als medicaments utilitzats.	COM: comprovant les dates dels tractaments administrats respectant les indicacions del medicament i, en cas de dubte, realitzant una prova ràpida d'inhibidors.
2.12 Comproveu que el registre dels tractaments estigui actualitzat.	QUAN: mensualment
REGISTRES	
2.13 Registre dels tractaments administrats	

MUNYIDA I EMMAGATZEMATGE

1) Local de munyida i lleteria

REQUISITS OBLIGATORIS

- 1.1 Els locals s'han de mantenir nets i en bon estat.
- 1.2 Els terres i les parets s'han de poder netejar i desinfectar fàcilment. Els terres han de permetre l'evacuació dels líquids mitjançant un sistema de drenatge.
- 1.3 La lleteria ha d'estar separada de l'exterior per una porta que permeti el seu tancament. Ha de tenir un sostre aïllat i segellat.
- 1.4 Els locals de munyida i emmagatzematge de la llet han d'estar separats de tota font de contaminació, com ara serveis i femers.
- 1.5 La lleteria ha d'estar separada físicament de l'estabulari i del local de munyida.
- 1.6 Els locals de munyida i emmagatzematge de la llet han de tenir un sistema que proveeixi suficient aigua potable per netejar.
- 1.7 S'ha de garantir un abastament d'aigua calenta en quantitat i temperatura suficients per assegurar una higiene correcta de les instal·lacions i els equips. Al final de la neteja, la temperatura ha de ser superior a 40°C.

PRÀCTIQUES CORRECTES

- 1.8 No dipositeu mai les deixalles al local de munyida ni al local d'emmagatzematge de la llet. Deixeu els locals nets i endreçats al final de la munyida.
- 1.9 Eviteu la introducció i la presència de cap animal als locals de munyida i emmagatzematge. Si és necessari, apliqueu-hi un pla de lluita apropiat, que hauríeu de documentar amb un plànol que indiqui la ubicació de totes les mesures de control contra les plagues, a més de les seves característiques (vegeu l'annex III «Pla de control de plagues»).
- 1.10 No emmagatzemeu productes químics, farmacèutics o residus peril·losos al local de munyida ni a la lleteria.
- 1.11 Els sistemes d'il·luminació de la sala han de permetre veure bé els animals durant la munyida.
- 1.12 Els sistemes d'il·luminació de la lleteria han d'il·luminar correctament la boca d'home del tanc per poder inspeccionar-lo durant la càrrega de la llet a la cisterna. És important que la pica de neteja dels estris estigui il·luminada.
- 1.13 Els sistemes de ventilació han d'evitar condensacions a les parets.
- 1.14 Netegeu el local de munyida immediatament després de cada munyida i la lleteria almenys un cop al dia.



1) Local de munyida i lleteria

AUTOCONTROL	
1.15 En cas de comptar amb un pla de lluita contra plagues, comproveu que es compleixi.	QUAN: mensualment
1.16 Verifiqueu que hi hagi aigua calenta en quantitat i temperatura suficients.	COM: amb un termòmetre QUAN: trimestralment
1.17 Verifiqueu regularment que els procediments i la freqüència de neteja del local de munyida i de la lleteria siguin els més adequats per mantenir els locals en bones condicions d'higiene.	COM: visualment QUAN: diàriament
REGISTRES	
1.18 Plànol amb la ubicació de totes les mesures de control contra les plagues, si escau.	

2) Materials i equips de munyida i refrigeració de la llet

REQUISITS OBLIGATORIS

- 2.1 Les superfícies dels equips en contacte amb la llet han de ser fàcils de netejar i fetes amb materials llisos i innocus.
- 2.2 La regulació de la màquina de munyida (buit, pulsació, etc.) s'ha d'adaptar als animals.
- 2.3 El tanc ha de tenir un termòmetre.
- 2.4 Transcorregudes dues hores des de l'acabament de la munyida, la llet emmagatzemada al tanc ha d'estar com a màxim a 6°C (si es recull cada dos dies) i a 8°C (si es recull diàriament).
- 2.5 S'ha d'usar aigua potable de consum humà per netejar els equips i els materials en contacte amb la llet.
- 2.6 La temperatura mínima d'emmagatzematge ha de superar els 0°C.

PRÀCTIQUES CORRECTES

- 2.7 Netegeu l'equip de munyida i l'equip de refrigeració de la llet segons els procediments establerts a l'Annex IV «Pla de neteja i desinfecció».
- 2.8 Netegeu l'equip de munyida després de fer-lo servir.
- 2.9 Netegeu i desinfecteu el tanc després de cada recollida de llet.
- 2.10 Després de cada munyida, netegeu i desinfecteu els recipients i els materials que són en contacte amb la llet i protegiu-los fins al seu pròxim ús.
- 2.11 Canvieu els filtres de munyida (si són de paper) o netegeu-los (si són metàl·lics) després de fer-los servir.
- 2.12 Utilitzeu detergents d'empreses amb registre sanitari i productes de desinfecció autoritzats. Aquests productes han d'estar etiquetats correctament.
- 2.13 Seguiu les instruccions d'ús pels productes químics i respecte la rutina de neteja establerta, de tal manera que no hi hagi cap risc que el producte de neteja o el desinfectant utilitzats es barregin amb la llet o puguin contaminar-la.
- 2.14 Arxiveu totes les fitxes tècniques i de seguretat dels productes utilitzats. Els equips de munyida i refrigeració de la llet s'han de mantenir nets, desinfectats i en bones condicions d'ús, tot respectant les normes del fabricant.
- 2.15 Renoveu les peces deteriorades a causa del seu ús, com ara mugroneres i tubs elàstics, segons les indicacions del fabricant. Conserveu les factures o els albarans d'aquestes peces amb les especificacions tècniques i la data d'instal·lació, almenys fins a la seva reposició.
- 2.16 Almenys un cop l'any, feu que un tècnic qualificat o responsable revisi exhaustivament els equips de munyida i refrigeració de la llet. Conserveu les fitxes de revisió dels equips, signades pel tècnic, fins a la pròxima revisió, a més dels justificants de les possibles revisions realitzades.

2) Materials i equips de munyida i refrigeració de la llet

AUTOCONTROL	
2.17 Comproveu diàriament el bon funcionament del tanc, en particular el temps que tarda en arribar a la temperatura de refrigeració i conservació.	
2.18 Verifiqueu que els procediments i la freqüència de neteja i desinfecció dels equips i els materials que són en contacte amb la llet siguin els adequats per mantenir aquests elements en bones condicions d'higiene i desinfecció.	COM: visualment
2.19 Controleu diàriament l'estat de neteja dels equips i els materials.	
2.20 Verifiqueu que els productes de neteja i desinfecció utilitzats estiguin autoritzats per a l'ús alimentari, que les condicions d'emmagatzematge siguin les adequades i que es estiguin en un lloc segur.	COM: fitxes tècniques i de seguretat.
2.21 Verifiqueu el bon funcionament de l'equip durant la munyida.	COM: inspecció dels animals durant la munyida.
2.22 Verifiqueu regularment que el termòmetre del tanc mesuri correctament la temperatura.	COM: la temperatura mesurada amb un termòmetre sonda ha de ser la mateixa ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) que la indicada pel termòmetre del tanc. QUAN: anualment
2.23 Verifiqueu que s'hagin revisat els equips de munyida i refrigeració de la llet.	COM: amb els registres
REGISTRES	
2.24 Fitxes tècniques i de seguretat dels productes utilitzats per a la neteja i desinfecció dels materials i els equips	
2.25 Fitxes de revisió dels equips de munyida i refrigeració de la llet	

3) Munyidors

REQUISITS OBLIGATORIS	
3.1 Els munyidors han de complir les normes d'higiene establertes, d'acord amb la feina que fan.	
3.2 Els munyidors han de tenir la informació adequada per munyir correctament.	
PRÀCTIQUES CORRECTES	
3.3 Munyiu segons les pautes de munyida, tot vigilant de protegir la llet enfront qualsevol font de contaminació.	
3.4 El personal que pateixi malalties contagioses no pot tenir contacte directe amb els animals.	
3.5 El personal s'ha de rentar les mans i els braços abans de cada munyida i cada cop que sigui necessari durant aquest procés.	
3.6 Els munyidors han d'usar roba neta per munyir.	
3.7 No munyiu si teniu ferides obertes.	
3.8 Utilitzeu guants nets per al munyiment.	
3.9 No es pot fumar, beure ni menjar durant la munyida.	
AUTOCONTROL	
3.10 Verifiqueu regularment que els munyidors compleixin les normes d'higiene.	QUAN: mensualment COM: visualment

4) Pautes de Munyida

REQUISITS OBLIGATORIS

- 4.1 La munyida s'ha de realitzar segons uns procediments establerts, respectant les necessitats fisiològiques i protegint la salut dels animals.
- 4.2 La munyida s'ha de realitzar en condicions higièniques i sanitàries adequades.
- 4.3 La rutina de munyida ha de garantir la detecció de la llet no apta per al consum humà (calostre, llet alterada, mamitis, sang, etc.) abans de munyir.
- 4.4 Cal seguir tots els passos de la rutina de munyida amb compte i sense provocar cap trauma a la vaca.
- 4.5 S'ha d'utilitzar un sistema adequat i segur per separar la llet no apta per al consum humà (s'ha de separar tota la llet dels animals malalts o en tractament):
- les vaques tractades s'han de munyir les últimes;
 - si tenen mesurador volumètric, separeu la llet i netegeu el mesurador quan s'hagi munyit un animal tractat;
 - si es fa una munyida directa, separeu la llet directament en un pot o olla.
- 4.6 Els animals no han de presentar símptomes de malalties contagioses transmissibles a l'home, no han de transmetre característiques organolèptiques anormals a la llet i han de tenir un bon estat de salut.
- 4.7 Les mugroneres s'han de col·locar amb precaució i la munyida ha de ser ràpida i completa, evitant una munyida excessiva.
- 4.8 S'ha de separar el calostre (líquid ric en anticossos i minerals, que precedeix la producció de llet crua) fins al cinquè dia després del part.

PRÀCTIQUES CORRECTES

- 4.9 Munyiu els animals quan estiguin nets i secs, en particular els braguers.
- 4.10 És recomanable, però no obligat, que renteu els mugrons i els eixugueu amb paper o draps individuals, nets i secs, assegurant-vos que els mugrons estiguin nets i secs abans de posar-hi la mugronera. Useu productes de desinfecció autoritzats.
- 4.11 Controleu la llet de cada animal, eliminant-ne els primers raigs. Vigileu especialment la presència de coàguls, fibres o aigualiment de la llet.
- 4.12 Retireu correctament les mugroneres, sempre després d'haver tallat el buit.
- 4.13 Immediatament després de la munyida, protegiu els mugrons amb un desinfectant autoritzat, segur i eficaç.
- 4.14 Intenteu evitar que les vaques s'ajeguïn immediatament després de la munyida.
- 4.15 Arxiveu les fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja i desinfecció dels braguers.

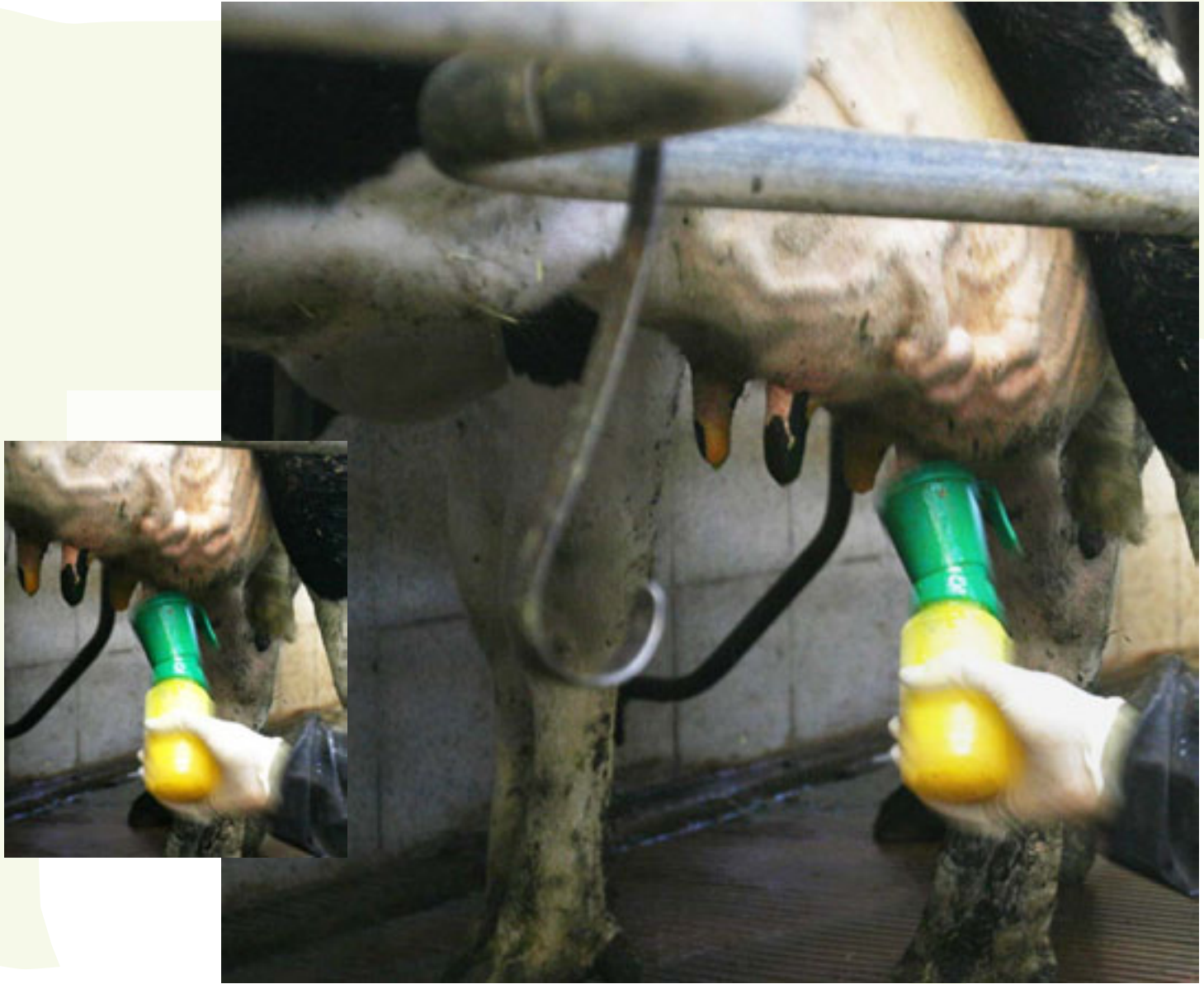
4) Pautes de Munyida

AUTOCONTROL	
4.16 Verifiqueu regularment que els procediments establerts per a la munyida siguin els adequats	COM: visualment QUAN: diàriament
4.17 Verifiqueu que el filtre estigui net després de cada munyida.	COM: visualment
REGISTRES	
4.18 Fitxes tècniques i de seguretat dels productes utilitzats per a la neteja i la desinfecció dels braguers	

5) Munyida amb robot

Les especificacions de la munyida amb robot que es detallen a continuació són suplementàries a totes les bones pràctiques compreses en aquesta guia.

REQUISITS OBLIGATORIS
5.1 Cal comprovar que el bestiar circuli correctament, és a dir, cal cercar les vaques munyides incompletament i les que tenen intervals de munyida llargs.
PRÀCTIQUES CORRECTES
5.2 Netegeu la zona del robot i l'exterior d'aquest (2 o 3 cops al dia).
5.3 Abans d'aplicar qualsevol tractament, introduïu-ne els registres a l'ordinador per evitar la munyida de la vaca abans de fixar l'ordre de separació de la llet.
5.4 Seguiu les normes de manteniment recomanades pel fabricant.
AUTOCONTROL
5.5 Seguiu la llista diària d'alarmes (2 o 3 cops al dia).



RECOLLIDA DE MOSTRES

AUTOCONTROL

1.1 Preneu mostres en presència del titular.

1.2 Verifiqueu les etiquetes identificadores.

COM: resultats de les analítiques

1.3 Comproveu que les mostres es transportin en neveres isotèrmiques.

COM: resultats de les analítiques

1.4 Controleu l'acreditació del transportista.

QUALITAT DE LA LLET

REQUISITS OBLIGATORIS

1.1 La llet ha de complir els requisits establerts per la legislació vigent (vegeu l'annex VI «Paràmetres legislats per a la llet crua»).

1.2 Cada mes s'han de recollir i analitzar almenys dues mostres de llet.

PRÀCTIQUES CORRECTES

1.3 Exigiu a qui recull la llet, o a l'empresa compradora, que en prengui una mostra del tanc cada cop que reculli llet a l'explotació.

AUTOCONTROL

1.4 Els resultats de les analítiques s'usen com indicadors per actuar en diferents aspectes.

Concentració de gèrmens: neteja de les instal·lacions i del ramat o neteja i funcionament del sistema de munyida i emmagatzematge de la llet.

Concentració de cèl·lules somàtiques: situació de mamitis en el ramat, estat de les instal·lacions (llits), la munyida (buit) i contagis.

Punt crioscòpic: neteja i funcionament de l'equip de munyida.

Absència de residus antibiòtics: funcionament del sistema d'identificació, notificació i separació de la llet d'animals tractats.

1.5 En cas de realitzar un control lleter, els resultats individuals de les cèl·lules somàtiques de cada vaca s'utilitzen com indicadors de l'estat sanitari de la mama i per realitzar revisions posteriors.

1.6 Arxiveu els resultats de les anàlisis de les mostres de llet com a mínim durant 2 anys.

1.7 Revisiu els resultats de les analítiques de la llet quan us els comuniquin.

REGISTRES

1.8 Resultats de les analítiques realitzades

MEDI AMBIENT

REQUISITS OBLIGATORIS

1.1 Les explotacions han de comptar amb un pla de dejeccions validat per poder tenir la llicència o l'autorització ambiental. Cal tenir aquesta llicència o autorització, les quals es revisen com a màxim cada 8 anys, tret que es produeixi un canvi substancial o la llicència o l'autorització mateixes indiquin un termini de revisió inferior. Cal complir les disposicions que hi consten.

1.2 Les explotacions han d'emplenar el llibre de registre de les dejeccions que s'apliquen als camps.

PRÀCTIQUES CORRECTES

1.3 En cas d'explotacions de nova construcció o en explotacions que ho permetin les seves instal·lacions, heu de distingir per una banda les aigües verdes, procedents de la sala d'espera i les àrees ocupades pels animals, gestionades amb la resta de les dejeccions líquides i, per l'altra banda, les aigües blanques procedents de la neteja de les instal·lacions de munyida i que contenen restes de productes de neteja del sistema de munyida. Les aigües blanques tenen un contingut elevat de greix i sal, certa temperatura i s'han de gestionar independentment.

1.4 En cas d'explotacions de nova construcció o en explotacions que ho permetin les seves instal·lacions, eviteu el contacte de les aigües pluvials amb els contaminants: fems, pinsos, residus, etc

COM: amb un sistema independent de recollida de les aigües pluvials.

1.5 En cas d'explotacions de nova construcció o en explotacions que ho permetin les seves instal·lacions, netegeu les instal·lacions amb aigua a pressió minimitzant tant el consum com la generació d'aigües residuals.

1.6 Si la instal·lació ho permet, empreu preferiblement la ventilació natural, tenint en compte el règim predominant de vents per evitar molèsties i per reduir les despeses d'energia.

1.7 En cas d'explotacions de nova construcció o en explotacions que ho permetin les seves instal·lacions, establiu un programa de manteniment i control de les instal·lacions, la maquinària, els estris, els consums i, específicament, les fuites (abeuradors, basses, etc.) per estalviar aigua i energia.

1.8 En cas d'explotacions de nova construcció o en explotacions que ho permetin les seves instal·lacions, identifiqueu les fonts de contaminació existents a la instal·lació (productes químics, olis, combustibles, etc.) i elaboreu un pla específic orientat a la reducció de residus en què indicareu la gestió a realitzar per a cada tipus de residu, que sempre ha d'estar d'acord amb la normativa vigent.

AUTOCONTROL	
1.9 Comproveu que el llibre de dejeccions es mantingui al dia.	QUAN: anualment
1.10 Comproveu que els residus animals, medicamentosos, químics, etc. estiguin emmagatzemats en un lloc adequat.	COM: visualment
REGISTRES	
1.11 Autorització o llicència ambiental i actes de controls inicials i periòdics	
1.12 Contractes per a la bona gestió dels residus generats a l'explotació	
1.13 Llibre de dejeccions	

BIOSEGURETAT

REQUISITS OBLIGATORIS

1.1 Les explotacions han d'estar aïllades, de manera que es limiti i reguli sanitàriament l' accés de persones, animals i vehicles.

PRÀCTIQUES CORRECTES

1.2 Establiu zones de quarantena per als animals de compra forans de l'explotació.

1.3 Cal que l'explotació tingui un gual sanitari o altres sistemes de desinfecció de rodes de vehicles, destinats a controlar-hi els vehicles provinents de l'exterior.

1.4 Cal tenir un sistema de desinfecció de les sabates i les botes a l'entrada de les naus.

1.5 Cal tenir dependències per a la higiene personal.

1.6 Totes les persones que visitin l'explotació, i que vinguin d'altres explotacions, han de passar per les dependències d'higiene personal per evitar possibles contaminacions.

1.7 En cas que no hi hagi dependències d'higiene personal, totes les persones que entrin a l'explotació, provinents d'altres granges, s'hauran de desinfectar les sabates o les botes abans d'entrar-hi o utilitzar sabates d'un sol ús.

AUTOCONTROL

1.8 Verifiquen que els productes utilitzats per desinfectar les rodes dels vehicles i les persones estiguin autoritzats i es guardin en llocs adequats.

COM: control visual i etiquetes de compra.

BENESTAR ANIMAL

REQUISITS OBLIGATORIS

ANIMALS ADULTS

- 1.1 Els materials amb què estan construïts els allotjaments dels animals no han d'ocasionar-los dany i s'han de poder netejar i desinfectar a fons.
- 1.2 Els estables i els accessoris per lligar els animals s'han de construir i mantenir sense vores esmolades ni sortints que puguin ferir els animals.
- 1.3 L'aïllament i la ventilació de l'edifici han de garantir que la circulació de l'aire i la concentració de gasos es mantinguin dins uns límits que no siguin perjudicials per als animals.
- 1.4 Cal una il·luminació adequada, almenys durant el període de llum natural entre les 9.00 i les 17.00. No es mantindran els animals a les fosques en cap cas.
- 1.5 S'han d'inspeccionar tots els equips automàtics o mecànics indispensables per a la salut i el benestar dels animals, com a mínim una vegada al dia.
- 1.6 Tots els animals han de tenir accés als aliments a intervals adequats a les seves necessitats fisiològiques.
- 1.7 Els animals han de tenir aigua per beure de qualitat adequada, accessible i en quantitat suficient.
- 1.8 Els animals mantinguts a l'aire lliure s'han de protegir contra les inclemències del temps, els depredadors i el risc de malalties.

VEDELLES

- 1.9 Cal una il·luminació adequada, fixa o mòbil, que tingui la intensitat suficient per inspeccionar les vedelles en qualsevol moment.
- 1.10 Els allotjaments dels animals s'han de construir de manera que totes les vedelles puguin jeure, descansar, aixecar-se i netejar-se sense dificultat.
- 1.11 El ramader ha de controlar les vedelles estabulades almenys dos cops al dia.
- 1.12 El ramader ha de controlar les vedelles mantingudes a l'exterior almenys un cop al dia.
- 1.13 Les vedelles no poden estar lligades.
- 1.14 Les vedelles de menys de dues setmanes han de tenir un jaç net i sec.
- 1.15 Quan els vedells estiguin allotjats en recintes individuals, aquests hauran de tenir envans calats i la seva amplada no podrà ser inferior a 90cm ($\pm 10\%$), o bé 0,80 vegades la seva alçada.
- 1.16 Cap vedell de més de 8 setmanes no romandrà tancat en recintes individuals.
- 1.17 Els vedells allotjats en grup han de tenir un espai lliure de:
 - mínim 1,5m² per cada vedell de 150kg de pes viu o menys.
 - 1,7m² per a vedells amb un pes viu entre 150kg i 220kg.
 - 1,8m² per cada vedell amb un pes viu superior a 220kg.

PRÀCTIQUES CORRECTES

1.18 Els animals adults en lactació han de tenir un jaç net i sec, amb un mínim de 6m².

1.19 En cas que hi hagi cubículs (box de vedells), n'hi ha d'haver com a mínim un per cada animal.

1.20 Controleu i ateneu correctament els animals, dedicant-los el temps que calgui i tractant-los segons les seves necessitats.

1.21 No realitzeu pràctiques que representin un maltractament o un estrès innecessari per als animals.

AUTOCONTROL

1.22 Verifiqueu que els animals de l'explotació puguin jeure, descansar i aixecar-se sense cap mena de dificultat.

COM: més de la meitat dels animals han d'estar ajaguts dues hores després de la munyida. No han de tenir lesions visibles atribuïbles a cubículs (box de vedells), menjadores, etc.

1.23 Comproveu regularment que els llits dels animals estiguin nets i secs i que els procediments establerts per a la neteja dels llits siguin els adequats.

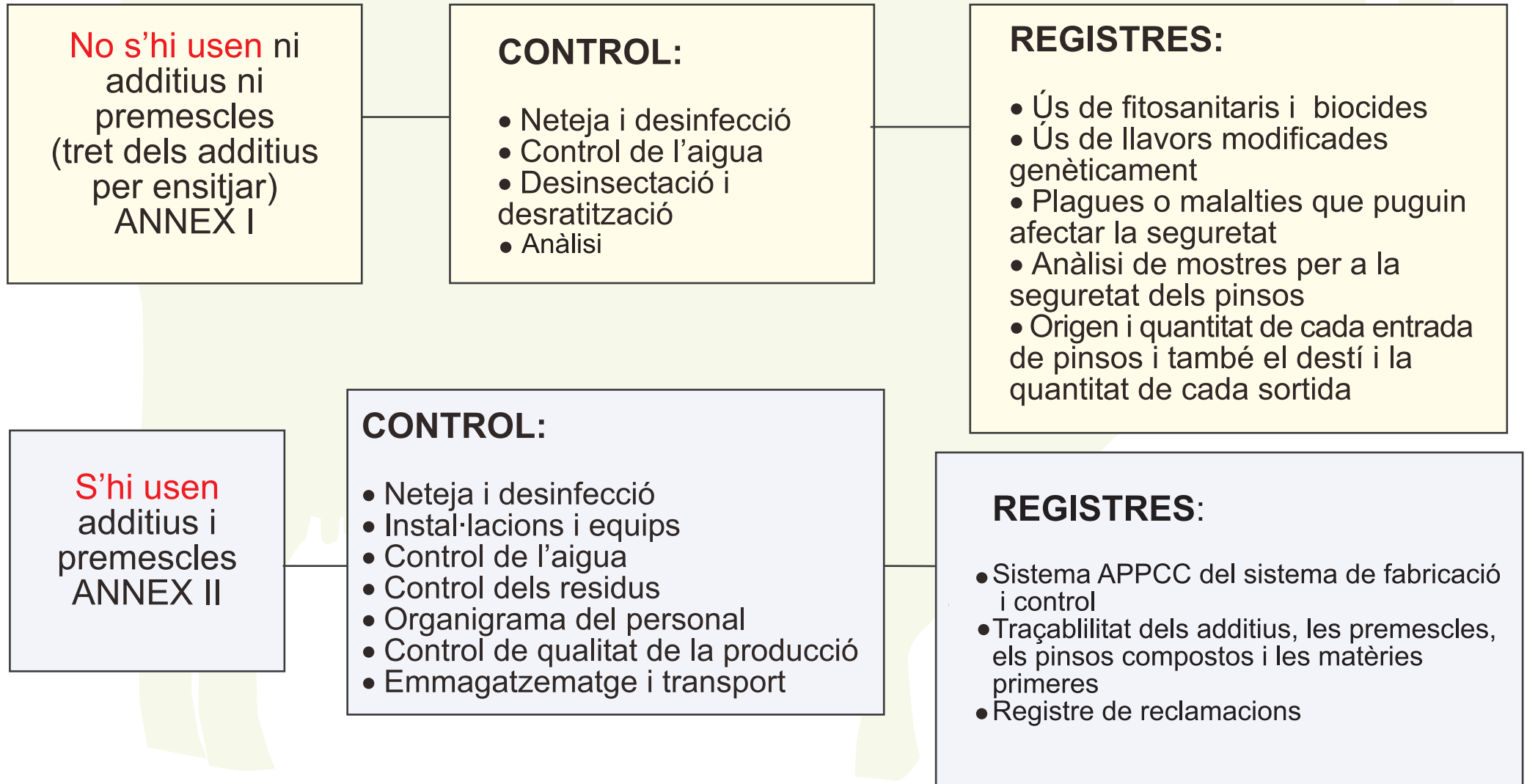
QUAN: setmanalment
COM: les vaques no han de tenir residus de matèria orgànica enganxats al pèl.





Annexos

Segons el Reglament (CE) núm. 183/2005, pel qual es fixen requisits en matèria d'higiene dels pinsos, les explotacions es classifiquen segons si utilitzen additius i premescles o no. Les obligacions que se'n deriven són força diferents i es detallen en els annexos I i II d'aquest reglament europeu. Aquí fem un petit resum del que s'exigeix a cada tipus d'explotació.



REGISTRE D'ENTRADA D'ALIMENTS

Naturallesa (1)	Empresa d'origen (2)	Albarà de compra	Animals a què es destina	Emmagatzamatge	Responsable

OBSERVACIONS:

(1) Naturallesa
 -Matèria primera
 -Pinso
 -Additius
 -Altres

(2) Origen
 S'han de guardar:
 -els albarans
 -les factures
 -les etiquetes

DESRATITZACIÓ	
PREVENCIÓ	Mesures higièniques: manteniu les cisternes i els dipòsits d'aigua tancats; elimineu les deixalles diàriament; endreceu l'estable, la lleteria, la sitja, els locals i els equips.
	Manteniment de les barreres físiques, el refugi i l'accés al menjar: murs, parets, finestres, sostres, sòls de naus, sitges, terra del perímetre exterior, etc.
CONTROL	Mensual. Anoteu les incidències. Anoteu també la mesura d'eradicació (tractament i aplicació de mesures preventives)
ERADICACIÓ	Utilitzeu productes químics (raticides) permesos en explotacions ramaderes o aviseu una empresa especialitzada inscrita en el Registre oficial d'establiments i serveis de plaguicides.
REGISTRES	Plànol de l'explotació amb les trampes i els esquers que s'hi han aplicat Fitxes tècniques i de seguretat dels productes zoosanitaris Registre d'actuacions del pla de control de plagues Carnet d'aplicador de tractaments DDD de nivell bàsic (no permet aplicar productes, però permet canviar els esquers fer la vigilància, etc.)

DESINSECTACIÓ	
PREVENCIÓ	Mesures higièniques: manteniu les cisternes i els dipòsits d'aigua tancats; elimineu les deixalles diàriament; endreceu l'estable, la lleteria, la sitja, els locals i els equips.
	Mètodes físics: mosquiteres, aïllaments, sifons i reixes de desguassos, aparells elèctrics amb llum ultraviolada, trapes adhesives, etc.
CONTROL	Revisau mensualment el funcionament dels dispositius contra plagues. Anoteu les incidències. En cas de detectar la presència o els indicis d'una plaga, anoteu-los en el registre, a més de la mesura d'eradicació o prevenció aplicada.
ERADICACIÓ	Utilitzeu insecticides permesos en explotacions ramaderes, en cas de tenir el Carnet d'aplicador de productes zoosanitaris, o contracteu una empresa especialitzada inscrita en el Registre oficial d'establiments i serveis de plaguicides. Tipus de productes: - larvicides: eviten que les larves es desenvolupin i formin adults - insecticides contra vectors adults («adulticides»): maneig i administració fàcils. La població d'insectes es redueix immediatament.
REGISTRES	Plànol de l'explotació amb les trapes i els esquers que s'hi han aplicat Fitxes tècniques i de seguretat dels productes zoosanitaris Registre d'actuacions del pla de control de plagues Carnet d'aplicador de tractaments DDD de nivell bàsic (no permet aplicar productes, però permet canviar esquers, fer la vigilància, etc.)

PLA DE CONTROL DE PLAGUES

REGISTRE D'ACTUACIONS DEL PLA DE CONTROL DE PLAGUES			
DATA	PLAGA	ACTUACIONS Què he fet per lluitar contra aquesta plaga?	RESPONSABLE
Observacions:			

Abans de posar-nos a netejar cal tenir en compte dues premisses:

- cal conèixer l'aigua que tenim (la seva duresa), ja que molts productes, tant detergents com desinfectants, s'inactiven amb aigües dures (amb molta calç); i
- a l'hora de triar el detergent cal tenir en compte les seves característiques i conservar-ne sempre la fitxa tècnica en què s'especifica la dosi, les precaucions relatives al seu ús i la protecció en aplicar-lo (ús de guants, mascaretes, etc.).

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ DELS ESTABLES

COM	<p>És recomanable treure tots els equips mòbils de les instal·lacions (menjadores, tanques, etc.) per netejar-les millor. Successivament:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elimineu-ne la matèria orgànica (fems, llits, etc.), tant com sigui possible. Si escau, utilitzeu les eines per rascar parets, menjadores, etc. 2. Apliqueu-hi productes desinfectants específics per al problema en qüestió, tot barrejant-los amb aigua per retirar tanta matèria orgànica com sigui possible. 3. Esbandiu-ho tot amb aigua freda a pressió per eliminar-ne tota la brutícia i les restes de detergent. 4. Deixeu-ho eixugar tot. 5. Polvoritzeu les instal·lacions per desinfectar-les.
QUAN	En buidar una nau, en canviar un lot sencer, en fer un buit sanitari, etc.
REGISTRES	<p>Registre de neteja i desinfecció</p> <p>Fitxes tècniques i de seguretat dels productes utilitzats</p>

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

PLA DE NETEJA DELS MAGATZEMS D'ALIMENTS	
COM	1.Endreceu el magatzem i assegureu-vos que no hi hagi cap producte tòxic, ni llavors, ni material d'embalatge, etc. 2.Escombreu el magatzem.
QUAN	Mensualment
REGISTRES	Registre de neteja i desinfecció Fitxes tècniques i de seguretat dels productes utilitzats
PLA DE NETEJA DE LES SITGES	
COM	Neteja: cal buidar completament les sitges verticals i netejar-les per dins. Desinfecció: es recomana desinfectar les sitges verticals, dos cops l'any, amb productes comercials específics.
QUAN	En buidar-les
REGISTRES	Registre de neteja i desinfecció Fitxes tècniques i de seguretat dels productes utilitzats

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ DEL MATERIAL I ELS EQUIPS DE MUNYIDA I REFRIGERACIÓ DE LA LLET

COM	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inicialment, esbandiu-ho tot amb aigua tèbia. 2. Renteu-ho tot amb aigua calenta i un detergent desinfectant alcalí adequat, tot seguint les indicacions dels fabricants dels productes pel que fa a la concentració, la temperatura i el temps d'actuació. 3. Feu-ne una esbandida final. 4. Escorreu o dreneu totes les parts de l'equip. <p>Els dipòsits de calç s'han d'eliminar, com a mínim, un cop per setmana</p> <p>Desinfecció: submergiu els objectes en una solució desinfectant durant el temps establert en la fitxa de seguretat</p>
QUAN	Després del seu ús
REGISTRES	<p>Registre de neteja i desinfecció (anoteu també quan no s'hagi fet)</p> <p>Fitxes tècniques i de seguretat dels productes utilitzats</p>

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

REGISTRE D'ACTUACIONS DEL PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ			
DATA	Què he netejat o desinfectat?	Com l'he netejat o desinfectat?	Responsable
OBSERVACIONS:			

AIGUA POTABLE DE CONSUM HUMÀ

Aquesta és l'aigua que s'ha d'utilitzar per netejar les instal·lacions i tot allò que entri en contacte amb la llet. En aquest tipus d'aigua, s'hi han de controlar els paràmetres següents:

A. Paràmetres microbiològics

Paràmetre	Valor paramètric
1. Bacteris coliformes	0 ufc/100 ml
2. <i>Escherichia coli</i>	0 ufc/100 ml
3. Enterococs	0 ufc/100 ml
4. <i>Clostridium perfringens</i>	0 ufc/100 ml

B. Paràmetres químics

Paràmetre	Valor paramètric	
Nitrat	50 mg/l	
Nitrits	Xarxa de distribució	0,5 mg/l
	A la sortida de l'ETAP o del dipòsit	0,1 mg/l

(ETAP: estació de tractament d'aigua potable)

C. Paràmetres i indicadors

Paràmetre		Valor paramètric
1. Color combinat residual		2,0 mg/l
2. Clor lliure residual		1,0 mg/l
3. Clorur		250 mg/l
4. Conductivitat		2500 $\mu\text{S}/\text{cm}^{-1}$ a 20°C
5. pH	mínim	pH 6,5
	màxim	pH 9,5
6. Terbolesa	Sortida de l'ETAP o del dipòsit	1 UNF
	Xarxa distribució	5 UNF

Cal potabilitzar l'aigua amb substàncies permeses per al tractament d'aigua destinada a consum.

A les explotacions, les aigües es potabilitzen normalment amb clor o derivats d'aquest. La concentració de clor s'ha de controlar setmanalment. El peròxid d'hidrogen es pot aplicar en plantes de tractament i com a neteja de superfícies en contacte amb l'aigua de consum. Sempre, després de la neteja, haureu de fer un esbandit posterior amb aigua apta pel consum

AIGUA POTABLE DE CONSUM ANIMAL

L'explotació ha de tenir un sistema d'abastament d'aigua neta per abeurar els animals. A més, els valors de concentració de coliformes i *E.Êcoli* han d'estar dins dels límits legals establerts.

Data	Animal	Medicament	Naturalesa del tractament	Dosi	Temps d'aplicació	Temps de supressió		Veterinari	Responsable
						Llet	Carn		
OBSERVACIONS:									

PARÀMETRES LEGISLATATS EN RELACIÓ AMB LA LLET CRUA DE VACA

Els operadors de l'empresa alimentària han de garantir que la llet crua compleixi els criteris següents:

Colònia de gèrmens a 30°C (per ml)	≤ 100.000 (*)
Contingut de cèl·lules somàtiques (per ml)	≤ 400.000 (**)
(*) Mitjana geomètrica mòbil observada durant un període de dos mesos, amb almenys dues mostres mensuals.	
(**) Mitjana geomètrica mòbil observada durant un període de tres mesos, amb almenys una mostra mensual, tret que l'autoritat competent estableixi una altra metodologia que tingui en compte les variacions estacionals en els nivells de producció.	

Els operadors de l'empresa alimentària han d'iniciar procediments per garantir que la llet crua no es comercialitzi en cas que aquesta:

- a) contingui residus d'antibiòtics en una quantitat que superi els nivells autoritzats, o
- b) el total combinat de residus de substàncies antibiòtiques supera un valor màxim admissible.

Per validar els resultats analítics de la determinació del punt crioscòpic, s'admetran uns valors mitjans per àrea geogràfica obtinguts a partir d'un històric contrastable del laboratori d'anàlisi i del laboratori oficial de la comunitat autònoma. Altres paràmetres legislatats que també cal controlar a les anàlisis periòdiques de la llet són:

Aflatoxina M1: el contingut màxim és 0,050 µg/kg
Plom: 0,020 mg/kg pes fresc

Dioxines i PCB:

Contingut màxim	
Suma de dioxines (EQT PCDD/F OMS)	Suma de dioxines i PCB similars a les dioxines (EQT PCDD/F PCB OMS)
3,0 pg/g greix	6,0 pg/g greix

REGISTRES QUE S'HAN DE MANTENIR

Registre d'incidències

Traçabilitat dels animals

Sol·licitud de crotals

Documents d'identificació bovina

Llibre de l'explotació

Guies sanitàries

Traçabilitat de la llet

Registre del lliurament de la llet

Rebut del lliurament de la llet

Alimentació dels animals

Resultats de l'anàlisi dels aliments

Carnet d'aplicador de productes fitosanitaris i zoonitaris

Registre de l'entrada dels aliments

Etiquetes dels aliments que s'han comprat

Albarans de compra

Fitxes tècniques i de seguretat dels productes zoonitaris

Plànol d'ubicació de les mesures zoonitàries

Registre de control de plagues

Arxiu de fórmules

Subministrament d'aigua als animals

Resultats de les analítiques de l'aigua

Estat sanitari dels animals

Registre del programa sanitari

Fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja i desinfecció dels estables

Registre de neteja i desinfecció

Medicaments i tractaments per als animals

Receptes de tractaments veterinaris

Registre de tractaments administrats

Munyida i emmagatzematge

Fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja i desinfecció dels materials i els equips

Fitxes de revisió de l'equip de munyida i refrigeració de la llet

Fitxes tècniques i de seguretat dels productes de neteja i desinfecció dels braguers

Recollida de mostres

Resultats de les analítiques de la llet

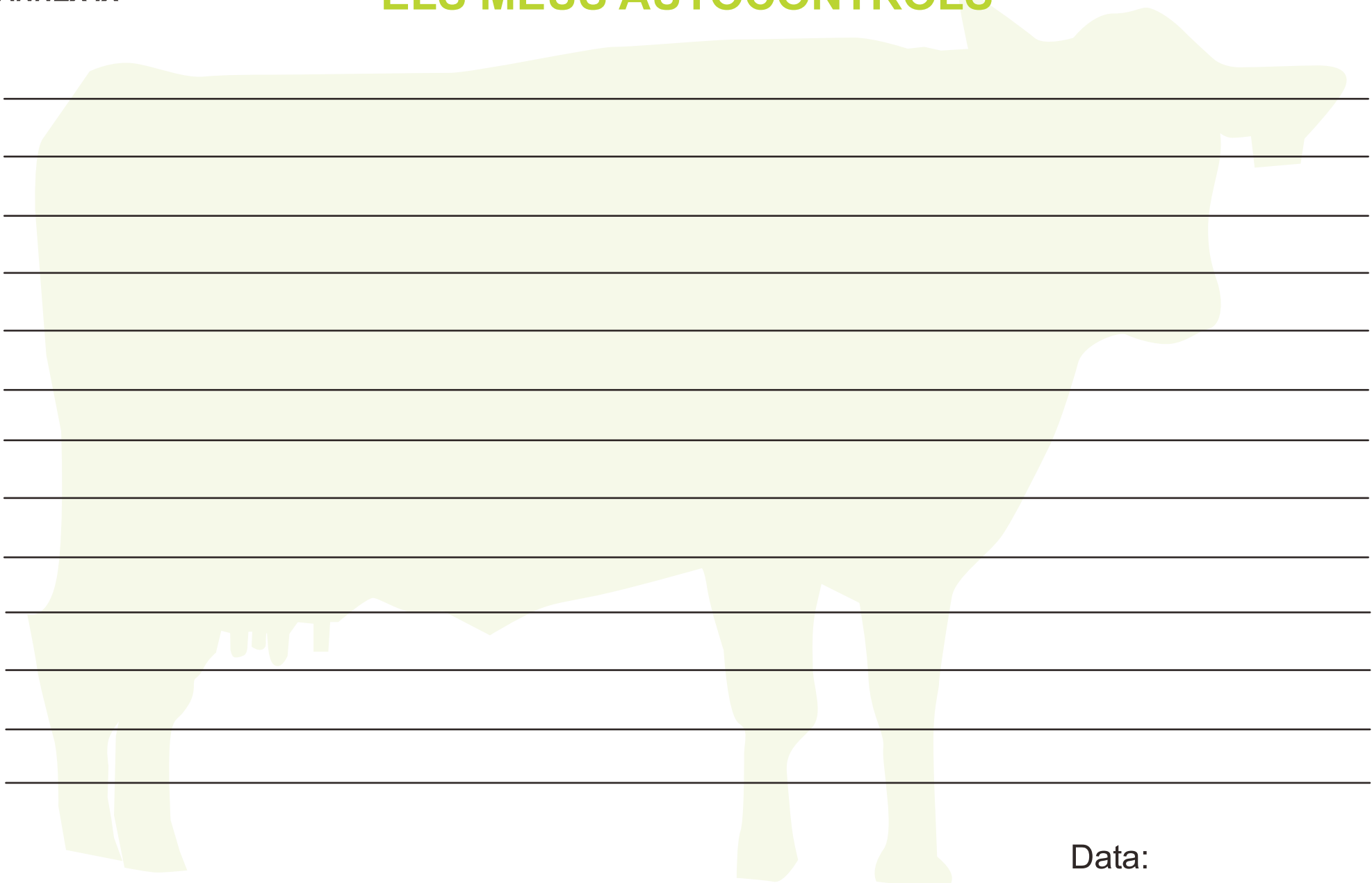
Medi ambient

Llicència ambiental

Llibre de dejeccions

Contractes per a la gestió dels residus

ELS MEUS AUTOCONTROLS



Data:

M'ACULLO A AQUESTA GUIA

Jo, en/na _____, amb DNI _____, responsable de l'explotació
_____ amb NIF/CIF _____, ubicada a l'adreça
_____ de la població de _____, m'acullo a la GUIA DE PRÀCTIQUES
CORRECTES D'HIGIENE A LES EXPLOTACIONS LLETERES DE BESTIAR BOVÍ, per la qual cosa em comprometo a
complir els requisits preestablerts a la meva explotació.

I perquè així consti, signo aquest document a _____, el dia _____ del mes de _____ de l'any
_____.

Signatura:

Responsable:

