

PROGRAMA DE CONTROL HIGIENE EN EXPLOTACIONES GANADERAS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA PARA 2019

Elaborado	Supervisado	Supervisado	Aprobado
Gonzalo Martín Rubianes	Ismael Serrablo Sebastián	Vicente Marzá Cardellat	Rogelio Llanes Ribas
Inspector Veterinario Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria	Jefe de Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria	Subdirector General de Agricultura y Ganadería	Director General de Agricultura, Ganadería y Pesca

Version 2 Marzo 2019

INDICE:

1.	INTRODUCCIÓN
2.	OBJETIVOS DEL PROGRAMA
3	ÁMBITO DE APLICACIÓN
4.	AUTORIDADES DE CONTROL Y ORGANIGRAMA
5.	PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN
6.	FORMACIÓN
7.	AUDITORIA DEL PLAN DE CONTROL
8.	NORMATIVA LEGAL REGULADORA
9.	ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL CONTROL OFICIAL
9.1	DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA
9.2	PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LA MUESTRA
9.2.1	MUESTRA DEL PROGRAMA DE INSPECCION GENERAL
9.2.2	MUESTRA DE LOS PROGRAMAS DE INSPECCION ESPECIFICOS.
9.2.3	CONTROLES OFICIALES DIRIGIDOS
9.3.1	PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN
9.3.2	PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS
9.4	PROCEDIMIENTOS DE TRAMITACIÓN DE LA INSPECCIÓN
9.5	SANCIONES.
9.6	PROCEDIMIENTO DE SUPERVISIÓN DE LA INSPECCIÓN
9.7	PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD DE LA INSPECCIÓN
10.	ANEXOS

1.- INTRODUCCIÓN.

El nuevo Reglamento 2017/625, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

Este plan tiene por objeto establecer los requisitos y normas aplicables para realizar las inspecciones en materia de higiene de la producción primaria en explotaciones ganaderas.

2.- OBJETIVOS DEL PROGRAMA

El objetivo general del presente programa es el control de la obligación del productor primario de las explotaciones ganaderas de cumplir los requisitos marcados por la normativa de higiene vigente.

Objetivos específicos:

- Controlar que el operador responsable de la producción primaria es capaz de reducir la introducción de peligros (biológicos, químicos o físicos) que puedan afectar a la seguridad alimentaria y a la sanidad animal.
- Comprobar que no exista o pueda existir peligro de contaminación que ponga en riesgo el estado sanitario del los animales y producciones.
- Control sobre los procedimientos de trabajo: prácticas correctas de higiene, bioseguridad y uso adecuado de medicamentos veterinarios y en particular antibióticos.
- Comprobar las condiciones higiénico-sanitarias de las explotaciones ganaderas.
- Control de la trazabilidad y registros obligatorios de la explotación ganadera.

3 - ÁMBITO DE APLICACIÓN

El universo de control son las explotaciones ganaderas de producción y reproducción de cualquier especie (con excepción de las de acuicultura, que son objeto de un plan específico), entendiéndose como tal aquella explotación que mantiene y cría animales, con objeto de obtener un fin lucrativo de sus producciones.

Quedan excluidas del universo a inspeccionar las explotaciones de autoconsumo, núcleos zoológicos, las plazas de toros no permanente, las explotaciones no comerciales y aquellas explotaciones que, por ser de pequeño tamaño, suponen un menor riesgo para el consumidor, de acuerdo con los criterios indicados en el anexo.

Los controles se ejercerán sobre los siguientes aspectos en las explotaciones ganaderas:

- Las condiciones generales de higiene de la explotación ganadera.
- Los registros que deben ser mantenidos de forma obligatoria.
- La gestión sanitaria global de la explotación.
- La gestión adecuada de la alimentación de los animales.
- La gestión de los subproductos derivados de la actividad ganadera.
- El uso racional de los medicamentos veterinarios

4.- AUTORIDADES DE CONTROL Y ORGANIGRAMA

A nivel ministerial:

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAPAMA) ostenta la responsabilidad a través de la Dirección General de Sanidad de la Producción Agraria (DGSPA) ostenta las competencias incluidas en el Programa Nacional de Control Oficial de Higiene y Sanidad de la Producción Primaria Ganadera; concretamente, la Unidad designada es la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad (SGSHAT).

En concreto, se refiere la coordinación, seguimiento y supervisión, a nivel nacional, de la ejecución del Programa Nacional por parte de las autoridades competentes (AACC) de las Comunidades Autónomas (CCAA) en la producción primaria. Además, debe realizar la evaluación del Programa Nacional en función de los resultados anuales, de las verificaciones realizadas por las autoridades competentes y de las auditorías realizadas por los organismos auditores internos o externos.

A nivel autonómico:

En la Comunidad Valenciana la Consellería de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural es la encargada de la coordinación, ejecución y desarrollo del programa según el siguiente organigrama:

SERVICIOS CENTRALES:

DIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE AGRICULTURA Y GANADERÍA
SERVICIO DE SEGURIDAD Y CONTROL DE LA PRODUCCIÓN AGRARIA

DIRECCIONES TERRITORIALES:

SECCIÓN DE PRODUCCIÓN Y SANIDAD ANIMAL
INSPECTORES VETERINARIOS.

LABORATORIOS DE ANALISIS:

Laboratorio Unidad de Analisis de Sanidad Animal (UASA)
C/ Enginyer Manuel Soto, 18. 46024 Valencia

Laboratorio Agrario
C/ Pintor Goya, 8. 46100 Burjassot. Valencia

5- PROCEDIMIENTO DE COORDINACIÓN

A nivel interno

Al menos una vez al año se reunirán en los Servicios Centrales de la Conselleria de Agricultura, los responsables de la planificación del plan y su supervisión en cada provincia con el fin de tratar:

- La evaluación los controles efectuados y sus resultados en el año en curso
- Las propuestas de mejora y correcciones al manual para el año siguiente
- La Programación de los controles del año siguiente

Externamente a la Conselleria de Agricultura

- Con las autoridades de Salud Pública de la Comunidad Valenciana, a través de reuniones de los Jefes de Servicio.
- Con el MAPAMA, en las reuniones periódicas junto con otras CCAA de coordinación del Plan Nacional.

6- FORMACIÓN

La formación será establecida para el plan en curso por :

- La Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural para la formación obligatoria. Se realizarán las reuniones de coordinación con los inspectores y responsables de la tramitación necesarias para un buen desarrollo del plan.
- El Instituto Valenciano de Administraciones Públicas (IVAP) para la formación voluntaria.

7.- AUDITORIA DEL PLAN DE CONTROL

Conforme al punto 6 del Artículo 4 del Reglamento (CE) nº 882/04, sobre los Controles Oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos, alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales, la autoridad competente de control habrá de someterse a auditorías internas. Y atendiendo a los resultados de estas, se hará un seguimiento de sus recomendaciones y se adoptarán las medidas oportunas para garantizar que se logran los objetivos establecidos en el presente documento.

8. NORMATIVA LEGAL REGULADORA

Normativa Comunitaria:

- **Reglamento (CE) nº 852/2004** Higiene de los productos alimenticios.
- **Reglamento (CE) nº 853/2004** Normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- **Reglamento (CE) nº 854/2004** Controles oficiales de los productos de origen animal destinados a consumo humano.
- **Reglamento (CE) nº 178/2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- **Reglamento (CE) nº 882/2004**, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa de salud animal y bienestar de los animales
- **Reglamento(CE) nº 183/2005**, por el que se fijan requisitos en materia de higiene de los piensos.
- **Reglamento (CE) nº 1831/2003**, sobre los aditivos en alimentación animal.
- **Reglamento (CE) nº 767/2009** sobre comercialización y utilización de piensos.
- **Reglamento (CE) nº 142/2011** sobre normas aplicables a subproductos animales.

Normativa Nacional:

- **Ley 8/2003**, de Sanidad animal.
- **RD 640/2006**, condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, producción y comercialización de los productos alimenticios.
- **Ley 14/1986**, General de Sanidad.
- **RD 361/2009**, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio.
- **Ley 17/2011**, de Seguridad alimentaria y nutrición.
- **RD 109/1995**, sobre medicamentos veterinarios, y sus modificaciones posteriores.
- **RD 1409/2009**, por el que se regula la elaboración, comercialización, uso y control de los piensos medicamentosos.
- **RD 2178/2004**, por el que se prohíbe utilizar determinadas sustancias de efecto hormonal, tireostático y sustancias α -agonistas de uso en la cría de ganado
- **RD 1749/1998**, por el que se establecen medidas de control a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

Normativa Autonómica:

- **Decreto 153/1996**, por el que se regulan las infracciones, el procedimiento y la competencia sancionadora en materia de defensa de la calidad agroalimentaria.
- **Ley 6/2003**, de la Generalitat, de Ganadería de la Comunidad Valenciana.

La normativa legal comunitaria y nacional puede consultarse en el siguiente link de la página web del MAPA:

<http://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/sanidad-animal-higiene-ganadera/Higiene-de-la-produccion-primaria-ganadera/higiene-ganadera/default.aspx>

Adicionalmente, y como información, se hace referencia a las “**Guías de prácticas correctas de higiene**” para los distintos sectores. Todas las existentes se pueden encontrar en la página del MAPA:

<http://www.MAPA.gob.es/es/ganaderia/publicaciones/>

9.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

9.1.- DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMA

Naturaleza del control:

1- Inspecciones de las explotaciones y procedimientos de trabajo:

Como resultado de la experiencia adquirida en años anteriores el plan de control de explotaciones ganadera queda desglosado en distintos subprogramas, cada uno con su objetivo, ámbito y protocolo de inspección. Y así, para 2019, el programa se subdivide en:

- Programa de inspección en explotaciones ganaderas, de carácter general. Con su ejecución se cumple lo exigido en el Programa Nacional.
- Programa de inspección en explotaciones apícolas.
- Programas de inspección específicos, cuyas características serán definidas a lo largo del año. Su objetivo primordial es conocer aspectos concretos de la realidad ganadera de la Comunidad Valenciana, priorizar la aplicación de medidas en sectores ganaderos concretos y actuar en peligros y riesgo sanitarios detectados.

En el año en curso se prevén desarrollar protocolos de inspección específicos en los siguientes ámbitos:

- Trazabilidad en alimentación animal.
- Grado de implantación de medidas de bioseguridad.
- Uso racional de los antibióticos.

Las explotaciones productoras de leche cuentan con su programa de control específico *Plan de control de las condiciones higiénico sanitarias de la leche en explotaciones ganaderas*. Los datos obtenidos son considerados en el informe anual del programa de control de higiene que se envía a MAPAMA.

2- Control de los productos utilizados en alimentación animal

Se realizará la toma de muestras de pienso para su análisis para el control del uso de harinas de carne en alimentación animal y comprobar la presencia de sustancias indeseables en pienso. Los resultados y actuaciones derivadas forman parte del *Programa Nacional de Control en Alimentación Animal*.

Frecuencia:

El objetivo anual de control para los distintos programas es:

- 5 % de las explotaciones ganaderas existentes incluidas en el ámbito de control.
- 5 % de las explotaciones apícolas.
- 10% de las inspecciones previstas en explotaciones ganaderas para la toma de muestras del Programa de control de alimentación animal.
- Por determinar para el resto de programas de control previstos: 7 Trazabilidad en alimentación animal, Grado de implantación de medidas de bioseguridad y Uso racional de los antibióticos.

9.2 - PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN DE LA MUESTRA

9.2.1 –MUESTRA DEL PROGRAMA DE INSPECCION GENERAL

Se utilizarán los datos disponibles en el Registro de Explotaciones ganaderas REGA a fecha 31 de Enero de 2019. La estrategia de muestreo se realizará de acuerdo con los riesgos identificados en las inspecciones realizadas durante los años anteriores en esta materia.

- El universo inicial comprende los siguientes tipos de explotación: 00 Producción y reproducción, 01 Tratante u operador comercial, 02 Centro de testaje y/o selección y/o reproducción animal, 06 Centro de clasificación de ovino o bovino, 05 Centro de agrupamiento porcino y 16 Pasto
- Quedan excluidas del universo a inspeccionar las explotaciones de autoconsumo y aquellas explotaciones que, por ser de pequeño tamaño, suponen un menor riesgo para el consumidor, de acuerdo con los criterios indicados en el anexo I.
- Se contemplan todas las especies, salvo las de acuicultura y marisqueo.
- Se descartan las explotaciones inactivas o con censo cero.
- Todas las explotaciones son puntuadas en función del riesgo que pueden suponer para la seguridad alimentaria y la sanidad animal.
Su valor es la suma de un riesgo genérico, dependiente de la especie y orientación productiva y de un riesgo específico, propio de la explotación, por sus características o comportamiento.

Riesgo genérico: Puntos asignados a cada explotación según especie y orientación zootécnica.

FAMILIA	ESPECIE	ORIENTACIÓN ZOOTÉCNICA	PUNTOS
AVES	PAVOS	PRODUCCIÓN	34
	GALLINAS	CARNE	23
		PUESTA	17
		REPRODUCCIÓN	16
	OTRAS	PRODUCCIÓN	25
PORCINO	CERDOS	CEBO	45
		TRANSICIÓN DE LECHONES	29
		PRODUCCIÓN DE LECHONES	43
		PRODUCCIÓN DE CICLO CERRADO	45
		OTRAS	27
BÓVIDOS	VACUNO	CEBO	31
		LECHE	35
		OTRAS	33
PEQUEÑOS RUMIANTES	OVEJAS Y CABRAS	LECHE	37
		CEBO	31
		OTRAS	31
ÉQUIDOS	CABALLOS	CEBO	26
		OTRAS	26
CUNÍCOLA	CONEJOS	PRODUCCIÓN	31
APÍCOLA	ABEJAS	PRODUCCIÓN	21
OTRAS	VARIAS	PRODUCCIÓN	21

El riesgo específico: dependiendo de las siguientes características individuales de las explotaciones:

- Nivel de conocimiento previo de la explotación.

ACTUACIÓN	VALORACIÓN DEL RIESGO
NO INSPECCIONADO NUNCA	+20
NO INSPECCIONADO ULTIMOS 5 AÑOS	+10

- Comportamiento sanitario de la explotación en los controles oficiales en los últimos 5 años.

ACTUACIÓN	RESULTADO CONTROL	VALORACIÓN DEL RIESGO
PNIR	CORRECTO	-10
	INCORRECTO	+10
PRUEBAS DE TUBERCULOSIS	CORRECTO	-10
	INCORRECTO	+10
ANÁLITICAS DE SALMONELLA	CORRECTO	-10
	INCORRECTO	+10
%MORTALIDAD ULTIMO AÑO	INCLUIDA EN EL 10 % DE EXPLOTACIONES CON MAYOR %.	+10

- Tamaño e infraestructura sanitaria.

ACTUACIÓN	RESULTADO CONTROL	VALORACIÓN DEL RIESGO
TAMAÑO	INCLUIDO EN EL 33 % MAYORES	+10
DEFICIENCIAS DETECTADAS EN BIOSEGURIDAD	CORRECTO	-10
	INCORRECTO	+10

- Condiciones de los animales.

ACTUACIÓN	RESULTADO CONTROL	VALORACIÓN DEL RIESGO
PLAN DE BIENESTAR ANIMAL	CORRECTO	-3
	INCORRECTO	+3
PLAN DE IDENTIFICACIÓN ANIMAL	CORRECTO	-3
	INCORRECTO	+3

- Puesta directa de productos alimentarios a disposición del consumidor.

CRITERIO	VALORACIÓN DEL RIESGO
VENTA DE PROXIMIDAD	+10

Las explotaciones de REGA serán ordenadas por puntuación en función del mayor riesgo.

El número de explotaciones que cada provincia se tendrá en cuenta para asegurar un muestreo representativo a nivel geográfico.

El número de inspecciones que pueda corresponder a una misma especie no podrá superar el 60 % de las inspecciones previstas

Aplicado todos los factores se seleccionaran el 90% de ellas hasta alcanzar la presión inspectora prevista. El 10% restante será escogido de modo aleatorio.

Se crea una Reserva de explotaciones para poder sustituir aquellas explotaciones en las que no sea posible realizar la inspección prevista por causas sobrevenidas (baja reciente, inactiva, sin censo, ...)

Las explotaciones seleccionadas se comunican a cada Dirección territorial para su traslado a los inspectores. El Director Territorial asignará cada explotación al inspector que determine.

9.2.2-MUESTRA DE LOS PROGRAMAS DE INSPECCION ESPECIFICOS.

Los criterios de selección se determinara para cada subprograma a lo largo del año.
Se comunicaran como complemento al Plan actual.

9.2.3 CONTROLES OFICIALES DIRIGIDOS

Se podrá realizar un control oficial dirigido, al margen de las explotaciones seleccionadas anteriormente, en aquellas explotaciones en las que se tenga sospecha o conocimiento de cometer alguna irregularidad por comunicación o denuncia.

9.3.1 - PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN

Preparación de la Inspección:

Revisión previa a la visita de la documentación que obre en su poder de la explotación a inspeccionar:

- datos que constan en REGA
- inspecciones de las condiciones de higiene realizadas anteriormente en la explotación
- tomas de muestras y resultados

Preparación de la documentación: acta, acta de toma de muestras, protocolos y plan de inspección para consulta.

Aviso previo al titular: Las inspecciones se realizarán sin previo aviso. Excepcionalmente, con objeto de que el titular se encuentre en la explotación y disponga de toda la documentación necesaria para realizar la inspección, se podrá avisar, con 48 horas de antelación como máximo.

Documentación que debe tener disponible el titular: El Veterinario Inspector Pecuario podrá solicitar al titular que disponga en la explotación en el momento de la visita la siguiente documentación:

- libro de registro de la explotación
- documentos de traslado de los animales
- registro de alimentación y/o la documentación acreditativa de la misma
- recetas veterinarias
- registro de bajas
- contrato de cadáveres o de eliminación de residuos
- registro de uso de biocidas
- resultados de las analíticas practicadas a los animales, pienso o agua.
- actas e informes relativos a la explotación
- plan de limpieza y desinfección.
- plan de plagas

Inspección

El Veterinario Inspector Pecuario cuando llegue a la explotación:

- Se identificará ante su titular, o responsable, presente en la inspección.
- Indicará el **motivo de la Inspección:**
Cumplimiento del **Programa de Control Oficial en Explotaciones ganaderas de la Comunidad valenciana 2019 (Reglamento (CE) 852/2004)**
- Procederá a realizar el control visual y documental aclarando el cumplimiento de todos los aspectos indicados en el protocolo de inspección específico.
- En el caso de aquellas cuestiones que se correspondan con una revisión documental se podrá optar por retirar la documentación pertinente, para su revisión en la oficina, o bien, citar al responsable para que aporte esa documentación.
Tras su revisión se le devolverá la documentación.
- Tras el control se procederá a cumplimentar el acta de inspección, poniendo especial interés en que estén cumplimentados todos los campos y la letra sea legible (y que permita su escaneo)
- En el acta se dejara constancia clara del resultado de la inspección: favorable, o con incumplimientos.
Se reflejarán fielmente los incumplimientos que se detecten, con redacción similar a la cuestión del protocolo afectada. No se debe referenciar o mencionar el protocolo directamente ya que no consta como parte del acta.

- Se adjuntará al acta toda aquella documentación en donde se constate los incumplimientos.
- Se seguirán las instrucciones indicadas en el protocolo de inspección utilizado.
- Detectado un producto desconocido o sin documentar se procederá a la inmovilización cautelar del mismo hasta su aclaración, identificándolo de manera inequívoca. La inmovilización se puede ordenar en el mismo acta o en otra independiente, si facilita su tramitación posterior. En el caso de que se trate de medicamentos se realizará en un acta independiente.
- Las inmovilizaciones cautelares se enviarán lo antes posible al Jefe de Sección para su conocimiento y ratificación por el Director Territorial.
- En caso de sospecha del uso ilegal de una materia prima utilizada para alimentación de los animales se procederá a la toma de muestras del producto para su análisis, conforme el procedimiento oficial utilizando los precintos previstos para la identificación de las muestras.
(artículo 13 RD 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos).
- Toda deficiencia documental debe ser corregida, para lo que se concederá un plazo de 10 días.
- En el apartado del acta **Finalmente el inspector pone de manifiesto al interesado** se indicará:
 1. Para deficiencias documentales:
“ Independientemente de la sanciones que puedan derivarse, se concede un plazo de 10 días para corregir las deficiencias detectadas”
 2. Para Deficiencias estructurales de las instalaciones que requieran obra se concederá un plazo de 1 a 3 meses, según la importancia de la intervención. De mismo modo se indicará:
“ Independientemente de la sanciones que puedan derivarse, se concede un plazo de para corregir las deficiencias detectadas”
- Se leerá el acta al interesado a fin de que alegue lo que crea conveniente, reflejando sus alegaciones o su ausencia en el acta.
- Se firmarán todas las hojas del acta por ambas partes.
- Finalizada el acta se dejará una copia de la misma al interesado.
- En el caso de que la inspección finalice con un informe, por presentar documentación posterior a la visita o por ser resultante del estudio de la documentación retirada, se dejará constancia de su entrega al titular (acta o recibí).

9.3.2 - PROCEDIMIENTO DE LA TOMA DE MUESTRAS

Tiene por objeto cumplir lo indicado en el Programa de control de Alimentación animal para lo que se investiga la presencia en materias primas o piensos de sustancias indeseables o de proteínas animales transformadas.

Se levantara dos actas de Toma de muestras, en el modelo previsto 17AO2..... . En el acta se indicará:

- Toma oficial de muestras con motivo: **Plan de control de alimentación animal.**
- Legislación aplicable:
EN EL ACTA 1º **RD 3454/2000**, que establece y regula el Programa Integral Coordinado de las Encefalopatías Espongiformes Transmisibles de los animales, en el caso de harinas de carne y
EN EL ACTA 2º **RD 465/2003**, sobre las sustancias indeseables en la alimentación animal.
- Se procede a tomar muestrasde acuerdo con la legislación: RD 1749/1998
- lugar de donde se ha tomado la muestra: saco cerrado o de otro lugar.
- que acompaña la etiqueta del producto muestreado, firmada por ambas partes.
- Condiciones de conservación de la muestra: lugar seco y fresco, o congelación.
- **OCAPA del veterinario** (para la remisión de los resultados de sustancias indeseables por correo electrónico por el Laboratorio de Burjasot)f

Se tomaran dos muestras del pienso, grano o harina presentes en la explotación destinadas para la alimentación de los animales, conforme los dos análisis a realizar: presencia de harinas de carne y sustancias indeseables.

Cada muestra se tomarán por triplicado, en bolsas que garanticen su integridad, en una cantidad de 500 gramos aproximadamente cada una. Estas submuestras son identificadas con los precintos previstos:

- precinto **azul** para la muestras inicial a remitir a la Unidad de Análisis de Sanidad Animal.
- precinto **verde** para la muestra del análisis contradictorio, que quedará en poder del ganadero, indicándole la obligación de conservarla adecuadamente, para su posterior análisis si fuese necesario.
Si la muestra de pienso se toma en saco cerrado, esta muestra se retirará también, y se custodiará para ponerla a disposición del fabricante llegado el caso de solicitar el análisis contradictorio.
- precinto **rojo** para la muestra por si se realiza análisis dirimente, que queda en poder del veterinario actuante para su conservación, custodia y remisión al Laboratorio Nacional de Referencia.

El titular se quedará su copia del acta.

Todas las muestras y la documentación (actas originales y primera copia) serán entregada en el **Laboratorio Sanidad Animal (UASA)**, para su análisis en el caso de harinas de carne, y su remisión al **Laboratorio Agrario**, para el análisis de sustancia indeseables.

Grabación de las actas y resultados.

Las actas serán grabadas en la aplicación REGA en la pestaña "controles de alimentación" en la OCAPA.

Los resultados de la presencia de Harinas de carne son cargados en la aplicación REGA por el Laboratorio UASA, pudiendo ser impreso el boletín de resultados por el SVO para su entrega al interesado (pestaña Controles sanitarios a partir de 2007)

Los resultados de los análisis de sustancias indeseables serán remitidos por el Laboratorio Agrario de Burjassot por correo electrónico a los SSCC para su interpretación y remisión a la OCAPA, donde se grabaran en REGA y se entregaran al interesado.

Además, y en el caso de resultados positivos, los responsables del Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria serán avisados para la toma de medidas concretas en su caso.

9.4 - PROCEDIMIENTOS DE TRAMITACIÓN DE LA INSPECCIÓN

Veterinarios Inspectores Pecuarios

Una vez realizada la inspección, el Veterinario Inspector Pecuario procederá a:

- La grabación en REGA del acta, con las incidencias en su caso detectadas en el acta inicial , independientemente de que se conceda un plazo para la subsanación.

Toda actuación realizada a raíz de una inspección seleccionada en el plan de control forma parte de un expediente, que se numera con el acta inicial. Las actas derivadas de actuaciones posteriores se grabaran dentro de n.º de expediente asignado.
- Archivar las actas favorables junto a la guía que le ha servido para realizar la inspección.
- Llevar un seguimiento de los plazos concedidos en las actas desfavorables, para finalizar los expedientes comprobando o informando que la explotación cumple la normativa.
- Informes del veterinario sobre el resultado final de la inspección., en función de quién sea el posible responsable de los incumplimientos detectados y la unidad administrativa competente. Así, podrá haber:
 - Informe referente a incumplimientos de aspectos de **posible responsabilidad del titular** de la explotación. (higiene, registros , trazabilidad, manejo,)
 - Informe referente incumplimientos **en materia de piensos medicamentosos**.
 - Informe referente a incumplimientos **en materia de recetas veterinarias**
 - Informe sobre incumplimientos que afectan a la **condicionalidad**

Los informes deben ser lo más claros y concretos posibles enumerando los incumplimientos y hacer referencia al documento afectado (n.º de receta, hoja del libro , ...)

- Los incumplimientos en aspectos indicados en los protocolos que afecten a condicionalidad se informaran conforme el anexo 3.
- Remitir, vía telemática solo, mediante oficio del Director de la Oficina Comarcal a la Dirección Territorial toda la documentación del expediente escaneada, y en la medida de lo posible en un solo fichero, ordenada como:
Acta inicial, protocolo utilizado, acta de comprobación, en su caso, informes SVO necesarios y documentación a la que hacen referencia.

Se nombraran con el N.º Expediente dado por la aplicación REGA y apellidos del titular(o nombre de la empresa) **HIG.2019 .xxxxx.xxx.apellidos**

La documentación original quedara archivada en la OCAPA, dispuesta por si es requerida.

El expediente se enviará en la semana siguiente de finalizarse los tramites, con el fin de facilitar una tramitación fluida.

- La grabación en REGA del acta, con las incidencias en su caso detectadas, considerando el resultado de la inspección deficiente aún cuando se conceda un plazo para la subsanación.

Toda actuación realizada a raíz de una inspección seleccionada del plan de control forma parte de un expediente, que se numera con el acta inicial. Las actas derivadas de actuaciones posteriores se grabaran dentro de n.º de expediente asignado. Se grabará en REGA la subsanación de las incidencias, en los apartados correspondientes a cada una de ellas.

Dirección Territorial

Recibida comunicación de haberse realizado una inmovilización cautelar de productos se procederá a la revisión de la documentación aportada, y en su caso a:

- ratificar la inmovilización realizada por parte del Director Territorial.
- A subsanar las actuaciones practicadas por el Veterinario Inspector Pecuario correspondiente si se presentaran deficiencias, con el fin de poder redactar la correspondiente propuesta de Resolución.
- Finalizados los plazos dados, redactar la propuesta de resolución del Director General indicando el destino de los productos o animales.

Tras la recepción en la Sección de Producción y Sanidad Animal de las actas con la documentación que las acompaña, se procederá de la siguiente manera:

- Por parte del técnico encargado se revisará la documentación remitida (no su contenido) y en función de los informes recibidos en los que se indican deficiencias lo tramitará según el órgano competente:
 - En deficiencias en recetas veterinarias de especialidades farmacéuticas y fórmulas magistrales lo remitirá al Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria, por si procede remisión a la Dirección General de Farmacia y Productos Sanitarios.
 - En deficiencias en etiquetas de productos cuyo responsable esté ubicado en otra provincia de esta Comunidad Autónoma, se remitirá toda la documentación a la Dirección Territorial donde esté ubicado el establecimiento, para su revisión y apertura del oportuno expediente si se considera oportuno.
 - Cuando se observen deficiencias en etiquetas de productos procedentes de otra Comunidad Autónoma, la Sección de Producción y Sanidad Animal lo remitirá al Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria, por si procede remisión a la Comunidad Autónoma correspondiente.
 - Los informes de condicionalidad se remitirán al Servicio de Control y Apoyo Técnico, de la Subdirección General de Política Agraria Común y Competitividad, para su conocimiento.
 - En el caso de que el incumplimiento sea constitutivo de infracción se dará traslado mediante nota interna al Director Territorial o en su caso mediante oficio al órgano sancionador competente que proceda.

En la instrucción del procedimiento sancionador no será necesario solicitar la ratificación del inspector sobre lo reflejado en el acta.

- Periódicamente se realizará un seguimiento sobre la realización de las inspecciones previstas, comprobando su grabación en REGA, y se controlará que se ha remitido a la Dirección Territorial los expedientes derivados de inspecciones con incumplimientos grabados.

- El Jefe de la Sección de Producción y Sanidad Animal emitirá un informe, antes de finalizar enero del próximo año, dirigido al jefe del Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria indicando, la siguiente información del plan realizado:

número de actas realizadas.

Incidencias detectadas, evaluando si se trata de un problema puntual o de un fallo de sistema.

grado de cumplimiento en cuanto al número de inspecciones realizadas, y en su caso , si existe justificación ante las desviaciones detectadas.

Hojas de control realizadas.

Seguimiento de las actuaciones en las actas desfavorables.

Resultados de los controles de calidad.

Propuestas de medidas correctoras.

Incluirá las tablas por especies del anexo 6, a fin de facilitar el traslado de datos al MAGRAMA.

Servicios Centrales

El Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria, de la Director General de Agricultura, Ganadería y Pesca procederá:

- a emitir las Resolución del Director General sobre el destino de los productos/animales inmovilizados, a propuesta de la Dirección Territorial, a la que se le trasladará para su aplicación.
- A valorar y remitir a la Dirección General de Farmacia y Productos Sanitarios y a los órganos competentes de otras Comunidades Autónomas aquellos expedientes cuya competencia sancionadora les corresponda.
- A realizar el informe final anual y cumplimentar la documentación requerida por el Ministerio sobre el desarrollo y grado de ejecución del plan realizado.
- A las labores de seguimiento, estudio, coordinación, cooperación, análisis y correcciones del presente plan de control.

9.5 - SANCIONES.

Se realizara un seguimiento de los expedientes sancionadores en las materias en las que la Director General de Agricultura, Ganadería y Pesca es competente, anotandose los datos requeridos en la aplicación REGA con el objeto de planificar actuaciones.

9.6 - PROCEDIMIENTO DE SUPERVISIÓN DE LA INSPECCIÓN

Sección de Producción y Sanidad Animal.

El Jefe de Sección de Producción y Sanidad Animal:

- Comprobar el número de inspecciones en explotaciones realizadas por cada veterinario inspector pecuario al año.
- Supervisión documental del control oficial realizado, mediante la cumplimentación de la lista de control establecida en el Anexo 4 en :
 - el **100%** de las inspecciones en las que se han detectado incumplimientos. Dicho porcentaje es el indicado a nivel nacional pero podrá ser revisado en función del número de expedientes que tengan que ser supervisados. Dadas estas circunstancias a criterio de cada SSTT, se supervisaran el 100 % de los expedientes con incumplimientos no subsanados.
 - el **3%** del resto de inspecciones programadas, seleccionadas aleatoriamente por el Jefe de Sección de Producción y Sanidad Animal.

En caso de detectar irregularidades en el procedimiento de supervisión de la inspección, el Jefe de la Sección de Producción y Sanidad Animal determinará si las no conformidades son graves e invalidan el control, en cuyo caso se ordenará su repetición, o tienen un carácter leve, y en este caso se notificarán al Veterinario de Inspección Pecuaria responsable para el establecimiento de medidas correctivas.

El Jefe de la Sección de Producción y Sanidad Animal emitirá un informe, antes del 20 de enero de 2020, dirigido al jefe del Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria indicando, respecto al año anterior:

- el número de actas supervisadas.
- Incidencias detectadas, evaluando si se trata de un problema puntual o de un fallo de sistema.
- grado de cumplimiento en cuanto al número de inspecciones realizadas y si existe justificación ante las desviaciones detectadas, en su caso.
- Seguimiento de las actuaciones en las actas desfavorables no subsanadas
- Resultados de los controles de calidad
- Propuestas de medidas correctoras

Incluirá las tablas por especies de los anexos 6, a fin de facilitar el traslado de datos al MAGRAMA.

Servicios Centrales

El Servicio de Seguridad y Control de la Producción Agraria, de la Director General de Agricultura, Ganadería y Pesca procederá:

- a emitir la correspondiente resolución del Director General sobre el destino de los productos/animales inmovilizados, a propuesta de la Dirección Territorial, y a la que se le trasladará para su aplicación.
- A remitir a la Dirección General de Farmacia y Productos Sanitarios y a los órganos competentes de otras Comunidades Autónomas aquellos expedientes cuya competencia sancionadora les corresponda.
- A realizar el informe final anual y documentación anexa sobre el grado de ejecución del plan realizado para comunicarlo a los responsables del Ministerio.
- A las labores de seguimiento, estudio, coordinación, cooperación, análisis y correcciones del presente plan de control.

9.7 - PROCEDIMIENTOS DE CONTROL DE CALIDAD DE LA INSPECCIÓN

Mediante criterios de riesgo se seleccionará un 2 % de las inspecciones, siendo controlados *in situ* los procedimientos de trabajo realizados por los inspectores.

El Jefe de Sección de Producción y Sanidad Animal designará a un técnico que acompañará al Veterinario Inspector Pecuario en la realización de las inspecciones, comprobando que se realizan conforme a las instrucciones recibidas, utilizando para ello la guía para el control de calidad. (anexo 5)

Opcionalmente el técnico designado podrá, en lugar de acompañar al veterinario, realizar una nueva inspección en una explotación ya inspeccionada por el veterinario de inspección pecuaria objeto de supervisión, en el plazo máximo de 3 semanas de su realización y grabación en REGA. Mediante la comparación del resultado de las inspecciones se comprobará que se realizan conforme a las instrucciones recibidas, cumplimentándose el acta de control de calidad.

Procedimiento de Selección de Inspecciones Sometidas a Control de Calidad.

Cada año se llevarán a cabo controles de calidad sobre el 2 % de los controles que los inspectores tienen que realizar.

La selección de los inspectores se realizará en función de siguientes riesgos identificados en las inspecciones realizadas en los dos últimos años antes de la selección:

- Inspectores con controles de calidad desfavorables de años anteriores
- Inspectores que superen el 80% de inspecciones favorables.
- Inspectores que superen el 50% de inspecciones desfavorables.
- Inspectores que no realicen el total de inspecciones programadas para el año anterior.
- Aleatoriamente.

Una vez seleccionados los Veterinarios Inspectores Pecuarios sometidos a control de Calidad, la explotación en la que hacer el control de calidad se encogerá priorizándose:

- Explotaciones que tengan una inspección en el año anterior con actuación no subsanada.
- Explotaciones que tienen marcada la opción de harinas de pescado
- Explotaciones de mayor tamaño

10. ANEXOS

ANEXO 1 EXPLOTACIONES DE PEQUEÑO TAMAÑO

ESPECIE	CLASIFICACION ZOOTECNICA	N.º ANIMALES
VACUNO	REPRODUCTORAS	< 5
	CEBO	<20
OVINO/CAPRINO	REPRODUCTORAS	< 20
	CEBO	<50
AVES	PONEDORAS	< 350
	BROILERS	<1.000
CUNÍCOLA	REPRODUCTORAS	<200
CAZA	AVES DE ABASTO O SUELTA EN COTOS	1.000 /AÑO
	CONEJO SILVESTRE REPRODUCTORAS	300
APICULTURA	COLMENAS	15

ANEXO 2

ACLARACIONES AL PROTOCOLO DE INSPECCION

MORTALIDADES CONSIDERADAS NORMALES

ESPECIE	EDAD	MORTALIDAD NORMAL
VACUNO	HEMBRAS	4-5% anual
	TERNEROS ÉPOCA PARTOS	3-4%
	CEBADERO	5-6% anual
OVINO/CAPRINO	HEMBRAS	5% anual
	CORDEROS (EPOCA DE PARTOS)	8%
PORCINO	HEMBRAS	7% anual
	DESTETE	3-4% cada mes y medio
	CICLO DE ENGORDE	4-9%
CUNÍCOLA	MADRES	4-5%
	GAZAPOS 0-35 DIAS	8%
	ENGORDE 35DIAS HASTA MATADERO	3-4%

ASPECTOS RELATIVOS AL AGUA EN EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE E INSTALACIONES PERMANENTES DE LAS EXPLOTACIONES APICOLAS

En las explotaciones productoras de leche concurren circunstancias especiales ya comercializan un producto que se puede comercializar directamente a consumo humano. Los requisitos exigidos son equivalentes a los de un establecimiento alimentario, por lo que en caso de no usar agua de la red pública, deberán garantizar que el agua natural utilizada es apta para consumo humano.

Se acreditará presentando un control conforme lo indicado RD 140/2003 :

Artículo 5. Criterios de calidad del agua de consumo humano.

El agua de consumo humano deberá ser salubre y limpia.

A efectos de este Real Decreto, un agua de consumo humano será salubre y limpia cuando no contenga ningún tipo de microorganismo, parásito o sustancia, en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana, y cumpla con los requisitos especificados en las partes A y B del anexo I.

Artículo 6. Punto de cumplimiento de los criterios de calidad del agua de consumo humano.

El agua de consumo humano que se pone a disposición del consumidor deberá cumplir los requisitos de calidad señalados en esta disposición, en los siguientes puntos:

- a) El punto en el cual surge de los grifos que son utilizados habitualmente para el consumo humano, para las aguas suministradas a través de una red de distribución, dentro de los locales, establecimientos públicos o privados y domicilios particulares.
- b) El punto en que se pone a disposición del consumidor, para las aguas suministradas a partir de una cisterna, de depósitos móviles públicos y privados.
- c) El punto en que son utilizadas en la empresa, para las aguas utilizadas en la industria alimentaria.

Artículo 16. Laboratorios de control de la calidad del agua de consumo humano.

1. Todo laboratorio público o privado que realice determinaciones para los análisis de control, el análisis completo y los análisis de radiactividad del autocontrol, vigilancia sanitaria o control en grifo del consumidor deberá implantar un sistema de aseguramiento de la calidad y validarlo ante una unidad externa de control de calidad que realizará periódicamente una auditoría.

Toda entidad pública o privada que realice dicha auditoría deberá estar acreditada por el organismo competente.

Artículo 17. Control de la calidad del agua de consumo humano.

a) "Apta para el consumo": cuando no contenga ningún tipo de microorganismo, parásito o sustancia en una cantidad o concentración que pueda suponer un peligro para la salud humana y cumpla con los valores paramétricos especificados en las partes A y B del anexo I o con los valores paramétricos excepcionados por la autoridad sanitaria, determinados en el análisis, y sin perjuicio de lo establecido en el artículo 27.7

ANEXO I

Parámetros y valores paramétricos

A. Parámetros microbiológicos.	Parámetro	Valor paramétrico	Notas
1.	Escherichia coli	0 UFC en 100 ml	
2.	Enterococo	0 UFC en 100 ml	
3.	Clostridium perfringens (incluidas las esporas)	0 UFC en 100 ml	1 y 2

B.1 Parámetros químicos	Parámetro	Valor paramétrico	Notas
4.	Antimonio	5,0 µg/l	
	Hasta el 31/12/2003	10,0 µg/l	
5.	Arsénico	10 µg/l	
	Hasta el 31/12/2003	50 µg/l	
6.	Benceno	1,0 µg/l	
	Hasta el 31/12/2003	– µg/l	
7.	Benzo(α)pireno	0,010 µg/l	
8.	Boro	1,0 mg/l	
9.	Bromato:	1	
	A partir de 01/01/2009	10 µg/l	
	De 01/01/2004 a 31/12/2008	25 µg/l	
	Hasta el 31/12/2003	– µg/l	
10.	Cadmio	5,0 µg/l	
11.	Cianuro	50 µg/l	
12.	Cobre	2,0 mg/l	
13.	Cromo	50 µg/l	
14.	1,2-Dicloroetano	3,0 µg/l	
	Hasta el 31/12/2003	– µg/l	
15.	Fluoruro	1,5 mg/l	
16.	Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos (HPA)	0,10 µg/l	
	Suma de:		
	Benzo(b)fluoranteno	µg/l	
	Benzo(ghi)perileno	µg/l	
	Benzo(k)fluoranteno	µg/l	
	Indeno(1,2,3-cd)pireno	µg/l	
17.	Mercurio	1,0 µg/l	
18.	Microcistina	1 µg/l	2
	Hasta el 31/12/2003	– µg/l	
19.	Níquel	20 µg/l	

REQUISITOS FORMALES DE LAS RECETAS VETERINARIAS

	MEDICAMENTOS VETERINARIOS RD 109/1995	PIENSOS MEDICAMENTOSOS RD 1409/2009
DOCUMENTO	Numerado	
	Válido para varios medicamentos	Válido para una sola vez
	Caduca a los 30 días	
		"Prescripción de pienso medicamentoso"
PRESCRIPTOR	Nombre y apellidos	Nombre y apellidos
	Dirección	
	Nº de colegiado y provincia	Nº de colegiado
	Firma y fecha	Firma y fecha
MEDICAMENTO	Denominación (legible)	Denominación de la premezcla
	Forma farmacéutica, presentación y nº de ejemplares	Cantidad de pienso
	Dosis y vía de administración	Dosificación de la premezcla
	Duración del tratamiento	Duración del tratamiento
	Tiempo de espera	Tiempo de espera
ESTABLECIMIENTO DISPENSADOR (farmacia, fábrica de piensos, ...)	Fecha y sellado	Fecha y Firma
		Nombre y dirección
		Nº de autorización
		Plazo de conservación del pienso
EXPLOTACIÓN GANADERA		Nombre y dirección del propietario en el caso de animales de compañía
	N.º REGA	N.º REGA
	Especie, (si hay varias en la explotación)	
	Instrucciones para el propietario (facultativas)	Instrucciones para el propietario
	Identificación de los animales en caso de prescripción excepcional	Nº e identificación de los animales
		Afección a tratar
		Proporción del pienso en la ración

ANEXO 3 INFORME REFERENTE A INCUMPLIMIENTOS DE ASPECTOS QUE AFECTAN A LA CONDICIONALIDAD

Los incumplimientos detectados en los siguientes aspectos afectan a las normas de condicionalidad o Requisitos Legales de Gestión o Buenas Condiciones Agrarias y Medioambientales (RLG/ BPA) que deben cumplir los beneficiarios de las Ayudas de Pago Único, por lo que deben reflejarse en un informe, valorando su gravedad, alcance y persistencia en una escala de A, B o C, conforme la siguiente tabla:

Nº	ASPECTO	INCUMPLIMIENTO RLG/BPA	GRAVEDAD	ALCANCE	PERSISTENCIA
apícola					
HIGIENE					
14H apícola 4H	No se observan vertidos, directos o indirectos, de sustancias contaminantes de la lista I de la Directiva 80/68/CEE (refrigerantes, disolventes, plaguicidas, fitosanitarios, líquido de baterías, hidrocarburos, aceites de motor, ...	RCAM 3, requisito 11	C	B	C
15H apícola 5H	Se depositan en lugar idoneo los residuos tales como envases, plásticos, cuerdas, aceite o gasoil de la maquinaria, utensilios agrícolas en mal estado u otro producto biodegradable o no biodegradables.	RLG 2, requisito 24	A si hay productos abandonados. B si son tóxicos	A	A si es subsanable y no hay infiltración del terreno, B si la infiltración es baja C si la infiltración es elevada.
16H apícola 6H	Los productos de la explotación destinados a ser comercializados como alimentos son seguros, no presentando signos visibles de estar putrefactos, deteriorados, descompuestos o contaminados por materia extraña o de otra forma.	RLG 4, requisito 29	B	A	A
REGISTROS					
5R	¿Consta la adopción de medidas correctoras en respuesta a resultados de análisis o informes ?	RLG 4, requisito 48	A si las deficiencias son leves, B si son graves C si no hay registro operadores	A	A
7R	La trazabilidad de los animales es adecuada: Se encuentran registrados los movimientos de entrada y salida de animales, y el ganadero conserva la documentación relativa al origen, identificación y destino de los animales que haya poseído, transportado, comercializado o sacrificado. Comprobar último año.	RLG 6, requisito 55 (porcino) RLG 7, requisito 59 (vacuno) RLG 8, requisito 64 (ovino caprino)	A si la falta de registros afecta a < 10% de los animales, B si afecta a entre > 10% y 40% de los animales C si afecta a > 40% de los animales	B	A
8R apícola 6R	Se puede identificar a los operadores a los que la explotación ha suministrado sus productos (conservando las facturas de cada una de las operaciones o mediante cualquier otro medio)	RLG 4, requisito 48	A si las deficiencias son leves, B si son graves, C si no hay registro operadores	A	A

Nº	ASPECTO	INCUMPLIMIENTO RLG/BPA	GRAVEDAD	ALCANCE	PERSISTENCIA
apícola					
GESTION DE SUBPRODUCTOS SANDACH					
5S	Dispone de un sistema de almacenamiento de estiércoles o purines y ensilado de capacidad suficiente y sin fugas aparentes por lo que se deduce una adecuada impermeabilización.	RLG 1, requisito 2	A si las deficiencias son leves,	A si no hay afectación fuera de la explotación,	A si el defecto es subsanable en menos de un año,
			B si son graves	B si está afectado el terreno fuera de la explotación	B en caso contrario
			C si no hay sistema de almacenamiento o retirada		
6S	O realiza una gestión adecuada del estiércol o purines con la frecuencia suficiente para no requerir almacenamiento.	RLG 1, requisito 2	A si las deficiencias son leves,	A si no hay afectación fuera de la explotación,	A si el defecto es subsanable en menos de un año,
			B si son graves	B si está afectado el terreno fuera de la explotación	B en caso contrario
			C si no hay sistema de almacenamiento o retirada,		
HIGIENE EN LA ALIMENTACION ANIMAL					
1A	Si se encuentran premezclas y aditivos la explotación debe estar registrada en SILUM.	RLG 4, requisito 33	C	B	C
2A apícola 1A	Los piensos y materias primas se almacenan por separado de otros productos no destinados a alimentación animal	RLG 4, requisito 34	A: piensos en saco,	A	A
			B: piensos no ensacados		
			C si además se almacenan junto a residuos o sustancias peligrosas		
6A apícola 4A	En la etiqueta o albarán figura: La denominación de la materia prima- Cantidad neta-- Nombre y domicilio del responsable de las indicaciones- La leyenda "Materia prima para piensos"	RLG 4, requisito 30	C	A	B

N.º	ASPECTO	INCUMPLIMIENTO RLG/BPA	GRAVEDAD	ALCANCE	PERSISTENCIA
N.º APIC					
USO RACIONAL DEL MEDICAMENTO					
1M apicola 1M	Cumple que no existe constancia de que han realizado tratamientos ilegales, al no existir medicamentos sin receta o sustancias prohibidas: sustancias tiroestáticas, beta-agonistas y sustancias de efecto hormonal distintas a los medicamentos.	RLG 4, requisito 33	C	B	C
3M apicola 3M	Los medicamentos están etiquetados con n.º de autorización.	RLG 4, requisito 33	C	B	C
5M	Los piensos medicados y los no medicados se almacenan y manipulan de forma que se reduzca el riesgo de contaminación cruzada o de alimentación de animales con piensos no destinados a los mismos.	RLG 4, requisito 35	B	A	B
6M	Se dispone de un silo de uso exclusivo para piensos medicamentosos.	RLG 4, requisito 35	B	A	B
7M	Se almacena por separado de otros piensos compuestos, y una vez abiertos almacenados sin acceso de los animales hasta su suministro, conservando la identificación.	RLG 4, requisito 35	B	A	B
8M apicola 5M	Existe un registro completo de los tratamientos aplicados en la explotación. Todos los datos de la Hoja B están cumplimentados o recogidos.	RLG 4, requisito 33	C	B	C
9M	Los animales librados al consumo han respetado los plazos de espera de los medicamentos (Control del último año o últimos 10 apuntes)	RLG 5, requisito 53	C	B	C
10M apicola 6M	Las recetas de los medicamentos y piensos medicamentosos son correctas (Control del último año o últimas 10 anotaciones)	RLG 4, requisito 33	C	B	C
12M	Los tratamientos registrados son de medicamentos autorizados para la especie de destino o cumplen la normativa sobre prescripción excepcional por vacío terapéutico	RLG 4, requisito 33	C	B	C
15M apicola 8M	La explotación dispone de contrato de eliminación o sistema de gestión de los residuos generados por tratamientos medicamentosos.	RLG 2, requisito 24	A si hay productos abandonados. B si son tóxicos	A	A si es subsanable y no hay infiltración del terreno, B si la infiltración es baja C si la infiltración es elevada.

ANEXO 4 LISTA DE CONTROL

INSPECCIONES CONDICIONES DE HIGIENE EN EXPLOTACIONES GANADERAS

N.º ACTA:		FECHA ACTA:	
INSPECTOR ACTUANTE:			
VETERINARIO LISTA CONTROL:			

		SI	NO	NP
1. ACTA				
1.1	¿Está cumplimentada en todos sus apartados?			
11.2	¿Se ha usado el modelo vigente?			
1.3	¿Se han seguido las instrucciones respecto plazos en caso de observarse deficiencias ?			
1.4	En caso de detectarse deficiencias ¿Se ha indicado al conceder plazo que este es <i>independiente de las sanciones que puedan derivarse</i> ?			
1.5	El acta y sus anexos están firmados por el Veterinario oficial y el titular o representante.			
2. DOCUMENTACION				
2.1	¿Esta reflejada en el acta en caso de haberse retirado?			
3. EXPEDIENTE				
3.1	Existen los informes necesarios, conforme los responsables de las deficiencias detectadas.			
3.2	Aclara todos los aspectos pendientes del acta inicial.			
3.3	Cumple aspectos formales : firma, nombre, apellidos y cargo , sello, ...			
3.4	Se ha remitido en el plazo previsto.			
3.5	Se ha remitido ordenada la documentación.			
Observaciones:				
En _____ , a _____ de _____ de 2019		Revisado por: Fdo.:		

ANEXO 5: ACTA DEL CONTROL DE CALIDAD

INSPECCIÓN CONDICIONES DE HIGIENE EN EXPLOTACIONES GANADERAS

MUNICIPIO:		FECHA HORA	
OCAPA		N.º REGA	
INSPECTOR ACTUANTE:			
VETERINARIO CONTROL CALIDAD:			

SI	NO	NP
----	----	----

FASE PREVIA INSPECCIÓN

1.1	El Inspector dispone de las actas anteriores, y de la información necesaria previa			
1.2	El Inspector declara que ha avisado al titular y le ha dicho qué documentación debe tener disponible en el momento de la visita. El aviso se ha realizado con la antelación prevista.			

INSPECCIÓN

2.1	El veterinario Oficial se identifica a su llegada			
2.2	El veterinario Oficial indica el motivo de la inspección			
2.3	El veterinario Oficial dispone y utiliza el programa de control de las condiciones de higiene			
2.4	El veterinario Oficial cumplimenta el acta en todos sus apartados			
2.5	Constan en el acta de inspección todos los incumplimientos detectados de forma clara			
2.6	Indica los plazos de corrección previstos, indicando <i>independientemente de las sanciones que puedan derivarse</i> .			
2.7	En su caso, se comprueba las deficiencias corregidas.			
2.8	El veterinario Oficial acompaña al acta toda la documentación disponible en aquellos apartados en que se han indicado deficiencias			
2.9	El veterinario Oficial lee completamente el acta al titular o su representante			
2.10	Se firma el acta por las partes y se deja copia.			

Observaciones / Revisado por:

ANEXO 6

CUMPLIMIENTO DE LA PROGRAMACIÓN

E SPECIE	EXPLOTACIONES O (SI PROCEDE) SUB EXPLOTACIONES TOTALES (UNIVERSO) DATOS REGA DE LA C.A. a	EXPLOTACIONES O (SI PROCEDE) SUBEXPLOTACIONES OBJETO DE CONTROL b	EXPLOTACIONES O (SI PROCEDE) SUBEXPLOTACIONES PROGRAMADAS c	EXPLOTACIONES O (SI PROCEDE) SUBEXPLOTACIONES CONTROLADAS d	PORCENTAJE DE EXPLOTACIONES O (SI PROCEDE) SUBEXPLOTACIONES CONTROLADAS RESPECTO DE LAS PROGRAMADAS (E=d x100/ c)
BOVINO CARNE					
BOVINO LECHE					
OVINO/CAPRINO CARNE					
OV/CAP LECHE					
PORCINO					
EQUINO					
AVES					
CONEJOS					
CAZA DE CRIA					
APICULTURA					
CARACOLES					
TOTAL	0	0	0	0	

CONTROLES CON INCUMPLIMIENTO

E SPECIE	Nº CONTROLES CORRECTAS	Nº CONTROLES CON INCUMPLIMIENTO	% CONTROLES CON INCUMPLIMIENTO/Nº TOTAL CONTROLES	Nº DE CONTROLES CON INCUMPLIMIENTOS QUE GENERAN EXPEDIENTE SANCIONADOR
BOVINO CARNE				
BOVINO LECHE				
OVINO/CAPRINO CARNE				
OV/CAP LECHE				
PORCINO				
EQUINO				
AVES				
CONEJOS				
CAZA DE CRIA				
APICULTURA				
CARACOLES				
TOTAL	0	0		0

TIPOS DE MEDIDAS

ESPECIE	Nº CONTROLES CON INCUMPLIMIENTO	ADVERTENCIA PREVIA*	PLAZO Y SEGUNDA INSPECCIÓN**	INMOVILIZACIÓN CAUTELAR DE LA EXPLOTACIÓN	GENERAR EXPEDIENTE SANCIONADOR	SUSPENSIÓN DE ACTIVIDAD	OTRAS (ESPECIFICAR LA MEDIDA)	NINGUNA MEDIDA ***
BOVINO CARNE	0				0			
OVINO/CAPRINO CARNE	0				0			
BOVINO LECHE	0				0			
OV/CAP LECHE	0				0			
PORCINO	0				0			
EQUINO	0				0			
AVES	0				0			
CONEJOS	0				0			
CAZA DE CRIA	0				0			
APICULTURA	0				0			
CARACOLES	0				0			
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0	0

SUPERVISIONES

ESPECIE	EXPLOTACIONES O (SI PROCEDE) SUBEXPLOTACIONES CONTROLADAS	Nº DE SUPERVISIONES DOCUMENTALES A CONTROLES FAVORABLES		Nº SUPERVISIONES DOCUMENTALES A CONTROLES CON INCUMPLIMIENTOS		Nº SUPERVISIONES IN SITU	
		MÍNIMAS OBLIGATORIAS	REALIZADAS	OBLIGATORIAS	REALIZADAS	MÍNIMAS OBLIGATORIAS	REALIZADAS
BOVINO CARNE	0	0		0		0	
OVINO/CAPRINO CARNE	0	0		0		0	
BOVINO LECHE	0	0		0		0	
OV/CAP LECHE	0	0		0		0	
PORCINO	0	0		0		0	
EQUINO	0	0		0		0	
AVES	0	0		0		0	
CONEJOS	0	0		0		0	
CAZA DE CRIA	0	0		0		0	
APICULTURA	0	0		0		0	
CARACOLES	0	0		0		0	
TOTAL	0	0	0	0	0	0	0

ANEXO 7

MUNICIPIOS ZONAS VULNERABLES

Los municipios de las zonas vulnerables indicados en DECRETO 86/2018, de 22 de junio, del Consell, por el que se designa municipios como zonas vulnerables a la contaminación de las aguas por nitratos procedentes de fuentes agrarias. [2018/6601]

DOGV núm. 8332 , de 05.07.2018

ANEXO I

Términos municipales designados como zonas vulnerables asociados a las masas de agua subterráneas afectadas por la contaminación por nitratos de origen agrario en la Comunitat Valenciana

DEMARCACIÓ HIDROGRÀFICA DEL XÚQUER/			
Plana de Vinaròs Benicarló Peníscola/Peñíscola Vinaròs	Plana de Torreblanca – Orpesa /	Maestrazgo occidenta IBenafigos Figueroles Sant Joan de Moró Vilafamés	Plana de Torreblanca – Orpesa del Mar Alcalà de Xivert Cabanès Orpesa/Oropesa del Mar Torreblanca
Plana de Castelló / Plana de Castellón Almassora Almenara Alquerías, les / Alquerías del Niño Perdido	Artana Benicàssim / Benicasim Betxí Borriana/Burriana Borriol	Castelló de la Plana/Castellón de la Plana Llosa (la) Moncofa Nules Onda	Sant Joan de Moró Vall d'Uixó (la) Vila-real Vilavella (la) Xilxes/Chilches
Plana de Sagunt / Plana de Sagunto Albalat dels Tarongers Almenara Benavites Benifairó de les Valls Canet d'en Berenguer Faura Puçol	Puig de Santa Maria (el) Quart de les Valls Quartell Sagunt / Sagunto	Medio Palancia Algar de Palancia Estivella Gilet Petrés Albalat del Sorells Albalat dels Tarongers Alcublas Alfara del Patriarca	Altura Andilla Benaguasil Benissanó Bétera Burjassot Casinos Domeño Eliana (l'
Requena – Utiel Utiel Venta del Moro	Buñol – Cheste Cheste	Chiva Godella	Macastre Turís
Plana de València sud / Plana de València sur, Albalat de la Ribera Alberic Alcàntera de Xúquer Alfarp Algemesí Alginet Almussafes	Beneixida Benicull de Xúquer Benifaió Benimodo Benimuslem Carcaixent Càrcer Carlet Catadau	Cullera Favara Fortaleny Gavarda Guadassuar Alcúdia (l' Llaurí Llombai Manuel	Picassent Polinyà de Xúquer Pobla Llarga (la) Sant Joanet Sellent Senyera Sollana Sueca Sumacàrcer

Alzira Antella	Corbera Cotes	Massalavés Riola	València Villanueva de Castellón
La Contienda: Alfarp Alginet Benifaió Carlet Llombai Montserrat Picassent Real	Foia de Xàtiva / Hoya de Xàtiva Alcúdia de Crespins Canals Estubeny Genovés Granja de la Costera (la) Llanera de Ranes Llocnou d'en Fenollet	Llosa de Ranes (la) Novetlè / Novelé	Rotglà i Corberà Sellent Torrella Vallés Xàtiva
Plana de Xeraco: Cullera Favara Gandia Tavernes de la Vallidigna Xeraco Xeresa	Plana de Gandia: Almoines Alqueria de la Comtessa (l') Bellreguard Beniarjó Beniflá Benirredrà	Castellonet de la Conquesta Daimús Font d'en Carròs (la) Gandia Guardamar de la Safor Miramar Oliva Palma de Gandia	Palmera Piles Potries Rafelcofer Real de Gandia, el
Marxuquera – Falconera: Rótova	Oliva – Pego: Dénia	Oliva	Pego Verger (el)
Ondara – Dénia: Beniarbeig Benidoleig Benimeli Dénia Ondara Orba Pedreguer	Poblets (els) Ràfol d'Almúnia (el) Sagra Sanet i Negrals Tormos Verger (el) Xàbia / Jávea	Sant Joan – Benidorm / San Juan – Benidorm: Aigües Alfàs del Pi (l') Altea Benidorm Busot Campello, el	Finestrat Mutxamel Nucia, la Orxeta Vila Joiosa, la / Villajoyosa
Baix Vinalopó / Bajo Vinalopó: Agost Alacant / Alicante Aspe	Elx / Eliche Romana, la Monforte del Cid	Monòver / Monóvar Mutxamel Novelda Sant Joan d'Alacant	Sant Vicent del Raspeig / San Vicente del Raspeig Santa Pola

DEMARCACIÓ HIDROGRÀFICA DEL SEGURA / DEMARCACIÓN HIDROGRÁFICA DEL SEGURA			
Vega Media y Baja del Segura:	Daya Vieja Dolores Elx / Elche Formentera del Segura Granja de Rocamora Guardamar del Segura Jacarilla Orihuela Rafal Redován Rojales San Fulgencio San Isidro	Terciari de Torrevieja / Terciario de Torrevieja	Algorfa Almoradí Benijófar Guardamar del Segura Jacarilla Montesinos, los Orihuela Rojales San Miguel de Salinas Torrevieja
Camp de Cartagena / Campo de Cartagena:	Cap Roig / Cabo Roig Orihuela Pilar de la Horadada San Miguel de Salinas Torrevieja		
DEMARCACIÓ HIDROGRÀFICA DE L'EBRE / DEMARCACIÓN HIDROGRÁFICA DEL EBRO			
'Alt Maestrat / Alto Maestrazgo	'Forcall Mata de Morella, la	Olocau del Rey Todoella	

ANEXO II

Términos municipales designados como zonas vulnerables asociados a las masas de agua superficiales afectadas por la contaminación por nitratos de origen agrario en la Comunitat Valenciana

DEMARCACION HIDROGRAFICA DEL JÚCAR

Sistema de

explotación Código masa Denominación / Términos municipales

Categoría ríos

Cenia –	ES080MSPF07.01	Río San Miguel: cabecera – la Mosquera Albocàsser, Catí, Coves de Vinromà (les), Maestrazgo, Tírig
	ES080MSPF07.02	Río San Miguel: la Mosquera – mar Alcalà de Xivert, Coves de Vinromà (les), Salzadella (la), Tírig, Torre d'en Doménec (la), Vilanova d'Alcolea
Júcar	ES080MSPF16.01	Rambla del Poyo: cabecera – Barranco Caballos Cheste, Chiva, Godelleta, Loriguilla, Quart de Poblet, Riba-roja de Túria
	ES080MSPF16.03	Rambla del Poyo: Paiporta – parque de la Albufera Catarroja, Massanassa, Paiporta, Picanya
	ES080MSPF16.04	Rambla del Poyo: PN de la Albufera– lago Albufera Catarroja, Massanassa
	ES080MSPF17.01	Barranco Picassent: cabecera-parque de la Albufera Albal, Alcàsser, Beniparrell, Picassent, Silla
	ES080MSPF17.02	Albal, Beniparrell, Catarroja, Picanya, Silla
	ES080MSPF18.29.01.03	Río Albaida: E. Bellús -río Barcheta Bellús, Benigànim, Genovés, Xàtiva
	ES080MSPF18.31.01.01	Río Verde: cabecera – Alzira Alberic, Alzira, Benimodo, Benimuslem, Guadassuar, Massalavés
	ES080MSPF18.31.01.02	Río Verde: Alzira – río Júcar Alzira, Guadassuar
	ES080MSPF18.32.01.09.01.01	Rambla Algoder Dos Aguas, Llombai, Montroi, Real, Turís
	ES080MSPF18.32.01.11	Río Magro: Carlet – Algemesí/Alcúdia (l'), Algemesí, Carlet, Guadassuar Serpis / Serpis
ES080MSPF21.07.01.02	Río Bernisa: Barranco Llutxent – río Serpis Ador, Aielo de Rugat, Alfauir, Almiserà, Beniarjó, Benicolet, Castellonet de la Conquesta, Gandia, Llocnou de Sant Jeroni, Montixelvo/Montichelvo, Palma de Gandia, Real de Gandia, Rotova, Rugat, Terrateig	
Marina Alta	ES080MSPF26.01	Barranco la Alberca Dénia, Ondara, Pedreguer
Marina Baja	ES080MSPF29.04	Río Amadorio: A7 – mar Vila Joiosa (la)/Villajoyosa
Vinalopó – Alicante	ES080MSPF31.04	Río Vinalopó: Acequia del Rey – Sax Villena, Sax
	ES080MSPF31.06	Río Vinalopó: Barranco Derramador – E. Elche Aspe, Elda, Novelda, Monforte del Cid, Romana (la)
	ES080MSPF31.08	Río Vinalopó: E. Elche – Azarbe Amorós Elx/Elche
	ES080MSPF31.09	Río Vinalopó: Azarbe Amorós – Salinas Santa Pola Elx/Elche

Sistema de explotación	Código masa	Denominación / Términos municipales
Categoría lagos		
Sènia – Maestrat	ES080MSPFL01	Prat de Cabanes Cabanes, Torreblanca,
Mijares – Plana de Castellón	ES080MSPFL02	Marjal i Estanys d' Almenara Moncofar, Xilxes/Chilches, Almenara, La Llosa, Quartell, Benavites, Sagunt/Sagunto
Palancia – Los Valles	ES080MSPFL03	Marjal dels Moros Sagunt/Sagunto, Puçol
Túria / Turia	ES080MSPFL04	Marjal Rafalell i Vistabella València, Massamagrell
Xúquer /Júcar	ES080MSPFL06	L'Albufera Albal, Albalat de la Ribera, Alfafar, Algemesí, Catarroja, Cullera, Massanassa, Sedaví, Silla, Sollana, Sueca, València
	ES080MSPFL18	Ullals de l'Albufera (Baldoví)
Serpis	ES080MSPFL15	Marjal de la Safor Gandia, Tavernes de la Valldigna, Xeraco, Xeresa
Marina Alta	ES080MSPFL16	Marjal de Pego – Oliva Oliva, Pego
	ES080MSPFL17	Els Bassars – Clot de Galvany Elx/Elche, Santa Pola

Categoría embalses

Mijares – Plana de Castellón	ES080MSPF10.12.01.05	Maria Cristina Alcora(I')
Túria	ES080MSPF15.13.01.02	Buseo Chera
Júcar	ES080MSPF18.32.01.06	Forata Yátova
Vinalopó – Alacantí	ES080MSPF31.07	Elx / Elche Elx/Elche, Aspe

Nº	CUESTIONARIO	CONDICIONES HIGIENICAS	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICION NAL.
				SÍ	NO			

RGTO. 852/2004, ANEXO I, II. Disposiciones en materia de higiene

Los operadores de empresa alimentaria que se dediquen a la cría, la recolección o la caza de animales o a la producción de productos primarios de origen animal deberán tomar, según corresponda, las medidas oportunas siguientes:

mantendrán limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, incluidas aquellas utilizadas para almacenar y manipular los alimentos para animales, y, en su caso, tras la limpieza, las desinfectarán de la manera adecuada

garantizarán en la medida de lo posible la limpieza de los animales para sacrificio y, en su caso, de los animales de producción.

utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación.

garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios

evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación

almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación

1H	Limpieza	La explotación tienen condiciones higiénicas adecuadas, en especial los destinados a almacenar alimentos y agua.						
2H		Los productos de limpieza, y otros con residuos peligrosos (plaguicidas), se almacenan y manejan por separado y de forma segura.						
3H		Dispone de registro donde se anote el uso de los plaguicidas de uso ganadero (desinfectantes, raticidas...) y se realiza conforme su protocolo.	documental					
4H		Dispone de un protocolo de limpieza y desinfección, que comprende las zonas de alojamiento, los vehículos de la explotación, instalaciones anexas, equipos de alimentación, etc..	documental					
5H	Animales	Se comprueba que los animales tienen un nivel razonable de limpieza de los animales, especialmente de los próximos al sacrificio.						
6H	Agua	La explotación se suministra de agua de la red pública.						
7H		En caso de no suministrarse de la red pública, ¿realiza controles de calidad o tratamientos de potabilización ?						
8H		Dispone de registros en donde deja constancia de los controles o tratamientos del agua.						
9H	Riesgos sanitarios	Es conocedor de que debe tener formación sobre los riesgos sanitarios, y en especial en el caso de explotaciones de ordeño o puesta, por trabajar con alimentos.						
10H	Bioseguridad	Existen medidas de bioseguridad (vallado, tela pajarera, medios de desinfección) para disminuir el riesgo de entrada de patógenos y animales extraños.						
11H		Los animales domésticos en la explotación están controlados para evitar la difusión de enfermedades (confinados, desparasitados periódicamente)						
12H		Dispone de un protocolo de control de plagas.	documental					
13H		Aplica normas de bioseguridad en relación con las visitas: hojas de visitas y material para vestir (monos, calzas, gorros,...)	documental					
14H	Residuos	No se observan vertidos, directos o indirectos, de sustancias contaminantes de la lista I de la Directiva 80/68/CEE (refrigerantes, disolventes, plaguicidas, fitosanitarios, líquido de baterías, hidrocarburos, aceites de motor, ...						X
15H		Se depositan en lugar idóneo los residuos tales como envases, plásticos, cuerdas, aceite o gasoil de la maquinaria, utensilios agrícolas en mal estado u otro producto biodegradable o no biodegradables.						X
16H	Productos alimenticios	Los productos de la explotación destinados a ser comercializados como alimentos son seguros, no presentando signos visibles de estar putrefactos, deteriorados, descompuestos o contaminados por materia extraña o de otra forma.						X

NP- NO PROCEDE. NO EXISTE EL ELEMENTO A CONTROLAR

1H	Las labores de limpieza, desinfección y desratización se refieren a cuando la explotación dispone de instalaciones en las cuales deban realizarse, no cuando se trate de explotaciones extensivas.
6H	El agua debe ser de calidad adecuada para los animales y productos afectados. Ver NOTA
11H	Se requerirá el confinamiento de los animales domésticos presentes en la explotación, en su caso, y la presentación de medidas de control sanitario de los mismos.

Nº	CUESTIONARIO	REGISTROS	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICION NAL.
				SÍ	NO			

RGTO. 852/2004, ANEXO I, III. Registros

Los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal deberán, en particular, llevar registros sobre:

la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal

los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana,

todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal

1R	Clasificación zootécnica	La clasificación zootécnica del registro REGA coincide con la que se desarrolla en la explotación.						
2R	Registro	El libro de explotación consta de todas las hojas necesarias para la actividad que desarrolla, , y esta actualizado.	documental					
8R	Análisis	Se conservan los resultados de los análisis efectuados en muestras de animales y otras muestras tomadas con fines diagnósticos y relevantes para la salud humana.	documental					
4R	Informes ICA	Se registran los documentos sobre la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de sus productos: ¿Constan informes procedentes de matadero en relación con la información de la cadena alimentaria?	documental					
5R		¿Consta la adopción de medidas correctoras en respuesta a resultados de análisis o informes ?	documental					X
6R	Actas	Conserva copia de las actas de inspección y de los informes relativos a su explotación.	documental					
7R	Animales	La trazabilidad de los animales es adecuada: Se encuentran registrados los movimientos de entrada y salida de animales, y el ganadero conserva la documentación relativa al origen, identificación y destino de los animales que haya poseído, transportado, comercializado o sacrificado. Comprobar último año.	documental					X
8R		Se puede identificar a los operadores a los que la explotación ha suministrado sus productos (conservando las facturas correspondientes de cada una de las operaciones o mediante cualquier otro medio). Comprobar último año.	documental					X

3R	Se consideran relevantes para la seguridad alimentaria las tomas de muestras oficiales y presencia de sustancias indeseables y medicamentos, las de autocontroles de calidad del agua, autocontrolesde salmonella y otras que pudieran existir relativas a zoonosis.							
----	--	--	--	--	--	--	--	--

Nº	CUESTIONARIO	SANIDAD ANIMAL	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICION NAL.
				SÍ	NO			

LEY 8/2003 SANIDAD ANIMAL

1E	Veterinario	La explotación pertenece a una ADS						
2E		Dispone de veterinario responsable distinto a la ADS. Nombre del Veterinario:						
3E	Erradicación de enfermedades.	Conoce que debe avisar a su veterinario ante indicadores de enfermedad grave (Bajadas drásticas de producción, mortalidades anormales, disminuciones importantes de consumo)						
4E		Es conocedor de la obligación de comunicar a su SVO la sospecha de enfermedades de declaración obligatoria.						
5E	Instalaciones	Dispone de instalaciones para realizar una buena gestión sanitaria : cuarentena, lazareto y instalaciones adecuadas para realizar pruebas sanitarias.						
6E	PAZ	Los tratamientos o actuaciones zoonositarias del PAZ del año en curso o del inmediatamente anterior están registrados en el libro de explotación.						
7E	Bajas	Dispone de un registro diario de bajas.						
8E	Medios de identificación	Los animales están correctamente identificados y se disponen de medios para identificar a los animales y contenedores (máquina tatuadora, crotales, martillo, precintos para identificar las jaulas en el caso de aves y conejos, etc)						

1E	Si el ganadero no dispone de veterinario responsable de explotación, obligación marcada por el art. 81 de la Ley 6/2003 de Ganadería, en el acta de inspección se le concederá un plazo de 10 días para que indique quien es su veterinario de explotación, presentando, bien la comunicación de alta en una ADS o bien programa sanitario que contemple como mínimo lo dispuesto al respecto en el artículo 82 punto 1 de la Ley, firmado por el ganadero y el veterinario de la explotación.
2E	Si en la hoja B de tratamientos no figuran los tratamientos del PAZ correspondiente puede deberse a que no se han reflejado (infracción leve), o a que no se han realizado (infracción grave), por lo que deberá intentar determinarse la causa. Si procede, se aplicarán las medidas cautelares correspondientes a la normativa de sanidad animal.
5E	Se debe conservar, al menos, los resultados de los análisis del Plan Anual Zoonositario y tomas de muestras oficiales (PNIR, harinas de carne, ...)

Nº	CUESTIONARIO	GESTION DE SUBPRODUCTOS SANDACH	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICION NAL.
				SÍ	NO			

RGTO. 852/2004, ANEXO I, II. Disposiciones en materia de higiene

Los operadores de empresa alimentaria deberán cumplir las correspondientes disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros en la producción primaria, y operaciones conexas incluidas medidas de control de la contaminación procedente del aire, del suelo, del agua, de los piensos, de los fertilizantes, de los medicamentos veterinarios, de los productos fitosanitarios y biocidas, y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos

1S	Cadáveres	Dispone de un sistema adecuado, y acorde a la normativa vigente, para el almacenamiento y gestión de los cadáveres generados en la explotación.						
2S	Abono con sandach, si procede	Dispone de registro del uso de fertilizantes elaborados con SANDACH en las parcelas de su explotación.						
3S		Controla que en caso de usar hierba, pacida directamente o segada, en la alimentación de animales procedente de parcelas propias abonadas con abonos y enmiendas del suelo de origen animal, (salvo el estiércol) se debe respetar un período de 21 días desde su aplicación antes de usarse.						
4S	Hoja estiércol	La explotación dispone de un registro de la utilización o venta de estiércoles o purines correctamente cumplimentado.						
5S	Estercolero, solo para municipios de zonas vulnerables	Dispone de un sistema de almacenamiento de estiércoles o purines y ensilado de capacidad suficiente y sin fugas aparentes por lo que se deduce una adecuada impermeabilización.						X
6S		O realiza una gestión adecuada del estiércoles o purines con la frecuencia suficiente para no requerir almacenamiento.						X

1S	Los contenedores deben tener la capacidad adecuada para la especie de que se trate, mantenidos en buen estado de conservación y fabricados con materiales desinfectables. En explotaciones de rumiantes y equinos con puntos de recogida virtual, en los que no se usan contenedores, o cuando se disponga de sistemas alternativos, como en el caso de los miembros de la Asociación de Usuarios de Casetas de Castellón, se marcará la casilla NP, (no procede). Si no se dispone de sistema de almacenamiento se concederá un plazo de 10 días para su subsanación.
2S	Excepto estiércol u otro tipo de deyecciones.
3S	Todo explotador que envíe, transporte o reciba subproductos animales o productos derivados llevará un registro de los envíos y los correspondientes documentos comerciales o certificados sanitarios.(art. 22 del Reglamento 1069/2009 Si el destino son parcelas propias de la explotación, indicará polígono y parcela, en caso contrario la persona física o jurídica que retira el estiércol. La obligación de contar con documento comercial no es objeto de control en la presente guía genérica de inspección.
5S	Los estiércoles y purines deben almacenarse de forma correcta, de modo que no se observen escorrentías o filtraciones de líquidos, lixiviados u otros materiales contaminantes, y se supere la capacidad de almacenamiento de las instalaciones. En caso de dudas se podrá solicitar certificado, dando un plazo de 10 días para su presentación. El proyecto de AAI servirá como certificado.

Nº	CUESTIONARIO	HIGIENE EN LA ALIMENTACION ANIMAL	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICION AL.
				SÍ	NO			

RGTO. 852/2004, ANEXO I, II. Disposiciones en materia de higiene y III. Registros

Los operadores de empresa alimentaria que se dediquen a la cría, la recolección o la caza de animales o a la producción de productos primarios de origen animal deberán tomar, según corresponda, las medidas oportunas siguientes: mantendrán limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, incluidas aquellas utilizadas para almacenar y manipular los alimentos para animales, y, en su caso, tras la limpieza, las desinfectarán de la manera adecuada.

Los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal deberán, en particular, llevar registros sobre la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales.

1A	Aditivos o premezclas	Si están presentes la explotación debe estar registrada en SILUM.						INMOVILIZACION	X
2A	Almacén	Los piensos y materias primas se almacenan por separado de otros productos no destinados a alimentación animal							X
3A	Instalaciones de producción intensiva	El estado de conservación de las instalaciones para alimentación animal es adecuado.							
4A		Existe un procedimiento de limpieza de los sistemas de distribución automática de alimentos							
5A	Materias primas de proveedores externos	Disponen de las facturas o albaranes de los alimentos utilizados en los últimos 12 meses.	documental					INMOVILIZACION	
6A	Registro	En la etiqueta o albarán figura: La denominación de la materia prima- - Cantidad neta-- Nombre y domicilio del responsable de las indicaciones- La leyenda "Materia prima para piensos"	documental						X

1A	Medida a tomar en caso de incumplimiento : Acta de inmovilización de sustancias, reflejando la recogida de documentacion (si la hubiere) y comunicacion inmediata a SSTT (Ley 6/2003 de Ganadería de la Comunitat Valenciana. art. 133, 134 y 135)								
2A	Subsanable en 10 días salvo que exista riesgo inmediato.								
5A	Si las materias primas no son de producción propia y carecen de documentación (albarán o etiqueta), o bien esta documentación no identifica al proveedor, se inmovilizarán hasta que se acredite su composición y condiciones de comercialización, permitiendo únicamente su uso para alimento de los animales en caso de que pueda verse gravemente afectado el bienestar animal, por un periodo máximo de 72 horas.								
	Las actuaciones quedarán reflejadas en el acta de inspección, indicando que de no acreditarse en el plazo de un mes la adecuación de las materias primas, se propondrá al Director General de Agricultura, Ganadería y Pesca la destrucción de la materia prima o destino distinto a la alimentación animal, en base al art. 62.2 y 62.3 de la Ley 6/2003 de Ganadería.								

Nº	CUESTIONARIO	USO RACIONAL DEL MEDICAMENTO	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICION
				SÍ	NO			

RGTO. 852/2004, ANEXO I, II. Disposiciones en materia de higiene y III. Registros

Los operadores de empresa alimentaria deberán cumplir las correspondientes disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros en la producción primaria, y operaciones conexas incluidas medidas de control de la contaminación procedente del aire, del suelo, del agua, de los piensos, de los fertilizantes, de los medicamentos veterinarios, de los productos fitosanitarios y biocidas, y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos.

Los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal deberán, en particular, llevar registros sobre el detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de espera.

1M	Tratamiento ilegal	Cumple que no existe constancia de que han realizado tratamientos ilegales, al no existir medicamentos sin receta o sustancias prohibidas: sustancias tireostáticas, beta-agonistas y sustancias de efecto hormonal distintas a los medicamentos.					INMOVILIZACION	X
2M	Medicamentos	Están almacenados en un lugar separado.						
3M		están etiquetados con n.º de autorización.					INMOVILIZACION	X
4M	Pienso medicamentoso, etiquetado indicando	La leyenda "pienso medicamentoso", nombre de las premezclas y nº de registro de la premezcla, - Composición cuanti-cualitativa de los medicamentos en pienso - Tiempo de espera y precauciones si las hubiera - fecha de caducidad - especie de destino - indicaciones terapéuticas						
5M	Almacenamiento	Los piensos medicados y los no medicados se almacenan y manipulan de forma que se reduzca el riesgo de contaminación cruzada o de alimentación de animales con piensos no destinados a los mismos.						X
6M	Pienso a granel	Se dispone de un silo de uso exclusivo para piensos medicamentosos.						X
7M	Pienso en sacos	Se almacena por separado de otros piensos compuestos, y una vez abiertos almacenados sin acceso de los animales hasta su suministro, conservando la identificación.						X
8M	Registro	Existe un registro completo de los tratamientos aplicados en la explotación. Todos los datos de la Hoja B están cumplimentados o recogidos. (Control de las anotaciones de los últimos 12 meses o últimas 10 anotaciones)	documental					X
9M		Los animales librados al consumo han respetado los plazos de espera de los medicamentos administrados. (Control de las anotaciones de los últimos 12 meses o últimas 10 anotaciones)	documental					X
10M	Recetas	Las recetas de los medicamentos y piensos medicamentosos son correctas y completas. (Control de las anotaciones de los últimos 12 meses o últimas 10 anotaciones)	documental					X
11M	Tratamientos	La dosis indicada en la receta respeta lo indicado en la ficha técnica de medicamento.	documental					
12M		Los tratamientos registrados son de medicamentos autorizados para la especie de destino o cumplen la normativa sobre prescripción excepcional por vacío terapéutico (Control de las anotaciones de los últimos 12 meses o últimas 10 anotaciones)	documental					X
13M	Eliminación de medicamentos	La explotación dispone de contrato de eliminación o sistema de gestión de los residuos generados por tratamientos medicamentosos.	documental					
14M	Control del uso de la colistina.	Su utilización se realiza conforme normativa.	documental					

1M	Sustancias con efecto hormonal distintas de medicamentos: los medicamentos hormonales están autorizados siempre que la receta no sea renovable, para sincronización de ciclo estral y preparación de donantes y receptoras, excepto el 17 -estradiol y sus ésteres derivados que tienen prohibida la presencia en explotación.							
2M	Como lugar separado de almacenamiento debe interpretarse un armario o similar, de manera que los medicamentos no estén en espacios compartidos con los animales cuando no son utilizados.							
3M	En caso de no estar etiquetados, o de que en la etiqueta no figure el número de autorización, los medicamentos se considerarán como ilegales.							
4M	Cualquier irregularidad en el etiquetado del pienso medicamentoso se reflejará en el acta, adjuntándose copia compulsada de la etiqueta o albarán. El acta y la documentación se remitirán a la Dirección Territorial en el plazo de una semana desde la inspección.							
5M	Cuando se comparte silo de pienso compuesto/pienso medicamentoso el titular debe ser consciente del grave riesgo que asume y sus consecuencias. Deberá presentar un protocolo de vaciado y limpieza tras la utilización de pienso medicamentoso para evitar contaminaciones cruzadas en el plazo de 10 días de plazo para subsanar la deficiencia. En caso de no justificarse en plazo se remitirán las actuaciones efectuadas a la Dirección Territorial.							
9M	Se deben cotejar las fechas de finalización de tratamientos con las fechas de envío a matadero de los animales tratados.							
10M	Controlar conforme anexo 2 Requisitos formales de las recetas veterinarias (En caso de duda entre las distintas normativas aplicar lo indicado en los RD)							
11M	Los tratamientos se han efectuado en el mes posterior a la dispensación o tres meses en el caso de tratamientos profilácticos o de enfermedades crónicas.							
12M	Antes de hacer una prescripción excepcional se comprueba si existen para esa patología otros fármacos autorizados. Consulta en CIMAVET.							
14M	No puede usarse como preventivo (de manera masiva ni sistemática). Se debe disponer de diagnóstico previo de infección causada por E. Coli no invasiva, el tratamiento no debe durar más de 7 días y solo puede ir destinada a un grupo concreto de animales.							

Nº	CUESTIONARIO	CONDICIONES HIGIENICAS: EXPLOTACION APICOLA	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICIONAL.
				SÍ	NO			

RGTO. 852/2004, ANEXO I, II. Disposiciones en materia de higiene

Los operadores de empresa alimentaria que se dediquen a la cría, la recolección o la caza de animales o a la producción de productos primarios de origen animal deberán tomar, según corresponda, las medidas oportunas siguientes:

mantendrán limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, incluidas aquellas utilizadas para almacenar y manipular los alimentos para animales, y, en su caso, tras la limpieza, las desinfectarán de la manera adecuada

utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación.

garantizarán que el personal que manipule productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios

evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación

almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que se evite la contaminación

EN EL ASENTAMIENTO DE LAS COLMENAS

1H	Limpieza	Las colmenas están elevadas del suelos evitando la humedad y posibles contaminaciones.						
3H	Bioseguridad	Esta identificado correctamente el colmenar y su ubicación respeta las distancias legales.						
4H	Residuos	No se observan vertidos, directos o indirectos, de sustancias contaminantes de la lista I de la Directiva 80/68/CEE (refrigerantes, disolventes, plaguicidas, fitosanitarios, líquido de baterías, hidrocarburos,aceites de motor, ...						X
5H		Se depositan en lugar idóneo los residuos tales como envases, plásticos, cuerdas, cuadros o colmenas rotas, cera vieja, u otro producto biodegradable o no biodegradables.						X
6H	Productos alimenticios	Los productos de la explotación destinados a ser comercializados como alimentos son seguros, no presentando signos visibles de estar putrefactos, deteriorados, descompuestos o contaminados por materia extraña o de otra forma.						X
7H		El transporte de miel, cuadros, alzas ...se realiza en condiciones higiénicas adecuadas (bidones, contenedores , ...)						

EN EL ALMACEN O ZONA DE EXTRACCION DE MIEL

8H	Instalaciones	Limpias, iluminadas , ventiladas ,suficientes y ordenadas						
9H	Limpieza	Superficies de fácil lavado y desinfección						
10H		los productos de limpieza están claramente identificados y separados.						
11H		Los equipos y utensilios empleados en la extracción de la miel y almacenamiento se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento						
12H	Agua	La zona de almacen o de extracción de miel de la explotación se suministra de agua de la red pública, o de agua apta para consumo humano.						
13H	Riesgos sanitarios	Es conocedor de que debe tener formación sobre los riesgos sanitarios, por trabajar con alimentos.						

Nº	CUESTIONARIO	CONDICIONES HIGIENICAS: EXPLOTACION APICOLA	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICIONAL.
				SÍ	NO			

EN EL ALMACEN O ZONA DE EXTRACCION DE MIEL

14H	Bioseguridad	Existen medidas de bioseguridad (mosquiteras, medios de desinfección) para disminuir el riesgo de entrada de patógenos y animales extraños.						
15H		Dispone de un protocolo de control de plagas.						
16H		Aplica normas de bioseguridad en relación con las visitas: hojas de visitas y material.						
17H	Materiales	¿Los materiales de los equipos y utensilios que entran en contacto con la miel (desoperculadores, centrifugas, filtros, bidones, etc.) son de acero inoxidable o de cualquier otro material de uso alimentario?						
18H	Almacenamiento	La miel es almacenada en contenedores cerrados que eviten el riesgo de contaminación . Están limpios y correctamente almacenados, e identificados.						

NP- NO PROCEDE. NO EXISTE EL ELEMENTO A CONTROLAR

3H	<p>Real Decreto 209/2002, art. 8, 2:</p> <p>Los asentamientos apícolas deberán respetar las distancias mínimas siguientes respecto a:</p> <p>1.º Establecimientos colectivos de carácter público y centros urbanos, núcleos de población: 400 metros.</p> <p>2.º Viviendas rurales habitadas e instalaciones pecuarias: 100 metros.</p> <p>3.º Carreteras nacionales: 200 metros.</p> <p>4.º Carreteras comarcales: 50 metros.</p> <p>5.º Caminos vecinales: 25 metros.</p> <p>6.º Pistas forestales: las colmenas se instalarán en los bordes sin que obstruyan el paso.</p> <p>3. Para el establecimiento de distancias mínimas entre asentamientos apícolas, no se considerarán los asentamientos de menos de 26 colmenas como referencia para determinar distancias mínimas entre asentamientos.</p> <p>4. La distancia establecida para carreteras y caminos en el apartado 2 podrá reducirse en un 50 por 100 si el colmenar está en pendiente y a una altura o desnivel superior de dos metros con la horizontal de estas carreteras y caminos.</p>							
12H	Agua apta para consumo humano, conforme lo indicado en RD 140/2003 . Los análisis deben hacer referencia a la normativa.							
18H	Los bidones debes estar identificados para garantizar la trazabilidad de la miel producida. Se comprueba en Registros.							

Nº	CUESTIONARIO	REGISTROS	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICIONAL.
				SÍ	NO			

RGTO. 852/2004, ANEXO I, III. Registros

Los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal deberán, en particular, llevar registros sobre:

- la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal
- los resultados de todos los análisis efectuados en muestras tomadas de animales y otras muestras tomadas con fines de diagnóstico, que tengan importancia para la salud humana,
- todos los informes pertinentes sobre los controles efectuados a animales o a productos de origen animal

RGTO. 178/2002. Artículo 18.

Los explotadores de empresas alimentarias deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo; las empresas alimentarias pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes. También deberán poder identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Para ello los explotadores de empresas pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes.

1R	Clasificación zootécnica	La clasificación zootécnica del registro REGA coincide con la que se desarrolla en la explotación: selección y cria o polinización,						
2R	Registro	El libro de explotación consta de todas las hojas necesarias para la actividad que desarrolla, y esta actualizado.	documental					
3R		Registro de todos los productos de limpieza y desinfección empleados.	documental					
4R	Actas e informes	Conserva copia de las actas de inspección y de los informes relativos a su explotación.	documental					
5R	Movimientos	Se encuentran registrados los movimientos de las colmenas, y el ganadero conserva la documentación relativa al origen y destino. Comprobar ultimo año.	documental					X
6R	Trazabilidad	Existe una adecuada trazabilidad de la miel producida.	documental					X

4R	Se consideran relevantes para la seguridad alimentaria las tomas de muestras oficiales y presencia de sustancias indeseables y medicamentos, las de autocontroles de calidad del agua, y otras que pudieran existir relativas a zoonosis.							
6R	Comprobación de los elementos (identificación de los bidones) y de los registros (cuaderno de cosecha, almacén y venta) que permiten dicha trazabilidad. La información mínima que deberán recoger estos registros es:							
	- Control de procedencia de la miel: fecha de recolección, asentamiento, número de lote (número del bidón), peso neto, fecha de consumo preferente							
	- Control del destino de la miel: fecha de venta, cliente, factura/albarán, lote, kg vendidos, kg que quedan. En el control del destino también se tendrá que consignar la forma de venta de la miel (venta a granell , al por mayor o menudeo, o envasada a comercio minorista)							

Nº	CUESTIONARIO	SANIDAD	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICIONAL.
				SÍ	NO			

LEY 8/2003 SANIDAD ANIMAL

1E	Veterinario	La explotación pertenece a una ADS						
2E		Dispone de veterinario responsable distinto a la ADS. Nombre del Veterinario:						
3E	Erradicación de enfermedades.	Conoce que debe avisar a su veterinario ante indicadores de enfermedad grave (mortalidades anormales, signos de diarrea, patología de la cría , ...)						
4E		Es conocedor de la obligación de comunicar a su SVO la sospecha de enfermedades de declaración obligatoria.						
5E	Instalaciones	El estado de conservación de las cajas es adecuado.						
6E	PAZ	Los tratamientos o actuaciones zoonositarias del PAZ del año en curso o del inmediatamente anterior están registrados en el libro de explotación.						
7E	Bajas	Dispone de un registro de bajas.						
8E	Medios de identificación	Las colmenas están identificadas conforme la normativa.						

1E	Si el ganadero no dispone de veterinario responsable de explotación, obligación marcada por el art. 81 de la Ley 6/2003 de Ganadería, en el acta de inspección se le concederá un plazo de 10 días para que indique quien es su veterinario de explotación, presentando, bien la comunicación de alta en una ADS o bien programa sanitario que contemple como mínimo lo dispuesto al respecto en el artículo 82 punto 1 de la Ley, firmado por el ganadero y el veterinario de la explotación.							
2E	Si en la hoja B de tratamientos no figuran los tratamientos del PAZ correspondiente puede deberse a que no se han reflejado (infracción leve), o a que no se han realizado (infracción grave), por lo que deberá intentar determinarse la causa. Si procede, se aplicarán las medidas cautelares correspondientes a la normativa de sanidad animal.							

Nº	CUESTIONARIO	HIGIENE EN ALIMENTACIÓN ANIMAL	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICIONAL.
				SÍ	NO			

RGTO. 852/2004, ANEXO I, II. Disposiciones en materia de higiene y III. Registros

Los operadores de empresa alimentaria que se dediquen a la cría, la recolección o la caza de animales o a la producción de productos primarios de origen animal deberán tomar, según corresponda, las medidas oportunas siguientes: mantendrán limpias todas las instalaciones utilizadas en relación con la producción primaria y operaciones conexas, incluidas aquellas utilizadas para almacenar y manipular los alimentos para animales, y, en su caso, tras la limpieza, las desinfectarán de la manera adecuada.

Los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal deberán, en particular, llevar registros sobre la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales.

1A	Instalaciones si elabora pienso para las colmenas	El estado de conservación de las instalaciones es adecuado: limpio, ventilado, iluminado, libre o separado de contaminantes químicos, físicos y biológicos						X
2A		Los utensilios empleados en su elaboración son limpiados y desinfectados, y guardados en un lugar adecuado.						
3A	Registro materias primas	Mantiene un registro sobre la naturaleza y origen de las materias primas empleadas	documental					X
4A	Registro piensos comprados	En la etiqueta o albarán figura: La denominación de la materia prima- - Cantidad neta-- Nombre y domicilio del responsable de las indicaciones- La leyenda "Materia prima para piensos" - Fecha de durabilidad – N.º Lote	documental					X

2A	Dispone de un Plan de limpieza y Desinfección.							
3A	Registro de proveedores (con datos básicos: producto, fecha de compra, cantidad, lote, empresa, etc.), albaranes de compra.							
	Si las materias primas carecen de documentación (albarán o etiqueta), o bien esta documentación no identifica al proveedor, se inmovilizarán hasta que se acredite su composición y condiciones de comercialización, permitiendo únicamente su uso para alimento de los animales en caso de que pueda verse gravemente afectado el bienestar animal, por un periodo máximo de 72 horas.							
	Medida a tomar en caso de incumplimiento : Acta de inmovilización de sustancias, reflejando la recogida de documentación (si la hubiere) y comunicación inmediata a SSTT (Ley 6/2003 de Ganadería de la Comunitat Valenciana. art. 133, 134 y 135)							
	Las actuaciones quedarán reflejadas en el acta de inspección, indicando que de no acreditarse en el plazo de un mes la adecuación de las materias primas, se propondrá al Director General de Agricultura, Ganadería y Pesca la destrucción de la materia prima o destino distinto a la alimentación animal, en base al art. 62.2 y 62.3 de la Ley 6/2003 de Ganadería.							

Nº	CUESTIONARIO	USO RACIONAL DEL MEDICAMENTO	CONTROL	CUMPLE		NP	OBSERV.	CONDICIONAL.
				SÍ	NO			

RGTO. 852/2004, ANEXO I, II. Disposiciones en materia de higiene y III. Registros

los operadores de empresa alimentaria deberán cumplir las correspondientes disposiciones legislativas comunitarias y nacionales relativas al control de los peligros en la producción primaria, y operaciones conexas incluidas medidas de control de la contaminación procedente del aire, del suelo, del agua, de los piensos, de los fertilizantes, de los medicamentos veterinarios, de los productos fitosanitarios y biocidas, y del almacenamiento, tratamiento y eliminación de residuos.

Los operadores de empresa alimentaria que críen animales o que produzcan productos primarios de origen animal deberán, en particular, llevar registros sobre el detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales, las fechas de su administración y los tiempos de espera.

1M	Tratamiento ilegal	Cumple que no existe constancia de que han realizado tratamientos ilegales, al no existir medicamentos sin receta o sustancias prohibidas						INMOVILIZACION	X
2M	Medicamentos	Se conservan adecuadamente , manteniendo la refrigeración si es preciso.							
3M		están etiquetados con n.º de autorización.						INMOVILIZACION	X
5M	Registro	Existe un registro completo de los tratamientos aplicados en la explotación. Todos los datos de la Hoja B están cumplimentados o recogidos.	documental						X
6M	Recetas	Las recetas de los medicamentos y piensos medicamentosos son correctas y completas. (Control de las anotaciones de los últimos 6 meses)	documental						X
7M		El apicultor conoce que los tratamientos deben realizarse con antelación a la época de cosecha , con el fin de minimizar la posible presencia de residuos en miel.							
8M	Eliminación	Los residuos generados (bolsas, tiras de plástico, cartones , bayetas, botellas, ...) de medicamentos se gestionan adecuadamente, no existiendo residuos abandonados en el colmenar.							X

1M	En de presencia sustancias de origen desconocido o medicamentos sin receta se procederá a inmovilizar los productos hasta aclarar su documentación y decidir su destino.
2M	Como lugar separado de almacenamiento debe interpretarse un armario o similar, de manera que los medicamentos no estén en espacios que puedan suponer riesgo.
3M	En caso de no estar etiquetados, o de que en la etiqueta no figure el número de autorización, los medicamentos se considerarán como ilegales.
6M	Controlar conforme anexo 2 Requisitos formales de recetas.
8M	Toda explotación apícola debe disponer de un sistema de gestión o contrato de eliminación de residuos. Se debe evaluar el protocolo de eliminación de residuos, almacenamiento adecuado e identificado para el fin que se destina, frecuencia de retirada, ...