

REAL DECRETO 857/1992, DE 10 DE JULIO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DE PRODUCCION DE LECHE, A EFECTOS DE LOS INTERCAMBIOS INTRACOMUNITARIOS.

El Real Decreto 362/1992, de 10 de abril, por el que se establecen las normas de orden sanitario y de policía sanitaria relativas a la leche tratada térmicamente, exigibles para los intercambios intracomunitarios, traspone a la legislación nacional la Directiva del Consejo 85/397/CEE, de 5 de agosto, relativa a problemas sanitarios y de policía sanitaria en los intercambios intracomunitarios de leche tratada térmicamente, en la cual se establece que el Comité Veterinario Permanente elaborará un código general de higiene para su cumplimiento en las explotaciones de producción de leche.

Con fecha 26 de mayo de 1989, la Comisión de la CEE aprobó la Directiva 89/362/CEE, relativa a las condiciones generales de higiene en las explotaciones de producción de leche. Dicha Directiva tiene como fin el cumplimiento por parte de los Estados miembros de un código que garantice unas normas únicas, a efectos de los intercambios intracomunitarios, en todas las explotaciones que, además, serán objeto de inspecciones periódicas para asegurar su cumplimiento.

Por tales motivos se hace necesaria la promulgación de una norma española que regule las condiciones generales de higiene en las explotaciones de producción de leche, incorporando a nuestro derecho interno la citada Directiva.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 10 de julio de 1992,

DISPONGO:

Artículo 1.

Las explotaciones de producción de leche de vaca deberán cumplir los requisitos establecidos en el código general de higiene que figura en el anexo del presente Real Decreto, a efectos de los intercambios intracomunitarios.

Artículo 2.

Las Comunidades Autónomas velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Disposición adicional única.

La presente disposición se dicta al amparo del artículo 149.1.16 de la Constitución.

Disposición final primera.

Se faculta al Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación para dictar las disposiciones necesarias para el desarrollo y aplicación de lo establecido en el presente Real Decreto.

Disposición final segunda.

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el <Boletín Oficial del Estado>.

Dado en Madrid a 10 de julio de 1992.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación,

PEDRO SOLBES MIRA

ANEXO

Código general de higiene que deberá cumplirse en las explotaciones de producción de leche

Capítulo I

Condiciones generales de mantenimiento de los locales

1. El establo en el que se alojen las vacas y los locales que formen parte de éste estarán en todo momento suficientemente limpios y en buen estado.
2. Los accesos al establo y a los locales que formen parte de éste se mantendrán limpios de toda acumulación de estiércol o de suciedad.
3. El estiércol de los colectores de deyecciones se retirará con la regularidad necesaria.
4. Los establos en los que las vacas se mantienen atadas deberán mantenerse secos, utilizando cama si fuera necesario.

5. La sala de ordeño, el local de recepción de la leche, los locales de limpieza y almacenamiento, así como el material que se guarde en éstos, estarán en todo momento en buen estado de limpieza y de mantenimiento.
6. El establo y los locales que formen parte de éste se desinfectarán de tal modo que no haya riesgo de que el desinfectante se mezcle con la leche o pueda contaminarla.
7. No se alojarán cerdos ni aves de corral en el establo o en los locales en los que se ordeñen las vacas.
8. Se procederá al control de las moscas, roedores y otros parásitos.
9. Los productos químicos, medicamentos y similares se guardarán en sitio seguro.
10. En el establo no se almacenarán alimentos que puedan tener una influencia desfavorable sobre la leche.

Capítulo II

Condiciones generales de mantenimiento del equipo y utensilios para el ordeño y la manipulación de la leche

1. El equipo y utensilios empleados para el ordeño así como todas sus piezas se mantendrán en todo momento suficientemente limpios y en buen estado de conservación.
2. Tras su limpieza y desinfección, el equipo y los utensilios de ordeño, tratamiento, almacenamiento y transporte de leche se enjuagarán con agua potable. Los utensilios y cepillos se almacenarán higiénicamente.
3. Una vez se hayan vaciado las cisternas de almacenamiento a granel y tras su lavado y desinfección se sacará el tapón, dejándolas abiertas hasta su nuevo uso.

Capítulo III

Condiciones generales de higiene relativas al ordeño

1. Cada vaca del rebaño estará debidamente identificada.
Las vacas se mantendrán limpias y bien cuidadas.
2. Durante e inmediatamente antes del ordeño no se permitirá ningún trabajo que pueda tener una influencia desfavorable sobre la leche.
3. Antes de comenzar a ordeñar una vaca, los pezones, la ubre y, si fuera necesario, las partes contiguas a la ingle, cadera y abdomen se limpiarán.
4. Antes de ordeñar una vaca, la persona encargada de esta tarea examinará el aspecto de la leche. Si se detecta alguna anomalía física la leche de esta vaca se retirará. Las vacas con enfermedades clínicas en la ubre se ordeñarán al final o con máquinas diferentes o a mano y la leche extraída se retirará.
5. Los pezones de las vacas lactantes sólo se mojarán o rociarán inmediatamente después del ordeño, salvo que las autoridades competentes hayan autorizado lo contrario. Los productos zoonosanitarios utilizados para mojar o rociar los pezones serán los aprobados por la Administración competente.
6. Las personas que se ocupen del ordeño y ulterior tratamiento de la leche llevarán ropa de ordeño apropiada y limpia.
7. Las personas encargadas del ordeño se lavarán las manos inmediatamente antes de comenzar el ordeño y las mantendrán tan limpias como sea posible mientras dure esta tarea. Para ello, cerca del lugar en que se realice el ordeño habrá instalaciones apropiadas de manera que las personas encargadas del ordeño o del tratamiento de la leche puedan lavarse las manos y los brazos.
Las heridas y abrasiones abiertas se cubrirán con un vendaje impermeable.
8. La leche se almacenará hasta su recogida en la cámara o en el local para tal fin.
9. Los locales de recepción de la leche sólo se utilizarán para actividades relacionadas con la manipulación de la leche y del equipo del ordeño.
10. Los cubos con leche se taparán mientras se encuentren en el establo o se saquen fuera y se trasladen al local para la leche.
11. Cuando se filtre la leche, el filtro utilizado se cambiará o lavará, según el tipo de filtro, antes de que pierda su capacidad de absorción. En todo caso, deberá cambiarse o lavarse antes de cada ordeño. No se utilizarán filtros de tela.