

✓ Implantación de un sistema APPCC en una granja de conejos

LUIS SEVILLA

Veterinario, Matadero de Conejos HERMI, S.L.

LUISEVIL@telefonica.net

■ INTRODUCCIÓN

El sector primario actualmente sufre una reestructuración determinada por la situación de la demanda de seguridad alimentaria, provocada por las recientes alarmas en las que este se ha visto implicado. El aumento de la producción en España y la reorganización y reestructuración del sector, deben realizarse integrando de manera paralela los conceptos en los que se moverá, en un futuro el sector ganadero.

La comercialización de productos alimentarios actualmente, se caracteriza por la necesidad de que las empresas agrarias y alimentarias, así como los productores primarios, aseguren en los productos comercializados un alto nivel de seguridad y salubridad

Dentro de estos conceptos en los que actualmente el productor debe dar respuesta para satisfacer las demandas del consumidor encontramos en primer lugar la seguridad y trazabilidad, la sostenibilidad de la producción y el respeto medioambiental y la integración con el concepto de bienestar animal a los actuales sistemas productivos.

La materialización de estos conceptos a nivel de producción ganadera pasa porque el productor primario de respuesta y evalúe su situación ante la necesidad de integrar en su sistema de producción los siguientes aspectos:

1. Implantación sistema APPCC/HACCP (Análisis de peligros y puntos críticos de control) en las explotaciones ganaderas y en el transporte y estabulación de los animales hasta el momento de su sacrificio)
2. Cumplimiento de la legislación vigente
3. Tener las actividades correctamente registradas tanto en el caso de producción como en el caso de elaboración de productos para la alimentación animal
4. Cumplir con la normativa de bienestar animal
5. Disponer de un sistema de trazabilidad que garantice al productor y consumidor de dónde viene y a dónde irá su producto

Las empresas agrarias y alimentarias deben asegurar en los productos comercializados un alto nivel de seguridad y salubridad. El sistema APPCC o HACCP (análisis de peligros puntos críticos de control o Hazard Analysis of critical control points) es una de las medidas que junto con la formación de los trabajadores, el cumplimiento de la reglamentación técnico sanitaria y la correcta higiene de procesos, instalaciones garantizan la salubridad y seguridad de los productos elaborados.

El sistema APPCC es un sistema lógico y directo basado en la prevención de problemas. Surge ante la experiencia de comprobar que las inspecciones y los análisis por sí solos, no son un método efectivo que pueda garantizar la seguridad de los alimentos elaborados. Por lo tanto una empresa en la que se implanta este sistema de calidad está buscando principalmente la producción de alimentos seguros, pudiendo proporcionar las evidencias de una fabricación y manipulación seguras ante una inspección.

El sistema APPCC se ejecuta desde el conocimiento del proceso, los productos elaborados, las instalaciones y las manipulaciones realizadas, por lo tanto para implantar un sistema APPCC es imprescindible partir de la naturaleza de la producción y de la realidad del sistema productivo.

El sistema APPCC intenta identificar los riesgos existentes en un proceso o práctica para identificar los puntos críticos de control, en los que pueden ser controlados tales riesgos, y establecer sistemas rápidos, sencillos y eficaces para su control.

■ SISTEMA APPCC: PRINCIPIOS Y FUNDAMENTOS

Los principios en los que se basa el sistema son:

1. Identificar los riesgos específicos asociados con la producción de alimentos en todas sus fases, y las medidas preventivas para su control.
2. Determinar las fases, procedimientos o puntos que puedan controlarse para eliminar los riesgos o reducirlos al mínimo. Establecer un límite crítico para un parámetro dado en un punto concreto y en un alimento concreto, que no deberá sobrepasarse para asegurarse que el PCC está bajo control.
3. Establecer un sistema de vigilancia para asegurar el control de los PCC mediante el programa adecuado.
4. Establecer las medidas correctoras adecuadas que habrán que adoptarse cuando un PCC sobrepase el límite crítico.
5. Establecer los procedimientos de verificación para comprobar que el sistema APPCC funciona correctamente.
6. Establecer el sistema de documentación de todos los procedimientos y los registros apropiados a estos principios y su aplicación.

Este mecanismo de gestión de peligros en el sector primario es un método eficaz en la prevención de gran parte de las patologías animales que inciden directa o indirectamente en la seguridad de los consumidores, demostrándose en muchos casos que existe una relación directa entre el manejo y la aparición de patologías, que inciden en la calidad de la carne, la seguridad de esta y el factor de conversión.

La implantación de un sistema APPCC a nivel de producción ganadera, responde a la necesidad de integrar en el ámbito de la producción animal todos aquellos factores relacionados con la seguridad alimentaria que actualmente se están aplicando en las fases de elaboración y transformación de los productos alimenticios destinados a alimentación humana, tras las recientes crisis vividas por el sector alimentario

Esta actividad, centra los esfuerzos en asegurar que durante esta primera fase del periodo productivo se controlen los peligros que tras la transformación, elaboración y distribución no pueden eliminarse o detectarse a fin de obtener tras el proceso, alimentos seguros

Las actividades en las que se basa el APPCC en las explotaciones ganaderas se dirigen a controlar las entradas de materias primas, el adecuado manejo y las salidas de los animales, siendo de vital importancia el seguimiento y el control analítico de las materias primas utilizadas para la alimentación animal según la reglamentación vigente y las correctas prácticas de higiene y manejo como medida preventiva de control en lo relacionado con patologías que puedan surgir durante la fase de producción.

La implantación de un sistema APPCC a nivel del sector primario permitirá extrapolar la trazabilidad del sistema ya de obligado cumplimiento para las

industrias transformadoras y elaboradoras a granjas y transporte de los animales de granja a matadero, quedando englobados bajo este análisis de peligros todas las fases de la producción.

Así pues, los principales factores en los que se basa la implantación del sistema APPCC en el sector primario son:

1. La seguridad de la producción depende en gran medida de la calidad de los productos utilizados en la alimentación animal, por lo que se llevara un control exhaustivo de estos.
2. Integrar en el manual de manejo el sistema APPCC como principal vector de una producción segura.
3. La seguridad alimentaria como principal prioridad y responsabilidad de la industria productora, elaboradora y transformadora.

■ SISTEMA APPCC: IMPLANTACIÓN

Actuaciones durante la implantación:

Realización de:	Mediante:	Para control:
Auditorías	Análisis de agua	Gestión de residuos
	Análisis órganos diana	Dstrucción de cadáveres
Autocontroles	Análisis de piensos	Residuos en carnes
	Auditoria higiénico-sanitaria	Microbiología de producto
Análisis	Auditoria APPCC	Medidas preventivas
		Planes de L + D

Es muy difícil aplicar de forma estricta la filosofía del APPCC a las granjas, pero si que podemos adoptar algunos de sus principios como son los puntos de control, que equivalen a un detallado programa de bioseguridad.

Porque, cual es al fin y al cabo el objetivo de la bioseguridad sino reducir el riesgo de la presencia de microorganismos patógenos a un nivel que no suponga una amenaza para el bienestar y sanidad de animales y personas.

En definitiva, un programa de bioseguridad no es más que un plan de APPCC adaptado a la realidad de una granja. Y las claves son las mismas: simplicidad, facilidad de aplicación y rigor.

Si miramos la situación desde el punto de vista del trabajo rutinario, ¿son mucho mejores las BPG (Buenas Prácticas Ganaderas) o las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas)? Ciertamente, a nivel de granja funcionarán mucho mejor ya que los ganaderos entenderán lo qué hay que hacer y cómo hacerlo.

Si usted quiere gestionar riesgos entonces debe primero definirlos.

Recuerde, los problemas comunes ocurren más frecuentemente, o, para decirlo de otra forma, cumplen la vieja norma del 80:20.. Esta norma establece que si usted gestiona/controla el 20% de sus riesgos (esto es, los más habituales) eliminará el 80% o más de los peligros resultantes.

¿Qué son estos riesgos?. Son riesgos para las animales, para los consumidores, para los operarios o para el equipamiento de la granja.

Cuando hablamos de riesgos al consumidor, los más probables son:

- Zoonosis, tales como salmonellas y campylobacter.
- Cuerpos extraños.
- Riesgos químicos: residuos de antibióticos (en muchos casos es discutible si es un riesgo real o un riesgo percibido) y residuos de pesticidas.

Si el sector cunícola consiste en tener programas de garantía de calidad con un componente de gestión de riesgos, estos deben ser prácticos, y ser prácticos significa que deben ser sencillos y comprensibles para todo el mundo (incluyendo los trabajadores) que tiene que aplicarlos.

No hay ningún punto que, teniendo un comprensible programa de control de riesgos, sea tan complejo que el 90% de las granjas no sean capaces de llevarlo a cabo.

Es mucho mejor tener una estrategia simple que cubra los riesgos más comunes y que todas las granjas puedan fácilmente aplicar.

Entre los principios que deben cumplir todos los explotadores de empresas alimentarias con respecto a las normas de higiene, la norma propone mantener el sistema APPCC (sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico) para controlar los riesgos microbiológicos y químicos en los alimentos. Sin embargo, en el ámbito de la producción primaria -tanto vegetal como animal- el control de estos riesgos deberá hacerse, atendiendo a los criterios de las propuestas, mediante las denominadas guías de prácticas correctas o manuales de buenas practicas. Las mencionadas guías contendrán orientaciones sobre las prácticas correctas de manejo e higiene para el control del riesgo en la producción primaria. En este sentido, deberán incluir información apropiada sobre los riesgos que puedan surgir y las acciones para controlarlos, incluidas las medidas establecidas por la legislación comunitaria y nacional o en programas comunitarios y nacionales. Entre los peligros y medidas que podrán incluirse destacan los relativos al control de la contaminación, como las micotoxinas, los metales pesados y el material radiactivo; la utilización del agua, los residuos orgánicos y los fertilizantes; el uso correcto y apropiado de los agentes fitosanitarios y su trazabilidad; el uso correcto y apropiado de los medicamentos veterinarios y los aditivos de los piensos y su trazabilidad; y la preparación, el almacenamiento, el uso y la trazabilidad de los piensos.

Los explotadores de empresas alimentarias deberán velar, “en la medida de lo posible”, por que los productos primarios estén protegidos frente a la contaminación, teniendo en cuenta cualquier transformación que puedan experimentar posteriormente. Además, deberán cumplir aquellas normas comunitarias y nacionales relativas al control de peligros en la producción primaria, entre las que se incluyen aquellas que sean necesarias para controlar la contaminación procedente del aire, suelo, agua, piensos, fertilizantes, medicamentos veterinarios, agentes fitosanitarios y biocidas; así como el almacenamiento, manipulación y eliminación de residuos; y las medidas relativas a la salud y el bienestar de los animales.

A fin de garantizar la inocuidad de los productos primarios, los productores deberán adoptar medidas con respecto a la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, instrumentos, vehículos, control de parásitos; prevención de peligros biológicos, químicos o físicos; prevención de contaminación por residuos o sustancias peligrosas; prevención de enfermedades contagiosas transmisibles a los seres humanos; utilización de aditivos para piensos y medicamentos veterinarios; y análisis de muestras. Y derivada de su función de controlar los peligros derivados de la producción primaria, la nueva regulación les impone la obligación inexcusable de informar a la autoridad competente cuando exista la sospecha de que un problema puede afectar a la salud humana.

■ SISTEMA APPCC: REGISTROS

Por otra parte, el sistema de control de peligros no podría verificarse si no se impusiera, de forma adicional, la obligación de registro de las medidas tomadas para la prevención de los riesgos alimentarios. La información que obligatoriamente debe contener el registro deberá comunicarse, cuando sea pertinente, tanto a la autoridad competente, como a los explotadores de empresas alimentarias receptoras de productos primarios de origen animal y vegetal.

La documentación registral constituye una prueba idónea para dilucidar responsabilidades administrativas, civiles y penales, en su caso. Por ello, el registro que corresponde a los productos primarios comprenderá, la naturaleza y origen de los piensos; los medicamentos veterinarios administrados a los animales y otros tratamientos que se les hayan dispensado, las fechas de administración y los plazos de espera; la aparición de enfermedades o parásitos que pueden afectar a la inocuidad de los productos y los resultados e informes de los análisis que tengan importancia para la salud humana.

■ MANUAL DE BUENAS PRACTICAS EN PRODUCCION GANADERA

I/ INTRODUCCION

Las Buenas Prácticas en Producción Avícola no sólo dan cuenta de los requisitos que deben cumplirse en materias que tengan impacto sobre la inocuidad alimentaria, sino que también incorporan consideraciones relacionadas con el cuidado del medio ambiente, la seguridad laboral y la sanidad y el bienestar animal.

Se acepta internacionalmente que las Buenas Prácticas de Manejo, junto con los procedimientos documentados, constituyen la base para la posterior incorporación de sistemas de aseguramiento de la calidad tales como el APPCC.

El productor debe reconocer en las buenas prácticas los requisitos mínimos que deben cumplirse para garantizar la inocuidad alimentaria, la seguridad de los trabajadores, la sanidad y el bienestar animal y la sustentabilidad medio ambiental.

BPM Producción de Alimentos

BPM Medio Ambientales

BPM Transporte de Aves

BPM Suministro Agua y Alimentos

BPM Bienestar Animal

BPM Sanidad Animal

BPM Control de Plagas

BPM Instalaciones

BPM Personal

INOCUIDAD ALIMENTARIA

BIOSEGURIDAD

Cada una de las BPM establecidas existen consideraciones que se relacionan directa o indirectamente con la Inocuidad Alimentaria y la Bioseguridad (círculo central en la figura), por lo que se puede afirmar que estos elementos tienen influencia en todas las Buenas Prácticas de la Producción

Las BPM contendrán orientaciones sobre las prácticas correctas de higiene para el control de los peligros en la producción primaria.

Deberán incluir información apropiada sobre los peligros que pueden surgir en la producción primaria y las acciones (medidas) para controlar dichos peligros.

Entre estos peligros y medidas se podrán incluir:

- el control de la contaminación (micotoxinas, metales pesados,...);
- utilización de agua, fertilizantes y residuos orgánicos;
- el correcto uso de agentes fitosanitarios, medicamentos veterinarios y aditivos de los piensos y su trazabilidad;
- la preparación, almacenamiento, uso y trazabilidad de los piensos;
- la eliminación adecuada de los animales muertos y los residuos
- medidas de protección para evitar la introducción de enfermedades contagiosas transmisibles a los seres humanos a través de los alimentos;
- mantenimiento de los registros.

2/ REGISTROS DE DOCUMENTACION

1.-Manual de Calidad

El productor debe desarrollar un manual de calidad. Dicho manual contará con:

1.1.-Título, Versión, Objetivo y Campo de Aplicación

Deben incluirse el título del manual, el número de versión y fecha de emisión, textualización del objetivo del sistema de aseguramiento de la calidad y la definición de qué fases o actividades son cubiertas por el mismo.

1.2.-Tabla de Contenidos

Índice que debe incluir títulos de las secciones y subsecciones, así como también el número de la página donde se encuentran.

1.3.- Historial de las Revisiones

Cuadro donde se señale el número de revisiones a las que ha estado sujeto el manual, los cambios que ha experimentado, quién o quiénes han ejecutado tales acciones y en qué fecha han sido efectuadas.

1.4.-Introducción

Breve introducción que debe señalar los aspectos relacionados con la ubicación de la empresa, su historia, número de unidades productivas, si se trata de una compañía con integración productiva vertical o no, volúmenes productivos y otros.

1.5.-Organigrama Funcional

Organigrama que presenta el detalle de los cargos y quienes los ocupan dentro de una organización.

1.6.-Integrantes del Equipo Coordinador del Sistema de Aseguramiento de la Calidad Basado en el Cumplimiento de las BPM

Cargo, nombre y descripción de las funciones establecidas para cada uno de los integrantes del equipo coordinador.

1.7.- Diagrama de Flujo y Plano de la explotación

Diagrama de flujo de los procesos considerados, no existiendo obligatoriedad en relación con el tipo empleado.

2.- Instrucciones de trabajo y registros:

2.1.-Registros de auditorias internas.

2.2.-Registros de existencias de la granja

2.3.-Registros del manejo reproductivo

2.4.-Registros de declaración de bioseguridad y control de accesos a granja

- 2.5.-Registros de actividades de Limpieza y Desinfección
- 2.6.-Registros de control de plagas
- 2.7.-Registros de visitas del Servicio Oficial Veterinario
- 2.8.-Registro de empleo de fármacos/vacunas
- 2.9.-Registros de manejo del alimento
- 2.10.-Registros de prescripción veterinaria de medicamentos

3.-Otra Documentación.

3.1.-Hojas de Seguridad

- Hoja de seguridad de los productos empleados en la limpieza y desinfección de las instalaciones, máquinas y equipos.
- Hoja de seguridad de los productos relacionados con el control de plagas.
- Hoja de seguridad de los productos relacionados con fármacos y vacunas.

3.2.-Fichas Técnicas

- Ficha técnica de los productos empleados en la limpieza y desinfección (o sanitización) de las instalaciones, máquinas y equipos.
- Ficha técnica de los productos relacionados con el control de plagas.
- Ficha técnica de los productos relacionados con fármacos y vacunas.
- Ficha técnica de las materias primas e insumos (planta).

3.3.- Resultados de los Análisis Efectuados a los Alimentos

Informe emitido por un laboratorio competente, que debe dar cuenta de los resultados de los análisis microbiológicos y químicos efectuados a los alimentos empleados

3.4.- Resultados de los Análisis al Agua de Bebida

Informe emitido por un laboratorio competente, que debe dar cuenta de los resultados de los análisis microbiológicos y químicos efectuados al agua

3.5.-Informes Sanitarios de Mataderos

Informe sanitario extendido por un médico veterinario que debe dar cuenta de la condición sanitaria de las animales faenados.

3/ B.P.M. PERSONAL

3.1.-Entrenamiento

Los trabajadores deben recibir entrenamiento básico en lo concerniente a requerimientos de hábitos e higiene personal en el trabajo.

Un entrenamiento apropiado debe ser proporcionado a todo el personal que manipule y aplique fármacos y vacunas, agentes desinfectantes, sanitizantes y a todos aquellos que operen equipamiento complejo.

Los animales deben ser cuidados por personal que posea la capacidad y los conocimientos técnicos necesarios.

3.2.-Seguridad y Bienestar

Debe efectuarse una valoración del riesgo para desarrollar un plan de acción que promueva condiciones de trabajo seguras y saludables.

Se debe contar con las hojas de seguridad de los productos relacionados con la higiene y desinfección de las instalaciones, máquinas y equipos y el control de plagas.

Todo peligro debe ser claramente identificado por señalizaciones ubicadas apropiadamente.

Es necesario contar con botiquines en los lugares de trabajo.

Los trabajadores deben poseer el equipamiento necesario.

3.3.-Bioseguridad

Las personas que ingresen a las unidades productivas deben cumplir con las normas de bioseguridad establecidas por el productor.

Dentro de las unidades productivas se deben emplear ropas y calzados de uso exclusivo.

Las visitas deben llenar un formulario de declaración de acceso a las granjas, el que debe ser archivado al menos por un año.

4/ B.P.M. INSTALACIONES

4.1.-Localización

Se deben localizar las unidades productivas en lugares que propicien el aislamiento sanitario, no estando expuestas a cercanías con focos de riesgo como basureros, mataderos u otras granjas que supongan un riesgo.

4.2.-Accesos

Las unidades productivas deben contar con cercos y deslindes en buen estado ya que éstos permiten delimitar las instalaciones desde el punto de vista de la bioseguridad impidiendo entre otros el ingreso de personas no autorizadas y de animales a la explotación.

Los caminos de ingreso a las instalaciones deben permitir el acceso durante todo el año a los trabajadores de las unidades productivas, personal de servicio, camiones, proveedores y otros.

Las unidades productivas deben contar con un sistema para la desinfección de los vehículos que ingresen a las instalaciones.

4.3.-Condiciones Estructurales y Ambientales

Las construcciones y los equipos con los que los animales puedan estar en contacto no deben causarles daño, debiendo poseer características que permitan una manutención, limpieza y desinfección eficaz.

Los pabellones deben brindar condiciones ambientales adecuadas de temperatura, luz y ventilación.

4.4.-Medidas Higiénicas

Deben implementarse Procedimientos Operacionales Estandarizados para la limpieza y desinfección de las instalaciones, máquinas y equipos. Estos deben considerar métodos de limpieza, agentes desinfectantes, períodos de aplicación, frecuencias de aplicación y responsables entre otros.

Se debe mantener un registro de las acciones efectuadas (monitoreos, acciones correctivas y otros).

Todas las personas responsables de esta actividad deben estar familiarizadas con estos procedimientos.

Sólo aquellos agentes de limpieza y desinfectantes registrados ante la autoridad competente y ajustándose a la legislación nacional vigente pueden ser empleados.

Se debe contar con las fichas técnicas de los productos relacionados con la limpieza y desinfección de las instalaciones, máquinas y equipos.

5/ B.P.M. CONTROL DE PLAGAS

Se deben establecer uno o más Procedimientos Operacionales Estandarizados que especifiquen medidas pasivas y activas para el control de los roedores, insectos y aves.

La documentación debe incluir además:

- Uno o más registros que den cuenta de las acciones ejecutadas.
- Un mapa de la ubicación de cebos numerados, para el control de roedores

Sólo deben emplearse plaguicidas cuyo registro esté aprobado por la autoridad competente.

La aplicación de plaguicidas debe ajustarse a la legislación vigente.

Para evitar el surgimiento de condiciones que favorezcan la aparición de plagas, las instalaciones y su entorno deben permanecer libres de basura.

Se deben ubicar los animales muertos en sus lugares de disposición final lo antes posible.

6/ B.P.M. SANIDAD ANIMAL

6.1.-Sanidad Animal

Se debe contar con una asistencia técnica veterinaria que permita tener una cuidadosa observación del surgimiento de enfermedades y tratamiento de las mismas.

Cada granja debe contar con un registro que dé cuenta de las visitas efectuadas por el Servicio Oficial Veterinario.

Se debe contar con un programa sanitario de control y/o erradicación de enfermedades prevalentes de notificación obligatoria,

Cada vez que se presenten evidencias y signos clínicos de enfermedad inexplicables o exista mortalidad de etiología desconocida se deben realizar necropsias, cultivos microbiológicos, pruebas serológicas y/o diagnósticos histopatológicos de los animales dependiendo de las indicaciones del Veterinario Autorizado o Habilitado.

6.2.-Condición Sanitaria

La compra de conejos y material genético debe ser acompañada por certificados que declaren su estatus sanitario.

6.3.-Empleo de Fármacos y Vacunas

La prescripciones de fármacos y vacunas deben ser solamente generadas por un Veterinario Autorizado.

Los veterinarios deben emplear solamente fármacos y vacunas que estén oficialmente registrados y aprobados

Toda aplicación de fármacos o vacunas debe quedar registrado (Libro Registro Medicamentos). Dichos registros se deben mantener durante tres años como mínimo y deben estar disponibles para la autoridad competente cuando realice una inspección o cuando los solicite.

6.4.-Almacenaje de Fármacos y Vacunas

Los fármacos y vacunas deben ser almacenados de acuerdo con las instrucciones proporcionadas en sus fichas técnicas respectivas y en un lugar exclusivo

Todos los fármacos y vacunas deben ser almacenados en sus envases originales. En el caso de redistribuirlos en otros envases es necesario su rotulación.

6.5.-Contenedores de Fármacos Vacíos

El instrumental desechable usado para la administración de fármacos y vacunas debe ser dispuesto con toda seguridad y de acuerdo a las instrucciones establecidas

Los contenedores de fármacos vacíos no deben ser reutilizados. Su eliminación se debe efectuar de manera tal de evitar su exposición a seres humanos y la contaminación del medio ambiente.

Los contenedores de fármacos vacíos deben ser almacenados en un lugar destinado para tales efectos hasta que sea posible su eliminación.

6.6.- Fármacos y Vacunas no Empleados

Los fármacos y vacunas que no hayan sido empleados y/o cuya fecha de vida útil ha expirado deben ser eliminados de acuerdo a la legislación vigente.

7/ B.P.M. BIENESTAR ANIMAL

7.1.-Granjas

Las granjas u otros sitios similares deben ser construidos y equipados de manera tal que no causen daño alguno a las animales, vale decir, que no propicien desórdenes en su comportamiento, estrés o dolor.

Deben evitarse salientes afiladas y equipamientos que puedan causar daño a los animales.

7.2.-Iluminación

No se debe mantener en oscuridad total a los animales de manera innecesaria. En aquellos casos en que se mantengan en periodos de oscuridad prolongados, se les debe brindar el máximo confort.

La intensidad y tipo de luminosidad debe ser apropiadamente elegida, de tal manera de prevenir desórdenes en el comportamiento de los animales y situaciones de estrés.

7.3.-Condición Ambiental

El ambiente dentro de los pabellones, es decir, circulación de aire, temperatura, concentración de gases y contenido de polvo, debe ser mantenido a niveles que no afecten de forma adversa a los animales.

Cuando la salud y el bienestar de los animales dependan de un sistema de ventilación artificial, deben considerarse disposiciones que garanticen acciones correctivas.

7.4.-Prácticas

Se debe garantizar con antelación la aptitud de las instalaciones

Se trabajará bajo pautas de manejo que respeten el bienestar animal, de manera de evitar al máximo el estrés en los animales.

Se deben usar métodos humanitarios para el sacrificio de los animales enfermos o severamente traumatizados, que no responden a tratamiento.

8/ B.P.M. SUMINISTRO DE AGUA Y ALIMENTOS

8.1.-Suministro de Alimentos y Calidad

Se debe proporcionar a los conejos, dietas y esquemas de alimentación que aseguren el adecuado consumo de nutrientes, dependiendo de su edad y condición productiva, contribuyendo a su salud y bienestar.

El alimento a ser empleado debe ser elaborado conforme al cumplimiento de Buenas Prácticas de Fabricación.

Los alimentos destinados a diferentes usos deben estar claramente identificados y separados mediante el uso de etiquetas, documentos de entrega u otros registros.

Los alimentos deben contener sólo fármacos aprobados por la autoridad competente

Toda aplicación de antibióticos al alimento debe contar con la prescripción de un Veterinario, cuyo registro debe quedar en el lugar de elaboración del mismo y su respectiva constancia en el lugar de uso.

Los alimentos deben estar sujetos a un programa de análisis microbiológico y químico. Los resultados deben provenir de un laboratorio competente.

Si el alimento es comprado, el proveedor debe hacer entrega de documentación que avale la calidad de sus productos.

Todos los alimentos terminados deben ser transportados y almacenados en un lugar adecuado y bajo condiciones que aseguren su calidad física, química y microbiológica.

8.2.-Suministro de Agua y su Calidad

Debe existir un suministro suficiente de agua de bebida, garantizando que todos los animales logren suplir sus necesidades de consumo diario.

Se debe hacer un análisis de riesgo del agua de bebida. Según los resultados obtenidos, y en caso de no conformidad de los resultados, se deben efectuar los análisis correspondientes por un laboratorio acreditado después de haber realizado las acciones correctoras necesarias.

9/ B.P.M. TRANSPORTE DE ANIMALES

El equipamiento para la carga y el transporte debe estar limpio y desinfectado antes de su uso.

La infraestructura para la carga y descarga debe ser diseñada y mantenida de manera tal de evitarles posibles daños durante esta operación.

La carga y descarga debe realizarse de manera cuidadosa.

Se debe contar con un Certificado sanitario de transporte que dé cuenta de la condición sanitaria de los animales y su conformidad para el traslado de estos al matadero.

Los dispositivos empleados para el transporte de los animales tales como jaulas, cajas u otros, deben ser diseñados y mantenidos para evitarles posibles daños (salientes afiladas, escape u otros).

Se deben respetar condiciones de transporte confortables, de manera tal de minimizar el estrés en los animales (densidad, ventilación, tiempos de transporte....).

El transportista debe hacerse responsable de los animales que transporta.

10/ B.P.M. MEDIDAS MEDIO AMBIENTALES

Debe establecerse un Procedimiento Operacional Estandarizado que dé cuenta de las tareas asociadas a la limpieza de las naves, retiro y manejo del estiércol.

Se debe disponer de la capacidad de almacenamiento temporal, con un manejo sanitario adecuado, para los períodos en que no sea posible aplicar, vender o distribuir estiércol.

Las condiciones de almacenamiento garantizarán que no se generen líquidos de lixiviación: estercoleos impermeabilizados.

11/ B.P.M. PRODUCCION DE ALIMENTOS

Materias Primas

Debe solicitarse a los proveedores de materias primas e insumos la entrega periódica de análisis microbiológicos, químicos y físicos, conforme la confiabilidad de los mismos y por parte de laboratorios competentes.

Deben planificarse visitas a los proveedores para verificar sus prácticas productivas, sistemas de aseguramiento o gestión de la calidad implementados

Se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de las materias primas e insumos empleados.

Deben emplearse solamente medicamentos o premezclas medicamentosas que estén oficialmente registrados y aprobados.

Identificación

Todos los productos a distribuir en las granjas, en sacos o a granel, deberán contar con la identificación correspondiente.

■ BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Higiene e inspección de carnes en mataderos: Moreno B.

Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria

Revista Eurocarne: boletines técnicos

Elika (Fundación vasca para la seguridad alimentaria) "Buenas Prácticas Ganaderas" feb-04

APA (Asociación Productores Avícolas de Chile): "Manual de Buenas Prácticas en producción avícola"

www.consuma-seguridad.com

www.seguridadalimentaria.org

www.calidadalimentaria.com

www.bayervet.net

www.efsa.eu.int

Decreto 266/98 de 17 de Dic: reglamento general sanidad animal

R.D. 1041/97: transporte de animales

Reglamento 411/98 del Consejo: transporte de animales

R.D. 348/2000: protección de animales en las explotaciones

R.D. 441/2001: protección de animales en las explotaciones

Orden 16/07/01: registro de tratamientos medicamentosos uso veterinario

R.D. 109/95: medicamentos veterinarios

R.D. 1547/2004: ordenación de explotaciones cunícolas

Reglamento CE 178/2002: trazabilidad y seguridad alimentaria

Reglamento CE 1642/2003: modifica el Reglamento CE 178/2002

Reglamento 1774/2002 del Parlamento europeo y del Consejo: subproductos animales no destinados al consumo humano.