

Fichas de bioseguridad para aves rurales

27/12/17

ERPA, la **Asociación Europea de Aves Rurales**, ha realizado unas **fichas de bioseguridad** destinadas a los/as criadores/as de aves rurales europeos:

- [Ficha1](#) – Gestión y protección de Unidades de Producción
- [Ficha 2](#) – Control de accesos y Vacío Sanitario

Estas fichas, fáciles de comprender, recuerdan los **principios básicos que se deben respetar en una explotación avícola**:

- **Protección de las zonas de cría** y gestión de todos los intervinientes.
- **Gestión de las unidades de producción de manera independiente** las unas de las otras.
- **Separación de palmípedas y gallináceas.**
- Utilización del **acceso sanitario**.
- **Protección del alimento, del agua y de las aves** en el caso de influenza aviar en la aves silvestres.

En un contexto en el que todas las explotaciones de cría de aves deben aplicar **medidas de bioseguridad estrictas para protegerse de múltiples amenazas sanitarias como la Influenza aviar (IA)**, ERPA ha realizado este trabajo durante el año 2017.

Dicho trabajo ha consistido, en primer lugar, en comparar las **normativas de varios Estados miembro sobre la bioseguridad para protegerse de la IA**, para a continuación **definir unas medidas de bioseguridad homogéneas** para el conjunto de los/as criadores/as de aves en Europa.

Estas fichas ya están disponibles en cuatro idiomas: inglés, francés, español e italiano en la [Página web ERPA](#).

Publicado el nuevo Reglamento europeo de controles oficiales 19/04/17

El pasado 7 de abril se ha **publicado en el DOUE L 94 el [Reglamento \(UE\) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles](#)** y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican varios Reglamentos y Directivas.

Además, este nuevo Reglamento deroga los Reglamentos (CE) 882/2004 y 854/2004, con efectos a partir del 14 de diciembre del 2019.

Como adelantábamos en noticias anteriores, entre las **novedades** que incluye este nuevo Reglamento se encuentran:

- La ampliación del ámbito de aplicación del Reglamento anterior, para dar mayor cobertura a la **Sanidad Vegetal**, a las normas relativas a los **subproductos** animales y a la prevención del **fraude**.
- El establecimiento de normas más específicas para varias áreas ya cubiertas, como la **Sanidad y el Bienestar Animal**.
- Permitirá adaptar los requisitos de control a las **necesidades específicas de aplicación de cada sector**.

[Más información sobre el contenido del nuevo Reglamento](#) - Noticia Erika 31/03/2017

Auditoría de Controles Oficiales a la leche y productos lácteos en España - FVO 2016

La FVO (*Oficina Alimentaria y Veterinaria de la Comisión Europea*) ha publicado los resultados de la última auditoría a los controles oficiales relacionados en España, a leche y productos lácteos.

En definitiva, los controles oficiales a estos productos están bien desarrollados, son eficaces y se ejecutan en general, de conformidad con los requisitos legales y la planificación anual.

No se halló ningún riesgo potencial para la seguridad alimentaria.

Dentro de los resultados del informe de auditoría encontramos las siguientes:

Deficiencias

- En ciertas autorizaciones y controles
- En la imposición del cumplimiento de la normativa con respecto a las explotaciones de producción de leche
- Controles sobre los criterios microbiológicos y los subproductos animales

Recomendaciones

- Mejorar las medidas de control de origen animal, en particular de la leche y los productos lácteos
- Garantizar que las listas de establecimientos autorizados estén actualizadas
- Garantizar que los controles oficiales de los requisitos de higiene en las explotaciones de producción de leche se llevan a cabo periódicamente y con la frecuencia apropiada
- Garantizar que los planes de muestreo de los explotadores de empresas alimentarias de los productos lácteos relativos a la *Listeria monocytogenes* y la *Salmonella* sean adecuados
- Que las empresas dedicadas a la producción de alimentos listos para el consumo incluyen un muestreo de las zonas y del equipo de producción para la detección de *Listeria monocytogenes*
- Garantizar que los recipientes utilizados para la recogida de subproductos animales cumplen los requisitos de identificación

[Informe final de una auditoría realizada en España con objeto de evaluar el sistema de controles oficiales sobre la seguridad de los alimentos de origen animal, en particular de la leche y los productos lácteos](#) - FVO 2016

Euskadi regula la flexibilización del Paquete de Higiene 31/05/16

El Gobierno Vasco ha publicado el pasado 24 de mayo el [Decreto 76/2016, de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi](#).

Este nuevo marco normativo ofrece al sector agroalimentario la posibilidad de **adecuar las exigencias comunitarias a las características específicas de las pequeñas explotaciones**, garantizando en todo momento la seguridad de sus producciones.

El Decreto es de aplicación a las **pequeñas empresas con un volumen limitado de producción**, que se fijará en la Instrucción Técnica correspondiente.

Los tipos de **producción son tanto la primaria como la de transformación** y podrán ser comercializados en la Comunidad Autónoma por **venta directa o en circuito corto de comercialización**, lo que se conoce como modalidad de venta de ámbito local o de proximidad.

El Decreto ha sido elaborado y firmado conjuntamente por el **Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad** y el **Departamento de Salud** del Gobierno Vasco.

La adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios tendrá su plasmación concreta en las **Instrucciones Técnicas correspondientes a cada producto o grupo de productos**, que serán

aprobadas próximamente mediante Orden Autonómica. En este momento se están tramitando las instrucciones correspondientes a los subsectores de huevos y producción láctea, y próximamente se elaborarán otras producciones como conservas vegetales y mermeladas o la elaboración de pan y bollería.

- [Póster que resume el Decreto](#)

Contenido del Decreto

- **Objetivo:** adaptar de la normativa higiénico-sanitaria europea a las pequeñas producciones agroalimentarias del País Vasco.
- **Ámbito aplicación:** actividades con **pequeños volúmenes de producción**, con una **estructura empresarial de tipo familiar, tanto de producción primaria como de transformación** de alimentos. El tamaño y volumen para cada producción se fijará en la Instrucción Técnica correspondiente.
- **Comercialización:** limitada a la Comunidad Autónoma del **País Vasco**, bajo la modalidad de **venta de ámbito local o de proximidad** (venta directa o en circuito corto de comercialización).
- **Autorizaciones y registros:** comunicación previa a Salud Pública (**REACAV**) y los registros básicos de la producción primaria (**REGA, REGEPA**).

Antecedentes

Los **pequeños establecimientos agroalimentarios ven comprometida su rentabilidad debido a las inversiones económicas** que supone el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Paquete de Higiene, sobre todo a nivel de instalaciones para la transformación. En la Comunidad Autónoma Vasca existe una **demanda creciente en este sentido por parte del sector productor y de las propias personas consumidoras**, para avanzar en la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios, tal y como lo disponen los Reglamentos comunitarios en la materia.

Ante esta constatación, el Parlamento instó al Gobierno Vasco a que regulara las condiciones en las que podía aplicarse la adaptación de dicha normativa europea a través de un **Decreto autonómico**. Para dar cumplimiento este mandato, en febrero de 2014 se creó una **Comisión**

Interdepartamental Integrada por la Viceconsejería de Salud del Dpto. de Salud y la de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Departamento de Desarrollo Económico y Competitividad del Gobierno Vasco. A partir de ahí, se ha ido trabajando conjuntamente entre ambas Viceconsejerías, con la coordinación de Elika y la participación de las Diputaciones Forales y los agentes sectoriales del ámbito agroalimentario.

Sin duda, la publicación de este Decreto autonómico es un **avance importante en la implantación y el desarrollo de nuevas iniciativas o en la diversificación de ya existentes**, en el ámbito de la producción local de alimentos y los circuitos cortos de comercialización

[Estudio sobre la teniasis/cisticercosis en Gipuzkoa 27/01/16](#)

El complejo parasitario que hace referencia a la teniasis-cisticercosis es una zoonosis producida por la forma adulta (*Taenia Saginata*) y la forma joven o larvaria (*Cysticercus Bovis*) del mismo parásito.

La vía de infección para el hombre (que actúa como hospedador definitivo de la forma adulta), es el consumo de carne de vacuno cruda o poco cocinada, mientras que el ganado vacuno (como hospedador intermediario) adquiere la parasitosis por vía oral mediante el consumo de piensos, pastos, forrajes, agua, etc., contaminados con huevos del parásito adulto que elimina el hombre con las heces.

Tras contrastar el aumento de la evolución de los casos de teniasis registrados en humana y el aumento gradual de la incidencia de cisticercosis diagnosticada en las inspecciones post-mortem de los mataderos de ganado vacuno entre los años 2000 y 2004, se planteó un estudio de vigilancia activa protocolizada de la teniasis-cisticercosis en Gipuzkoa, cuyos resultados se presentan en el [informe publicado](#) por el Departamento de Salud del Gobierno Vasco y que recoge los datos entre los años 2005-2013.

Entre las conclusiones se pueden destacar las siguientes:

- En los nueve años de vigilancia activa en el territorio de Gipuzkoa **la casuística de la cisticercosis en el ganado vacuno ha descendido** hasta 0.02%, y la de la teniasis humana que pasa del 3.25% de prevalencia a 1,68% en 2013.
- El territorio de **Gipuzkoa**, aunque está catalogado como de baja incidencia, desde el punto de vista epidemiológico, **mantiene la persistencia del ciclo parasitario**, a pesar de las medidas de control aplicadas.
- Las **prácticas turísticas y actividades deportivas en la naturaleza y las malas prácticas higiénicas de los cuidadores del ganado**, hacen que los pastos o el agua se contaminen de los huevos de *Taenia Saginata* eliminados por los individuos parasitados. En el análisis de datos realizado se observa que los parques y áreas naturales de recreo favorecen a la casuística.
- Para asegurar el diagnóstico de las carnes en el matadero **es preciso complementar la inspección post-mortem** de los animales procedentes de explotaciones con casos positivos, con test de detección rápida de aplicación en el matadero y el tratamiento por frío de las canales positivas
- Hay que **promocionar la salud en la población**, en lo que respecta a este complejo parasitario, para que se conozcan los factores asociados y **emitir algunos consejos** como el de no defecar al aire libre durante las actividades deportivas o turísticas, no comer carne cruda o si lo hacen que haya sido previamente congelada.
- Es **imprescindible implementar las tareas de intervención multidisciplinar y de coordinación** entre las distintas áreas de trabajo de Sanidad Asistencial, Salud Pública, Sanidad Animal y Medio Ambiental.

[Más información - Estudio completo](#)

[Guía de Buenas Prácticas de Higiene para mataderos de aves 26/10/15](#)

El Departamento de Salud de la Generalitat de Catalunya ha publicado una **Guía de Buenas Prácticas de Higiene (GBPH) para mataderos de aves de corral**, reconocida oficialmente por

las autoridades competentes en materia de seguridad alimentaria de Cataluña.

El documento recoge todas las realidades de los mataderos de aves de corral en Cataluña. Si bien las empresas alimentarias deben aplicar y mantener de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), **en el caso de empresas pequeñas la normativa permite utilizar guías de buenas prácticas como herramienta fácil y eficaz para desarrollar cada sistema de APPCC particular**, por lo que cada matadero deberá valorar los requisitos que sean de aplicación de esta guía.

Hay que recordar que este documento es de **carácter voluntario** y que quedan excluidos de su alcance el despiece de canales, la preparación de productos elaborados y la matanza domiciliaria.

La guía se estructura en los siguientes capítulos:

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control

- Definir un equipo interno que diseñe y gestione el sistema.
- Conocer y describir las características de los productos elaborados.
- Describir las actividades propias de producción de la empresa por medio de diagramas de flujo y comprobarlas in situ.

Prerrequisitos:

Plan de proveedores y recepción de animales, Plan de control de agua potable, Plan de Limpieza y Desinfección, Plan de control de plagas, Plan de formación e higiene del personal...

Bienestar animal

En este capítulo se incluyen el **sacrificio de aves de granjas para la producción de alimentos**, el **sacrificio de emergencia** y el **producido por enfermedades contagiosas**, y describe las siguientes actividades:

- **Maquinaria**
- **Transporte de animales vivos**
- **Descarga de animales**
- **Aturdimiento**

Los **mataderos que sacrifiquen más de 150.000 aves al año deben designar un responsable de bienestar animal**, que vele por el cumplimiento de la normativa relativa al bienestar animal en el momento del sacrificio. En caso de presentar cifras de sacrificio inferiores a las descritas, no será obligatorio disponer de esta figura, aunque el matadero deberá cumplir igualmente los requisitos de bienestar animal.

[Acceso a la Guía de Buenas Prácticas de Higiene](#) - ACSA

Control de los medicamentos veterinarios en

Cataluña 15/10/15

La Generalitat de Cataluña ha publicado los resultados de las actividades realizadas en el seno de la **vigilancia y el control oficial de medicamentos veterinarios relativos al año 2013**.

ALGUNOS RESULTADOS DE LOS CONTROLES REALIZADOS

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	CONTROLES REALIZADOS	ESTABLECIMIENTOS CON INCUMPLIMIENTOS	INCOACIÓN EXPEDIENTE
<i>Almacenes de distribución</i>	6	5	0
<i>Centros dispensadores</i>	23	10	0
<i>Veterinarios privados</i>	11	4	0
<i>Explotaciones ganaderas</i>	945	89	9

Las deficiencias detectadas se clasifican en irregularidades o infracciones en función de la gravedad:

- **Irregularidades:** aquellas deficiencias detectadas en la actividad de control que no dan inicio a la incoación de un expediente sancionador.
- **Infracciones:** aquellas deficiencias detectadas que dan lugar a la incoación de un expediente sancionador, ya sea por la gravedad o por no cumplir el plazo establecido para corregir un incumplimiento.

La mayoría de irregularidades detectadas en Cataluña durante el año 2013 son de tipo documental (procedimientos de trabajo, registros, recetas...).

Actividades de vigilancia y control en materia de medicamentos veterinarios y sus residuos en Cataluña

Los programas de Cataluña en el ámbito de medicamentos veterinarios y sus residuos son:

- **Plan de control del uso racional de los medicamentos veterinarios**, realizada por el Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural (DAAM).
- **Plan de investigación de residuos**, competencia del DAAM y la Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT).

Además, hay otros programas del DAAM que tienen relación con el Plan de control del uso racional de los medicamentos veterinarios, como son:

- **Plan de control de higiene en explotación ganadera**
- **Plan de control de alimentación animal**

Desde el DAAM, también se realiza el control de la presencia de inhibidores en la leche cruda de vaca, oveja y cabra mediante el **Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de la leche cruda de vaca, oveja y cabra**.

Control del uso racional de medicamentos veterinarios

El Plan de control del uso racional de los medicamentos veterinarios tiene el objetivo de **garantizar las condiciones de distribución, prescripción y dispensación de medicamentos veterinarios y de su uso racional en los animales productores de alimentos**. El Plan engloba:

1. Las **especialidades farmacéuticas y los medicamentos prefabricados** de uso veterinario.
2. Las **premezclas** medicamentosas utilizadas para elaborar **piensos medicamentosos**.
3. Las **fórmulas magistrales** y preparados oficinales elaborados por un farmacéutico bajo prescripción veterinaria.
4. Las **autovacunas** de uso veterinario.

Se realiza inspección en:

1. **Almacenes** de distribución de medicamentos veterinarios.
2. **Centros dispensadores** de medicamentos veterinarios.
3. **Centros elaboradores** de **autovacunas** de uso veterinario.
4. **Veterinarios privados**.
5. **Explotaciones ganaderas**.

En estas inspecciones se hace:

1. **Control administrativo previo** a la visita para verificar que dispone de la autorización adecuada (o comunicación de la tenencia de botiquín veterinaria en el caso de los veterinarios).
2. Visita de inspección a las **instalaciones** con verificación de la **conservación y tenencia de medicamentos veterinarios**.
3. Control documental de los **registros** de proveedores, entradas, trazabilidad, recetas y tratamientos.

Las actividades de vigilancia y control de los medicamentos se completan en Cataluña con el Control de los piensos medicamentosos y la Gestión de alertas en medicamentos de uso veterinario.

Informe "[La vigilancia y el control de medicamentos veterinarios y sus residuos en animales y alimentos de origen animal en Cataluña](#)" - GENCAT

Disponibles en la web de Elika las presentaciones del curso: “Gestión de residuos y subproductos en explotaciones ganaderas

Los pasados días **9 y 10 de junio** se celebraban en las **Escuelas Agrarias de Fraisoro y de Derio**, respectivamente, sendos cursos sobre el uso adecuado de residuos y subproductos en las explotaciones ganaderas.

El curso, organizado por el Gobierno Vasco, Diputaciones Forales, las Escuelas Agrarias de HAZI y ELIKA, estaba dirigido al **personal asesor de las explotaciones ganaderas del País Vasco** y tenía el objetivo de analizar los requisitos que exige la legislación sobre la gestión y la eliminación adecuada de los residuos y los subproductos que se generan en las explotaciones ganaderas, además de conocer el riesgo sanitario que supone el manejo y eliminación no adecuada de, por ejemplo, los cadáveres animales y conocer diferentes alternativas que existen al respecto.

Para ello, se contó como profesorado con **D. Antonio Sáenz Feijóo**, de la D. General de Sanidad de la Producción Agraria del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAGRAMA), que ofreció un resumen de la **legislación sobre SANDACH que afecta a las explotaciones ganaderas**.

A continuación, contamos con la presencia de **D. Alberto Díez**, que pertenece Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria VISAVET de la Universidad Complutense de Madrid (UCM). Alberto expuso la **realidad de la retirada y eliminación de cadáveres y otros subproductos en la Comunidad de Madrid**, incidiendo en los puntos críticos desde el punto de visto sanitario y de bioseguridad y planteando posibles alternativas.

Por último, **D. Juan Ramón Oribe Pedruzo**, veterinario oficial del Servicio de Ganadería de la Diputación Foral de Álava, explicó la **situación en las explotaciones de la provincia de Álava y las medidas básicas que se exigen al respecto en los Programas de Control Oficial del País Vasco**.

Al curso asistieron más de cuarenta profesionales, la mayoría relacionados con servicios técnicos prestados a las explotaciones ganaras del País Vasco.

Las presentaciones del curso están disponibles en el siguiente [enlace](#).

[Guía de Prácticas correctas de Higiene para el sector de la miel 02/03/15](#)

La Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario de Aragón ha promovido la elaboración y publicación de la **Guía de Prácticas correctas de higiene del sector de la miel**, en cuya elaboración ha participado el propio sector a través de los técnicos de las Agrupaciones de Defensa Sanitaria Ganadera y los funcionarios del Servicio de Recursos Ganaderos.

Actualmente, hay censadas en Aragón **1.219 explotaciones apícolas** con un total de 104.082 colmenas, que producen cerca de **619 toneladas de miel al año**. La mayoría de las explotaciones, un 68%, son explotaciones pequeñas que engloban solo el 30 % del censo, y representan el 10 % de la producción total de miel. El resto, son explotadas comercialmente, bien de forma complementaria a otras actividades (30 % de explotaciones, 60 % de colmenas) o de forma exclusiva (2 % de explotaciones, 20 % de colmenas, 30 % de producción).

La Guía tiene el objetivo de proporcionar una **herramienta de aplicación fácil y operativa a los apicultores para que se adapten plenamente a todas las exigencias normativas establecidas** e incluye, entre otros, los siguientes capítulos:

- Peligros asociados a la miel.
- Clasificación de la miel.
- Diagrama de flujo.
- Prácticas correctas de higiene en el colmenar.
- Prácticas correctas durante los procesos de recolección, extracción y acondicionamiento de la miel.

[Guía de Prácticas Correctas de Higiene para el sector de la miel](#) – Gobierno de Aragón

[Página web de sobre la Apicultura en Aragón](#) – Gobierno de Aragón

Europa permite el uso de yacija como combustible en la explotación 01/09/14

El pasado 4 de junio la Comisión Europea publicó el [Reglamento 592/2014](#), que modifica el [Reglamento 142/2011](#), sobre medidas sanitarias para la gestión de subproductos animales.

Según la mencionada modificación, **desde el pasado 15 de julio se puede utilizar yacija (suelo donde se han criado las aves) como combustible sin tratamiento previo e *in situ* en la granja.**

El uso de la gallinaza como combustible está sujeto a ciertas **condiciones**, como por ejemplo:

- Las plantas de combustión deben estar **autorizadas por la autoridad competente**.
- La yacija vieja a utilizar se debe almacenar sobre una **superficie dura y bien drenada**.
- **No podrán acceder a ella los animales.**
- Se debe **reducir al mínimo la emisión de residuos**.
- Las medidas de higiene deben incluir el **manejo de las aguas residuales** procedentes del lugar donde se almacena la yacija.

Si bien esta medida se ha recibido con optimismo por parte del sector, también se señala el riesgo sanitario que puede suponer la acumulación de las deyecciones de un lote de aves de la producción anterior al lado de la nave donde se inicia una nueva crianza, debido a lo que se exigen las condiciones mencionadas anteriormente.