



Fundación Vasca para la  
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien  
Segurtasunarako  
Euskal Fundazioa

[DESCARGA EN PDF](#)

## Requisitos generales de higiene

El apartado A del Anexo I del

### **Reglamento 852/2004**

, de higiene general de los alimentos, establece las medidas de higiene que se deben aplicar en las explotaciones ganaderas:

#### **Limpieza**

de la explotación

Control del

#### **agua**

Control del

#### **pienso**

Gestión de

#### **residuos**

#### **Formación**

del personal

El objetivo de estas medidas es evitar la contaminación por

### **agentes que puedan afectar a la seguridad de las producciones**

#### **Infografía**

#### **sobre la higiene en las explotaciones ganaderas**

- ELIKA

#### **Artículo**

#### **sobre los requisitos de higiene en las explotaciones ganaderas**

- ELIKA

#### **Requisitos generales de Higiene (Parte A Anexo I R (CE) 852/2004)**

## Guías de Buenas Prácticas reconocidas oficialmente

### **Guía de Buenas Prácticas de Higiene para explotaciones de vacuno leche**

- 2007 - ELIKA, Gobierno Vasco

### **Guía de Prácticas Correctas de Higiene en explotaciones de vacuno de leche**

- 2005 - INLAC, MAGRAMA

### **Guía de Prácticas Correctas de Higiene de ovino de leche**

- 2007 - CAE, MAGRAMA

### **Guía de Prácticas Correctas de Higiene de caprino de carne y leche**

- 2007 - CAE, MAGRAMA

### **Guía de Prácticas Correctas de Higiene para explotaciones lecheras de ganado vacuno**

- 2009 - ACSA

### **Guía de Prácticas Correctas de Higiene para explotaciones lecheras de ganado ovino y caprino**

- 2011 - ACSA

## Registros

Además es obligatorio según el apartado A del Anexo I del Reglamento 852/2004 el mantenimiento de unos registros en la explotación:

#### **Censo**

y movimiento animal

#### **Alimentación**

para los animales

#### **Medicamentos**

## **Enfermedades**

de los animales

Resultados de

### **analíticas**

e informes de la Autoridad Competente

## **Registros (Parte A Anexo I R (CE) 852/2004)**

# **Requisitos específicos en explotaciones lecheras**

La Sección IX del Anexo III del

## **Reglamento 853/2004**

establece los requisitos específicos que debe cumplir la leche cruda.

### **Requisitos sanitarios de los animales**

#### **Sin síntomas de enfermedades**

contagiosas transmisibles al hombre por la leche

En buen estado de salud general,

#### **que no presenten trastornos en al ubre**

ni afecciones del aparato genital

A los que no se hayan administrado sustancias no autorizadas

#### **Que hayan respetado el período de espera**

prescrito en el caso de administración de sustancias autorizadas

#### **Vacas, ovejas y cabras declaradas indemnes u oficialmente indemnes a Brucelosis**

y vacas declaradas

#### **indemnes u oficialmente indemnes a Tuberculosis**

(excepciones a este requisito sen el punto 3)

### **Requisitos de los locales y equipos**

Estarán construidos de forma que

#### **se limite el riesgo de contaminación de la leche**

Deberán estar

#### **protegidos contra las alimañas**

#### **Separados de los locales donde están los animales**

y disponer de un

#### **equipo de refrigeración adecuado**

Las

#### **superficies de los equipos en contacto con la leche deberán ser fáciles de limpiar**

y, en caso necesario,

#### **desinfectar**

(materiales lisos, lavables y no tóxicos)

Después de cada transporte

#### **los recipientes utilizados en el transporte de la leche cruda deberán limpiarse y desinfectarse**

### **Requisitos durante el ordeño**

Antes del ordeño los

#### **pezones y la ubre deben estar limpias**

#### **Se controlará la leche procedente de cada animal**

y la leche que presente anomalías no se destinará al consumo humano

#### **No se destinará al consumo humano la leche de animales**

que presenten signos de

#### **enfermedad en la ubre**

#### **Se identificarán los animales sometidos a un tratamiento**

que pueda transmitir residuos de medicamentos a la leche

Los

#### **productos utilizados para los pezones estarán autorizados**

Después del ordeño,

#### **la leche**

deberá conservarse en un lugar limpio la leche deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no superior a

#### **8°C en el caso de recogida diaria y los 6°C si la recogida no se efectúa diariamente**

Durante el transporte deberá mantenerse la cadena de frío y a la llegada al

#### **establecimiento de destino, la temperatura de la leche no deberá superar los 10°C**

### **Requisitos del personal**

Las personas encargadas del deberán llevar

**ropa limpia apropiada**

Las personas encargadas del ordeño deberán mantener un

**elevado grado de limpieza**

**Cerca del lugar donde se efectúe el ordeño**

deberá disponerse de unas i

**instalaciones**

apropiadas que permitan l

**lavarse las manos y los brazos**

Sección IX del Anexo III del Reglamento 853/2004, sobre normas específicas de higiene de los productos d origen animal

**Requisitos específicos leche (Sección IX Anexo III R (RE) 853)**

## **Autocontrol**

El Reglamento 852/2004, de higiene de los productos alimenticios, establece que el productor, como responsable de la explotación, debe conocer y controlar los peligros asociados a su producción.

El autocontrol consiste en la aplicación de unas

**pautas higiénicas de manejo y el mantenimiento de registros.**

*Página actualizada el  
07/05/2018*

---

**ELIKA**

. Granja Modelo, z/g . 01192 . Arkaute (Araba) . Telefonoa: 945 122 170 . Faxe: 945 122 171 .

**berri@elika.eus**

Cerrar

**Necesarias**

Siempre activado

**WordPress multilingüe**

con WPML