

Programa de Higiene y Sanidad de la producción primaria ganadera



¿A quién afecta el Programa de Control de Higiene y Sanidad de la Producción Primaria ganadera (PHPP)?

- ▶ A las explotaciones de producción de **carne** (vacuno, ovino, porcino, avícola, equino, acuícola y otras producciones) y de producción de **huevos** y de **miel**.
- ▶ Y a las **operaciones conexas**: almacenamiento y manipulación de los productos primarios en el lugar de producción.

Las actividades incluidas son:

- ▶ En el sector de carne: hasta que los animales llegan al matadero.
- ▶ En el sector apícola: las operaciones llevadas a cabo con la miel dentro de la explotación.
- ▶ En el sector de los huevos: hasta que los huevos llegan al centro de clasificación y envasado (aunque esté en la misma explotación).
- ▶ En la acuicultura: incluye la manipulación y el transporte del pescado vivo.

Objetivo del Programa

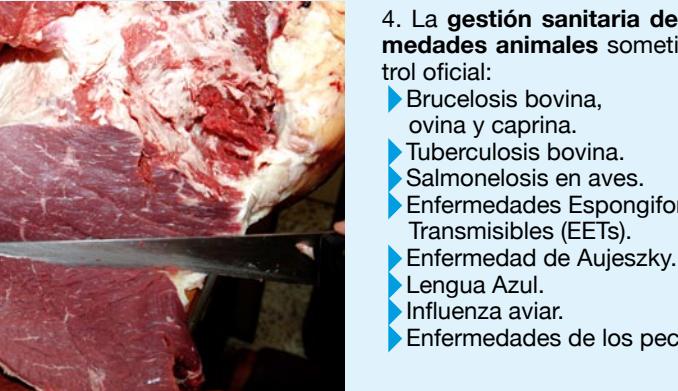
El Programa de Control Oficial de Higiene y Sanidad en la Producción Primaria (en adelante PHPP) tiene como objetivo reducir la posibilidad de introducción de peligros que puedan afectar a la seguridad alimentaria, mediante la adopción de prácticas higiénico – sanitarias correctas en las explotaciones ganaderas.

Principales peligros que pueden afectar a la producción primaria ganadera

- ▶ Peligros biológicos: *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter* o parásitos zoonóticos transmitidos por los alimentos y el agua (cisticercosis, tenia, trichinella).

- ▶ Peligros químicos: residuos de medicamentos veterinarios, promotores de crecimiento y potenciadores del rendimiento...

- ▶ Peligros físicos: presencia de cuerpos extraños en los productos de origen animal, o que provoquen lesiones en los animales...



¿Qué requisitos controla el PHPP en las explotaciones ganaderas?

1. Los que establece el Reglamento 852/2004 en cuanto a **condiciones generales de higiene y mantenimiento de registros**:

- ▶ Se mantendrán limpias las instalaciones relacionadas con la producción primaria y las operaciones conexas y, cuando sea necesario, se desinfectarán.
- ▶ Se mantendrán limpios y, en caso necesario se desinfectarán también las cajas, vehículos... utilizados.
- ▶ Se garantizará la limpieza de los animales de producción y de los animales enviados a sacrificio.
- ▶ Se utilizará agua potable o agua limpia cuando sea necesario.

- ▶ Se garantizará que las personas que manipulen productos alimenticios estén en buen estado de salud y tengan formación sobre riesgos sanitarios.

- ▶ Se evitará la contaminación por animales y por plagas.

- ▶ Se evitará también la contaminación mediante el correcto almacenamiento y manipulación de sustancias peligrosas y residuos.

- ▶ Se adoptarán medidas preventivas a la hora de introducir nuevos animales en la explotación para evitar la introducción de enfermedades.

- ▶ Se tendrán en cuenta los resultados de los análisis realizados en la explotación (de muestras de animales, piensos...).

- ▶ Los medicamentos se utilizarán de manera correcta.

4. La gestión sanitaria de las enfermedades animales sometidas a control oficial:

- ▶ Brucelosis bovina, ovina y caprina.
- ▶ Tuberculosis bovina.
- ▶ Salmonelosis en aves.
- ▶ Enfermedades Espóngiformes Transmisibles (EETs).
- ▶ Enfermedad de Aujeszky.
- ▶ Lengua Azul.
- ▶ Influenza aviar.
- ▶ Enfermedades de los peces.



¿Por qué un PHPP?

A partir del año 2006 está en vigor en toda Europa una nueva legislación que afecta al control de la seguridad de alimentos, abordando dicho control desde los primeros eslabones de producción.

▶ El papel del productor

El productor es el principal responsable de la seguridad de los productos que salen de su explotación, por lo que debe conocer y controlar los posibles peligros asociados a su producción mediante sus propios sistemas de autocontrol y la trazabilidad de la producción.

▶ Las Guías de Buenas Prácticas de Higiene (GBPH)

Las GBPH son instrumentos para apoyar al productor en el cumplimiento de los requisitos de higiene en la explotación ganadera. Son **herramientas de uso voluntario** que incluyen, además de requisitos mínimos obligatorios, orientaciones prácticas (Buenas Prácticas) para el cumplimiento de los mismos.

Por lo tanto, son un medio que **facilita al ganadero el cumplimiento de los requisitos incluidos en el PHPP**.

En la actualidad, están elaboradas y publicadas en la Comunidad Autónoma del País Vasco la Guía de Buenas Prácticas de Higiene para explotaciones de vacuno lechero y la Guía de Buenas Prácticas para explotaciones de gallinas de ponedoras.



▶ La Formación

La formación en este terreno es fundamental para la aplicación y cumplimiento progresivo del PHPP, tanto para los ganaderos como para los agentes técnicos involucrados y las Autoridades Competentes en la materia, ya que la nueva legislación y, por tanto, el PHPP conllevan nuevas exigencias y nuevas maneras de trabajar a las que se han de adaptar todos los agentes involucrados.



Bizkaiko Foru Aldundia
Diputación Foral de Bizkaia



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa



De la granja a la mesa



INGURUMEN, URRALDE
ETI ARRANTZA SAILA
DEPARTAMENTO DE MEDIO AMBIENTE,
RECURSOS NATURALES
AGRICULTURA Y PESCA



ELIKA, Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunarako Eukal Fundazioa/
Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria.



Non da bete beharrekoa abere-ekoizpen primarioan higienea eta sanitatea kontrolatzeko programa (KP)?

- Okelatarako ustiategian (behikia, ardiak, txerriak, hegaztiak, zaldiak, uretako animaliak eta beste): ekoizten diren lekuak bertan, produktu primarioak biltegiratzeko eta manipulatzeko lanetan, abereak hiltegira iritsi arte.
- Erle-zaintzan: ustiategiaren barruan eztia-rekin egiten diren lan guztieta.
- Arrautzen sektorean: arrautzak sailkapen- eta ontziratze-lekura iritsi arte (berdin dio ustiategiaren barruan dagoen edo ez).
- Akuikulturan: Arrain bizia manipulatzean eta garaiatzean.

Programaren helburua

Programaren helburua elikaduran eman daitezkeen arriskuak murriztea da, ustiategietan praktika higieniko zuzenak zabalduz.

Abere-ekoizpen primarioan eman daitezkeen arrisku garantzitsuenak:

- **Arrisku biologikoak:** *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Listeria monocitogenes*, *Campylobacter* edo jandanean trasmititzen diren parásito zoonotikoak (zistizerkosia, tenia, trichinella).
- **Arrisku kimikoak:** albaitaritzan erabilitako, arinago hazteko, errrendimendua hobetzeko... botiken hondakinak.
- **Arrisku fisikoak:** Animalia-produktuetan gorputz arrotzak aurkitza, edo animalieei min egiteko modukoak diren gorputzak aurkitza...

Ustiategian, zer kontrolatzen du programa honek?

1. Higiene baldintza orokretarako eta erregistroen mantenerako, 852/2004 Erregelamendua araututako ukane-harrak:

Higiene baldintza orokorrak:

- Ekoizpen primario -eta eragiketekin lotutako instalazioak garbi edukitzea, eta beharrezkoa denean, desinfektatzea.
- Erabiltzen diren kaxak, ibilgailuak... garbi edukitza, eta, beharrezkoa bada, desinfektatzea.
- Animaliak garbi edukitza, bai hazi bitartean, bai hiltegira bidaltzeraoan.
- Beharrezkoa denean, edateko ura edo ur garbia erabilztea.
- Jakiekin lan egin behar duen jendeak osasun ona eta arrisku sanitarioei buruzko beharrezko prestakuntza izatea bermatzea.
- Animaliek kutsa ditzaketen gaixotasunak zein izurriak ekiditea.
- Gaixotasunik ez kutsatzeko, substantzia arriskutsuak eta hondakinak behar bezala biltegiratzea eta manipulatzea.
- Ustiategira animalia berriak ekartzearakoan, gaixotasunik ez dezaten ekarri, aurrezaintzako neurriak hartzea.
- Ustiategian eginko analisien emaitzak kontuan hartzea (animalien laginen, pentsuen... analisiak).
- Sendaiaik behar bezala erabilztea.

Programaren helburua

- Behien, ardiak eta ahuntzen bruze-losia.
- Behien tuberkulosia.
- Hegaztiak salmonelosia.
- Gaixotasun Espóngiforme Kutsakorrak (GEK).
- Aujeszkyren gaixotasuna.
- Mihi urdina.
- Hegazti-gripea.
- Arrainen gaixotasunak.



Zergatik horrelako programa bat?

2006. urteaz gerotzik, elikagaien segurtasuna kontrolatzeko legedi berria dugu indarrean Europa osoan, eta kontrol hori ekoizpen-bideareen hasiera-harreratik dago landuta.

KP tresna bat da, eskumenduna den agintariari ematen zaiona, abere-ekoizpen primarioan higiene-baldintza horiek betetzen diren edo ez kontrolatzeko. Abere-ustiategian lehenagotik egiten diren beste kontrol guztiak osatu egiten ditu (animalien identifikazioa, animalientzako elikagaiak, animalien ongizatea...).

2. Ustiategian bete behar diren erregistroetan, hau dena jaso beharko da:

- Animalien elikagaiak zer-nolakoak diren eta zein jatorri duten.
- Animalieei emandako sendagaietako beste tratamendu batzuei buruzko informazioa.
- Ustiategian gaixotasunik agertu ote den.
- Ustiategiko laginen analisien emaitzak.
- Egindako kontrolei buruzko beharrezko txosten guztiak.

3. Elikadura katearen gaineko informazioari buruz, 853/2004 Erregelamendua araututako ukane-harrak:

- Hiltegira, hiltzera doazen animalieei buruz heldu behar den informazioa.

4. Kontrol ofizialaren menpe dauden animaliek izaten dituzten gaixotasunen kudeaketa sanitarioa:

- Legedi berriak -eta kontrol-programek ere bai hortaz- arlo honetan iharduten dutenak egokitutako beharko diren eska-kizun eta lan-modu berriak dakartzat. Horregatik, kontrol-programa hauek aplikatzea betetza lortuko bada -aldian-aldian lortu ere- , arlo honetan, prestakuntza ezinbestekoa da, bai abeltzaintzat, bai tartearen diren teknikarientzat, eta baita arlo honetan eskukenak dituzten agintarientzat ere.



Ekoizleak zer egin behar duen

Ekoizlea da, ustiategitik ateratzen diren produktuak seguruak izatearen ardura-dun nagusia.

Derrigorra du, hortaz, ekoizten duen produktuak bere baitan dituen arriskuak ezagutzea eta kontrolatzea. Horretarako autokontrol eta trazabilitate sistema propietaz baliatuko da.

Baldintzakotasuna eta Ekoizpen primarioan higienea eta sanitatea kontrolatzeko programa

Baldintzakotasuna, Nekazaritzako Politika Bateratuko (NPB) zenbait lagunzua bere osotasunean jasotzeko, ustiategietako titularek bete behar dituzten lege eta kudeaketa ukane-harrerek zein nekazaritzeta eta ingurumen arloko baldintzak osatzen duten baldintza multzoa da.

Baldintzakotasunean eta kontrol-programa hauetan eskatzen diren baldintzak asko berberak dira. Izen ere, baldintzakotasuna kontrolatzeko plana aplikatzeko arautetan agintzen diren obligazioak lehenagotik ere hortxe zeuden, arlo bateko edo besteko arautetan: animaliak identifikatzeko arautetan, animalien ongizateari buruzkoetan, zoosanitateari buruzkoetan, animalien elikadurari buruzkoetan eta elikagaien osasungarritasun-baldintzari buruzkoetan, hau da, azken batean, Elikagaien segurtasunari buruzkoetan.

Higiene Oihitura Onetarako Gidak (HOOG)

Baldintzakotasunean eta kontrol-programa hauetan eskatzen diren baldintzak asko berberak dira. Izen ere, baldintzakotasuna kontrolatzeko plana aplikatzeko arautetan agintzen diren obligazioak lehenagotik ere hortxe zeuden, arlo bateko edo besteko arautetan: animaliak identifikatzeko arautetan, animalien ongizateari buruzkoetan, zoosanitateari buruzkoetan, animalien elikadurari buruzkoetan eta elikagaien osasungarritasun-baldintzari buruzkoetan, hau da, azken batean, Elikagaien segurtasunari buruzkoetan.

Prestakuntza

Legedi berriak -eta kontrol-programek ere bai hortaz- arlo honetan iharduten dutenak egokitutako beharko diren eska-kizun eta lan-modu berriak dakartzat. Horregatik, kontrol-programa hauek aplikatzea betetza lortuko bada -aldian-aldian lortu ere- , arlo honetan, prestakuntza ezinbestekoa da, bai abeltzaintzat, bai tartearen diren teknikarientzat, eta baita arlo honetan eskukenak dituzten agintarientzat ere.



Abere-ekoizpen primarioan higienea eta sanitatea kontrolatzeko programa

Baldintzakotasuna eta Ekoizpen primarioan higienea eta sanitatea kontrolatzeko programa.

Baldintzakotasuna, Nekazaritzako Politika Bateratuko (NPB) zenbait lagunzua bere osotasunean jasotzeko, ustiategietako titularek bete behar dituzten lege eta kudeaketa ukane-harrerek zein nekazaritzeta eta ingurumen arloko baldintzak osatzen duten baldintza multzoa da.

Derrigorrez bete beharreko gutxieneko baldintzak gain, Gida hauetan ekoizleari abeltzaintzako ustiategian higiene-baldintzak betetzen laguntzeko jarraibide praktikoz (praktika egokiak) osatutako baliabidea dira, eta nahi duenak erabilizten ditu, hau da, borondatzekoak dira.

Gaur egun, Euskal Autonomia Erkidegoan, horrelako bi gida ditugu sortuak eta argitaratuak: Esnetarako behi-aziendaren ustiategietan jarraitu beharreko higiene praktika egokien gidaliburu; eta Arrautzetaiko oilo-ustiategietan jarraitu beharreko praktika egokien gidaliburu.

Baserritik mahaira

Legedi berriak -eta kontrol-programek ere bai hortaz- arlo honetan iharduten dutenak egokitutako beharko diren eska-kizun eta lan-modu berriak dakartzat. Horregatik, kontrol-programa hauek aplikatzea betetza lortuko bada -aldian-aldian lortu ere- , arlo honetan, prestakuntza ezinbestekoa da, bai abeltzaintzat, bai tartearen diren teknikarientzat, eta baita arlo honetan eskukenak dituzten agintarientzat ere.



BFA
DFB



Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

ELKA, Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunarako Eukal Fundazioa/
Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria.