

# 1.DISPOSICIONES GENERALES

## CONSEJERÍA DE GANADERÍA, PESCA Y DESARROLLO RURAL

**CVE-2012-7234** *Orden GAN/34/2012, de 16 de mayo, por la que se modifica la Orden DES/1/2011, de 11 de enero, por la que se aprueba un referencial relativo a la guía de prácticas correctas de higiene a implantar en las explotaciones lecheras con vistas a su certificación y se crea el registro de explotaciones lecheras certificadas en la Comunidad Autónoma de Cantabria.*

Desde la publicación en el Real Decreto 1618/2005 de 30 de diciembre, sobre aplicación del régimen de pago único y otros regímenes de ayuda directa a la agricultura y a la ganadería, de una guía de practicas correctas en el sector productor lácteo en su anexo XIX, nuestra Comunidad Autónoma ha sido sensible a los requisitos, objetivos y practicas correctas en ella reflejados, por lo que se confeccionó, en su día, un sistema de preguntas puntuables a modo de batería en función de la importancia relativa en la producción de leche.

Con la publicación del Real Decreto 1470/2007 de 2 de noviembre, sobre aplicación de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería, y del Real Decreto 1612/2008, de 3 de octubre, sobre aplicación de los pagos directos a la agricultura y a la ganadería, en ambos, recogidas y ampliadas, estas guías de practicas correctas en los anexos XX de ambos Reales Decretos, se llevaron a cabo las modificaciones en la guía diseñada originalmente, añadiendo los aspectos de medio Ambiente y Bienestar Animal que en ellos se reflejaban.

Durante estos años se han ido añadiendo y modificando según lo publicado y se ha estado aplicando en la totalidad de las explotaciones de ganado vacuno lechero de nuestra Comunidad, siendo la herramienta más útil a la hora de gestionar la información y el nivel de cumplimiento de sus requisitos en las explotaciones.

Con la puesta en marcha de la implantación de estos sistemas de aseguramiento para la mejora integral de la calidad de la leche cruda producida en las explotaciones y su certificación externa, se ha comprobado que hay algunos puntos de la guía, que, si no son exactamente iguales, sí reiteran determinados aspectos, que, en detrimento de otros, pueden llevar a ser calificados doblemente, mientras en otros, que sí inciden directamente en la calidad de la leche, quedan en segundo plano.

Con esta nueva propuesta, se mejoran y adecuan las puntuaciones a la situación actual de las explotaciones lecheras de Cantabria.

Hay que resaltar, que tras los cambios que se presentan, la Encuesta va a seguir con la misma estructura, es decir, los mismos apartados, las mismas preguntas y la misma puntuación total; sólo cambian obligatoriedades y alguna puntuación.

En virtud de lo anteriormente expuesto, dispongo:

Artículo único.

El Anexo II de la Orden DES 1/2011, de 11 de enero, queda redactado como se especifica a continuación, detallando que se ha variado la puntuación asignada a determinadas preguntas y que, de las 213 que contiene el cuestionario, serán de obligado cumplimiento 84 (marcadas con "OB") en lugar de las anteriores 103.

Santander, 16 de mayo de 2012.  
La consejera de Ganadería, Pesca y Desarrollo Rural,  
Blanca Azucena Martínez Gómez.

VIERNES, 1 DE JUNIO DE 2012 - BOC NÚM. 106

ANEXO II

\* Se contestará NO PROCEDE únicamente en las casillas sombreadas

	SI	NO	No Procede
<b>1. TRAZABILIDAD DE LOS ANIMALES Y DE LA LECHE:</b>	<b>81</b>		
<b>1- Identificación de los animales:</b>	<b>52</b>		
OB 1.- Cada animal presente en la explotación está identificado mediante un crotal colocado en cada oreja.....	8		
OB 2.- Cada animal del rebaño tiene un documento de identificación individual actualizado.....	8		
3.- Se comunican los movimientos de animales a la autoridad competente dentro del plazo establecido por la legislación:			
a. ► Plazo de 7 días para la entrada o la salida de un animal .....	8		
b. ► Plazo de 7 días para el nacimiento de un animal.....	8		
OB 4.-Tras el nacimiento del animal, se colocan los crotales en el plazo de 20 días o bien, antes de abandonar la explotación....	8		
5.- Tras la muerte de un animal:			
a. ► Se aísla el cadáver del resto del rebaño y se comunica a la autoridad competente para recogerlo, en el plazo de 7 días..	8		
b. ► Se devuelve el documento de identificación individual en este mismo plazo.....	4		
<b>2- Trazabilidad de la leche - Letra Q:</b>	<b>29</b>		
OB 1.- La explotación y cada tanque de la leche tienen un número de identificación y están registrados en la base de datos Letra Q. ....	13		
2.- Recogida de la leche:			
a. ► El responsable de la recogida de la leche, hace entrega de los recibos correspondientes .....	8		
b. ► Se conserva estos recibos durante un plazo de tres años .....	8		
<b>2. ALIMENTACIÓN DE LOS ANIMALES</b>	<b>100</b>		
<b>1- ETIQUETADO de piensos</b>	<b>32</b>		
OB 1.- Todas las materias primas para la alimentación animal, (incluidos los forrajes)premezclas(en su caso), piensos compuestos y demás productos están etiquetados, o poseen las indicaciones del etiquetado obligatorio en un documento adjunto, en el caso de productos a granel.....	14		
OB 2.- En las etiquetas y/o albaranes se comprueba que los piensos son aptos para el consumo por parte de las especies de destino ( ruminantes) y que no contengan sustancias o productos no autorizados.....	6		
OB 3.- Se comprueba que el pienso procede de fabricantes registrados.....	12		
<b>2 Cumplimiento de las CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE DE LOS PIENSOS</b>	<b>42</b>		
1.- Existe garantía de almacenamiento adecuado de materias primas y piensos:			
a. ► que proteja contra la contaminación (estiércol, fitosanitarios, residuos) .....	5		
b. ► deterioro (humedad, mohos) .....	6		
c. ► acceso de animales (domésticos y silvestres).....	6		
d. ► Se almacenan por separado los alimentos, según las especies a que van destinados, con el fin de evitar las contaminaciones cruzadas entre alimentos	2		
2.- Si es necesario se efectúan análisis de piensos para controlar la calidad de la alimentación:			
a. ► Producidos en la explotación.....	5		
b. ► Comprados y suministrados a los animales.....	5		
3.-Se respetan los periodos de supresión de los productos fitosanitarios u otros productos químicos y lodos de depuradora antes de cosechar o de realizar pastoreo directo por el ganado.....	2		
4.- Se manejan los alimentos con maquinaria y utensilios adecuados.....	2		
5. Las instalaciones y equipos se mantienen limpios ( silos, lugar de almacenamiento).....	6		
6. Si se utilizan aditivos para pienso, se respetan las indicaciones de la etiqueta, que deberá conservarse mientras dure su consumo.....	3		
<b>3. Suministro de los alimentos ( TRAZABILIDAD)</b>	<b>26</b>		
OB 1.- Se utilizan compuestos alimenticios de acuerdo con la legislación; no se administran sustancias o productos no autorizados (harina de carne, activador de crecimiento, etc) .....	7		
2.- No se emplean sustancias que puedan transmitir sabores extraños a la leche, ni alimentos en mal estado de conservación o que presenten un riesgo para la salud de los animales o la calidad de la leche .....	7		
3.- La cantidad y calidad de los alimentos y forrajes suministrados a los animales son adecuadas con respecto a sus necesidades fisiológicas ( se registra la composición de las raciones suministradas) .....	12		

VIERNES, 1 DE JUNIO DE 2012 - BOC NÚM. 106

\* Se contestará NO PROCEDE únicamente en las casillas sombreadas

SI	NO	NO Procede
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**3. CALIDAD DEL AGUA 70**

OB	1.- Se observa la garantía de suministro de agua de calidad adecuada para el consumo de los animales.....	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2.- Se realiza al menos un análisis al año del agua para consumo de los animales.....	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	3.- Si se han obtenido resultados desfavorables, ¿Se han tomado medidas correctoras y/o se han hecho análisis de seguimiento hasta obtener un resultado favorable?.....	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	4. El agua en los locales de ordeño es de consumo humano .....	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	5.- Se utiliza agua de consumo humano:			
OB	a. ▶ En el local de almacenamiento de la leche .....	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	b. ▶ Para todas las operaciones de limpieza de equipos o materiales en contacto con la leche, se utiliza agua de consumo humano.....	14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	6.- Análisis de agua:			
	a. ▶ Se realiza al menos un análisis al año del agua de consumo humano .....	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	b. ▶ Si el resultado de este análisis no es favorable se adoptan las medidas oportunas para corregir la deficiencia...	3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**4. ESTADO SANITARIO DE LOS ANIMALES Y BIOSEGURIDAD 65**

OB	1.- La explotación respeta el programa nacional de erradicación de enfermedades: brucelosis bovina, tuberculosis bovina, leucosis enzoótica bovina, perineumonía contagiosa bovina.....	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2.- En caso de sospechar una enfermedad incluida en el programa nacional de erradicación, se siguen las disposiciones establecidas, en especial la notificación a la autoridad competente .....	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3.- Se limita, en lo posible, la entrada de ganado de fuera de la explotación y en el caso de que se produzca, se verifica:			
OB	a. ▶ Documentación sanitaria de traslado y su DIB.....	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Notifica el hecho a la autoridad competente.....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	c. ▶ Se mantienen aislados los animales al menos durante una semana o hasta la valoración de resultados de los controles efectuados.....	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4.- Manejo de los animales enfermos o heridos:			
	a. ▶ Dispone de una zona apropiada para el aislamiento de los animales enfermos o heridos .....	6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Dispone de una zona apropiada para los partos .....	5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	c. ▶ Se procede al aislamiento de los animales enfermos o sospechosos en una zona apropiada, el tiempo necesario para comprobar su estado sanitario .....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	d. ▶ Tras la aparición de una enfermedad, se realiza una limpieza y desinfección adecuadas del establo y de los equipos .....	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	5.- La explotación dispone de un plan de limpieza y desinfección:			
OB	a. ▶ Para la limpieza y desinfección, se utilizan sólo productos autorizados y se siguen las instrucciones de la etiqueta .....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Se almacenan los productos de limpieza y desinfección en un lugar seguro.....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	6.- Se siguen los programas de vigilancia y control de zoonosis y de agentes zoonóticos establecidos (a 01/01/2008 brucelosis bovina y tuberculosis bovina) .....	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	7.- Dispone de un programa sanitario propio (o ADS): fechas vacunación, desparasitación.etc .....	4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	8.- Tiene un plan de diagnóstico y control de mamicis .....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	9.- Reciben visita veterinaria por lo menos una vez al año para valorar el estado sanitario del ganado.....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	10.- El personal de la explotación utiliza equipos de protección y de trabajo apropiados ( botas, guantes ).....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	11.- El personal dispone de medios suficientes para remediar pequeños accidentes y en concreto de un botiquín completo de primeros auxilios .....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	12.- Acceso a la explotación:			
	a. ▶ Se limita el acceso de las personas ajenas a la explotación.....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Las personas ajenas a la explotación llevan equipo y ropa apropiados.....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	13.- Se seleccionan los agentes exteriores par el asesoramiento e intervenciones según su competencia.....	2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Se contestará NO PROCEDE únicamente en las casillas sombreadas

SI	NO	NO Procede
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**5. MEDICAMENTOS Y TRATAMIENTOS DE LOS ANIMALES 129**

**1- Almacenamiento de los medicamentos 77**

	1.- Los medicamentos están guardados en un sitio seguro y adecuado: seco, fresco e higiénico:			
OB	a. ▶ Se almacenan los medicamentos siguiendo las indicaciones definidas en la etiqueta.....	14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	b.▶ Existen condiciones para el almacenamiento de medicamentos que requieran conservarse a temperatura de refrigeración.....	14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	2.- El acceso al botiquín está limitado a los trabajadores con formación, cualificación y/o experiencia adecuada.....	8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
OB	3.- Los medicamentos están almacenados en su envase original.....	10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



VIERNES, 1 DE JUNIO DE 2012 - BOC NÚM. 106

4.- El tanque es capaz de alcanzar esa temperatura en un tiempo máximo de tres horas desde el final del ordeño. La temperatura mínima es de 0°C.....	2	
5.- Limpieza de materiales:		
a. ▶ Se limpia el equipo de ordeño después de cada ordeño.....	4	
b. ▶ Se realiza la limpieza y desinfección del tanque después de cada recogida de leche y al menos cada 48 horas.....	4	
OB c. ▶ Se limpian el equipo de ordeño, tanque y el equipo de refrigeración de la leche según procedimientos establecidos .....	4	
d. ▶ Se limpian y desinfectan los recipientes y materiales que se encuentran en contacto con la leche, después de cada ordeño, manteniéndose adecuadamente protegidas hasta su siguiente uso.....	2	
6.- Productos de limpieza y desinfección autorizados:		
OB a. ▶ Se utilizan productos de limpieza y desinfección autorizados.....	4	
OB b. ▶ Estos productos están correctamente etiquetados .....	2	
c. ▶ Se siguen las instrucciones de uso indicadas para estos productos químicos .....	2	
d. ▶ Se respeta una rutina de limpieza establecida de tal modo que no haya riesgo de que el producto de limpieza o desinfectante utilizado, se mezcle con la leche o pueda contaminarla .....	1	
7.- Funcionamiento del tanque:		
a. ▶ Se asegura diariamente el buen funcionamiento del tanque.....	2	
OB b. ▶ Se mantienen en buenas condiciones de uso e higiénico sanitarias el tanque o el equipo refrigeración de la leche respetando las normas del fabricante. ....	2	
8.- Al menos una vez al año un técnico autorizado realiza una revisión completa del tanque o del equipo refrigeración de la leche.....	6	
OB 9.- Al menos una vez al año un técnico autorizado realiza una revisión completa del equipo de ordeño .....	6	
10.- ¿ Se renuevan las piezas que sufren deterioro con el uso, como pezoneras y tubos elásticos, según las indicaciones del fabricante, conservando las facturas o albaranes de las mismas, con sus especificaciones técnicas y la fecha de su instalación al menos hasta su reposición? .....	2	

**7. METODOLOGÍA Y PRÁCTICAS DE ORDEÑO 103**

**1- Ordeñadores 36**

1.- Se ordeña según un plan establecido vigilando proteger la leche contra cualquier foco de contaminación:		
a. ▶ Las personas que padezcan enfermedades contagiosas no ordeñan.....	2	
b. ▶ El ordeñador se lava adecuadamente las manos y/o brazos con agua antes de cada ordeño y cada vez que sea necesario durante el proceso de ordeño.....	6	
c. ▶ El ordeñador usa ropa limpia para ordeñar.....	4	
OB d. ▶ No se procede al ordeño con heridas abiertas.....	9	
e. ▶ No se fuma, bebe, come... durante el ordeño.....	7	
2.- Los ordeñadores:		
a. ▶ Tienen formación adecuada en higiene alimentaria .....	5	

\* Se contestará NO PROCEDE únicamente en las casillas sombreadas

b. ▶ Un responsable recibe cursos periódicamente y transmite la información a los demás .....	SI	NO	No Procede
	3		

**2- Pautas de ordeño 67**

1.- Se realiza cada paso de la rutina de ordeño con cuidado y sin traumas para la vaca:		
OB a. ▶ Se respetan los horarios establecidos para el ordeño del animal .....	2	
b. ▶ Se respeta el orden de ordeño establecido para los animales .....	2	
2.- Antes de proceder al ordeño:		
a. ▶ Se verifica que los animales no presenten síntomas de enfermedades contagiosas transmisibles al hombre, que no puedan transmitir a la leche características organolépticas anormales, que estén en buen estado de salud general, que no presenten ninguna herida en la ubre.....	4	
3.- Se garantiza la limpieza de los animales, y en particular de las ubres:		
a. ▶ Se observa y se palpa la ubre para detectar posibles signos de mamitis .....	8	No Procede
b. ▶ Los pezones se lavan con agua tibia y se secan con toallas individuales o se limpian con toallas impregnadas en una solución desinfectante para cada vaca .....	4	
c. ▶ Para ello, sólo se utilizan productos de desinfección autorizados .....	4	
OB d. ▶ Se eliminan y/o recogen los primeros chorros de leche. ....	6	
e. ▶ Se controla la leche de cada animal. Se observa en particular la presencia de coágulos, fibras o aguado de la leche. ....	4	
4.- El ordeño se realiza según procedimientos establecidos, respetando las necesidades fisiológicas, protegiendo la salud de los animales:		
a. ▶ Se colocan las pezoneras con precaución y se practica un ordeño rápido y completo, evitando los "sobre ordeños".....	4	
b. ▶ Se retiran las pezoneras de forma correcta, siempre tras haber cortado el vacío.....	4	
OB c. ▶ Se utiliza un sistema independiente para separar la leche no apta para el consumo humano (leche de animales enfermos o en tratamiento, calostros, sospechosos).....	15	

VIERNES, 1 DE JUNIO DE 2012 - BOC NÚM. 106

- d. ▶ Inmediatamente después del ordeño, se rocían o bañan los pezones con un desinfectante autorizado, seguro y efectivo, según recomendaciones del fabricante..... 

6	
---	--
- e. ▶ Se intenta evitar que las vacas se tumben inmediatamente después del ordeño (en los 30 minutos siguientes al ordeño)..... 

4	
---	--

**8. CALIDAD DE LA LECHE**

**80**

- OB 1.- La leche cumple, en el último informe de resultados, con requisitos legales para gérmenes, células somáticas, punto crioscópico y ausencia de inhibidores..... 

20	
----	--
- 2.- Cada mes se recogen al menos dos muestras de leche para su análisis..... 

5	
---	--
- 3.- Los resultados de los análisis se utilizan como indicadores para actuar sobre:
- OB a. ▶ Recuento de gérmenes: limpieza de las instalaciones y el ganado o la limpieza y funcionamiento del sistema de ordeño y almacenamiento de la leche..... 

10	
----	--
- OB b. ▶ Recuento de células somáticas: situación de mamitis del rebaño, estado de las instalaciones, camas, ordeño, contagios ... 

10	
----	--
- OB c. ▶ Punto crioscópico: agua añadida ..... 

10	
----	--
- OB d. ▶ Ausencia de inhibidores: funcionamiento del sistema de identificación, notificación y separación de la leche de animales tratados ..... 

20	
----	--
- 4.- En caso de realizar control lechero se utilizan los datos del mismo como indicador del estado sanitario de su ubre ..... 

5	
---	--

**9. BIENESTAR ANIMAL**

**103**

**1- Alojamiento de los animales:**

**90**

- OB 1.- Todos los animales tienen acceso fácil y directo al agua para abrevar..... 

10	
----	--
- 2.- Dispone de abrevaderos para suministro de agua:
- OB a. ▶ Están concebidos de manera que se reduzca al mínimo la contaminación del agua..... 

4	
---	--
- b. ▶ Están Construidos de manera que se reduzca al mínimo la contaminación del agua..... 

2	
---	--
- c. ▶ Están ubicados de manera que se reduzca al mínimo la contaminación del agua..... 

2	
---	--
- OB 3.- Todos los animales tienen acceso fácil y directo a los alimentos..... 

10	
----	--
- 4.- Se mantienen en condiciones adecuadas de higiene:
- a. ▶ La zona de alimentación ..... 

4	
---	--
- b. ▶ Los abrevaderos ..... 

2	
---	--
- c. ▶ La zona de reposo ..... 

2	
---	--
- d. ▶ Los animales de la explotación ..... 

3	
---	--
- \* Se contestará **NO PROCEDE** únicamente en las casillas sombreadas
- SI 

--	--

 NO 

--	--

 No 

--	--

**Procede**
- 5.- Alojamiento adecuado de los terneros..... 

6	
---	--
- 6.- Los materiales utilizados para la construcción y el mantenimiento de los locales de alojamiento no son perjudiciales para los animales ..... 

1	
---	--
- 7.- Espacio de la explotación:
- OB a. ▶ Dispone de cubículos suficientes en número ..... 

8	
---	--
- OB b. ▶ La zona de ejercicio (potrer, patios ...) es adecuada en superficie..... 

4	
---	--
- 8.- El ganado mantenido al aire libre dispone de protección contra las inclemencias del tiempo ..... 

2	
---	--
- 9.- Se mantiene una iluminación suficiente y adaptada en el local de alojamiento de los animales ..... 

4	
---	--
- OB 10.- La circulación del aire libre, el nivel de polvo, la Tª, la hdad relativa del aire y la concentración de gas se mantiene dentro de los límites no perjudiciales para los animales ..... 

2	
---	--
- 11.- Los locales de alojamiento de los animales no presentan bordes afilados o salientes ..... 

2	
---	--
- 12.- Los suelos de los locales de alojamiento de los animales están adaptados para evitar que los animales sufran cojeras, caigan o resbalen..... 

2	
---	--
- OB 13.- Las autocapturas y/o cepos de las mangadas, no ocasionan heridas y evitan todo riesgo de estrangulación ..... 

2	
---	--
- 14.- No se crían cerdos ni aves de corral en los locales de alojamiento de los animales ..... 

4	
---	--
- 15.- Las instalaciones se mantienen en condiciones higiénicas adecuadas:
- a. ▶ Se eliminan las basuras y desperdicios de manera adecuada. Nunca se depositan en el establo ..... 

2	
---	--
- b. ▶ Se toman las medidas oportunas para asegurar la ausencia de plagas en el establo ..... 

4	
---	--
- c. ▶ Se comprueba con la frecuencia adecuada la ausencia de infestaciones por plagas ..... 

4	
---	--
- OB d. ▶ No se almacenan en el establo productos químicos o de otro tipo que puedan representar un peligro para los animales .. 

2	
---	--
- OB e. ▶ Se limpia el establo y las camas con la frecuencia adecuada utilizando productos autorizados ..... 

2	
---	--

**2- Manejo de los animales:**

**13**

- 1.- Se aplican técnicas y procedimientos correctos para evitar peligros durante el manejo de los animales ..... 

1	
---	--
- 2.- Se inspecciona el estado general de los animales una vez al día como mínimo ..... 

1	
---	--
- 3.- Se verifica en particular que los animales no padezcan dolores, sufrimientos, ni daños inútiles ..... 

1	
---	--
- 4.- No se aplican prácticas traumáticas a los animales, en especial el atado o el corte de la cola. En el caso de realizar el descuerne, se emplean métodos lo menos traumáticos posible ..... 

6	
---	--
- 5.- El personal que maneja los animales tiene formación, cualificación y/o experiencia adecuada ..... 

2	
---	--
- 6.- El personal es suficiente con respecto a las necesidades de la explotación ..... 

2	
---	--

10.- REGISTROS		73	
<b>1- Trazabilidad de los animales:</b>		10	
OB	1.- Se anotan todos los movimientos de animales en el libro de registro de la explotación.....	6	<input type="checkbox"/>
	a. ▶ Se archiva el libro de registro durante tres años .....	2	<input type="checkbox"/>
	2.- Se archiva el D.I.B. de cada animal hasta su salida de la explotación.....	2	<input type="checkbox"/>
<b>2- Trazabilidad de la leche:</b>		3	
	1.- Registro actualizado:		
	a. ▶ Se anotan todas las entregas de leche, fecha y cantidad de leche entregada, el operador de recogida y el código de la cisterna de recogida.....	2	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Se conserva este registro durante un plazo de tres años.....	1	<input type="checkbox"/>
<b>3- Alimentación de los animales:</b>		10	
	1.- Se archivan las etiquetas con la composición de los alimentos (naturaleza y origen) y/o albaranes de los piensos durante 3 años .....	2	<input type="checkbox"/>
	2.- Se registra origen y cantidad de las entradas de materias primas y/o piensos compuestos .....	5	<input type="checkbox"/>
	3.- Se registra el destino y cantidad de salidas de materias primas y/o piensos compuestos .....	2	<input type="checkbox"/>
	4.- Existe un registro con los resultados analíticos de muestreos de autocontrol (en alimentación animal) .....	1	<input type="checkbox"/>
<b>4- Fitosanitarios, biocidas, fertilizantes, productos de limpieza:</b>		9	
	1.- Existe un registro de utilización de fitosanitarios y biocidas .....	2	<input type="checkbox"/>
	* Se contestará <b>NO PROCEDE únicamente</b> en las casillas sombreadas		
	2.- Existe un registro de aplicación de fertilizantes (en el caso de estiércol, especificar si es propio o ajeno).....	SI	NO <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
	3.- Se archivan todas las fichas técnicas y de seguridad de los productos de limpieza y desinfección utilizados en el local de ordeño y lechería.....	3	<input type="checkbox"/>
	4.- Se conservan, mientras continúe su utilización, las etiquetas y albaranes de los productos químicos utilizados .....	2	<input type="checkbox"/>
		2	<input type="checkbox"/>
<b>5.- Registro Sanitario:</b>		20	
	1.- Se registra regularmente el estado de salud de los animales y el aspecto general del ganado. En particular si se aprecian toses o mucosidad nasal, diarreas o heces muy blandas con fiebre, hembras con inflamaciones de ubres, hembras con flujo del aparato genital.....	2	<input type="checkbox"/>
	2.- Resultados de los controles de mamitis efectuados a los animales:		
	a. ▶ Se registran los resultados de los controles de mamitis efectuados a los animales.....	3	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Se archiva este registro durante tres años.....	2	<input type="checkbox"/>
OB	3.- Se tiene un registro en el cual se incluyen los resultados de los controles sanitarios efectuados a los animales .....	3	<input type="checkbox"/>
	4.- Libro de Registro de Tratamientos:		
OB	a. ▶ Se mantiene actualizado el Libro de Registro de Tratamientos .....	8	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Se mantiene este registro durante cinco años y las recetas archivadas durante tres años .....	2	<input type="checkbox"/>
<b>6.- Registro Agua:</b>		2	
	1.- Se conservan los resultados de los análisis del agua realizados en los dos últimos años.....	2	<input type="checkbox"/>
<b>7.- Registro Plagas:</b>		6	
	1.- Sistema de control de plagas:		
	a. ▶ ¿Se dispone de un sistema de control de plagas documentado? .....	4	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Está documentado mediante un plano en el que se indique la ubicación de todas las medidas de control contra plagas, así como sus características.....	2	<input type="checkbox"/>
<b>8.- Registro Calidad Leche:</b>		13	
OB	1.- Se conservan las fichas de revisión del tanque o equipo de refrigeración, firmadas por el técnico hasta su actualización....	3	<input type="checkbox"/>
	2.- Revisión de la máquina de ordeño:		
OB	a. ▶ Se conservan las fichas de revisión de la máquina de ordeño, firmadas por el técnico hasta su actualización.....	3	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Se conservan los justificantes de las posibles reparaciones realizadas en el equipo de ordeño y tanque o equipo de refrigeración .....	1	<input type="checkbox"/>
	3.- Si fuera necesario, se lleva un registro actualizado de los ordeñadores .....	2	<input type="checkbox"/>
	4.- Registro con los resultados de los análisis de las muestras de leche realizadas:		
OB	a. ▶ Se mantiene un registro actualizado con los resultados de los análisis de las muestras de leche realizadas.....	3	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Se archiva el registro durante tres años.....	1	<input type="checkbox"/>
11.- MEDIO AMBIENTE		31	
<b>1- Almacenamiento y utilización de prod. químicos, prod fitosanitarios, fertilizantes :</b>		10	
	1.- Almacenamiento:		
	a. ▶ Existe un almacén específico para los productos fitosanitarios y fertilizantes .....	2	<input type="checkbox"/>
	b. ▶ Es un lugar seguro, bien ventilado e iluminado .....	2	<input type="checkbox"/>

VIERNES, 1 DE JUNIO DE 2012 - BOC NÚM. 106

c. ▶ Está cerrado con llave .....	1		
2.- Se utilizan productos químicos autorizados, registrados, correctamente etiquetados y almacenados en su envase original ..	1		
3.- El personal que manipula los productos químicos tiene formación, cualificación y/o experiencia .....	2		
4.- El personal que utiliza los productos químicos recibe asesoramiento técnico previo al empleo .....	1		
5.- En caso necesario, se realiza análisis de tierra .....	1		
<b>2- Almacenamiento y utilización de los purines y estiércol:</b>			
<b>7</b>			
1.- Almacenamiento:			
OB a. ▶ Existe un lugar de almacenamiento adecuado para purines y estiércol, .....	2		
OB b. ▶ La capacidad de almacenamiento es suficiente .....	2		
c. ▶ El lugar de almacenamiento está impermeabilizado evitando que se produzcan lixiviados .....	2		
2.- En el caso particular de que se utilicen lodos de depuradora, se controla y se registra su uso .....	1		
* Se contestará <b>NO PROCEDE</b> únicamente en las casillas sombreadas			
	SI	NO	No Procede
<b>3- Envases vacíos y productos caducados:</b>			
<b>8</b>			
1.- Se almacenan los envases vacíos y productos caducados en un lugar seguro .....	2		
2.- No se reutilizan los envases vacíos de productos químicos y fitosanitarios .....	2		
3.- Se recogen los envases vacíos, sacos o bolsas de plástico y se gestionan adecuadamente. Nunca se abandonan en el entorno .....	2		
4.- Se adquieren fertilizantes a granel, para evitar tener que gestionar los envases .....	2		
<b>4- Imagen de la explotación:</b>			
<b>6</b>			
1.- Se mantienen los accesos a las instalaciones limpios .....	2		
2.- Los accesos son de fácil acceso a todo tipo de vehículo .....	2		
3.- Se limpian y arreglan las inmediaciones de la granja .....	2		

2012/7234

CVE-2012-7234