



Región de Murcia  
Consejería de Agua,  
Agricultura y Medio Ambiente

Dirección General de Agricultura,  
Ganadería, Pesca y Acuicultura

Servicio de Sanidad Animal

Plaza Juan XXIII s/n  
30008 Murcia

T. 012  
F. 968 362863  
www.carm.es/cagric

## PROTOCOLO CONTROL DE HIGIENE DE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA GANADERA Nº \_\_\_\_\_

TIPO DE CONTROL	<input type="checkbox"/> DIRIGIDO <input type="checkbox"/> ALEATORIO	FECHA CONTROL
PREAVISO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	FECHA PREAVISO	

### DATOS DEL INSPECTOR

NOMBRE	APELLIDOS	OCA

### DATOS DE LA EXPLOTACIÓN

Nº REGA	TITULAR/ REPRESENTANTE	DNI/NIF	ADS

ESPECIE	CENSO ULTIMA DECLARACION CENSAL Fecha _____	CENSO RIIA	CENSO PRESENTE (estimado)

Se constatan discrepancias sustanciales entre las capacidades y/o censos que constan en las bases de datos y lo observado en la inspección	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
<b>Observaciones:</b>  	



### Requisitos disposiciones generales de higiene (anexo I reglamento 852/2004)

<b>Parte 1.1. Requisitos Generales de Higiene</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Plazo corrección concedido</b>
<b>(1) Rto. 852/2004, Anexo I. 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 manera adecuada. Mantendrán limpios y, cuando sea necesario, desinfectarán adecuadamente tras la limpieza el equipo, los contenedores, cajas, vehículos y embarcaciones.</b>			
1. ¿Se encuentran limpias las instalaciones y equipos relacionados con la producción primaria y operaciones conexas?			
2. Disponen de una guía de prácticas correctas de higiene y adecuada al tipo de instalación?			
3. ¿Existe un programa escrito de actividades de limpieza y desinfección de instalaciones, utillaje y vehículos?			
4. ¿Se lleva un registro de tales actividades?			
5. Se realizan análisis verificadores de la eficacia del sistema de limpieza y desinfección?			
6. ¿Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección, son adecuados para el uso ganadero?			
7. ¿Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección están identificados y almacenados adecuadamente, evitando contaminaciones de piensos y animales?			
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Plazo corrección concedido</b>
<b>(2) Rto. 852/2004. Anexo I. Garantizarán en la medida de lo posible la limpieza de los animales para sacrificio y, en su caso, de los animales de producción.</b>			
8. ¿ Realiza buenas prácticas para que los animales lleguen al matadero en buenas condiciones de limpieza ?			
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Plazo corrección concedido</b>
<b>(3) Rto. 852/2004. Anexo I. Utilizarán agua potable o agua limpia cuando sea necesario para evitar la contaminación</b>			
9. ¿ La calidad del agua destinada al abrevado ¿es la adecuada para los animales?			



10. ¿ El agua utilizada en la explotación ¿procede de red de uso público?			
11. En caso de que el agua no proceda de la red, tiene un grado de limpieza adecuado para los animales.			
12. En caso de uso de <u>Agua no procedente de la red</u> : ¿Se hacen controles analíticos del agua (E. Coli y Coliformes)?			
13. ¿ Los abrevaderos y conducciones de agua tienen un grado de limpieza adecuado ?			
	SI	NO	Plazo corrección concedido
<b>(4) Rto. 852/2004. Anexo I. Evitarán en la medida de lo posible que los animales y las plagas provoquen contaminación</b>			
14.¿Existe un plan (programa) de control de plagas (DD)?			
15.¿Se lleva un registro de las actividades del plan de control de plagas?			
16.¿Se evidencia de forma objetiva la eficacia del <b>plan contra plagas</b> ?			
17.En caso de presencia de animales de compañía en la explotación, están controlados para evitar contaminaciones			
18. ¿La explotación está <b>vallada en todo</b> su perímetro?			
19. A la entrada a la explotación ¿existe un arco de desinfección/vado de desinfección o equivalente?			
20. ¿Existen normas de bioseguridad en relación con las visitas a la explotación?			
20.1.¿ Existe libro de visitas?			
	SI	NO	Plazo corrección concedido
<b>(5) Rto. 852/2004. Anexo I. Almacenarán y manipularán los residuos y sustancias peligrosas de forma tal que evite la contaminación.</b>			
21.¿Los residuos producidos de medicamentos, biocidas, fitosanitarios etc., se almacenan de forma que eviten la contaminación de animales, piensos y medio ambiente?			
22. Los residuos generados por los tratamientos medicamentosos (agujas, vacunas desechadas, restos de medicamentos, etc.) ¿se acredita su gestión de forma adecuada?			
	SI	NO	Plazo corrección concedido
<b>(6) Requisitos para la gestión de subproductos en explotación Reglamentos 1069/2009 y 142 /2011 .- SANDACH y RD 324/2000 porcino</b>			



<b>A.Condiciones del almacenamiento de Purín/estiércol</b>			
23.El almacenamiento de los purines y en su caso el de estiércol se realiza de forma apropiada			
24.Acredita un adecuado plan de gestión de purines/estiércol			
25. Acredita mediante cualquier tipo de registro la salida de los purines/estiércol permitiendo su correcta trazabilidad.			
26. Si la explotación está situada en zona vulnerable, debe cumplir lo especificado en la Orden de 16 de junio de 2016 sobre programas de actuación en zonas vulnerables (BORM de 18/06/2016) En tal sentido, precítese:			
a)¿Dispone de Plan de gestión de estiércoles/purines elaborado por técnico competente?			
b) ¿Ha realizado el resumen anual de producción y gestión antes del 1 de febrero que establece la norma?			
c) ¿Dispone del Documento 1-A establecido en la citada Orden de 18/6/2016?			
d) ¿La información del Documento 1-A es completa y verificable?			
27. En caso de que la explotación haya resultado positiva a brucelosis y/o tuberculosis, se realiza una correcta gestión del estiércol, cama paja y otros materiales según normativa comunitaria. Existe documentación acreditativa.			
<b>B. Gestión de cadáveres</b>			
28. ¿ Los cadáveres se retiran por empresa gestora?¿ cuál?			
29. ¿Se conserva copia de los documentos de transporte de cadáveres expedidos por la empresa por animal/contenedor?			
30.- Valorados los documentos de trazabilidad se estima que la cantidad de cadáveres producidos está dentro de lo normal para la especie y orientación productiva.			
31.- Los contenedores están en número suficiente y en condiciones apropiadas de mantenimiento, limpieza, se mantienen cerrados y fuera del alcance de otros animales domésticos o silvestres.			
32. En caso de no disponer de contenedor ¿se dispone de un lugar específico impermeabilizado para mantener los cadáveres animales que se produzcan en la explotación hasta la retirada y, estos se cubren con lona o plástico para evitar el acceso de insectos, pájaros u otros animales?			
33. ¿Se detectan cadáveres o restos fuera de las zonas o contenedores específicos, sin recoger por la empresa gestora?			
34. ¿Dispone de ZONA de Depósito en “zona de protección” Autorizada? (Alimentación especies necrófagas)			
35. ¿Realiza Hidrólisis en el caso del porcino, dispone y hace uso de la autorización?			
<b>C. Gestión de leche, huevos y miel</b>			
36. ¿Se garantiza que la leche, huevos y miel no aptos para el consumo no entran a formar parte de la cadena alimentaria?			
	SI	NO	Plazo corrección



			concedido
<b>(7) Rto. 852/2004. Anexo I. Garantizarán que el personal que manipule los productos alimenticios se halle en buen estado de salud y reciba formación sobre riesgos sanitarios</b>			
37. ¿Existen normas de higiene escritas y en lugar visible de la explotación para los empleados en ella?			
38. ¿Se realiza algún tipo de formación en materia de higiene, incluida la alimentación animal, para el personal de la explotación?			
39. ¿Se observa en el personal el cumplimiento de las normas básicas de higiene en la explotación? (ropa de trabajo y otros de bioseguridad)			
<b>PARTE 1.2. GESTIÓN SANITARIA GENERAL DE LA EXPLOTACIÓN</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Plazo corrección concedido</b>
<b>(1) Rto. 852/2004. Anexo I. Impedirán la introducción y difusión de enfermedades contagiosas transmisibles al ser humano a través de los alimentos, incluso mediante la adopción de medidas preventivas al introducir nuevos animales y la comunicación a las autoridades competentes de las sospechas de focos de dichas enfermedades. Deberán llevar registros sobre la aparición de enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos de origen animal</b>			
40. ¿Existe un responsable sanitario de la explotación?			
41. ¿Existe el libro de registro de la explotación?			
42. ¿El libro está actualizado en todos sus apartados?			
43. ¿Los movimientos de animales, son acordes con la calificación sanitaria de la explotación (Aujeszky, BRU-TUB)			
44. ¿Los CESOM que acompañan a los animales se guardan y se registran adecuadamente?			
45. ¿El personal de la explotación tiene conocimiento de las exigencias en materia de notificación obligatoria de enfermedades?			
46. En el caso de aparición de enfermedades graves ¿conoce las medidas a adoptar?			
47. ¿Los animales /colmenas presentes en la explotación en el momento de la inspección están correctamente identificados?			
	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Plazo corrección concedido</b>
<b>(2) Rto. 852/2004. Anexo I. Tendrán en cuenta los resultados de todos los análisis pertinentes efectuados en muestras tomadas de animales u otras muestras que tengan importancia para la salud pública. Deberán llevar registros sobre 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, Y TODOS LOS INFORMES PERTINENTES SOBRE LOS CONTROLES EFECTUADOS A ANIMALES O A PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL</b>			
48. ¿Existe un registro con 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?			



49. ¿Existe un registro o archivo ordenado con los informes sobre los controles efectuados en los animales, en especial con los informes desfavorables de la ICA?			
50. ¿Se adoptan medidas preventivas en base a la información anterior?			
	SI	NO	Plazo corrección concedido
<b>(3) Rto. 852/2004. Anexo I. Emplearán correctamente y los medicamentos para animales, de conformidad con la legislación pertinente. Deberán llevar registros sobre el detalle de los medicamentos veterinarios u otros tratamientos. Real Decreto 1409/2009, de 4 de septiembre, por el que se regula la elaboración, comercialización, uso y control de los piensos medicamentosos.</b>			
51. ¿Disponen en la explotación de medicamentos y/o piensos medicamentosos?			
<b>En caso de contestar "SI" a la pregunta anterior especificar si:</b>			
51.1 ¿Disponen de una receta que avale la presencia en la explotación de los medicamentos y/o piensos medicamentosos?			
51.2 ¿Conservan las recetas de los medicamentos y/o piensos medicamentosos prescritos en los últimos 5 años?			
51.3 Los piensos medicamentosos ¿están correctamente etiquetados?			
51.4 La fábrica elaboradora del pienso ¿hace llegar al ganadero o propietario de los animales la información destinada al mismo que figure en el prospecto?			
52. ¿Disponen, en la explotación, de un libro de registro de tratamientos veterinarios?			
<b>En caso de contestar "SI" a la pregunta anterior especificar si:</b>			
52.1 El libro de registro de tratamientos veterinarios ¿contempla la información mínima establecida por la legislación?			
52.2 El libro de registro de tratamientos veterinarios ¿está actualizado y cumplimentado en todos sus apartados?			
52.3 Las vacunaciones de los programas oficiales ¿están reflejadas en el libro de tratamientos?			
53. ¿Se controla que se respeten, los tiempos de espera?			
54. ¿Los medicamentos y/o piensos medicamentosos ¿se conservan atendiendo a las indicaciones del fabricante?			
	SI	NO	Plazo corrección concedido
<b>4.PLAN DE VIGILANCIA COLISTINA: Decisión de ejecución de la Comisión de 16/3/2015 relativa, en el marco del artículo 35 de la Directiva 2001/82/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, a las autorizaciones de comercialización de todos los medicamentos veterinarios que contienen «colistina» para administración por vía oral. El caballo queda eliminado como especie de destino así como toda indicación a esta especie en la ficha técnica del medicamento y material de acondicionamiento. Se excluye toda indicación de uso profiláctico o mejora de la producción. En los medicamentos cuya administración sea en el alimento o en el agua de bebida (para tratamiento de grupo o rebaño) debe indicar tratamiento y metafilaris e incluir la siguiente recomendación: "debe confirmarse la presencia en el rebaño antes del</b>			



***tratamiento metafiláctico***. La indicación queda restringida a las infecciones entéricas causadas por *E.coli* no invasiva sensible a la colistina. Se elimina toda indicación general o indicación para cualquier otro patógeno, incluida la salmonelosis. Se limita la duración del tratamiento al tiempo mínimo necesario para el tratamiento de la enfermedad, que no podrá exceder los 7 días

1.-Nº total de recetas en las que se prescribe colistina		1ª.-Fecha de la 1ª receta	
		1b.-Fecha de la última receta	
2.-Nº total de recetas de colistina con desviaciones		3.-Nº de desviaciones en La indicación (solo <i>E.coli</i> no invasiva)	
4.-Nº de desviaciones en uso profiláctico o mejora de la producción (no permitido).		5.-Nº de desviaciones en la duración del tratamiento (máximo 7 días)	

#### REQUISITOS ESPECÍFICOS DE HIGIENE DE LOS PIENSOS Y MATERIAS PRIMAS.

	SI	NO	Plazo corrección concedido
1.Rto. 852/2004. Anexo I. <i>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 de los piensos. 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 llevar registros sobre la naturaleza y el origen de los alimentos suministrados a los animales</i> Rto 183/2005. Anexo I <i>Producción primaria: Requisitos aplicables a las empresas de piensos por lo que respecta a la producción primaria de piensos y las siguientes operaciones asociadas: el transporte, el almacenamiento y la manipulación de productos primarios en el lugar de producción, las operaciones de transporte para entregar los productos primarios del lugar de producción a un establecimiento; la mezcla de piensos exclusivamente para las necesidades de su explotación sin utilizar aditivos ni premezclas de aditivos con excepción de los aditivos de ensilado.</i>			
55. Las materias primas MP y/o los piensos de que dispone en sus instalaciones se acompañan de documentación (etiqueta, albarán, etc...) que permita acreditar y trazar su origen.			
56. Las (MP) y/o piensos ¿están protegidos de la contaminación y el deterioro?			
57. Las zonas de almacenamiento de las MP y/o piensos, los contenedores y/o los silos ¿se mantienen limpios y secos?			
58. Si disponen de Silos, ¿están cerrados, y el cierre garantiza que no tienen acceso a su interior animales y/o plagas?			



59. Dispone de un registro actualizado de proveedores de materia primas y piensos con los datos mínimos			
60. Dispone de un registro con indicación de fecha de entrada y salida de los polígonos y parcelas donde los animales pastan			

	SI	NO	Plazo corrección concedido
<b>Rto 183/2005. Anexo III Buenas prácticas en materia de alimentación de los animales.</b>			
61. Los edificios y el equipo utilizados para alimentar a los animales ¿están limpios y se previene su posible contaminación por los productos utilizados en la limpieza y desinfección?			
62. Los productos utilizados en la limpieza y desinfección ¿se emplean conforme a sus instrucciones de uso y se almacenarán lejos de las zonas donde se almacenan los piensos y el agua con los que se alimenta a los animales?			
63. En el momento de la inspección las zonas de almacenamiento y los contenedores destinados a los piensos ¿están limpios y secos? y, los piensos que contienen ¿están almacenados de manera apropiada, separados de sustancias químicas y otros productos prohibidos en alimentación animal y no son accesibles a los animales?			
64. El sistema de almacenamiento y distribución de los piensos, garantiza que se suministra el pienso que corresponda a cada grupo de animales.			
65. Durante el almacenaje, la distribución y/o la manipulación de los piensos en general ¿no se produce contaminación procedente del almacén, los equipos y/o plagas?			
66. Cuando los piensos están destinados a clases o especies diferentes de animales ¿se garantiza que solo se alimentan con ellos los animales a los que estén destinados?			
67. Los piensos medicados y no medicados ¿se almacenan y se manipulan separadamente para evitar cualquier forma de contaminación?			
68. Hay motivos de sospecha de que se ha podido producir una posible contaminación de los animales o de sus productos por el pienso y/o el agua, ¿se toman medidas para evaluar y reducir al mínimo los riesgos?			





## REQUISITOS ESPECÍFICOS DE HIGIENE EN EXPLOTACIÓN PRODUCCIÓN DE LECHE

1. REQUISITOS SANITARIOS DE LOS ANIMALES	SI	NO	Plazo corrección concedido
<b>(1)Rto. 853/2004. Anexo II, Sección IX. <i>Los animales objeto de ordeño deben estar identificados, no presentar signos clínicos de enfermedad en la ubre, ni ser objeto de un tratamiento que pueda transmitir residuos medicamentosos a la leche y al calostro, es decir, la leche que se obtenga de dichos animales antes de que finalice el plazo de espera no se destinará al consumo humano; y el calostro se obtendrá por separado y no se mezclara con la leche cruda.</i></b>			
69. ¿Están identificados adecuadamente?			
70. ¿Presentan un buen estado de salud en general, sin trastornos que puedan contaminar la leche?, es decir, ¿no presentan: enfermedades del aparato genital con flujo, enteritis con diarrea acompañada de fiebre, inflamaciones perceptibles de la ubre, heridas en la ubre que pueda alterar la leche y/o síntomas de enfermedad contagiosa transmisible al hombre por la leche?,?			
71. ¿Están aislados de manera eficaz de animales que padezcan, o que se sospeche que padecen, brucelosis y/o tuberculosis?			
<b>72. ¿NO se les han administrado sustancias o productos no autorizados, y/o han sido objeto de un tratamiento ilegal con arreglo a la Directiva 96/23/CE? y, cuando se les han administrado productos o sustancias autorizados, ¿se ha respetado el plazo de espera prescrito?</b>			
2. REQUISITOS APLICABLES A LOS LOCALES Y EQUIPOS.	SI	NO	Plazo corrección concedido
<b>(2)Rto. 853/2004. Anexo II, Sección IX. <i>Los equipos de ordeño y los locales en los que la leche y el calostro sean almacenados, manipulados o enfriados deberán estar situados y contruidos de forma que se limite el riesgo de contaminación de la lecha y el calostro. Los locales destinados al almacenamiento de leche y calostro deberán estar protegidos contra alimañas y adecuadamente separados de los locales con animales y, si es necesario, dispondrán de un equipo de refrigeración adecuado. Las superficies del equipo que hayan de estar en contacto con la leche y el calostro deberán ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, desinfectar, y mantenerse en buen estado, para lo que será necesario utilizar materiales lisos, lavables y no tóxicos. Tras ser utilizadas dichas superficies deberán limpiarse y, en caso necesario, desinfectarse. Los recipientes y las cisternas que se hayan empleado para el transporte de la leche y del calostro deberán, al menos una vez al día, limpiarse y desinfectarse convenientemente antes de volver a utilizarse</i></b>			
<b>SALA DE ORDEÑO</b> , elementos a controlar:			



73. ¿Se mantienen físicamente separada de los establos?			
74. ¿Se encuentra en un adecuado estado de limpieza, tienen iluminación y ventilación suficiente y sus superficies son fáciles de limpiar?			
75. El suelo ¿es adecuado, está libre de excrementos y tiene inclinación suficiente para facilitar el drenaje de líquidos hacia los desagües protegidos con rejillas?			
<b>SALA DE ALMACENAMIENTO Y REFRIGERACIÓN DE LA LECHE</b> , elementos a controlar:			
76. ¿Está aislada, techada y cerrada con puerta?			
77. ¿Se encuentra en un adecuado estado de limpieza, tienen iluminación y ventilación suficiente y sus superficies son fáciles de limpiar?			
78. El suelo ¿es adecuado, está libre de excrementos y tiene inclinación suficiente para facilitar el drenaje de líquidos hacia los desagües protegidos con rejillas?			
<b>3. HIGIENE DURANTE EL ORDEÑO, LA RECOGIDA Y EL TRANSPORTE</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Plazo corrección concedido</b>
<b>3. Rto. 853/2004. Anexo II, Sección IX. <i>El ordeño deberá efectuarse de modo higiénico, garantizando antes de empezar que, los pezones, la ubre y las partes contiguas están limpias, que se controlan la leche y el calostro para detectar anomalías organolépticas o fisicoquímicas, y que las que las presenten no se destinan al consumo humano; que no se destinan al consumo humano la leche ni el calostro de animales que presenten signos clínicos de enfermedad en la ubre, si no es por orden de un veterinario; que están identificados los animales sometidos a un tratamiento que pueda transmitir residuos medicamentosos a la leche y al calostro, y que la leche que se obtenga de dichos animales antes de que finalice el plazo de espera no se destinará al consumo humano; y que el calostro se obtiene por separado y no se mezcla con la leche cruda. Inmediatamente después del ordeño, la leche y el calostro deberán conservarse en un lugar limpio y que evite su contaminación. La leche deberá enfriarse inmediatamente a una temperatura no superior a 8°C en el caso de recogida diaria, y no superior a 6°C si no lo es, o bien congelarse.</i></b>			
<b>EQUIPO DE ORDEÑO</b> , elementos a controlar:			
79. ¿Existe un protocolo de limpieza por escrito del sistema de ordeño?			
80. El equipo de almacenamiento de la leche, ¿ está limpio, se garantiza que se limpia y mantiene tras cada vaciado o, al menos, cada 48 horas? ( <i>Comprobación documental del protocolo</i> )			
81. ¿La limpieza y desinfección del sistema de ordeño se realiza con productos autorizados?			
82. Tras la limpieza y desinfección, ¿se seca el equipo?, esta operación de secado ¿supone una posible fuente de contaminación?			



**EQUIPO DE ALMACENAMIENTO DE LA LECHE Y DE SU TRANSPORTE DENTRO DE LA EXPLOTACIÓN**, elementos a controlar:

83. ¿Existe un protocolo de limpieza por escrito equipo de almacenamiento y transporte, dentro de la explotación, de la leche?			
84. El tanque ¿está registrado (letra Q)?			
85. El tanque ¿dispone de termómetro o registro de medición en continuo que funciona correctamente?			
86. Cuando la leche se recoge a diario ¿se enfría a 8°C o menos?			
87. Cuando La leche NO se recoge a diario ¿se enfría a 6°C o menos?			
88. Durante el transporte de la leche dentro de la explotación ¿se garantiza que la Tª de la leche no supera los 10°C?			

**RUTINA DE ORDEÑO**, elementos a controlar:

89. Previo al ordeño ¿se comprueba que los pezones, ubres y partes contiguas están limpias, sin heridas ni inflamaciones?			
90. Antes del ordeño ¿se limpian los pezones y la ubre con productos autorizados?			
91. Si se secan, los pezones y la ubre, después de la limpieza ¿esta operación supone una posible fuente de contaminación?			
92. Se evita la entrada de aire mientras se colocan las pezoneras y se retiran estas de la ubre cuando se ha cortado el vacío?			
93. ¿Se evita el sobreordeño realizando un ordeño rápido y completo?			
94. Inmediatamente después del ordeño ¿se limpian los pezones solo con productos autorizados? ( <i>post dipping</i> )			
95. ¿Los animales tratados y/o enfermos están identificados y se ordeñan separados de los animales sanos y sin tratar?			
96. ¿Se garantiza que la leche de los animales tratados y/o enfermos no se destina a consumo humano?			

**4. HIGIENE DEL PERSONAL**

	SI	NO	Plazo corrección concedido
<b>Rto. 853/2004. Anexo II, Sección IX. Las personas encargadas del ordeño y de la manipulación de la leche cruda y del calostro deberán llevar ropa limpia y apropiada, y mantener un elevado grado de limpieza personal. Cerca del lugar donde se efectúe el ordeño y la manipulación de leche cruda y de calostro deberá disponerse de unas instalaciones apropiadas que les permitan lavarse las manos y los brazos.</b>			
97. El personal dedicado al ordeño y manipulación de la leche ¿emplea ropa de uso exclusivo para el al ordeño y manipulación de la leche?			
98. El personal dedicado al ordeño y manipulación de la leche ¿se lava brazos y manos antes de empezar el ordeño?			
99. El personal dedicado al ordeño y manipulación de la leche con heridas evidentes o enfermedades contagiosas ¿evita ordeñar o toma medidas higiénicas adecuadas para evitar la contaminación de la leche?			
100. ¿Se observan hábitos y actitudes adecuadas en el personal dedicado al ordeño y manipulación de la leche?			

