

EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE LECHE

Salud Pública, Zoonosidad y Fitosanidad (Ámbito 2)

- Seguridad Alimentaria (RLG 4)

- Que las **explotaciones estén calificadas como indemnes u oficialmente indemnes para brucelosis** ovina-caprina, y bovina, u oficialmente indemnes en caso de **tuberculosis bovina** y de caprinos mantenidos con bovinos, (en caso de tener en la explotación hembras distintas a vacas, ovejas y cabras, susceptibles de padecer estas enfermedades, deben estar sometidas al programa de erradicación nacional), y que las explotaciones que no sean calificadas, se someten a los programas nacionales de erradicación, dan resultados negativos a las pruebas oficiales de diagnóstico, y la leche es tratada térmicamente. En el caso de ovinos y caprinos, la leche debe someterse a tratamiento térmico, o ser usada para fabricar quesos con periodos de maduración superiores a 2 meses.
- Que la **leche ha sido tratada térmicamente** si procede de hembras distintas del vacuno, ovino y caprino, susceptibles de padecer estas enfermedades, que hayan dado negativo en las pruebas oficiales, pero en cuyo rebaño se haya detectado la presencia de la enfermedad.
- En las **explotaciones en las que se haya diagnosticado tuberculosis bovina** (o del caprino mantenido con bovinos) o brucelosis bovina o del ovino-caprino, deberán disponer y utilizar un sistema que separe la leche de los animales positivos de los negativos y no destinará al consumo humano la leche de los animales positivos.
- **Los animales infectados** por las enfermedades citadas en los puntos anteriores estarán aislados, para evitar un efecto negativo en la leche de los demás animales.
- **Los equipos de ordeño y los locales** en los que la leche es almacenada, manipulada o enfriada estarán situados y construidos de forma que se limita el riesgo de contaminación de la leche.
- **Los locales destinados al almacenamiento de la leche** estarán protegidos

contra las alimañas, claramente separados de los locales en los que están estabulados los animales y disponen de un equipo de refrigeración adecuado, para cumplir las exigencias de temperatura.

- **Las superficies de los equipos que están en contacto con la leche** (utensilios, recipientes, cisternas, etc.), destinados al ordeño y recogida, deberán ser fáciles de limpiar, de desinfectar y se mantienen en buen estado. Tras utilizarse, dichas superficies deberán ser limpiadas, y en caso necesario, desinfectadas. Los materiales deberán ser lisos, lavables y no tóxicos.
- **El ordeño** se realizará a partir de animales en buen estado de salud y de manera higiénica. En particular:
 - Los pezones, las ubres y las partes contiguas estarán limpias y sin heridas ni inflamaciones.
 - Los animales sometidos a tratamiento veterinario estarán claramente identificados.
 - Los animales sometidos a tratamiento veterinario, serán ordeñados por separado y la leche obtenida de estos animales se encontrará separada del resto, sin mezclarse con ella en ningún momento, y no será destinada al consumo humano.
- **Inmediatamente después del ordeño** la leche se conservará en un lugar limpio, diseñado y equipado para evitar la contaminación, y posteriormente se enfriará a una temperatura no superior a 8°C si es recogida diariamente y no superior a 6°C si la recogida no es diaria, salvo en el caso de que la leche vaya a ser procesada en las 2 horas siguientes o de que por razones técnicas para la fabricación de determinados productos lácteos sea necesario aplicar una temperatura más alta.

EXPLOTACIONES PRODUCTORAS DE HUEVOS

Salud Pública, Zoonosidad y Fitosanidad (Ámbito 2)

- Seguridad Alimentaria (RLG 4)

- Las **explotaciones productoras de huevos** deberán mantener los huevos limpios, secos, libres de olores extraños, protegidos contra golpes y de la radiación directa del sol.