



Mantener los alojamientos en buenas condiciones de higiene evitará contaminaciones en la leche.

- Se establecerá un sistema de **identificación de los animales tratados** y se registrarán los tratamientos, respetando los tiempos de espera establecidos por el veterinario.

- En todo momento, se velará por el cumplimiento de los cinco principios de **bienestar animal**: libres de hambre y sed, libres de factores ambientales perjudiciales, libres de dolor y enfermedad, libres para expresar su comportamiento natural y libres de miedo y estrés.

#### MANEJO GENERAL EN LA EXPLOTACIÓN

- Todos los animales presentes en la explotación estarán **identificados** mediante marca auricular y bolo ruminal (salvo las excepciones previstas en la legislación vigente).

- En las entregas de leche se velará por el cumplimiento de la **trazabilidad** (seguimiento del producto desde el origen), debiendo llevar un libro de registro.

- Se debe asegurar el buen estado de las instalaciones en cuanto a mantenimiento e higiene (**limpieza y desinfección**), para contribuir al bienestar animal y evitar contaminaciones en la leche.

- Los **residuos y sustancias peligrosas** (estiércol, medicamentos, cadáveres) se almacenarán, manipularán y desecharán de forma tal que se evite la contaminación y de acuerdo con la legislación vigente.

El ganadero es el responsable del autocontrol de su actividad en cuanto a cumplir las normas de seguridad alimentaria

#### ORDEÑO Y CALIDAD DE LECHE

- El ordeño se realiza en **condiciones higiénico-sanitarias adecuadas** (animales sanos, sin heridas en las ubres y limpias).

- Las instalaciones y equipos de ordeño se mantienen en **buen estado de mantenimiento y limpieza**, protegiéndose la leche de cualquier foco de contaminación.

- Las superficies de los equipos en contacto con la leche son fáciles de limpiar, de materiales lisos, lavables y no tóxicos.

- Los locales de ordeño y almacenamiento de la leche están separados de toda fuente de contaminación (separados del exterior y de los alojamientos de los animales).

- En los locales de ordeño y almacenamiento de la leche se dispone de un sistema de abastecimiento de **agua potable**, utilizándose para limpiar los equipos o materiales que entran en contacto con la leche después de su uso.

- El **tanque de refrigeración** dispone de un dispositivo de medida de la temperatura, y la leche se almacena a una temperatura no superior a los 8°C si la recogida es diaria y los 6°C si la recogida no se efectúa diariamente.

- Las personas encargadas del ordeño y manipulación de la leche estarán en buen estado de salud, llevarán ropa limpia apropiada y mantendrán un elevado grado de limpieza.

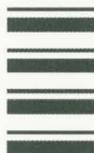
- Se controla la leche procedente de cada animal, para detectar anomalías organolépticas ó fisicoquímicas.

- La leche **cumple con los requisitos legislativos** para el recuento bacteriológico, el punto crioscópico y la ausencia de residuos medicamentosos y de cualquier

otro tipo.

*El borrador de la Guía de Prácticas Correctas de Higiene en los sectores de ovino y caprino de leche puede consultarse en la página web del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación: [www.mapa.es](http://www.mapa.es)*

RESPUESTA COMERCIAL  
Autorización n.º 10



A  
franquear  
en  
destino



INCOVERSA MAILING, S.L.  
**AGRAMA**  
Apartado de Correos F.D. Nº 10  
02080 Albacete