



Programa de control de higiene de la producción primaria

JAVIER LABAIRU

Todos somos conscientes de que, como consumidores, exigimos que los alimentos que tomamos sean sanos y saludables. La salud es nuestro mayor bien y estamos en la obligación de cuidarla.

Dentro de la Europa comunitaria y a lo largo del tiempo se han sucedido diferentes escándalos alimentarios que han sensibilizado a los consumidores sobre el riesgo que se corre cuando los sistemas de control fallan. Los escándalos de las vacas locas y de las dioxinas hicieron disparar las alarmas de la seguridad alimentaria.

Los consumidores europeos se han preocupado por cómo, cuándo, quién y dónde se producen los alimentos que se consumen. Queremos conocer su trazabilidad desde el origen, que los alimentos tengan absoluta seguridad alimentaria y que además se produzcan bajo unos mínimos de

bienestar animal y con respeto al medio ambiente.

Fruto de esta demanda social y de esta sensibilización se redactó en 2004 el Reglamento 882/2004 donde se considera que la fase de producción primaria es un eslabón más de la cadena alimentaria y, como tal, deberán de realizarse los mismos controles que en el resto de etapas. Hasta ese momento parecía que el matadero era el comienzo de esta cadena, pero esta mentalidad ha cambiado, yéndose más atrás y considerando la granja como el punto de inicio de los controles.

¿Qué supone todo esto para una explotación ganadera? ¿Qué controles debemos realizar y qué nos van a exigir legalmente que cumplamos? En este artículo vamos a dar respuesta a estas preguntas, informando sobre el programa de control que es necesario llevar para la higiene de la producción de las granjas ganaderas.

El Reglamento 882/2004 de la Unión Europea establece controles oficiales que se deben realizar para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de piensos, alimentos, salud y bienestar de los animales.

Posteriormente cada país ha realizado la trasposición a su legislación de esta reglamentación. En España esta acción se llevó a cabo mediante la publicación del **Programa de Control dentro del Plan Nacional de la Cadena Alimentaria 2007/2011**.

Con este programa se quiere realizar "el control de la higiene de la producción primaria de las explotaciones ganaderas y las operaciones conexas". Cada comunidad autónoma debe realizar una serie de inspecciones en las explotaciones ganaderas para verificar el cumplimiento de la legislación vigente.

Conceptos Legislativos

Para poder entender la legislación lo primero será definir cada uno de sus términos. Entendemos por **producción primaria**: “La cría o cultivo de productos primarios, incluyendo la cosecha, el ordeño y la cría de animales de abasto previo a su sacrificio. Abarca también la caza, la pesca y la recolección de productos silvestres”. Siendo los productos primarios los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca: leche, huevos, miel, peces, animales de abasto.

Otro concepto importante es el significado de **operaciones conexas**, y por ellas entendemos el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción. Se incluyen dentro de

estas el transporte de animales vivos. Por tanto la producción primaria llega en lo que es cría de ganado hasta la llegada del animal al matadero. En el caso de los productores de leche hasta que estos dan salida de su leche de la explotación. En el caso de los productores de huevos hasta la llegada de los mismos a las salas de envasado y en los apicultores hasta que se realicen cualquier operación sobre la misma fuera de su establecimiento.

En resumen, existe una legislación nacional que obliga a las administraciones autonómicas a realizar controles e inspecciones en las explotaciones de animales de abasto (sean éstas intensivas o extensivas), productoras de leche, miel, huevos y peces, para asegurar que los alimentos que producen son inocuos y aptos para el consumo.

Quedan excluidos de estos controles e inspecciones las producciones primarias dedicada a autoconsumo o pequeñas ventas al por menor (solo huevos y miel).

En estas inspecciones se verificará que las explotaciones tengan autocontroles que eviten riesgos en los consumidores o en la manipulación posterior de los alimentos. Por ello se controlará que en la explotación existan **programas de control para:**

- ◆ **Evitar peligros biológicos** (que no existan contaminaciones microbiológicas).
- ◆ **Evitar peligros físicos.**
- ◆ **Evitar peligros químicos** (presencia de sustancias químicas indeseables).
- ◆ **Verificar que las condiciones de higiene general sean las adecuadas** (limpieza, desinfección, condiciones generales).

Con la legislación actual el productor de alimentos, el ganadero en nuestro caso, es el máximo responsable de que estos peligros sean los mínimos y para ello deberá establecer los controles suficientes para que no ocurran contaminaciones ni alteraciones de sus productos. Es necesario que realice planes de autocontrol y trazabilidad. El inspector encargado del control verificará que esto es así y que en las explotaciones existan registros de todos ellos y si no es así, podrán existir sanciones.

¿Qué exige la legislación vigente?

Como hemos comentado al principio, se trata de un reglamento comunitario, el 882/2004, que está vigente ya desde el año 2004. Pese a su antigüedad no le habíamos prestado demasiada atención hasta que ha llegado su actual aplicación.

Ya el año pasado se realizaron las primeras inspecciones, 171 en Navarra concretamente. Para este año están previstas hasta 200 inspecciones en las diferentes explotaciones de Navarra.

Se hace necesario el poder conocer los requerimientos oficiales, para posteriormente poder poner manos a la obra y ajustar nuestras explotaciones a las reglamentaciones exigidas.



Las empresas dedicadas a la producción primaria deberán tomar las siguientes medidas:

- ✓ Mantendrán limpias todas las instalaciones y, tras la limpieza, las desinfectarán de manera adecuada.
- ✓ Mantendrán limpios y desinfectarán los equipos, contenedores, cajas, vehículos.
- ✓ Garantizarán la limpieza de los animales para el sacrificio.
- ✓ Utilizarán agua potable o limpia.
- ✓ Garantizarán que el personal reciba formación sobre riesgos sanitarios.
- ✓ Evitarán que los animales y las plagas provoquen contaminación.
- ✓ Almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma que se evite la contaminación.
- ✓ Impedirán la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos.
- ✓ Tendrán en cuenta los resultados de los análisis efectuados a los animales u otras muestras.
- ✓ Emplearán correctamente los aditivos para piensos y los medicamentos para animales.

Como podemos comprobar son recomendaciones

generales, que no especifican o no concretan lo que debemos realizar. Cada país y cada autonomía han realizado su interpretación y han determinado los mínimos requeridos.

Para la búsqueda de instrucciones más específicas deberemos recurrir a las guías de buenas prácticas que están publicadas. Estas establecen las recomendaciones prácticas de higiene en las explotaciones. Ayudan al cumplimiento de los requisitos teniendo en cuenta que muchos de ellos no son obligatorios. No existen para todas las especies y se pueden encontrar en:

<http://www.mapa.es/es/ganaderia/ganaderia.htm>

Las especies sobre las cuales se han desarrollado estas guías son las siguientes:

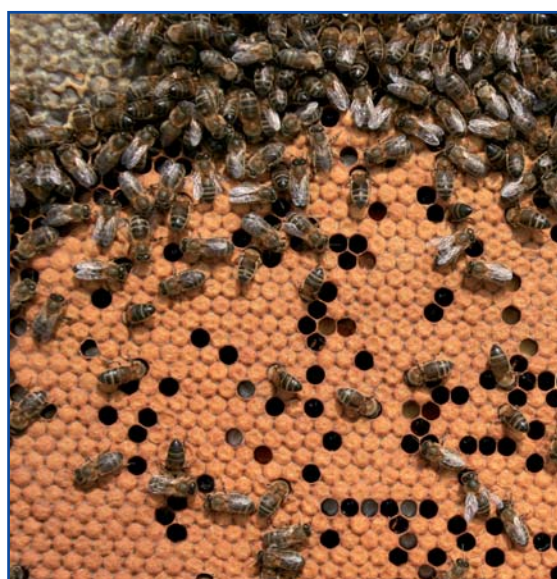
- ◆ Granjas avícolas de puesta.
- ◆ En granjas avícolas de carne.
- ◆ Ovino de carne.
- ◆ Vacuno de cebo.
- ◆ Vaca nodriza.
- ◆ Ovino de leche.
- ◆ Caprino de carne y leche.
- ◆ Vacuno de leche.



Las inspecciones de las explotaciones que comenzaron durante el año 2010, se irán incrementando durante este año y los siguientes. Toda explotación dedicada a la producción de productos primarios (animales de abasto, leche, huevos, miel) es susceptible de ser inspeccionada por los servicios de ganadería. Aunque en principio estas inspecciones tienen carácter formativo e informativo, el incumplimiento de algunas medidas puede tener consecuencias sancionadoras.

Cuando un inspector se presenta en nuestra explotación los **requerimientos** que nos realizará serán de dos tipos:

- ◆ Condiciones higiénicas de la explotación.
- ◆ Comprobación de los registros obligatorios que deben existir en las explotaciones.



Panal de abejas

Condiciones higiénicas de la explotación

En este apartado el inspector realizará un control de toda la explotación haciendo mención especial en varios puntos:

1. Comprobación de las disposiciones generales de higiene

Para ello se realizará una inspección visual del grado de limpieza de las instalaciones y vehículos que existan en la explotación. Es una valoración subjetiva pero siempre son importantes las primeras impresiones. Tras esta valoración se nos requerirá:

- ◆ Que tengamos un plan de limpieza y desinfección de nuestra explotación.
- ◆ Que exista un registro en el cual anotemos las acciones que sobre la limpieza y desinfección hayamos realizado. También hay que registrar su efectividad (si lo realizamos).
- ◆ Que los biocidas, desinfectantes y detergentes que utilizemos estén registrados para su utilización en ganadería.
- ◆ Tener un registro de biocidas y desinfectantes.

El hecho de que el inspector encuentre productos de limpieza y desinfección no autorizados y no identificados adecuadamente o que estos estén almacenados en condiciones inadecuadas (cerca de productos alimenticios, o junto a otros productos) es una infracción contra el artículo 61.1 de la condicionalidad y por tanto podrá ser sancionable.

2. Control del agua de la explotación

Los animales deben de abastecerse de agua potable (de la red pública) o limpia. El concepto limpia y sobre todo en ganadería extensiva, es subjetivo. Pero sí que se nos requerirá que el agua no esté llena de algas, por ejemplo.

En caso de explotaciones intensivas sobre todo:

- ◆ Se realizará inspección de estado de limpieza de abrevaderos y conducciones.
- ◆ En el caso broiles y peces se nos exigirá la obligatoriedad de desinfección del agua.
- ◆ En explotaciones que utilicen agua de la red pública, pero existan depósitos de acumulación de la misma en la explotación,



se pedirá la desinfección del agua.

- ◆ Deberá existir un protocolo de control de agua, con toma de muestras (si fuera necesario) y limpieza

de las conducciones y bebederos.

- ◆ En ambos casos se nos exige un registro de desinfección del agua, así como de la limpieza de abrevaderos y conducciones.
- ◆ Se recomienda análisis microbiológico y físico-químico al menos una vez al año.

3. Formación del personal

El inspector tratará de averiguar los conocimientos y la formación del personal asalariado y del propio ganadero en materias como:

- ◆ Formación en higiene y manejo de animales.
- ◆ Normas de bioseguridad.
- ◆ Revisará la existencia de protocolo de normas de higiene para aplicación en la explotación (normas de higiene para los trabajadores y operarios) y normas de bioseguridad para personal que visite la explotación.

- ◆ Revisará los conocimientos sobre enfermedades de declaración obligatoria y cómo se deben notificar a la autoridad competente.

- ◆ Revisará igualmente la existencia del libro de visitas (obligado en explotaciones de porcino y recomendable en el resto de explotaciones).

4. Revisión de control de plagas

En este caso se nos revisará los diferentes controles que debemos tener en nuestra explotación para evitar las entradas de posibles plagas. Esto abarcará las siguientes exigencias:

- ◆ Tener un plan de desinsectación y desratización. Este puede ser realizado por una empresa contratada o por el propio ganadero. En el caso de que sea el propio ganadero el que lo realice deberá:

- ✓ Utilizar productos biocidas autorizados y usados según etiqueta, y registrados en la explotación.

- ✓ Almacenar correctamente los productos usados.

- ◆ En ambos casos, el propio ganadero o empresa externa, deberán tener en la explotación un registro de las acciones realizadas.

- ◆ En el caso de tener animales domésticos, estos deberán estar controlados para evitar posibles contaminaciones (fuera de zonas de almacenamiento de alimentos y fuera del interior de la explotación).

En el supuesto de utilización de productos biocidas, si estos no están autorizados, registrados o se encuentran mal almacenados son infracciones contra el artículo 61.1 61.2 y 59 de la condicionalidad y por tanto pueden ser sancionables.

5. Control de residuos

En este caso se revisará si la explotación tiene:

- ◆ Plan de gestión de residuos ganaderos y su registro correspondiente.



- ◆ Si gestiona adecuadamente los cadáveres (con empresa externa autorizada) y si realiza el registro de esa gestión (registrar las entregas).

- ◆ Si gestiona adecuadamente los residuos de medicamentos y restos sanitarios.

El no gestionar adecuadamente los cadáveres o no realizar registro de la entrega de cadáveres al gestor autorizado supone una infracción del artículo 61.1 de la condicionalidad, con la posible sanción.

6. Gestión sanitaria de la explotación

Como último punto de revisión en lo que es higiene general, se revisará

la sanidad de la explotación. Para ello se pedirá que en la explotación existan las siguientes condiciones:

- ◆ Libro de explotación con la anotación de las entradas y salidas de los animales (excepto en equino).

- ◆ Cuarentena para los animales que entran en la explotación.

- ◆ Plan sanitario en el caso de explotaciones de avicultura de carne y conejos.

- ◆ Plan vacunal en el caso de explotaciones de porcino, conejos y especies con vacunación de lengua azul.

- ◆ Registro de los saneamientos y calificaciones sanitarias realizadas en los últimos años.

- ◆ Libro de notificación de enfermedades de declaración obligatoria.

El no tener cuarentena y no realizar controles sanitarios obligatorios dentro de la cuarentena y en la explotación, así como la no comunicación de enfermedades de declaración obligatoria, suponen un incumplimiento el artículo 58 de la condicionalidad y por tanto pueden ser sancionables.



Sala de ordeño circular



Registros que deben existir en las explotaciones

No vale con tener unos buenos planes sanitarios, no es suficiente con que realicemos todo el manejo recomendado, si todo ello no está registrado. Todo el trabajo queda en entredicho si no existen registros de los mismos. Por ello se hace necesario el realizar el apunte o el registro de todas nuestras actuaciones.

Este registro puede ser manual o informático y en todos los casos será responsabilidad del propietario de la explotación.

Existe una información mínima en cada uno de los registros. Si tenemos documentos de apoyo (facturas, albaranes) que contengan



esa información, será suficiente el archivo ordenado de los mismos para cumplir los registros.

Los registros obligatorios que deben existir en todas las explotaciones ganaderas son los siguientes:

- 1) Naturaleza y origen de los piensos y alimentos.
- 2) Tratamientos veterinarios.
- 3) Libro de aparición de enfermedades.
- 4) Registro de resultados analíticos realizados.
- 5) Registro de controles efectuados.

La falta de cualquiera de estos registros en la explotación supondrá un incumplimiento de varios artículos 59 de la condicionalidad y por tanto podrá ser sancionable.

deben registrarse son los siguientes:

- ✓ Fecha
- ✓ Cantidad
- ✓ Proveedor
- ✓ Denominación comercial
- ✓ Número de lote- albarán

Normalmente todos estos datos vienen referenciados en la factura de los piensos, por tanto con el archivo ordenado de las mismas será suficiente para cumplimentar este registro.



1) Naturaleza y origen de los alimentos

Se deben anotar todos los piensos que entren en la explotación así como los forrajes que se adquieran, tanto propios como comprados. En algunas comunidades se obliga a cumplimentar hasta la parcela de origen, no es el caso de Navarra. Los datos mínimos que

2) Tratamientos veterinarios

Junto con el de la alimentación es uno de los que mayor importancia tiene. Su inexistencia en una explotación es sancionado con el descuento de hasta un 5% de la condicionalidad. Al margen del tema económico, de forma continua en los mataderos existen controles para detectar presencia de antibióticos en las carnes. Debemos recordar que el detectar alguna presencia de antibióticos es un delito contra la salud pública. La única defensa posible ante esto, es poder tener registros de lo realizado y tratado en nuestra explotación como única defensa oportuna. Todos los tratamientos deben de estar anotados en el libro de tratamientos y deben tener el apoyo de la receta veterinaria.



3) Libro de aparición de enfermedades

Debe de realizarse un registro de todas las enfermedades que aparezcan en la explotación, en especial todas las que sean zoonosis transmisibles al hombre. En este registro se deben anotar: nombre de la enfermedad, animales afectados, pruebas diagnosticas realizadas, tratamientos y medidas preventivas adoptadas y veterinario que diagnosticó. Asimismo todos los posibles hallazgos encontrados en fases pos-

teriores de la cadena deben de ser registrados aquí. Los resultados de autocontroles y controles oficiales serán documentación de apoyo que ayudarán a este registro.

4) Registro de resultados de análisis realizados

En este registro se deben de anotar todos los análisis realizados en la explotación y en ellos debemos incluir:

- ✓ Informes oficiales de programas de vigilancia sanitaria.
- ✓ Informes oficiales o resultados del PNIR.

- ✓ Todos los resultados analíticos de los autocontroles realizados en la explotación.

5) Registro de controles efectuados

En este registro anotaremos:

- ✓ Todos los controles oficiales efectuados en la explotación (actas de visitas).
- ✓ Todos los informes emitidos por el matadero sobre los animales enviados y toda la información que tengamos sobre la cadena alimentaria.



SANCIONES que podemos tener

Como hemos podido ir viendo, son varios los aspectos que pueden ser sancionables por tener diversos incumplimientos.

Estos últimos se clasifican en:

- ◆ Incumplimiento menor: será sancionado con el descuento del 1% de las ayudas percibidas por el productor.
- ◆ Incumplimientos graves o muy graves que podrán ser sancionados con descuentos del 3 al 5% de las ayudas percibidas por el productor.

Según el número de incumplimientos las explotaciones serán clasificadas en tres tipos:

- ◆ **De alto riesgo.** Existen numerosos incumplimientos graves o muy graves. Esto implica una nueva inspección en el plazo de 6 a 12 meses.
- ◆ **De medio riesgo.** Se realizarán nuevas inspecciones en el plazo de 24-36 meses.
- ◆ **De bajo riesgo.** En estas explotaciones se realizarán nuevas inspecciones en el plazo de 48 meses.

DOCUMENTACIÓN NECESARIA EN LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

Documentación necesaria	Vacuno	Ovino	Porcino	Caballar	Conejos	Avicultura	Broilers	Sancionables
Plan de limpieza y desinfección	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	
Registro de limpieza y desinfección	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	
Registro de biocidas	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 61,1
Protocolo de control de agua	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Obligatorio	Obligatorio	
Protocolo de limpieza de abrevaderos y conducciones	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Obligatorio	Obligatorio	
Registro de desinfección de agua y limpieza	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Obligatorio	Obligatorio	
Protocolo de normas higiénicas para el personal	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	
Protocolo de normas higiénicas para visitas	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	
Libro de visitas	Recomendable	Recomendable	Obligatorio	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	
Plan de desinsectación	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	
Plan de desratización	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	
Registro plan desinsectación	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	
Registro plan de desratización	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	
Plan de gestión de residuos	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	
Registro plan de gestión de residuos	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	
Plan de gestión de cadáveres	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 61,1
Registro gestión de cadáveres	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 61,1
Libro de explotación	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	
Cuarentena	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 58
Plan sanitario	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Recomendable	Obligatorio	Recomendable	Obligatorio	
Plan vacunal	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 59
Registro de alimentos	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 59
Libro de tratamientos veterinarios	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 59
Registro de aparición de enfermedades	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 59
Registro de resultados analíticos	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 59
Registro de controles de explotación	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Obligatorio	Artículo 59