

**ACTA DEL PROGRAMA AUTONÓMICO DE CONTROL OFICIAL DE LA HIGIENE  
EN LAS EXPLOTACIONES GANDERAS**

<b>FECHA</b>	
<b>OFICINA COMARCAL DE AGRICULTURA Y ALIMENTACION</b>	

<b>TITULAR / REPRESENTANTE LEGAL:</b>		<b>DNI/NIF:</b>
<b>DIRECCION:</b>		<b>TELEFONO:</b>
<b>LOCALIDAD:</b>	<b>MUNICIPIO:</b>	<b>PROVINCIA:</b>

**DATOS DE LA EXPLOTACION:**

<b>Nº REGA:</b>		<b>TELEFONO:</b>		
<b>DIRECCION:</b>				
<b>LOCALIDAD:</b>		<b>MUNICIPIO:</b>		<b>PROVINCIA:</b>
<b>ESPECIE</b>	<input type="checkbox"/> BOVINO	<input type="checkbox"/> OVINO/CAPRINO	<input type="checkbox"/> PORCINO	<input type="checkbox"/> AVES
	<input type="checkbox"/> CONEJOS	<input type="checkbox"/> CABALLOS	<input type="checkbox"/> OTROS _____	

**CUESTIONARIO**

<b>Requisitos sobre disposiciones generales de higiene (anexo I reglamento 852/2004)</b>	<b>Control</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NP</b>
1. Mantienen limpias todas las instalaciones de producción primaria y operaciones conexas, incluidas las usadas para manipular y almacenar alimentos para animales y en su caso se desinfectarán adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control visual de las instalaciones</li> <li>Control documental si hay procedimientos de limpieza y desinfección como consecuencia de determinadas enfermedades.</li> </ul>			
2. Garantizan en la medida de lo posible la limpieza de animales para su sacrificio	Comprobación de si se dispone de la infraestructura necesaria para ser usada en caso necesario			
3. Utilizan agua potable o agua limpia cuando sea necesario.	Comprobación del tipo de agua utilizada para los animales, si es potable (red municipal) o se trata para su consumo para bebida			
4. Evitan en la medida de lo posible que los animales y plagas puedan producir contaminación	Comprobación visual de las medidas de seguridad de aplicación según especie y tipo de instalación			
5. Almacenan y manipulan los residuos y sustancias peligrosas para evitar la contaminación.	Comprobación documental de los procesos y registros de gestión de residuos (contenedores, contrato			

	recogida residuos medicamentosos), y sustancias peligrosas por Inspección visual			
6. Garantizan que el personal que manipula productos alimenticios se encuentra en buen estado de salud y recibe formación sobre los riesgos sanitarios	Comprobación documental de posesión del carnet de manipulador de animales			

<b>Requisitos especiales de higiene en explotaciones de producción de leche (Reglamento 853/2004, anexo II sección IX)</b>		<b>Control</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NP</b>
1.Requisitos aplicables a locales y equipos	a) Los equipos de ordeño y los locales donde se almacena, manipule o enfríe la leche, están contruidos para evitar la contaminación de la leche	Control visual			
	b) Los locales de almacenamiento de leche están protegidos contra alimañas y separados de locales con animales y si es necesario con refrigeración	Control visual			
	c) Las superficies que entran en contacto con la leche son fáciles de limpiar y desinfectar. Se encuentran mantenidas en buen estado	Control visual y revisión del protocolo de limpieza de superficies y equipos.			
	d) Los recipientes y las cisternas que se hayan utilizado para el transporte de leche cruda se limpian al menos una vez al día para poder volverlos a utilizar.	Control visual y revisión del protocolo de limpieza de superficies y equipos.			
2. Higiene durante el ordeño, recogida y transporte dentro de la explotación	a) El ordeño se realiza de forma higiénica garantizando la limpieza previa de los pezones (con productos autorizados), ubre y partes contiguas.	Control visual del procedimiento de ordeño o en su caso, control documental del protocolo de ordeño. Control de los productos utilizados para la limpieza de la ubre.			
	b) La leche con anomalías organolépticas o fisicoquímicas, no se destina a consumo humano. Tampoco las de animales enfermos o de animales sometidos a tratamiento y sin finalizar el tiempo de espera.	Control de eliminación como de subproductos.			
	c) Tras el ordeño, la leche se conserva en un lugar limpio que evita la contaminación, a temperatura de 8 o 6°C dependiendo de la frecuencia de recogida.	Control visual y del registro de temperaturas			

	d) Durante el transporte dentro de la misma explotación la temperatura de la leche no supera los 10°C.	Control visual del vehículo de transporte, si fuera posible.			
3. Higiene del personal	a) El personal encargado del ordeño y manipulación de la leche lleva ropa limpia apropiada.	Control visual			
	b) Las personas encargadas del ordeño tienen un grado de limpieza elevado. Cerca del lugar del ordeño hay instalaciones para poder lavarse las manos y los brazos.	Control visual			

<b>Requisitos de los registros de obligatorios en la explotación (Anexo I Reglamento 852/2004, Real Decreto 361/2009)</b>	<b>Control</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>NP</b>
1. La naturaleza y origen de alimentos para animales	Comprobación de la existencia del registro, de su conservación y de la información sobre la naturaleza del pienso, autorización y/ o registro del fabricante y etiquetado de los mismos (HOJA-PIENSOS)			
2. Están detallados los tratamientos veterinarios aplicados a los animales, con fechas de administración y tiempos de espera.	Comprobación de la existencia del registro, de su conservación y de la cumplimentación de la información mínima necesaria ( HOJA-TRATAMIENTOS)			
3. Se efectúa un control de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal	Comprobación de la existencia del registro, de su conservación y de la cumplimentación de la información mínima necesaria (según establece el anexo I del RD 361/2009) (HOJA-ZOONOSIS)			
4. Existe registro de resultados de todos los análisis efectuados en muestras de animales y otras muestras tomadas con fines diagnósticos y que tengan importancia para la salud humana.	Comprobación de la existencia del registro, de su conservación y de la cumplimentación de la información mínima necesaria (según establece el anexo I del RD 361/2009) (HOJA-ANALÍTICAS)			
5. Existe registro de los resultados de todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o productos de origen animal, incluido los informes por problemas en la ICA.	Comprobación de la existencia del registro, de su conservación y de la cumplimentación de la información mínima necesaria (según establece el anexo I del RD 361/2009 y el anexo I del Reglamento 854/2004)) (HOJA-CONTROL SVO)			
6. Es correcta la cumplimentación Libro de registro de explotación y la documentación del movimiento de animales.	Comprobación de la existencia y la actualización censos, balance de movimientos e identificación y guías. (HOJAS DE BALANCE-MOVIMIENTOS)			

Requisitos relacionados con la gestión sanitaria de la explotación	Control	SI	NO	NP
1. Se ha producido notificación obligatoria de la sospecha de enfermedades animales?	Control documental en el LEG de la presencia de indicadores que hagan sospechar de alguna enfermedad grave que debiera haber sido notificada a los SVO por ser evocadora de una EDO, por ejemplo: Disminuciones drásticas de la producción (Leche, huevos, etc.), mortalidades anormalmente altas o disminución de los consumos de agua y pienso (avicultura) (Ley 8/2003 General de Sanidad Animal)			
2. En caso de disposiciones de higiene derivadas de la declaración de determinadas enfermedades en la explotación:				
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha efectuado la limpieza, desinfección y en su caso desinsectación de instalaciones o vehículos?,</li> </ul>	Control documental Acta oficial firmada por el veterinario oficial responsable de supervisar las operaciones.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• y el aislamiento de animales?</li> </ul>	Control documental de Acta oficial de aislamiento de animales firmada por el veterinario oficial responsable			
3. El sacrificio obligatorio de animales por determinadas enfermedades animales se ha documentado correctamente?	GOSP de traslado de animales positivos a matadero, o Acta oficial de sacrificio de animales en explotación.			
4. Existe veterinario responsable en la explotación ( avícola, porcino, cunícola, equino)	Comprobación de la existencia de veterinario responsable del control de los animales			
5. Las medidas preventivas a la entrada de nuevos animales es correcta?.	Documento sanitario de entrada de animales o registro de entradas para verificar calificación sanitaria de la explotación de origen así como ausencia de restricciones que imposibilitarían el movimiento (Ley 8/2003 General de Sanidad Animal)			
6. Las actuaciones llevadas a cabo como consecuencia de resultados de analíticas que puedan tener importancia para la salud humana son correctas?.	Documentos de comunicación de resultados obtenidos de pruebas en el marco de implementación de los programas nacionales oficiales de sanidad animal. Registros de los análisis y sus resultados en el LEG (Ley 8/2003 General de Sanidad Animal).			

Requisitos para la gestión de subproductos en explotación	Control	SI	NO	NP
1) Es correcta la eliminación de Cadáveres?	Mantenimiento del registro sobre la recogida de cadáveres, adecuación en el almacenamiento de cadáveres, deficiencias en la recogida por el gestor autorizado			
2) Es correcta la eliminación correcta de leche, huevos y miel?	Mantenimiento del registro en la gestión			
3) Es correcta gestión de estiércoles?	Mantenimiento del registro en la gestión, o verificación de la participación de gestores de estiércoles			
4) Es correcto el uso fertilizantes con SANDACH en ganadería extensiva?	Control del tiempo de espera en pastos abonados			

Requisitos de uso racional del medicamento (Real Decreto 1749/98)	Control	SI	NO	NP
1) Los medicamentos presentes en la explotación, están amparados por las correspondientes recetas y anotados en el la hoja de tratamientos?	Control visual de la documentación			
2) Es correcta correcta aplicación de los tiempos de espera?	Control documental del libro de tratamientos y de la existencia en explotación de los animales en periodo de espera			
3) Es comprueba la correcta cumplimentación de las recetas veterinarias?	Control documental (según modelo preparado al efecto)			
4) Es correcta eliminación de residuos medicamentosos?	Control visual de contenedores y documentación de contrato o recogida por gestor autorizado.			

EL TITULAR/REPRESENTANTE DE  
LA EXPLOTACIÓN

EL VETERINARIO DE LA OCA

Fdo.: \_\_\_\_\_

Fdo.: \_\_\_\_\_