



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

LOS REQUISITOS DE HIGIENE Y SANIDAD EN LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

Introducción

Las explotaciones ganaderas deben cumplir unos requisitos en materia de higiene y sanidad animal con el objetivo de garantizar la seguridad y calidad de sus producciones.

Los requisitos de higiene en las explotaciones ganaderas vienen regulados por dos reglamentos europeos: el [*Reglamento 852/2004*](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el [*Reglamento 853/2004*](#), del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

En cuanto a los requisitos de sanidad animal, éstos se encuentran en diversos textos normativos, tanto europeos como estatales. En el presente artículo nos referiremos a aquellos requisitos generales de sanidad animal que pueden tener impacto en la seguridad de las producciones ganaderas y que, por tanto, el ganadero debe conocer.

Posibles peligros

Como se ha comentado anteriormente, el objetivo de las medidas de higiene y sanidad animal en las explotaciones ganaderas es garantizar los mayores niveles de seguridad y calidad de las producciones.

Pero, ¿de qué manera se puede garantizar la seguridad y la calidad? La respuesta es: **reduciendo la posibilidad de introducción de peligros que puedan afectar a la seguridad alimentaria, mediante la adopción de prácticas higiénico-sanitarias correctas en las explotaciones ganaderas.**



¿Cuáles son los peligros que pueden afectar a las producciones ganaderas?

Los principales peligros en la producción primaria ganadera son:

- Peligros biológicos: bacterias que pueden aparecer en los alimentos como *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocitogenes*, *Campylobacter* o parásitos zoonóticos transmitidos por los alimentos y el agua (cisticercosis, tenia, trichinella).
- Peligros químicos: micotoxinas en la alimentación animal, residuos de medicamentos veterinarios...
- Peligros físicos: presencia de cuerpos extraños en los productos de origen animal, o que provoquen lesiones en los animales, como por ejemplo objetos punzantes en los pastos o en los piensos, restos de plásticos...

Requisitos higiénico – sanitarios en las explotaciones ganaderas

2

De forma general, en las explotaciones ganaderas se debe cumplir que las instalaciones y equipos se limpien y, en su caso, se desinfecten de manera adecuada; que los animales se mantengan limpios y sanos; que se controle la calidad del agua (de bebida para los animales y de limpieza de instalaciones); que se evite la formación de posibles plagas y la entrada y/o difusión de enfermedades animales en la explotación.

Además, se deben mantener unos registros escritos que, por un lado verifiquen el cumplimiento de los requisitos mencionados y, por otro lado, posibiliten la trazabilidad de las producciones.

A continuación se describen de manera más detallada los requisitos que hay que cumplir.



Requisitos a cumplir

Higiene de la explotación

- Las instalaciones, los equipos de la explotación y los animales deben presentar un buen estado de limpieza.
- Las labores de limpieza y desinfección se harán de forma adecuada y con la periodicidad necesaria, según un Plan de Limpieza y Desinfección elaborado para la propia explotación.
- Los detergentes y desinfectantes utilizados para las labores de limpieza y desinfección deben estar autorizados y almacenados en un lugar adecuado, apartado de los alimentos.

Calidad del agua

- El agua que ingieran los animales debe ser potable o limpia. El concepto de agua limpia en ganadería no está totalmente claro, pero se considera que debe estar dentro de unos parámetros bacteriológicos aceptables (*E. coli* y coliformes).
- El agua con el que se limpian las superficies que entran en contacto con los alimentos debe ser potable.

Control de las plagas

- Para evitar la entrada de posibles plagas, se deben contemplar las acciones previstas en un Plan de Desinsectación y Desratización elaborado para la propia explotación y se deben registrar las acciones realizadas.
- En este punto son importantes las medidas de bioseguridad y el estado adecuado de los edificios e instalaciones.
- Como en el caso de detergentes y desinfectantes, los productos biocidas utilizados deben estar autorizados y también deben almacenarse en un lugar adecuado, apartado de los alimentos.

La elaboración del Plan de Desinsectación y de Desratización, así como las propias acciones contempladas y el uso de biocidas puede hacerlas una empresa externa



autorizada y contratada al efecto. Si los productos son utilizados por el propio ganadero, éste debe tener la formación pertinente que le autorice para tal uso.

Control de los residuos

- Se debe tener un Plan de Gestión de Residuos que contemple cómo se realiza la gestión de los restos de medicamentos, los plásticos, envases de desinfectantes... en la explotación.

Enfermedades animales

- En la explotación se deben mantener los registros de la Calificación Sanitaria.
- Se debe tener un Programa Sanitario donde se contemplen las acciones previstas en materia de sanidad animal (vacunaciones, analíticas, tratamientos...).
- Se deben tener conocimientos de cuáles son las Enfermedades de Declaración Obligatoria y de cómo actuar en caso de que se tenga sospecha o de que se diagnostique alguna de ellas.
- Se debe mantener en la explotación el Libro de explotación con el censo y las entradas y salidas de los animales.
- El ganadero debe controlar la documentación de los animales que entran y salen de la explotación, así como realizar las notificaciones oportunas a las autoridades competentes (nacimientos, bajas...).

Formación del personal

- El personal responsable del manejo de los animales debe tener unos conocimientos básicos en la materia.
- Tiene una importancia específica el conocimiento de las pautas correctas de higiene en la explotación (sobre todo en labores como el ordeño), de los requisitos de manejo adecuados para garantizar el bienestar de los animales, de las Enfermedades de Declaración Obligatoria y de la administración de medicamentos.



- En el caso del porcino y de la avicultura de carne, es obligatoria una formación oficial mínima del personal.

Registros obligatorios

Los registros que se deben mantener en una explotación son:

Censo animal:

- Número de animales/lotos
- Entradas/salidas animales – fechas y origen/destino
- Nacimientos/ bajas - fechas

Alimentos para los animales:

- Fecha administración y cantidad
- Proveedor
- Número de lote/albarán
- Identificación de animal/es a los que se administra

Medicamentos u otros tratamientos administrados:

- Fechas de inicio y de fin del tratamiento y cantidad administrada
- Nombre del medicamento administrado
- Identificación del animal/grupo de animales a los que se trata
- Nombre y dirección del proveedor del medicamento
- Naturaleza del tratamiento administrado y tiempo de espera

Entregas de leche:

- Fecha
- Cantidad
- Tanque
- Comprador
- Si se han tomado o no muestras



Enfermedades en la explotación:

- Enfermedad aparecida
- Identificación del animal/animales afectados
- Pruebas de diagnóstico realizadas y fecha de realización
- Tratamiento administrado (referencia al registro de tratamientos)

Resultados de las analíticas realizadas a las muestras tomadas en la explotación:

- Tipo de muestra e identificación (si es de un animales/animales, si es de un pienso...)
- Fecha de la toma de la muestra
- Informe del resultado del análisis
- Medidas adoptadas en consecuencia

Todos los informes pertinentes sobre los controles oficiales realizados.

El control oficial de los requisitos higiénico - sanitarios

Las Autoridades Competentes deben realizar controles oficiales para verificar el cumplimiento de los requisitos higiénico – sanitarios en las explotaciones ganaderas.

La legislación europea establece que estos controles se deben llevar a cabo respondiendo a unos Procedimientos Normalizados de Trabajo, por personal formado y en una muestra seleccionada de explotaciones que responde a un análisis de riesgos previamente realizado.

En concreto, la norma que establece cómo se deben realizar los controles es el [Reglamento 882/2004](#), del Parlamento Europeo y del consejo, del 29 de abril del 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales donde se establecen las bases para organizar y realizar los controles oficiales por parte de las Autoridades Competentes.



Este Reglamento también exige que cada Estado miembro debe elaborar un Plan donde se integren los controles oficiales realizados a lo largo de la cadena de producción de los alimentos, agrupados en diferentes Programas de Control Oficial.

En concreto, los Programas que recogen el control oficial de los requisitos higiénico-sanitarios de las explotaciones ganaderas son: el *Programa de Control Oficial de Higiene y Sanidad de la producción primaria ganadera* y el *Programa de Control Oficial de la Calidad de la leche cruda*.

Conclusiones

La producción primaria ganadera es el primer eslabón en la cadena de producción de los alimentos de origen animal y, minimizar en este punto los riesgos, se traduce en una mayor garantía de la seguridad de los alimentos en fases posteriores.

El ganadero es el primer responsable de sus producciones y, como tal, para garantizar la seguridad de sus productos debe llevar una gestión higiénica correcta de la explotación.

7

Información de interés

[Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria 2011-2015](#)

[Folleto informativo sobre el Programa de Control Oficial de Higiene y Sanidad de la producción primaria ganadera ende la CAV \(2010\)](#)

[El control de la leche en Cataluña \(2007-2008\)](#)