

REFERENCIAL DE LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA



REGLAMENTO TÉCNICO:
Puntos de control y criterios de
cumplimiento

Edición 5 FEBRERO2012

REFERENCIAL DE LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA

REGLAMENTO TÉCNICO: Puntos de control y criterios de cumplimiento

ÍNDICE

0. MÓDULO PARA LA COOPERATIVA TITULAR DEL CERTIFICADO.....	5
SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	
CONTROL ANALÍTICO DE LA LECHE	
0.1. MÓDULO PARA LA COOPERATIVA TITULAR DEL CERTIFICADO: RECOGIDA Y TRANSPORTE POR PARTE DE LA COOPERATIVA.....	8
SISTEMA DOCUMENTAL	
CALIDAD DE LA LECHE CRUDA	
1. MÓDULO PARA LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA.....	10
INSTALACIONES DE ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES	
SALA DE ALMACENAMIENTO DE LA LECHE	
SALA DE ORDEÑO	
LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
RUTINA DE ORDEÑO	
ALIMENTACIÓN ANIMAL	
SANIDAD ANIMAL	
MEDIOAMBIENTE	
CALIDAD DE LA LECHE CRUDA	

2. MÓDULO PARA LA RECOGIDA Y TRANSPORTE AL CENTRO DE RECOGIDA.....	25
CISTERNAS UTILIZADAS EN ELTRANSPORTE	
RECOGIDA DE LA LECHE EN LA EXPLOTACIÓN	
TRANSPORTE DE LA LECHE DESDE LA EXPLOTACIÓN HASTA EL CENTRO DE RECOGIDA	
3. MÓDULO PARA EL CENTRO DE RECOGIDA.....	29
4. MÓDULO PARA EL TRANSPORTE ENTRE CENTROS LÁCTEOS.....	35
CISTERNAS UTILIZADAS EN ELTRANSPORTE	
CARGA DE LA LECHE EN EL CENTRO DE ORIGEN	
TRANSPORTE DE LA LECHE ENTRE CENTROS LÁCTEOS	

NOTA: Para la obtención de la certificación se deberán dar las siguientes circunstancias en relación a los incumplimientos establecidos:

- *Graves (G)*: Habrán de cumplirse el 100 % de los requisitos catalogados como graves, que le sean de aplicación en base al alcance solicitado.
- *Leves (L)*: Habrán de cumplirse al menos del 90% de los requisitos catalogados como leves, que le sean de aplicación en base al alcance solicitado.
- *Recomendaciones (R)*: Estos aspectos no será preciso que sean valorados por la entidad de certificación en la decisión de certificación pero sí serán auditados por la misma y servirán de referencia para los agentes

0. MÓDULO PARA LA COOPERATIVA TITULAR DEL CERTIFICADO.

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				
Sistema documental	0.1	La Cooperativa deberá solicitar copia del Referencial de Leche de Vaca Certificada de Cooperativa a Cooperativas Agro-alimentarias de España y mantenerlo actualizado.	G	
	0.2	La Cooperativa deberá disponer de un sistema documental compuesto por un Manual de Calidad específico para la producción de la LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA, así como de los correspondientes procedimientos, registros y otros documentos desarrollados a tal efecto, que serán de aplicación para cada uno de los agentes incluidos dentro del alcance de la certificación.	G	
Control documental	0.3	La Cooperativa deberá tener documentado el sistema que emplea para el control de la documentación que forma parte del sistema de gestión de calidad (elaboración, control, distribución y modificación).	G	
	0.4	Todos los procedimientos establecidos se ajustan a la práctica de la cooperativa	L	
Sistema de evaluación de los agentes	0.5	La cooperativa deberá definir y tener documentado el sistema de evaluación para cada uno de los agentes incluidos dentro del alcance de certificación, que incluirá además la cualificación que determine para los auditores internos. Realizará al menos: o Auditoría del sistema de gestión establecido por la cooperativa titular del certificado. o Auditoría del programa de control interno establecido por el resto de los agentes, de manera que sean auditados el 100 % de los mismos.	G	
	0.6	El Sistema de evaluación de los agentes deberá contemplar como mínimo las siguientes actuaciones de control: •Auditorías internas: a la finalización de la implantación y previa a la auditoría de certificación externa anual en el primer año y, en años sucesivos previa a la auditoría de certificación, será precisa la realización de una auditoría interna que abarque la evaluación de la totalidad los requisitos definidos en el Reglamento Técnico de este referencial y que sea de aplicación a todos los agentes incluidos en el alcance de la certificación. A lo largo del período de vigencia del certificado (1 año) será preciso además que la cooperativa titular del certificado efectúe otra auditoría interna a cada uno de los agentes incluidos en el alcance de la certificación con el objetivo de asegurar el mantenimiento de la certificación. Una de las auditorías internas se realizará en la mitad del período de vigencia del certificado y la otra en la segunda mitad.	G	
	0.7	Los auditores jefe y los auditores internos deberán cumplir los requisitos establecidos en el Reglamento General del presente documento.	G	
	0.8	De la auditoría interna se emitirá el correspondiente informe, que contendrá como mínimo la valoración final de la evaluación y las no conformidades detectadas.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
No conformidades y acciones correctivas	0.9	La Cooperativa deberá definir y tener documentado el procedimiento establecido para el tratamiento de las no conformidades detectadas, así como para las acciones correctivas que se determinen en relación a éstas.	G	
	0.10	Las no conformidades detectadas y las acciones correctivas adoptadas deberán quedar documentadas.	G	
Régimen sancionador	0.11	La Cooperativa deberá definir un régimen sancionador conforme a lo establecido en el Reglamento General del presente Referencial, para su aplicación en caso de que se produzcan incumplimientos en relación a los requisitos establecidos.	G	
Control de calidad de la leche	0.12	La Cooperativa deberá tener documentado la sistemática que sigue para el control de calidad de la leche. Deberá incluir al menos una visita de control de ordeño al año por cada explotación incluida en el programa, en que se verificarán aspectos de rutina, manejo y, en caso de ser necesario, toma de muestras.	G	
Formación	0.13	La Cooperativa deberá tener documentada la sistemática para el aseguramiento de la formación de los agentes.	G	
Trazabilidad	0.14	La Cooperativa deberá tener documentada la sistemática para el aseguramiento de la trazabilidad de la leche en cada uno de los agentes incluidos en el alcance de la certificación.	G	
Mantenimiento de equipos	0.15	La Cooperativa deberá tener documentada la sistemática para el mantenimiento de los equipos de los que se le asigne su realización.	L	
	0.16	Al menos dos veces al año o por campaña, según proceda, el técnico de la cooperativa comprobará mediante inspección in situ, por una parte, que cada uno de los componentes del tanque de almacenamiento y la instalación de ordeño cumple la norma UNE correspondiente y en vigor, en relación a aspectos constructivos, que se encuentre vigente en ese momento y, por otra, el estado de los elementos sometidos a desgaste del equipo de ordeño y del tanque de almacenamiento. Una de las comprobaciones podrá ser suplida por el testaje oficial. Deberá quedar registro de ello.	L	
Limpieza y desinfección de equipos	0.17	La Cooperativa deberá tener documentada la sistemática para la limpieza y desinfección de los equipos de los que se le asigne su realización.	L	
	0.18	Tanque y circuito de ordeño: Deberá efectuarse un control interno al menos una vez al año de la temperatura, concentración, tiempo de actuación de los productos empleados en la limpieza y desinfección, comprobando además la ausencia de residuos al final del aclarado. Podrá ser realizado por el técnico de la cooperativa o el auditor interno, que dejarán constancia de ello mediante registro.	G	
Responsable de calidad	0.19	La Cooperativa deberá designar a un Responsable de Calidad que coordine el funcionamiento adecuado del sistema de gestión de calidad.	G	
Listado de agentes incluidos en el alcance de certificación	0.20	La Cooperativa deberá disponer de un listado de agentes incluidos en el alcance de certificación, asimismo deberá mantenerlo actualizado en función de los resultados obtenidos en las auditorías internas.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
CONTROL ANALÍTICO DE LA LECHE				
Cooperativas no compradoras de leche	0.21	Las cooperativas no compradoras de leche, dispondrán de la autorización y consentimiento de sus ganaderos para poder visualizar "on line" con el Laboratorio de Referencia, los datos de calidad de las analíticas de leche extraídas por el operador comprador de la leche. En este caso, el Laboratorio de Referencia proporcionará a la cooperativa un código de acceso y una contraseña.	G	
	0.22	Para aquella/s explotaciones ganaderas en las que los resultados de los análisis no hayan sido conformes (medias geométricas en caso de células y gérmenes o muestras puntuales en caso de inhibidores), se realizará una visita de control extraordinaria por el personal técnico designado por la cooperativa para estudiar el origen de la no conformidad, y establecer con el responsable de la explotación las medidas correctoras necesarias para su corrección, generando el correspondiente informe de no conformidad y en su caso, de acción correctiva.	G	
Cooperativas compradoras de leche	0.23	Las cooperativas primer compradoras de leche establecerán un Plan Anual de muestreo en la explotación.	G	
	0.24	Se analizarán un mínimo de 3 muestras individuales de cada una de las explotaciones ganaderas al mes. Se realizarán los siguientes análisis: punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, células somáticas/ml, contenido en gérmenes (ufc/ml) y presencia de inhibidores. Para las demás muestras que sean analizadas por encima del mínimo de 3 obligatorias al mes, se analizarán los parámetros establecidos en el Plan Anual de muestreo.	G	
Bacteriología	0.25	Se tomarán las acciones correctivas correspondientes en las explotaciones que comercialicen leche con un contenido superior a 50.000 u.f.c./ml. (valorado teniendo en cuenta la media geométrica de los resultados de las muestras tomadas en los dos últimos meses).	G	
Recuento de células somáticas	0.26	Se tomarán las acciones correctivas correspondientes en las explotaciones que comercialicen leche con un recuento celular superior a 350.000 células somáticas/ml. (valorado teniendo en cuenta la media geométrica de los resultados de las muestras tomadas en los tres últimos meses).	G	
Inhibidores	0.27	Se tomarán las acciones correctivas correspondientes en las explotaciones que comercialicen leche con presencia de inhibidores.	G	
Punto crioscópico	0.28	Se tomarán las acciones correctivas correspondientes en las explotaciones que comercialicen leche con un punto crioscópico inferior al establecido por un Laboratorio Interprofesional.	G	

0.1. MÓDULO PARA LA COOPERATIVA TITULAR DEL CERTIFICADO: RECOGIDA Y TRANSPORTE POR PARTE DE LA COOPERATIVA

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
SISTEMA DOCUMENTAL				
Recogida, transporte y toma de muestras	0.1.1	La cooperativa deberá tener documentada la sistemática empleada para la recogida, transporte y muestreo de leche. Así mismo, contará con los registros correspondientes que lo evidencien.	G	
	0.1.2	La cooperativa dispondrá de un listado de identificación de recogedores, tomadores de muestra, camiones y contenedores implicados en la recogida de leche certificada y no certificada.	G	
Limpieza y desinfección de equipos	0.1.3	La cooperativa deberá tener documentada la sistemática empleada para la limpieza y desinfección de las cisternas y equipos, si existiesen. Contendrá al menos un plan de control de aclarado de las cisternas y un plan de análisis microbiológico de superficies. Así mismo, contará con los registros correspondientes que lo evidencien.	G	
Mantenimiento de equipos	0.1.4	La cooperativa deberá tener documentada la sistemática empleada para el mantenimiento de las cisternas y equipos, si existiesen. Así mismo, contará con los registros correspondientes que lo evidencien.	G	
Gestión de subproductos	0.1.5	La cooperativa deberá tener documentada la sistemática empleada para la gestión de subproductos de categoría II y categoría III.	G	
Rutas de recogida	0.1.6	Se organizará la recogida de leche por rutas, Se dispondrá de documentación relativa a las rutas de recogida de leche organizadas, en la que se indique al menos, la denominación de la ruta, la matrícula de la cisterna, las explotaciones a las que se recoge la leche, los días de recogida	L	
	0.1.7	Se asegurará que toda la LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA se produce a partir de leche cruda procedente de rutas de recogida, constituidas exclusivamente por explotaciones que figuran en el Lista de explotaciones aprobadas. Si las rutas no fuesen exclusivas, la leche será recogida en cisternas con compartimentos estancos, asegurándose en todo momento que la LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA está perfectamente separada.	G	
CALIDAD DE LA LECHE CRUDA				
Muestras de leche	0.1.8	La toma de muestras de todas las cisternas entregadas en los centros lácteos, en caso de que lo realice la cooperativa, ésta deberá tener documentada la sistemática empleada. Así mismo, contará con los registros correspondientes que lo evidencien.	G	
	0.1.9	La cooperativa dispondrá de una relación inequívoca de calidades de la leche vendida en cisternas en la que se identifique el código de la cisterna y secuencial de la ruta. Podrá ser facilitada por el centro lácteo de destino, por el laboratorio interprofesional o extracción de muestras propias de las cisternas comercializadas.	G	
Bacteriología. CISTERNAS	0.1.10	Se establecerán las recomendaciones pertinentes para evitar comercializar leche con un contenido en gérmenes superior a 150.000 u.f.c./ml. (valorado teniendo en cuenta la media aritmética mensual de los resultados de las muestras tomadas).	L	
	0.1.11	Se tomarán las acciones correctivas pertinentes para evitar comercializar leche con un contenido superior a 290.000 u.f.c./ml (valorado teniendo en cuenta la media aritmética mensual de los resultados de las muestras tomadas).	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Recuento de células somáticas. CISTERNAS	0.1.12	Se tomarán las acciones correctivas pertinentes para evitar comercializar leche con un recuento celular superior a 390.000 células somáticas/ml (valorado teniendo en cuenta la media aritmética mensual de los resultados de las muestras tomadas).	G	
Inhibidores. CISTERNAS	0.1.13	Los resultados analíticos de las cisternas no presentan incidencias relacionadas con presencia de inhibidores en los últimos 6 meses.	G	
Punto crioscópico. CISTERNAS	0.1.14	Los resultados analíticos de las cisternas no presentan incidencias relacionadas con presencia de agua añadida en los últimos 6 meses.	L	
Gestión de incidencias	0.1.15	Medias geométricas no conformes para células y gérmenes: La cooperativa deberá determinar el origen de la no conformidad, bien sea en los proveedores o durante el proceso de recogida y transporte, para establecer las correspondientes acciones correctivas con objeto de recuperar los valores de calidad.	G	
	0.1.16	Inhibidores: a) Detectados en las industrias antes de la descarga de la leche.- en caso de verificarse un positivo en cisterna o depósito de cisterna en los controles rutinarios del centro lácteo, se remitirán las muestras de autocontrol de los depósitos afectados al laboratorio interprofesional para la detección de los ganaderos responsables y proceder a su bloqueo hasta que se demuestre la ausencia de inhibidores en la leche del tanque. Este autocontrol podrá delegarse en el equipo técnico de la cooperativa. b) Detectados en el laboratorio interprofesional.- en este caso, en la recogida siguiente de la misma ruta, se analizarán todas las muestras de autocontrol en el laboratorio interprofesional para detectar, si es posible, ganaderos responsables. Este autocontrol podrá delegarse en el equipo técnico de la cooperativa.	G	
	0.1.17	Punto crioscópico: En caso de valores no conformes, se procederá de la misma forma que en caso de células y gérmenes.	G	
	0.1.18	Estabilidad al alcohol y acidez: Cuando se rechace una cisterna por inestabilidad al alcohol y/o acidez, en la recogida siguiente el recogedor realizará la prueba de estabilidad al alcohol con un alcohol al menos de la misma graduación que el empleado por el centro lácteo, para identificar las explotaciones "problema" y verificar si éste persiste. Las que resulten inestables al alcohol podrán ser rechazadas o cargadas de manera independiente para su reventa, siempre y cuando la leche sea estable al alcohol 68° y tenga una acidez inferior a 18°D.	G	
	0.1.19	Otros motivos: cuando se produzca el rechazo de una cisterna por motivos diferentes a los anteriores, la cooperativa estudiará el origen de la no conformidad y emprenderá las acciones correctivas necesarias, en su caso.	G	
Laboratorios	0.1.20	Las muestras tomadas serán analizadas en laboratorios que estén registrados en la "base de datos letra Q" y que estén acreditados de acuerdo con la versión en vigor de la norma ISO 17025.	G	

1. MÓDULO PARA LA EXPLOTACIÓN AGROPECUARIA.

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
INSTALACIONES DE ALOJAMIENTO DE LOS ANIMALES				
Condiciones del acceso al establo	1.1	En el entorno de la entrada del pasillo de alimentación existirá una superficie sólida (hormigón, zahorra...), de modo que se evite la formación de barro.	L	
Materiales para construcción de locales de alojamiento de animales	1.2	Materiales no perjudiciales para los animales, que no presenten bordes afilados u otras condiciones que puedan provocar lesiones o golpes a los animales. No se permitirán las camas de hormigón	G	
Disponibilidad de espacio de alojamiento	1.3	Alojamiento en cuadras, donde el espacio en el cubículo permita que puedan entrar, salir, acostarse, erguirse y ejercitarse cómodamente de acuerdo con sus necesidades fisiológicas.	G	
	1.4	Es recomendable que las vacas salgan al pasto o a un patio de ejercicio.	R	
	1.5	En caso de cama caliente, se dispondrán 6m ² /vaca en zona de reposo y 10m ² /vaca en zona de recreo.	G	
	1.6	Número de vacas en establos libres: no debe superar en más de un 10% el número de cubículos. En circuitos: una vaca por cubículo.	L	
Zona de parto	1.7	Se dispondrá de un lugar habilitado para el parto de los animales que podrá ser libre, trabado o en la propia plaza en el caso de establo con plaza fija.	G	
	1.8	En los locales de parto en los que la vaca esté libre se dispondrá de una superficie de modo que la vaca pueda erguirse y acostarse con comodidad y que permita ser asistida por el personal cualificado en caso de necesidad. En el caso de plaza fija, la medida del cubículo permitirá que la vaca pueda erguirse y acostarse con comodidad y que pueda ser asistida por personal cualificado en caso de necesidad. En este caso se extremarán las medidas higiénicas.	G	
	1.9	Contará con suministro eléctrico, abrevadero con agua limpia de suministro constante y comedero.	L	
Zona para aislar animales enfermos (lazareto)	1.10	En los locales de alojamiento estará prevista una zona para aislar animales enfermos, heridos o sospechosos de padecer enfermedades infecto-contagiosas. En local asignado como lazareto podrá emplearse con otros fines (local de parto, enfermería, etc.), siempre y cuando no existan en la explotación animales enfermos e con sospecha de padecer enfermedades infecto-contagiosas y se realice una desinfección entre uso y uso.	G	
	1.11	Dispondrá de espacio de modo que la vaca pueda erguirse y acostarse con comodidad y que permita ser asistida por el personal cualificado en caso de necesidad.	G	
	1.12	El lazareto estará aislado o dispondrá de separación eficaz respecto de alimentos o los demás animales del establo. Contará con posibilidad de suministro eléctrico, abrevadero con agua limpia y disponible y comedero.	L	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Condiciones de los locales de alojamiento	1.13	Suelos: En las zonas de tránsito de los animales los suelos deberán estar adaptados para evitar que los animales caigan o resbalen (rallado, emparrillado u otro sistema).	G	
	1.14	Ventilación: (natural o artificial) que evite las condensaciones y olores excesivos.	G	
	1.15	Iluminación: (natural o artificial) durante las horas normales de luz (8 horas al día), para que los animales puedan ser vistos claramente	G	
	1.16	Abrevaderos: Estabulación libre: al menos 8 cm lineales por animal. Se podrá complementar con cazoletas. Establos trabados: 1 abrevadero por cada 2 animales.	G	
	1.17	Abrevaderos: Estabulación libre: recomendable llegar a los 10 cm lineales por animal.	R	
	1.18	Abrevaderos: De fácil limpieza.	R	
	1.19	Abrevaderos: Preferiblemente bien distribuidos, volteables y protegidos del sol.	R	
	1.20	Abrevaderos: Deberán estar limpios.	L	
	1.21	Abrevaderos: Deberán suministrar agua limpia y en cantidad suficiente.	G	
	1.22	Abrevaderos: El sistema de suministro del agua en los abrevaderos será siempre por la parte superior de los mismos. No son válidos los abrevaderos de nivel, con excepción de los que dispongan de válvulas antiretorno.	G	
	1.23	Cubiculos: las dimensiones mínimas serán: Largo de cama: 1,5 m, altura de barra educadora: 1 m, ancho: 1,10 m, máxima altura de zócalo: 35 cm. Tendrán tabla de pecho o almohada o un elemento similar que realice la misma función. En caso de cubículos contra la pared, la separación mínima desde la barra a la pared: 45 cm.	L	
	1.24	Camas: El material de cama será suficiente.	L	
	1.25	Camas: Deberán permanecer secas y en buenas condiciones de higiene.	L	
	1.26	Camas: Se recomienda que al menos dos veces a la semana la aplicación de un producto desinfectante o secante de camas.	R	
	1.27	Comederos: Tendrán un ancho de al menos 60 cm por plaza de comedero.	G	
	1.28	Comederos: En el pasillo de alimentación, los comederos serán de una superficie lisa.	L	
	1.29	Comederos: Estarán bajo techo protegiéndolos así de la lluvia y del sol.	R	
	1.30	Comederos: Resultarán cómodos para los animales de modo que no dispondrán de accesorios que lastimen a los animales mientras comen.	G	
	1.31	Comederos: Se mantendrán limpios.	L	
	Alojamiento recría y novillas	1.32	Los locales deben tener paredes que permitan una fácil limpieza.	R
1.33		No deben estar hacinadas. Los boxes en grupo dispondrán de, al menos, 2,6 m ² por animal para terneras de entre 6 y 13 meses en caso de suelo con cama y de 1,1 m ² en caso de suelo enrejillado y al menos, 3 m ² para novillas de 13-15 meses en caso de suelo con cama y de 1,6 m ² en suelo enrejillado y de al menos, 3,7 m ² para novillas de entre 16 - 24 meses en caso de suelo con cama y de 2,3 m ² en suelo enrejillado (o según lo indicado en modificaciones posteriores de la legislación).	L	
1.34		Por cada 8 novillas debe haber una cazoleta o un abrevadero de al menos 5 cm lineales por animal.	L	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Alojamiento terneros	1.35	No se deberá atar a los terneros, con excepción de los alojados en grupo, que podrán ser atados durante períodos de no más de una hora en el momento de la lactancia o de la toma del producto sustitutivo de la leche.	G	
	1.36	Las medidas de los boxes individuales serán de al menos 90 cm de ancho y tendrán un largo tal; desde la punta de la nariz a la cola sea la longitud del animal multiplicado por 1,1.	G	
	1.37	Los boxes en grupo dispondrán de al menos 1,5 m ² por ternero menor de 150 kilogramos y al menos, de 1,7 metros cuadrados para cada ternero de un peso en vivo superior a 150 kilogramos pero inferior a 220 kilogramos, y, al menos, de 1,8 metros cuadrados para cada ternero de un peso en vivo superior a 220 kilogramos (o según lo indicado en modificaciones posteriores de la legislación).	R	
	1.38	Los boxes permitirán el contacto visual entre terneros.	L	
	1.39	Los boxes deben ser de fácil limpieza.	L	
	1.40	A partir de las dos semanas de edad, todos los terneros deberán tener acceso a agua fresca y limpia adecuada, distribuida en cantidades suficientes, o poder saciar su necesidad de líquidos mediante la ingestión de otras bebidas. Sin embargo, cuando haga calor, o en el caso de terneros enfermos, deberá disponerse en todo momento de agua.	L	
	1.41	Tendrán luz natural o artificial durante al menos las horas naturales de luz	L	
	1.42	La ventilación evitará condensaciones y olores excesivos.	L	
Limpieza	1.43	No acumulación de basuras y desperdicios u otros productos que puedan presentar peligro para los animales.	L	
	1.44	En estabulación libre y trabada los patios o parrillas estarán limpios.	L	
	1.45	En caso de cama caliente se verificará que se encuentren en buenas condiciones de higiene.	L	
SALA DE ALMACENAMIENTO DE LA LECHE				
Condiciones del acceso a la sala	1.46	En el entorno de la entrada de la sala existirá una superficie sólida (hormigón, zahorra...), preferentemente de fácil limpieza de modo que se evite la formación de barro.	L	
	1.47	Las pendientes evitara que el agua esté estancada frente a la sala de almacenamiento.	L	
Condiciones de aislamiento de la sala	1.48	La sala de almacenamiento estará separada físicamente del establo y aislada de fosas de purín, estercoleros, servicios u otras fuentes de contaminación, así como del exterior por medio de una puerta, para evitar la entrada de polvo, suciedad y agentes extraños.	G	
Condiciones de paso de la sala	1.49	La sala de almacenamiento de leche no es lugar de paso obligado hacia establo, sala de ordeño, servicios, despachos u otros	L	
Condiciones revestimiento y conservación de paredes	1.50	Materiales de fácil limpieza y superficie lisa hasta la altura del techo.	G	
	1.51	Ausencia de grietas y zonas sin revestir.	L	
Condiciones de revestimiento y de conservación de suelos	1.52	Pisos sólidos, no resbaladizos, de material fácilmente lavable.	G	
	1.53	Sin grietas ni roturas que dificulten su limpieza.	L	
	1.54	Pendientes que faciliten la evacuación de las aguas y eviten encharcamientos sobre los suelos.	L	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Condiciones de revestimiento de Techos o falsos techos	1.55	Techos de material fácilmente lavable.	G	
	1.56	Sin grietas ni roturas que dificulten su limpieza.	L	
	1.57	Se recomienda la ausencia de viguetas.	R	
Condiciones de mantenimiento de puertas	1.58	Las puertas permanecerán cerradas excepto cuando se haga uso de las mismas.	G	
	1.59	Serán de fácil limpieza y con un cierre bien ajustado.	L	
Ventilación	1.60	Ventilación (natural o artificial) eficaz, que suministre una renovación de aire constante.	G	
	1.61	En todos los casos se procurará que los condensadores y ventiladores del tanque estén fuera de la lechería.	R	
Iluminación	1.62	Iluminación (natural o artificial) que alcance 60 lux sobre la boca del tanque de manera que sea posible inspeccionar la leche.	G	
	1.63	Los puntos de luz estarán protegidos frente a rotura.	G	
Drenaje	1.64	Existencia de sistema de evacuación en tanques, piletas y cubetas que eviten que el agua fluya sobre los suelos.	L	
	1.65	Rejillas en perfecto estado de conservación y que impidan el acceso de roedores, etc.	L	
Protección contra animales indeseables	1.66	Existencia de dispositivos contra pájaros e insectos instalados en aberturas y ventanas: telas mosquiteras. Existencia de insectocutores o tiras engomadas en el interior.	G	
	1.67	Existencia de sistemas contra roedores en las cercanías de la lechería o dentro, en este último caso deberá tratarse de portacebos.	G	
Usos sala de almacenamiento de la leche	1.68	Ninguna evidencia de alimentos, herramientas ni otras sustancias o utensilios que no sean propios para la manipulación de leche, a excepción de los sistemas y elementos necesarios para el calentamiento o la potabilización del agua.	G	
Mangueras	1.69	Dispositivos para colgar mangueras, de forma que evite que la boca de las mismas contacte con el suelo	L	
Equipos	1.70	Las superficies de los equipos y conducciones que entran en contacto con la leche, deberán estar contruidos con materiales lisos, no tóxicos y de fácil limpieza y desinfección.	G	
Tanque	1.71	Identificación: Etiqueta Letra Q legible en el tanque, o solicitud de identificación del tanque tramitada.	G	
	1.72	La cuba debe estar fabricada en acero inoxidable u otro material que cumpla los requisitos europeos o nacionales. Todas las juntas interiores deben estar soldadas y tener una superficie pulida y ser resistentes a la corrosión.	G	
	1.73	Dispositivo de medición de la temperatura: Existencia de dispositivo de medición de temperatura accesible.	G	
	1.74	Dispositivo de medición de la temperatura: Correcto estado de funcionamiento contrastándolo con un termómetro calibrado. (El máximo desfase permitido entre el termómetro del tanque y el auditor es 1 °C).	L	
	1.75	Protección de la boca: La boca del punto de carga del tanque estará protegida en todo momento bien con una tapa o con el acople del sistema de lavado, excepto cuando se proceda a la descarga de la leche o a su lavado si es manual.	L	
	1.76	Capacidad de almacenamiento acorde con la capacidad productiva de la explotación y frecuencia de recogida de la leche.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Tanque	1.77	Testaje del tanque: Al menos existirá un testaje anual del tanque realizado por un técnico especializado. Al menos se revisará la velocidad de enfriamiento del tanque y la temperatura de conexión y desconexión.	G	
	1.78	Velocidad de enfriamiento: Al menos dos veces al año o por campaña, según proceda, se comprobará mediante inspección in situ de temperaturas de manera que el líquido alcance una temperatura $<+4^{\circ}\text{C} \pm 0,5$ en menos de 2 horas, desde la finalización del ordeño, o de 3 horas en el caso de que se realice según la norma UNE de referencia. Una de las comprobaciones podrá ser suplida por el testaje oficial. Deberá quedar registro de ello.	G	
	1.79	Tª conexión: Al menos dos veces al año o por campaña, según proceda, se comprobará mediante inspección visual in situ o con dispositivo registrador de temperaturas verificando que esta no supere los $4^{\circ}\text{C} \pm 0,5$. Una de las comprobaciones podrá ser suplida por el testaje oficial. Deberá quedar registro de ello.	G	
	1.80	Tª desconexión: Al menos dos veces al año o por campaña, según proceda, se comprobará mediante inspección visual in situ o con dispositivo registrador de temperaturas verificando que esta no baje de $0^{\circ}\text{C} \pm 0,5$. Una de las comprobaciones podrá ser suplida por el testaje oficial. Deberá quedar registro de ello.	G	
	1.81	Debe existir un sistema que prevenga el aguado de la leche del tanque con las soluciones de limpieza	R	
Bomba de vacío	1.82	La sala de máquinas está aislada del local de almacenamiento de la leche, en ningún caso la bomba de vacío se encuentra dentro de este local.	G	
	1.83	La bomba de vacío dispondrá de un habitáculo que lo proteja.	L	
Acceso del personal a la sala de almacenamiento de leche	1.84	Se dispondrá de un sistema de limpieza del calzado o en su defecto suministro de calzas.	L	
SALA DE ORDEÑO				
Sistemas de ordeño permitidos	1.85	Ordeño en plaza con circuito, sala, robot.	G	
Ordeño en plaza con circuito. Condiciones permitidas	1.86	El ordeño no deberá realizar sobre parrilla	L	
	1.86	Paredes: superficies lisa, de material fácilmente lavable y resistente hasta un mínimo de 2 m de altura. A excepción de las que tengan una altura menor, que deberán estar completamente recubiertas.	G	
	1.87	Suelos: sólidos, no resbaladizos, de material fácilmente lavable, sin grietas ni roturas que dificulten su limpieza. No aplicable en caso de que la vaca se aloje en la plaza.	G	
	1.88	Iluminación que facilite la correcta visión de las ubres. Al menos 40 lux a la altura de las ubres.	G	
	1.89	Ventilación (natural o artificial) eficaz, que asegure un ambiente libre de humedad, amoníaco y/o olores excesivos.	G	
Ordeño en sala. Condiciones permitidas	1.90	Aislamiento: La sala deberá estar separada físicamente o a una distancia que limite el riesgo de contaminación de la sala por el establo, fosa de purín, pediluvios u otras fuentes de contaminación.	L	
	1.91	Paredes: superficie lisa, de material fácilmente lavable y resistente hasta un mínimo de 2 m de altura. A excepción de las que tengan una altura menor que deberán estar completamente recubiertas.	G	
	1.92	Suelos: superficie lisa, sólidos, no resbaladizos, de material fácilmente lavable, sin grietas ni roturas que dificulten su limpieza.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Ordeño en sala. Condiciones permitidas	1.93	Suelos: Pendientes que faciliten la evacuación de las aguas y eviten encharcamientos sobre los suelos.	G	
	1.94	Los fosos deberán estar recubiertos de material liso, de fácil limpieza.	G	
	1.95	Los fosos deberán contar con pendientes que faciliten la evacuación de las aguas y eviten encharcamientos sobre los suelos.	G	
	1.96	Iluminación que facilite la correcta visión de las ubres. Al menos 70 lux a la altura de las ubres.	G	
	1.97	Ventilación (natural o artificial) eficaz, que asegure un ambiente libre de humedad, amoníaco y/o olores excesivos.	G	
Robot de ordeño. Condiciones permitidas	1.98	Ubicación: atenderá a criterios de fácil acceso para todos los animales en función del diseño del establo.	G	
	1.99	Aislamiento: se limitará el riesgo de contaminación del robot con el establo u otras fuentes de contaminación.	L	
	1.100	Acceso de las personas hacia el robot: se debe disponer de un acceso limpio a la zona de control del robot.	G	
	1.101	En caso de existir paredes para limitar el riesgo de contaminación con el establo: superficie lisa, de material fácilmente lavable y resistente hasta un mínimo de 2 m de altura. A excepción de las que tengan una altura inferior que deberán estar completamente recubiertas.	L	
	1.102	Suelos: superficie lisa, sólidos, no resbaladizos, de material fácilmente lavable, sin roturas que dificulten su limpieza.	G	
	1.103	Suelos: Pendientes que faciliten la evacuación de las aguas y eviten encharcamientos.	G	
Higienización de manos	1.104	Cerca del lugar de ordeño existirá una toma de agua.	G	
	1.105	Existencia de jabón y papel o toalla para la higienización de manos y antebrazos.	L	
Mangueras/pistolas	1.106	Se evitará que la boca de las mangueras y pistolas contacten con el suelo.	L	
Sistemas de protección contra plagas	1.107	Existencia de sistemas de protección contra animales indeseables, especialmente pájaros e insectos (telas mosquiteras, insectocutores, cintas engomadas, etc.).	R	
LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS				
Limpieza de estructuras sala de almacenamiento de leche	1.108	Las paredes, suelos y techos deberán estar en correcto estado de limpieza (evitando la presencia de telarañas y partículas en techos).	L	
Limpieza de estructuras de la sala de ordeño	1.109	Las paredes y suelos deberán estar en correcto estado de limpieza.	L	
	1.110	Según necesidades se limpiará el techo; evitando la presencia de telarañas y partículas.	L	
	1.111	La sala se limpiará después de cada ordeño	G	
Limpieza exterior de equipos sala de ordeño	1.112	El exterior de los equipos (herrajes, conduc. vacío/leche, puntos de ordeño y equipo auxiliar) se deberá encontrar en buen estado de limpieza verificando la ausencia de telarañas, polvo, etc.	L	
Sistema de calentamiento del agua de limpieza	1.113	Debe garantizar una temperatura $\geq 45^{\circ}\text{C}$ al inicio del lavado en el circuito de ordeño y en una cantidad suficiente para todo el proceso de lavado, esto se comprobará al menos una vez al año, bien por el técnico de la cooperativa o por el auditor interno, debiendo quedar registrado. (Salvo justificación técnica que indique que se puede permitir una temperatura inferior)	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Sistema de calentamiento del agua de limpieza	1.114	Debe garantizar una temperatura ≥ 55 °C al inicio del lavado en el circuito de ordeño y en una cantidad suficiente para todo el proceso de lavado, esto se comprobará al menos una vez al año, bien por el técnico de la cooperativa o por el auditor interno, debiendo quedar registrado. (Salvo justificación técnica que indique que se puede permitir una temperatura inferior)	L	
	1.115	Si el sistema de calentamiento de agua se realiza mediante gas y no es estanco, no estará dentro de la lechería.	L	
	1.116	Con sistemas de calentamiento basados en ahorro energético (paneles solares o sist de recuperación de calor) éstos deben contar con un sistema de apoyo que garantice la tª del agua en caso de necesidad.	R	
Limpieza y desinfección del circuito de ordeño y del tanque	1.117	La limpieza se realizará por sistema CIP (CLEAN IN PLACE) se realizará cada vez que se finalice el ordeño, abarcando todo el circuito (hasta la última válvula antes del tanque).	G	
	1.118	Limpieza ácida al menos una vez por semana.	G	
	1.119	La limpieza y desinfección del circuito de ordeño se realizará atendiendo a las indicaciones del fabricante en lo que respecta a dosis, temperaturas, tiempo de lavado, etc. En caso de no cumplir las especificaciones del fabricante, el auditor interno o el técnico de la cooperativa realizarán una valoración conjunta sobre la eficacia del programa de limpieza en función de la inspección visual y el resultado de las muestras de calidad de leche.	L	
	1.120	Tanque: limpieza automática o manual cada vez que sea vaciado. El auditor lo comprobará mediante inspección visual de las superficies en contacto con la leche verificando la ausencia de suciedad y restos de leche.	G	
Limpieza y desinfección del robot y del tanque	1.121	Al menos dos veces al día se procede a la limpieza del circuito de ordeño hasta la última válvula antes del tanque.	G	
	1.122	Durante la limpieza del tanque principal, estará previsto un sistema de almacenamiento auxiliar que proteja la leche en los casos en que no se pare el robot de ordeño.	L	
Limpieza puntos de difícil limpieza (interior de conducciones de leche)	1.123	Inspección visual mensual de las superficies en contacto con la leche verificando la ausencia de suciedad y restos de leche (los codos y las conducciones de leche sólo serán revisados en caso de que se encontraran restos de suciedad en el resto de los puntos). Deberá existir un registro que lo evidencie. <input type="checkbox"/> pezoneras <input type="checkbox"/> colectores <input type="checkbox"/> medidores <input type="checkbox"/> unidad final <input type="checkbox"/> boca de carga <input type="checkbox"/> codos <input type="checkbox"/> sanitario <input type="checkbox"/> conducción leche <input type="checkbox"/> manquera del tanque <input type="checkbox"/> aspa	L	
Mantenimiento de Juegos de ordeño	1.124	Una vez finalizada la limpieza, los juegos de ordeño se mantendrán en posición de escurrido. No se deben dejar sumergidos en ningún tipo de solución.	L	
Productos de limpieza y desinfección	1.125	Almacenamiento en lugar seguro que no suponga riesgo de contaminación para la leche y los alimentos.	G	
	1.126	Todos los detergentes (ácidos y alcalinos) estarán registrados. En el caso de los productos alcalinos clorados, a mayores estarán registrados en el registro de biocidas.	L	
	1.127	Todos los envases de detergente dispondrán de etiqueta original y ésta será legible.	L	
	1.128	El ganadero dispondrá de un archivo de fichas técnicas y de seguridad de los productos utilizados en la limpieza interior del circuito y del tanque y, en su caso, de los productos empleados para la desinfección del agua de limpieza.	L	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC										
Agua empleada en la limpieza de equipos e instalaciones (este requisito se aplicará a todo el agua empleada en la limpieza de equipos e instalaciones, tanto de la sala de ordeño como la sala de almacenamiento de la leche).	1.129	<p>El agua empleada para la limpieza de equipos e instalaciones deberá cumplir los parámetros y condiciones establecidas en este punto. Deberá comprobarse mediante muestreo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • LUGAR TOMA DE MUESTRAS: grifo de la red de distribución en que se efectúe la toma de agua para la limpieza de instalaciones. • FRECUENCIA MUESTREO: 1 año • PARÁMETROS: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Parámetros microbiológicos</i></th> </tr> <tr> <th><i>Parámetro</i></th> <th><i>Valor Paramétrico</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Bacterias coliformes</i></td> <td><i>0 ufc/100 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td><i>0 ufc/100 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Enterococos</i></td> <td><i>0 ufc/100 ml</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>(NOTA: Para los tratamientos de potabilización/desinfección sólo sería posible la utilización de sustancias permitidas que, en caso de usarse, se deberán determinar).</p>	<i>Parámetros microbiológicos</i>		<i>Parámetro</i>	<i>Valor Paramétrico</i>	<i>Bacterias coliformes</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>	<i>Enterococos</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>	G	
	<i>Parámetros microbiológicos</i>													
<i>Parámetro</i>	<i>Valor Paramétrico</i>													
<i>Bacterias coliformes</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>													
<i>Escherichia coli</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>													
<i>Enterococos</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>													
Agua empleada en la limpieza de equipos e instalaciones (este requisito se aplicará a todo el agua empleada en la limpieza de equipos e instalaciones, tanto de la sala de ordeño como la sala de almacenamiento de la leche).	1.130	En caso de que el suministro de agua cuente con un sistema de filtrado, se deberá mantener en buenas condiciones de uso y limpieza el mismo.	L											
	1.131	En caso de que el agua no proceda de la red municipal, deberá disponerse de un sistema de desinfección.	G											
	1.132	El Sistema elegido para la desinfección del agua será regulable de modo que inyecte una concentración de desinfectante acorde al caudal de agua que pase por sus conducciones.	L											
	1.133	Es recomendable que el sistema de desinfección cuente con un depósito apto para uso alimentario y ser revisable para poder proceder a su vaciado y limpieza de manera regular.	R											
Sistema de mantenimiento de Equipo de ordeño	1.134	Testaje del equipo de ordeño: Al menos existirá un testaje anual realizado por un técnico especializado.	G											
	1.135	Testaje del equipo de ordeño auxiliar (si existe): Al menos se realizará un testaje anual del equipo auxiliar de ordeño por un técnico especializado.	L											
	1.136	Mensualmente, el ganadero o personal designado por el mismo realizará la inspección visual de los elementos sometidos a desgaste del equipo de ordeño, reemplazando o reparando aquellos que presenten anomalías. Tanto la revisión como las operaciones de mantenimiento correspondientes deberán quedar registradas.	L											
Sistema de mantenimiento de Filtros de leche	1.137	La instalación de ordeño irá provista de filtro salv o justificación técnica escrita del fabricante del equipo.	G											
	1.138	<p>Según el tipo de filtro del que se trate se deberá actuar de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metálicos: se mantendrán sumergidos en una solución desinfectante. - Papel: se utilizará un filtro seco y limpio para cada ordeño. - Plástico: se utilizará lavado y desinfectado para cada ordeño. - Robot de ordeño: se seguirán las recomendaciones de la empresa instaladora. 	L											

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
RUTINA DE ORDEÑO				
GENERALIDADES				
Productos empleados en el ordeño	1.139	Se debe disponer de un archivo de las fichas técnicas y fichas de seguridad de los productos empleados en el ordeño.	L	
Prácticas higiénicas del personal de ordeño (no aplicable en sistemas de ordeño robotizados)	1.140	Indumentaria de trabajo: El personal encargado del ordeño, deberá hacer uso al comienzo del proceso de indumentaria de trabajo en correcto estado de limpieza.	L	
	1.141	Indumentaria de trabajo: En caso de se utilice ropa específica para el ordeño, se guardará al abrigo de posibles contaminaciones.	L	
	1.142	El ganadero deberá higienizar las manos con agua y jabón antes de proceder al ordeño y tantas veces sea necesario durante el mismo.	L	
Prácticas higiénicas del personal de ordeño (no aplicable en sistemas de ordeño robotizados)	1.143	Guantes: Durante del ordeño se deberán utilizar guantes.	L	
	1.144	Protección de heridas: Cualquier herida deberá estar debidamente protegida.	G	
	1.145	Actividades prohibidas durante el ordeño: Durante el ordeño no se podrá fumar ni realizar cualquier actividad que pueda suponer un riesgo de contaminación del producto.	G	
Responsable de ordeño	1.146	Existirá al menos un responsable de ordeño en la explotación.	G	
	1.147	Al menos uno de los responsables de ordeño, deberá haber recibido formación específica adecuada en cualquier tema relacionado con la producción de vacuno de leche.	L	
	1.148	Al menos uno de los responsables de ordeño, recibirá cursos de reciclaje en la materia al menos anualmente o formación in situ en su defecto.	L	
	1.149	Existirá registro acreditativo de la formación recibida.	L	
Libro de ordeñadores	1.150	El ganadero, en la explotación, llevará al día un "libro de ordeñadores" en el que figuren el nombre de las personas que realicen esta tarea, incluido el/los responsable/s de ordeño y/o manipuladores en el caso de los robots.	L	
ORDEÑO EN SALA Y CIRCUITO				
Trato de los animales	1.151	Inspección durante el ordeño verificando que el ganadero da un trato tranquilo a los animales.	G	
Operaciones previas al ordeño	1.152	El ganadero siempre deberá ordeñar sobre pezones limpios y secos. Por lo que previamente se deberán retirar los restos de suciedad mediante la limpieza individual con papel o toalla.	G	
	1.153	Antes del ordeño se limpiarán mediante un producto autorizado en forma de espuma, pulverización u otros métodos. A continuación, se secarán individualmente los pezones, salvo en los casos que se empleen toallas impregnadas en solución desinfectante.	R	
	1.154	Despunte: se realizará de manera previa al ordeño observándose la presencia de alteraciones de la leche.	L	
	1.155	Si el ordeño se realiza en la propia plaza de la vaca, si se realiza el despunte, siempre se recogerán los chorros procedentes del mismo.	G	
	1.156	Si el ordeño se realiza en sala, si se realiza el despunte, la recogida de los primeros chorros de leche se realizará en un recipiente.	L	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Ordeño	1.157	Aplicar rápidamente las pezoneras y alinearlas minimizando la entrada de aire.	L	
	1.158	Retirar las pezoneras tras cortar el vacío. No mantener las pezoneras aspirando mientras no estén colocadas en los pezones.	L	
	1.159	Evitar el sobreordeño.	L	
	1.160	El ganadero deberá actuar rápidamente ante la entrada de aire en las pezoneras.	L	
	1.161	Apurado: en caso de realizar el apurado, éste se realizará con la ordeñadora o aplicando un masaje y recogiendo la ubre de modo que se facilite la salida de leche residual.	L	
Post-ordeño	1.162	Inmediatamente después del ordeño se sellarán los pezones con productos autorizados, mediante baño o pulverización.	L	
	1.163	Es recomendable evitar que las vacas se tumben inmediatamente después del ordeño.	R	
Ordeño de animales sometidos a tratamientos medicamentosos o recién paridas	1.164	El ganadero será responsable de que todos los animales que están siendo tratados con medicamentos sujetos a períodos de supresión y las recién paridas estén identificados.	G	
	1.165	Deberá existir un sistema de registro en que se identifique las vacas que están siendo tratadas y hasta cuando es preciso separar la leche de éstas.	L	
	1.166	Todos los ordeñadores deberán conocer el protocolo de actuación frente a vacas tratadas y recién paridas.	G	
	1.167	Ordeñar al final del turno por separado o mediante un sistema de ordeño adaptado a los animales sometidos a tratamientos medicamentosos o recién paridos para los que no se ha cumplido el correspondiente período de supresión asociado.	G	
	1.168	Se separarán todos los cuartos.	G	
	1.169	La leche de estos animales no podrá ir al tanque de almacenamiento, se almacenará en recipientes específicos, correctamente identificados.	G	
	1.170	Se debe asegurar que no se destina a consumo humano y se procesa de acuerdo a lo normativo vigente.	G	
ORDENO CON ROBOT				
Nº de vacas por robot	1.171	Para la determinación del número de vacas por robot se atenderá a lo dispuesto por el fabricante.	G	
Intervalo entre ordeños	1.172	Se comprobará que el ganado circule correctamente, es decir, se deben buscar las vacas ordeñadas de manera incompleta y las que tienen intervalos de ordeño largos (+16 horas). El ganadero mostrará conocimiento en el sistema de control empleado.	G	
Trato de los animales	1.173	El ganadero da un trato tranquilo a los animales acorde con la normativa de bienestar y protección de los animales.	G	
Operaciones previas al ordeño	1.174	Mediante un brazo multiuso y una combinación de cepillos giratorios o una pezonera específica se realizará la limpieza y secado de los pezones.	G	
	1.175	Despunte: se extraerán y se desecharán los primeros chorros de leche.	L	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Ordeño	1.176	El brazo del robot presentará unos sensores que permiten encontrar la punta de cada pezón y colocar las pezoneras con precisión.	L	
	1.177	No se producirá sobreordeño.	L	
Post-ordeño	1.178	Inmediatamente después del ordeño el brazo multiuso sellará los pezones con productos autorizados, mediante baño o pulverización.	L	
	1.179	Es recomendable evitar que las vacas se tumben inmediatamente después del ordeño.	R	
	1.180	Entre vaca y vaca el sistema se autolimpia con agua caliente y un desinfectante.	L	
Ordeño de animales sometidos a tratamientos medicamentosos o recién paridas	1.181	Se garantizará la separación de la leche de las vacas tratadas o recién paridas sometidas a períodos de supresión elaborando órdenes de separación antes de aplicar un tratamiento o de incorporar una vaca recién parida. Se introducirán los datos del animal en el ordenador (vaca y periodo de segregación) para desechar esta leche y evitar que se destine hacia el tanque de almacenamiento.	G	
	1.182	Se separará la leche de todos los cuartos en los animales tratados y sometidos a supresión.	G	
	1.183	La leche de estos animales no podrá ir al tanque de almacenamiento, se almacenará en recipientes específicos, correctamente identificados.	G	
	1.184	Se debe asegurar que no se destina a consumo humano y se procesa de acuerdo a lo normativa vigente.	G	
Autocontrol	1.185	El ganadero mostrará conocimiento acerca del seguimiento de la lista diaria de alarmas.	L	
ALIMENTACIÓN ANIMAL				
Raciones	1.186	La alimentación se realizará con raciones adaptadas a las vacas en lactación y raciones adaptadas o recomendaciones al respecto para el resto de los lotes, bajo asesoramiento técnico. Se dispondrá de documentación relativa a las raciones empleadas en la explotación que incluya fecha, cantidad en materia fresca de cada ingrediente, trazabilidad del silo empleado, empresa/técnico asesor.	L	
Concentrados y correctores adquiridos a fabricantes externos	1.187	Productos envasados y recibidos a granel y almacenados en silos: Se dispondrá de un archivo de los correspondientes documentos comerciales (albarán – factura), en el que se especifique el producto suministrado, composición, datos identificativos del proveedor, fecha de compra, etc.	L	
Almacenamiento	1.188	Los alimentos serán almacenados de tal modo que se evite todo riesgo de contaminación accidental por productos potencialmente tóxicos utilizados en la explotación (fitosanitarios, abonos, productos de limpieza – desinfección, etc.). Todas las sustancias químicas estarán separadas físicamente de los alimentos o al menos a una distancia superior a 2 metros.	G	
	1.189	Se almacenarán por separado los alimentos específicos de las diferentes especies animales que coexistan en la explotación. La separación mínima será de 1 metro.	L	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Almacenamiento	1.190	Las zonas de almacén destinadas a mezclas de alimentos depositadas directamente sobre el suelo o big-bags, serán de un material que sea resistente a los productos de desinfección (tanto en paredes como suelos) y protegidas de la lluvia.	L	
	1.191	Alimentos medicados: deben estar claramente identificados y ser almacenados separadamente de los demás destinados a vacas lecheras.	G	
	1.192	Productos envasados no podrán estar almacenados directamente sobre el suelo.	L	
	1.193	Productos envasados: Todo envase almacenado en la instalación se mantendrá identificado con su etiqueta original de composición.	G	
Conservación	1.194	Los alimentos presentarán un estado correcto de conservación (heno seco y sin mohos, ensilaje cuya estructura de la planta ha de ser perfectamente reconocible y sin mohos). En caso de que no sea así, deberán ser retirados y no incorporados a la ración.	L	
Ensilaje (alimentos producidos en la propia explotación)	1.195	Al menos anualmente se deberá realizar un análisis por cada tipo de ensilaje (hierba, maíz, alfalfa) presente en la explotación para controlar su composición nutritiva y calidad. Deberá existir evidencia.	L	
	1.196	Siempre que se sospeche la existencia de algún riesgo sanitario en los alimentos, deberán tomarse muestras y realizar los análisis pertinentes para comprobarlo. Todas las determinaciones y análisis que se realicen de alimentos producidos en la explotación o adquiridos externamente deberán conservarse.	G	
	1.197	Deberán almacenarse sobre plataformas o trincheras de hormigón o similar (incuso zahorra bien compactada) que limiten el riesgo de contaminación de los mismos (no directamente sobre tierra).	L	
Protección contra animales indeseables	1.198	Existencia de sistemas contra roedores en las cercanías de los almacenes de alimentos o dentro.	L	
	1.199	Deberá existir un registro en el que se refleje el control de estos sistemas, indicándose la ubicación, los productos empleados y la revisión y reemplazo periódico de los mismos.	L	
SANIDAD ANIMAL				
Identificación de los animales	1.200	Todos los animales de la explotación deberán estar correctamente identificados con los crotales oficiales. En caso de ausencia de éstos en algún animal, el ganadero deberá demostrar la solicitud de un duplicado del mismo.	G	
	1.201	Los terneros recién nacidos serán identificados con los crotales correspondientes antes de los 20 días posteriores al nacimiento o antes de su salida de la explotación si esta ocurriera sin que hubieran transcurrido los 20 días.	G	
	1.202	Todas las explotaciones ganaderas deberán disponer de los DIB's correctamente actualizados de todos los animales de la explotación.	G	
	1.203	Todas las explotaciones ganaderas deberán mantener correctamente actualizados el Libro Oficial de Explotación y la documentación sanitaria oficial.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Calificación explotaciones	1.204	Todas las explotaciones deberán estar incluidas en un plan de saneamiento oficial. Se dispondrá de la documentación relativa a los controles realizados por organismos oficiales con carácter anual que lo acrediten.	G	
	1.205	Todas las explotaciones ganaderas deberán disponer de la condición de explotaciones indemnes a brucelosis, leucosis y perineumonía y oficialmente indemnes a tuberculosis.	G	
Animales procedentes del exterior	1.206	Deberán ir acompañados de la correspondiente guía sanitaria vigente	G	
	1.207	Estar correctamente identificados con los crotales obligatorios y se verificará la correspondencia del número de identificación.	G	
	1.208	Estos animales deberán quedar aislados en corrales específicos al menos 10 días o hasta que se verifiquen los resultados de los test y exámenes veterinarios preventivos que defina el programa sanitario de la explotación o el veterinario responsable. Existirá fotocopia de la hoja de saneamiento de la explotación de origen.	L	
Tratamientos terapéuticos y profilácticos	1.209	Todos los tratamientos medicamentosos serán aplicados bajo prescripción veterinaria.	G	
	1.210	Todos los tratamientos terapéuticos y profilácticos acogidos a prescripción veterinaria aplicados quedarán registrados en el Libro Oficial de Tratamientos, con los apartados correspondientes.	G	
	1.211	Se dispondrá de un archivo de todas las recetas veterinarias, al menos durante 5 años.	G	
Almacenamiento de medicamentos	1.212	Todos los medicamentos deberán estar identificados con su nombre.	G	
	1.213	Deberán estar almacenados todos juntos en un lugar cerrado (botiquín, armario, habitación, nevera, etc.).	L	
	1.214	Deberán estar separados los medicamentos que se puedan utilizar en lactación de los que no y los medicamentos no aptos para vacas de leche	L	
	1.215	Se almacenarán siguiendo las indicaciones de conservación definidas en la etiqueta.	L	
	1.216	Todos los medicamentos existentes en la explotación deberán estar amparados por la correspondiente receta.	G	
	1.217	No habrá medicamentos caducados.	L	
Programa Sanitario	1.218	Se recomienda que la explotación esté incluida en un programa sanitario.	R	
Programa de diagnóstico y control de mamitis	1.219	La explotación deberá estar incluida en un programa de diagnóstico y control de mamitis.	G	
	1.220	En programas de controles de mamitis tanto los externos como los gestionados por la cooperativa se realizará al menos una visita de ordeño anual en la que se verificará como mínimo: rutina de ordeño (manejo, higiene, etc.), tratamientos (secado, lactación, si existen), datos de control lechero (si existen). De esta visita deberá quedar constancia mediante los registros correspondientes que serán archivados por el ganadero. Asimismo se archivarán las identificaciones de gérmenes y/o antibiogramas realizados.	L	
Programa de control lechero	1.221	Se recomienda que la explotación esté incluida en un programa de control lechero.	R	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
MEDIOAMBIENTE				
Residuos	1.222	Gestión de Fitosanitarios: no existirán evidencias que demuestren la gestión inadecuada de los residuos de envases de fitosanitarios en la explotación. En la explotación existe un lugar para el almacenamiento de los envases hasta que se lleven al punto de gestión y no existirán evidencias de envases quemados.	G	
	1.223	Envases Fitosanitarios: el ganadero dispondrá de evidencias que demuestren la gestión de los mismos a través de los centros de recogida autorizados.	L	
	1.224	Plásticos: No existirán en la explotación evidencias de una gestión inadecuada de los mismos (acopio descontrolado, restos de plásticos quemados, etc.).	L	
	1.225	Medicamentos: Se recomienda la gestión de punzantes, residuos de envases y medicamentos caducados a través de gestores autorizados.	R	
	1.226	Envases de detergentes: Se recomienda su gestión a través de gestores autorizados.	R	
	1.227	Estiércoles: Deberán estar almacenados de modo que sus efluentes no causen contaminaciones a cursos naturales de agua en caso de arrastres por lluvia.	L	
Efluentes	1.228	Efluentes de los silos: Debe existir un sistema de recogida de los mismos, preferiblemente hacia la fosa de purín. Este punto no será de aplicación a silos sobre tierra.	L	
	1.229	Se recomienda que el sistema de recogida de efluentes esté separado del de pluviales.	R	
	1.230	Fosa de purín: Dispondrá de un cierre eficaz en todo su perímetro.	G	
	1.231	Fosa de purín: las características, en cuanto a capacidad de la misma, se ajustarán a lo establecido en la legislación vigente en cada Comunidad Autónoma.	G	
	1.232	Fosa de purín: Debe ser estanca e modo que no se produzcan filtraciones al medio.	G	
	1.233	Fosa de purín: Se recomienda que esté protegida del agua de lluvia.	R	
	1.234	Aguas de lavado: Las aguas de limpieza procedentes de la lechería se canalizarán preferentemente hacia una fosa de aguas blancas o hacia un filtro verde o, en su defecto, fosa de purín, de modo que no se viertan directamente sobre el medio.	G	
Empleo de fitosanitarios y fertilizantes	1.235	Se realizará de forma respetuosa con el medioambiente respetando una distancia de 10 m a los márgenes de los ríos y 50 metros a los manantiales.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
CALIDAD DE LA LECHE CRUDA				
Bacteriología. EXPLOTACIÓN	1.236	Los resultados analíticos de bacteriología en leche no presentan valores superiores a 50.000 u.f.c./ml. (valorado teniendo en cuenta la media geométrica de los resultados de las muestras tomadas en los dos últimos meses).	G	
Recuento de células somáticas. EXPLOTACIÓN	1.237	Los resultados analíticos del recuento celular en leche no presentan valores superiores a 350.000 células somáticas/ml. (valorado teniendo en cuenta la media geométrica de los resultados de las muestras tomadas en los tres últimos meses).	G	
Inhibidores. EXPLOTACIÓN	1.238	Los resultados analíticos de la explotación no presentan incidencias relacionadas con presencia de inhibidores.	G	
Punto crioscópico. EXPLOTACIÓN	1.239	Los resultados analíticos de la explotación no presentan incidencias relacionadas con presencia de agua añadida en un periodo de 12 meses. (desde la primera incidencia)	L	
	1.240	Los resultados analíticos de la explotación no presentan más de 3 incidencias relacionadas con presencia de agua añadida en un periodo de 12 meses. (desde la primera incidencia)	G	
	1.241	El ganadero archivará todas las analíticas mensuales y los tickets de entrega de leche.	L	

2. MÓDULO PARA LA RECOGIDA Y TRANSPORTE AL CENTRO DE RECOGIDA

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
CISTERNAS UTILIZADAS EN EL TRANSPORTE				
Características	2.1	Estarán registradas en el Registro general de agentes del sector lácteo.	G	
	2.2	El transporte de la leche se realizará en cisternas isotermas. Se deberá contar con un elemento de lectura de la temperatura de la leche contenida en la cisterna	R	
	2.3	En caso de cisternas con varios compartimentos, para que éstos se consideren unidades independientes, deberán estar separados, completamente unos de otros, por tabiques verticales. Cada uno de los compartimentos deberá tener una boca de hombre y una boca de vaciado o, si las bocas de vaciado desembocan en un único colector común de salida, éste deberá disponer de un juego de llaves que permita la individualización y el vaciado selectivo de los depósitos.	G	
	2.4	Las cisternas irán provistas de mangueras que soporten las limpiezas químicas, las altas temperaturas y la presión necesaria, sin desintegrarse.	G	
Programa de limpieza y desinfección	2.5	El programa de limpieza y desinfección incluirá la instalación de lavado donde se realiza la limpieza y desinfección de las cisternas, registrada en el Registro General de agentes del sector lácteo.	G	
	2.6	El programa de limpieza y desinfección incluirá el sistema de registros establecidos para garantizar la realización y supervisión de las operaciones de limpieza/desinfección establecidas (hoja de registro de lavados). Se indicará fecha y hora de la limpieza, nombre y apellidos del operario, producto utilizado, el número de registro de la instalación de lavado en el Registro General de Agentes del sector lácteo y el nº de registro de la cisterna en el Registro General de Agentes del sector lácteo. Este registro deberá acompañar a la cisterna.	G	
	2.7	Se realizará un ciclo completo de limpieza y desinfección de cada cisterna al finalizar la jornada, siempre que se proceda al vaciado completo de la cisterna, y antes de utilizarse, salvo que la cisterna se utilice nuevamente antes de las dos horas siguientes a su vaciado o cuando la última limpieza se haya realizado transcurrido en un plazo menor de 48 horas	G	
	2.8	Al menos una vez por semana, se realizará una limpieza ácida de las cisternas.	G	
	2.9	Las cisternas se mantendrán, en todo momento, en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza.	G	
RECOGIDA DE LA LECHE EN LA EXPLOTACIÓN				
Condiciones	2.10	En caso de que las rutas no sean exclusivas de LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA, la leche será recogida en cisternas con compartimentos estancos, asegurándose en todo momento que la LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA está perfectamente separada.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Documentación	2.11	Hoja de ruta: Existirá una hoja de ruta que como mínimo contendrá el código de explotación, nombre de la explotación / titular de la explotación, dirección, depósito/s de origen, código de ruta de recogida, los litros de leche que se recogen en cada explotación y aquellas en las que se han tomado muestras para analizar, también quedará registrado en que compartimiento de la cisterna ha sido almacenada la leche, y un último apartado para la anotación de posibles incidencias observadas en la recogida de leche.	G	
	2.12	Hoja de ruta: El recogedor cumplimentará todos los campos reflejados en la hoja de ruta.	L	
	2.13	Comprobante de recogida: Por cada entrega de leche, el recogedor dejará al productor, en el momento de realizarla, un comprobante cumplimentado con todos los datos obligatorios: productor, código de explotación, el nombre y números de identificación del comprador y cisterna que la recoge, la fecha y hora de la recogida, cantidad de leche entregada y si se ha realizado o no toma de muestras, así como un apartado de observaciones en el que se detalle el resultado del autocontrol.	L	
	2.14	Comprobante de recogida: Por cada entrega de leche, el recogedor dejará al productor, en el momento de realizarla, un comprobante	G	
	2.15	El otro ejemplar (documental o informatizado) del citado comprobante acompañará a la leche transportada hasta su destino, junto con la hoja de ruta.	L	
Autocontrol en la explotación previo a la carga de la leche	2.16	Temperatura en el tanque: El recogedor comprobará la Tª del almacenamiento de la leche, verificando que no supere los +8°C en recogidas cada 24 horas o los +6°C en recogidas cada 48 horas y siempre esté por encima de 0°C.	G	
	2.17	Inspección visual sobre el contenido del tanque: Se rechazarán los tanques cuya leche presente un color, olor, o apariencia anormal y aquellos que presenten contaminación física.	G	
	2.18	Condiciones de limpieza de los tanques: Se comprobará que el tanque se encuentre en buenas condiciones de limpieza.	G	
	2.19	Determinación de la acidez o estabilidad: Se realizará En caso de que existan sospecha del deterioro microbiológico de la leche. El recogedor, podrá optar por: •Rechazo directo de la leche, a la espera de resultados posteriores. •Efectuar en la explotación, antes de cargar la leche en la cisterna, una valoración de su acidez (se rechazarán los tanques que presenten una acidez superior a 18 ° Dornic), o bien la estabilidad al alcohol (se rechazarán los tanques que presenten inestabilidad al alcohol y con una gradación menor a 68 °). •Cargar la leche, en un compartimento independiente de la cisterna, sin que ésta se mezcle con el resto de la leche de la misma. En este caso antes de su descarga en el centro lácteo, se comunicará al responsable del centro lácteo de manera que quede constancia a su recepción.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Autocontrol en la explotación previo a la carga de la leche	2.20	Detección de residuos de antibióticos: Se rechazará la leche que resulte positiva.	G	
	2.21	Si una vez cargada la leche en la cisterna, el recogedor observara posos en el fondo del tanque, deberá informar sobre esta circunstancia al productor y al responsable del centro lácteo por escrito o mediante otra forma por la cual quede constancia de su recepción.	G	
	2.22	Rechazo de la leche: Si la leche no cumple las condiciones anteriores será rechazada y por tanto no cargada en la cisterna de transporte debiéndose comunicar que no se ha producido entrega y el motivo de ello a la Base de datos Letra Q	G	
	2.23	El recogedor efectuará las labores de la carga de forma rápida, guardando todas las medidas de higiene y control que eviten la contaminación y cargando siempre por la salida del tanque.	L	
	2.24	En cada recogida se tomará una muestra de autocontrol por parte del recogedor en el momento de la carga de la leche en la explotación, extraída con el recipiente del laboratorio interprofesional correspondiente e identificada con la etiqueta del ganadero en cuestión. Esta muestra servirá para justificar el pago de calidad como para identificar ganaderos responsables de positivos a inhibidores en cisternas o la realización de otros autocontroles que determine la cooperativa.	G	
TRANSPORTE DE LA LECHE DESDE LA EXPLOTACIÓN HASTA EL CENTRO DE RECOGIDA				
Condiciones	2.25	Durante el transporte deberá asegurarse el mantenimiento de la cadena del frío, de tal manera que a la llegada al centro de destino, la temperatura de la leche no supere los 10 °C.	G	
	2.26	Durante el transporte, deberá asegurarse el mantenimiento de las muestras de leche tomadas en la explotación en perfectas condiciones. Para ello, el camión contará con neveras eléctricas que eviten la exposición de las muestras a olores contaminantes y a la luz directa del sol, así como que permitan su conservación a la adecuada temperatura.	G	
	2.27	Se garantizará que la temperatura de conservación de las muestras hasta su llegada a destino será como máximo de: 4°C en caso de no adicionar conservante u 8 °C en caso de adicionarse.	G	
	2.28	En caso de muestreo automático se deberá disponer de una persiana que lo proteja.	L	
Recepción de la leche en el centro lácteo	2.29	El recogedor observará cómo el personal autorizado de los centros lácteos efectúa, en la LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA entregada, los controles previos a la autorización de descarga de la cisterna.	L	
	2.30	El responsable del transporte reflejará en la hoja de ruta cualquier incidencia detectada como resultado del autocontrol realizado en el centro de destino.	G	
Descargas y trasvases de leche	2.31	La descarga de los productos transportados, así como los trasvases que se realicen, quedarán documentados con un albarán de entrega (descarga), de báscula u otro equivalente de comprobación, en el que se indiquen los datos identificativos del operador de origen y de destino, códigos de contenedores de origen y destino, así como fecha y hora del movimiento y número de litros descargados. Este documento se unirá a la hoja de ruta, como comprobante de las recogidas, permaneciendo bajo la custodia del transportista hasta la terminación del transporte, momento en el que se trasladarán y quedarán bajo la custodia del comprador autorizado.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Descargas y trasvases de leche	2.32	Operación de trasvase: Se realizará de manera higiénica, utilizando guantes y siempre por la parte inferior de los colectores, minimizando el riesgo de contaminación de la leche.	L	
	2.33	Operación de trasvase: Se indicará claramente en la hoja de ruta los códigos de los contenedores de origen y destino. En el supuesto que el recogedor no realice la operación de trasvase indicando claramente el número de compartimento de origen y de destino la trazabilidad de la leche se ampliará a varios depósitos o al contenedor completo, en función de las mezclas realizadas por el recogedor.	G	
Rechazos	2.34	En el supuesto que una cisterna de leche o alguno/s de sus compartimentos no sea admitida en un centro lácteo, la persona responsable del transporte registrará la incidencia en la hoja de ruta, indicando la trazabilidad seguida por el lote de leche rechazado y procederá a la limpieza y desinfección de la cisterna archivando el certificado de limpieza.	G	
Requisitos exigidos al personal	2.35	Los transportistas y el personal encargado de la recogida de la leche y/o de la toma de muestras tendrán un código de registro en el Registro general de agentes del sector lácteo.	G	
	2.36	Los tomadores de muestras deberán recibir formación sobre la materia validada por la autoridad competentes. Deberá quedar evidencia de ello.	G	
	2.37	El recogedor y/o tomador de muestras empleará indumentaria en correcto estado de limpieza.	L	
	2.38	No realizará actividades que puedan contaminar la leche durante las operaciones de carga y extracción de muestras.	G	
	2.39	El recogedor deberá emplear guantes para las operaciones de manipulación de la manguera.	L	

3. MÓDULO PARA EL CENTRO DE RECOGIDA.

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC										
Requisitos autorización	3.1	Los Centros de Recogida deberán estar autorizados por las autoridades competentes de la CCAA, tener asignado un número de Registro General Sanitario de Alimentos.	G											
	3.2	Asimismo tendrán que disponer de un nº de registro en el Registro General de Agentes del Sector Lácteo.	G											
Instalaciones	3.3	Suelos: de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección.	L											
	3.4	Suelos: con pendiente que evite la formación de encharcamientos y que facilite el drenaje de líquidos.	L											
	3.5	Paredes: con superficies lisas, de fácil limpieza y desinfección.	G											
	3.6	Techos: de fácil limpieza	G											
	3.7	Es recomendable que las uniones entre paredes y suelos sean redondeadas	R											
	3.8	Sistema de ventilación: que permita la entrada de aire fresco para evitar la presencia de olores extraños.	G											
	3.9	Iluminación: natural o artificial de forma que se permitan realizar los autocontroles de leche antes de la descarga de forma eficiente Las luminarias estarán protegidas frente a rotura.	G											
	3.10	Medios apropiados de protección contra animales indeseables, como pájaros, roedores, insectos, etc.	G											
	3.11	Instalaciones para el lavado y desinfección de manos, provistas de agua caliente y fría, de accionamiento no manual, con dosificador de jabón, y con medios higiénicos para el secado de manos.	G											
	3.12	<p>El agua empleada para la limpieza de equipos e instalaciones deberá cumplir los parámetros y condiciones establecidas en este punto. Deberá comprobarse mediante muestreo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • LUGAR TOMA DE MUESTRAS: grifo de la red de distribución en que se efectúe la toma de agua para la limpieza de instalaciones. • FRECUENCIA MUESTREO: 1 año • PARÁMETROS: <table border="1" data-bbox="929 992 1527 1134"> <thead> <tr> <th colspan="2"><i>Parámetros microbiológicos</i></th> </tr> <tr> <th><i>Parámetro</i></th> <th><i>Valor Paramétrico</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Bacterias coliformes</i></td> <td><i>0 ufc/100 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli</i></td> <td><i>0 ufc/100 ml</i></td> </tr> <tr> <td><i>Enterococos</i></td> <td><i>0 ufc/100 ml</i></td> </tr> </tbody> </table> <p>(NOTA: Para los tratamientos de potabilización/desinfección sólo sería posible la utilización de sustancias permitidas que, en caso de usarse, se deberán determinar).</p>	<i>Parámetros microbiológicos</i>		<i>Parámetro</i>	<i>Valor Paramétrico</i>	<i>Bacterias coliformes</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>	<i>Escherichia coli</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>	<i>Enterococos</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>	G	
	<i>Parámetros microbiológicos</i>													
<i>Parámetro</i>	<i>Valor Paramétrico</i>													
<i>Bacterias coliformes</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>													
<i>Escherichia coli</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>													
<i>Enterococos</i>	<i>0 ufc/100 ml</i>													

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Instalaciones	3.13	Vestuarios: Se dispondrá de un área con vestuarios para el personal.	L	
	3.14	Lavabos: Se dispondrá de lavabos con separación eficaz de los locales de trabajo, dotados de retrete y cisterna, y lavamanos de accionamiento no manual con agua caliente/ fría, dosificador de jabón y medios higiénicos para secado de manos. Constarán de paredes y suelos lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.	L	
	3.15	Almacenamiento de productos de limpieza y desinfección y control de plagas: Se dispondrá de un local o ubicación específica, perfectamente separada de los locales de trabajo, reservada para el almacenamiento de productos de limpieza y desinfección que no se estén usando, así como cualquier producto empleado en el control de plagas.	L	
	3.16	Todos los productos de limpieza y desinfección se mantendrán identificados con su etiqueta original.	L	
	3.17	Almacenamiento muestras de leche: Se dispondrá de un lugar destinado al almacenamiento y custodia de muestras de leche hasta su envío a laboratorio, debiéndose garantizar el mantenimiento de las mismas en condiciones de oscuridad, a una Tª máxima de +4 °C, o de 8 °C si contienen conservante.	G	
	3.18	Las instalaciones deberán mantenerse en buen estado de limpieza y conservación	L	
Equipos	3.19	Los contenedores utilizados para el almacenamiento de la leche deberán de disponer de un nº de registro en el Registro General de Agentes del Sector Lácteo.	G	
	3.20	Se dispondrá de depósitos de almacenamiento, conducciones y equipos fabricados con materiales resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.	G	
	3.21	Los depósitos de almacenamiento, conducciones y equipos estarán en correcto estado de mantenimiento y limpieza.	G	
	3.22	Se dispondrá de depósitos de almacenamiento de leche cruda isotermos. Se deberá contar con un elemento de lectura de la temperatura y, además, de un dispositivo de medida del volumen que alberguen.	G	
	3.23	En caso necesario, se dispondrá de un sistema de enfriamiento de la leche a la descarga, previo a su almacenamiento en depósito, que permita reducir la Tª de la leche a los valores especificados en función del tiempo de almacenamiento (+6°C cuando se procesa antes de las 48 horas de su recogida / +8°C cuando se procesa antes de las 24 horas de su recogida).	G	
	3.24	Se dispondrá de un sistema de higienización de leche a la descarga previo a su almacenamiento por filtración en frío (no se permite la centrifugación).	G	
	3.25	Se dispondrá de recipientes especiales destinados a alojar la leche no destinada a consumo humano. Cuando ésta sea evacuada por conductos estarán contruidos o instalados de forma que se evite cualquier riesgo de contaminación del resto de la leche almacenada.	L	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Programa de mantenimiento preventivo de equipos	3.26	Todos los depósitos de almacenamiento y equipos de proceso estarán sujetos a un programa de mantenimiento preventivo	G	
	3.27	Contendrá un listado de todas las instalaciones y equipos sujetos al programa de mantenimiento.	L	
	3.28	En el propio programa se reflejará: equipo, operativas de mantenimiento, frecuencia programada para cada operativa, responsable de realizar el mantenimiento, etc.,. Para aquellas operaciones de mantenimiento que estén contratadas a empresas externas, se dispondrá del archivo de los registros correspondientes a las intervenciones efectuadas.	G	
	3.29	Se conservarán los registros que acrediten la implantación y realización del programa de mantenimiento.	G	
Programa de calibración	3.30	Todos los equipos de medida que se utilizan para la determinación de los parámetros de calidad especificados para la leche cruda deberán estar sometidos a un programa de calibración, pudiendo ser de carácter interno o externo. Se deberá disponer de un archivo de los registros que acrediten que los equipos de medida han sido calibrados de acuerdo al programa establecido.	G	
Controles en los centros de recogida previos a la autorización de la descarga	3.31	Inspección visual sobre el contenido de la cisterna: Serán rechazadas todas las cisternas o compartimentos estancos con leche de color, olor, apariencia anormal o presencia de contaminación macroscópica.	G	
	3.32	Temperatura de la leche contenida en la cisterna: Serán rechazadas todas las cisternas que tengan una temperatura superior a 10°C e inferior a 0° C.	G	
	3.33	Condiciones de limpieza de las cisternas. Se comprobará que la cisterna se encuentra en buenas condiciones de limpieza. La cisterna deberá traer consigo la hoja de registro de lavados, de manera que sea fácil supervisar la realización de las operaciones de limpieza/desinfección establecidas.	G	
	3.34	Determinación de la acidez o estabilidad: En caso de que exista sospecha del deterioro microbiológico de la leche o en caso de que, la persona responsable de la recogida comunique la sospecha, se realizará una de las siguientes pruebas por el técnico de calidad de los centros: • Determinación de la acidez ; empleando un método rápido de medición. Se rechazarán las cisternas que presenten una acidez superior a 18 °D. • Estabilidad al alcohol. Se rechazarán las cisternas que presenten inestabilidad al alcohol.	G	
	3.35	Control de la temperatura de transporte de las muestras de leche tomadas en la explotación: Cuando existan, deberá comprobarse que las muestras de leche procedentes de la explotación que son transportadas en el camión de recogida de la leche, están conservadas en las condiciones establecidas: •Temperatura: no inferior a 0°C, ni superior a: a) 4 °C en caso de no adicionar conservante. Si el tiempo transcurrido entre la toma de muestras y el análisis es inferior a 24 horas, la T.ª de conservación de las muestras podrá elevarse hasta 6 °C. b) 8 °C en caso de adicionarse conservante. •Evitar la exposición a olores contaminantes y a la luz directa del sol.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Toma de muestras de las cisternas	3.36	Se tomarán dos muestras de todas las cisternas de transporte antes de su descarga, por el técnico de calidad o persona en quien delegue, ante la persona que ha realizado el transporte.	G	
	3.37	En caso de que la cisterna tenga más de un compartimento, se tomará una muestra representativa de cada compartimento de la cisterna y se procederá a su mezcla, o bien, se tomará una muestra individual de cada uno de ellos.	G	
	3.38	Una de las muestras será enviada al laboratorio registrado para su análisis completo (punto crioscópico, grasa, proteína, extracto seco magro, unidades formadoras de colonia, contenido en células somáticas y presencia de residuos de antibióticos). La otra muestra se utilizará para la realización de una prueba de detección de residuos de antibióticos. Si el resultado es negativo, se podrá descargar la leche de la cisterna o de los compartimentos correspondientes. Si fuera positivo, la cisterna o compartimento deberá ser retirado provisionalmente del consumo pudiéndose descargar en un silo vacío. En este caso, el operador podrá actuar de alguna de las siguientes maneras: a) No realizar ninguna prueba adicional de detección de residuos de antibióticos. En estas condiciones, la leche será un subproducto de categoría 2, y se procesará como tal. b) Realizar inmediatamente, una segunda prueba «in situ», utilizando un método con un perfil de detección equivalente y una base analítica distinta. En este caso: 1.º Si el resultado fuera nuevamente no conforme se actuará según lo establecido en el apartado a). 2.º Si el resultado fuera conforme, la leche podrá descargarse con destino al consumo humano. En cualquier caso, si el resultado es positivo, el técnico de calidad comunicará al responsable del centro lácteo y éste a la «base de datos Letra Q» este resultado, así como el resultado de la segunda prueba, cuando decida realizarla.	G	
Condiciones de almacenamiento	3.39	Se dispondrá de un sistema de control y registros que permita comprobar las condiciones de almacenamiento (tiempo /Tº) para todos los silos de almacenamiento de leche del centro.	G	
	3.40	La leche se almacenará en depósitos isoterms de acero inoxidable a una temperatura que no sobrepase los 6 °C. Sin embargo, los operadores de empresa alimentaria podrán mantener la leche a una temperatura más alta si: a) la transformación tiene lugar inmediatamente después del ordeño o dentro de las 4 horas siguientes a su aceptación en el establecimiento de transformación, o b) la autoridad competente autoriza una temperatura más alta por razones técnicas propias de la fabricación de determinados productos lácteos.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Registro de expediciones	3.41	Se llevará un registro de todas las expediciones de leche cruda a otros centros en el que figuren al menos los datos relativos a: nombre del centro al que se expide la leche, matrícula de la cisterna en la que se realiza el transporte, silo de almacenamiento del que se carga la leche, litros de leche expedidos.	G	
Programa de limpieza y desinfección	3.42	Se deberá disponer de un programa de limpieza y desinfección, que cubra todas las instalaciones y equipos del centro que contenga al menos: <ul style="list-style-type: none"> • Los procedimientos de higienización diseñados para cada instalación / equipo: productos, concentraciones, tiempos de actuación, Tª de actuación, secuencias, frecuencias, etc.,. • Los responsables de la ejecución y supervisión de cada una de las operaciones de higienización establecidas. • El sistema de registros establecidos para garantizar la realización y supervisión de las operaciones de limpieza/desinfección establecidas. • El plan de control de las concentraciones de las soluciones de limpieza empleadas. Se realizará una comprobación, al menos trimestralmente, de la concentración de las soluciones de limpieza básica y ácida, por personal interno o externo. • El plan de análisis microbiológicos de aguas de aclarado / superficies establecido para verificar la eficacia de los tratamientos de higienización aplicados. En dicho plan se deberán especificar: frecuencia de los análisis, nº de muestras a analizar, superficies a muestrear, determinaciones a realizar, métodos de análisis, criterios de valoración, tratamiento de resultados. • Productos empleados en las operaciones de limpieza y desinfección, para los cuales se dispondrá de los correspondientes registros de autorización para su uso en la industria alimentaria y la correspondiente ficha técnica y de seguridad. 	G	
Programa de control de plagas (DDD)	3.43	Se deberá disponer de un programa de control de plagas (D-D-D), que cubra todas las instalaciones	G	
	3.44	Los tratamientos deberán ser realizados por un organismo autorizado para el control de plagas por la autoridad competente.	G	
	3.45	Se deberá disponer del contrato en vigor establecido con la empresa de control de plagas, en el que estén claramente especificados las actividades y tratamientos a realizar.	G	
	3.46	Se deberá disponer de un plano o diagrama del lugar en el que se señalen todos los dispositivos de control utilizados (portacebos, trampas, insectocutores, etc.), correctamente identificados y numerados.	G	
	3.47	Se deberá disponer de los registros de autorización, fichas técnicas y de seguridad de todos los productos empleados para el control de plagas.	G	
	3.48	Se deberá mantener un archivo detallado de todas las inspecciones de control de plagas realizadas, recomendaciones y acciones necesarias emprendidas	G	
	3.49	Se debe velar por el mantenimiento en buenas condiciones de los dispositivos de control de plagas.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Prácticas higiénicas del personal	3.50	Indumentaria de trabajo: El personal que trabaja en el área de manipulación deberá hacer uso de ropa específica de trabajo, que cubra completamente la ropa de calle, en correcto estado de limpieza.	L	
	3.51	Sólo tendrá acceso a los locales de producción personal con ropa y calzado protectores.	L	
	3.52	Higienización de manos: El personal que trabaja en el área de producción deberá lavarse las manos y mantenerlas en buen estado de limpieza.	L	
	3.53	Higienización de manos: Existirán dispositivos para el lavado de manos (agua, jabón) dotado de accionamiento de pedal.	L	
	3.54	Protección de heridas: Cualquier herida deberá estar debidamente protegida con un vendaje estanco.	G	
	3.55	Cualquier persona con sospecha de padecer un proceso infeccioso no deberá trabajar en el área de producción.	G	
	3.56	Actividades prohibidas durante la manipulación: Durante el trabajo en el área de producción no se podrá fumar, comer, beber, etc, o realizar cualquier otro tipo de actividad que pueda suponer un riesgo de contaminación del producto.	G	
	3.57	Formación: El responsable de la toma de muestras, y a sea la persona responsable del transporte o el técnico de calidad del centro de destino, deberá haber realizado un curso específico en la materia, que le habilite para tal fin y deberá garantizarse su formación continuada.	G	

4. MÓDULO PARA EL TRANSPORTE ENTRE CENTROS LÁCTEOS

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
CISTERNAS UTILIZADAS EN EL TRANSPORTE				
Características	4.1	Estarán registradas en el Registro general de agentes del sector lácteo.	G	
	4.2	El transporte de la leche se realizará en cisternas isotermas. Se deberá contar con un elemento de lectura de la temperatura de la leche contenida en la cisterna	R	
	4.3	En caso de cisternas con varios compartimentos, para que éstos se consideren unidades independientes, deberán estar separados, completamente unos de otros, por tabiques verticales. Cada uno de los compartimentos deberá tener una boca de hombre y una boca de vaciado o, si las bocas de vaciado desembocan en un único colector común de salida, éste deberá disponer de un juego de llaves que permita la individualización y el vaciado selectivo de los depósitos.	G	
	4.4	Las cisternas irán provistas de mangueras que soporten las limpiezas químicas, las altas temperaturas y la presión necesaria, sin desintegrarse.	G	
Programa de limpieza y desinfección	4.5	El programa de limpieza y desinfección incluirá la instalación de lavado donde se realiza la limpieza y desinfección de las cisternas, registrada en el Registro General de agentes del sector lácteo.	G	
	4.6	El programa de limpieza y desinfección incluirá el sistema de registros establecidos para garantizar la realización y supervisión de las operaciones de limpieza/desinfección establecidas (hoja de registro de lavados). Se indicará fecha y hora de la limpieza, nombre y apellidos del operario, producto utilizado, el número de registro de la instalación de lavado en el Registro General de Agentes del sector lácteo y el nº de registro de la cisterna en el Registro General de Agentes del sector lácteo. Este registro deberá acompañar a la cisterna.	G	
	4.7	Se realizará un ciclo completo de limpieza y desinfección de cada cisterna al finalizar la jornada, siempre que se proceda al vaciado completo de la cisterna, y antes de utilizarse, salvo que la cisterna se utilice nuevamente antes de las dos horas siguientes a su vaciado o cuando la última limpieza se haya realizado transcurrido en un plazo menor de 48 horas	G	
	4.8	Al menos una vez por semana, se realizará una limpieza ácida de las cisternas.	G	
	4.9	Las cisternas se mantendrán, en todo momento, en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza.	G	
CARGA DE LA LECHE EN EL CENTRO DE ORIGEN				
Condiciones	4.10	En caso de que las rutas no sean exclusivas de LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA, la leche será recogida en cisternas con compartimentos estancos, asegurándose en todo momento que la LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA está perfectamente separada.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Documentación	4.11	Carta de porte: El responsable del transporte llevará a su salida del centro una carta de porte, en la que se indicarán los datos identificativos del operador de origen y operador de destino, datos identificativos del transporte, código de sistema, código de los depósitos de origen y de destino, cantidades cargadas, fecha y hora de la carga, cantidades descargadas, fecha y hora de la descarga, mención de si se han tomado o no muestras, y un último apartado para la anotación de posibles incidencias observadas.	L	
TRANSPORTE DE LA LECHE ENTRE CENTROS LÁCTEOS				
Condiciones	4.12	Durante el transporte deberá asegurarse el mantenimiento de la cadena del frío, de tal manera que a la llegada al centro de destino, la temperatura de la leche no supere los 10 °C.	G	
Recepción de la leche en el centro lácteo	4.13	El recogedor observará cómo el personal autorizado de los centros lácteos efectúa, en la LECHE DE VACA CERTIFICADA DE COOPERATIVA entregada, los controles previos a la autorización de descarga de la cisterna.	L	
	4.14	El responsable del transporte comunicará por escrito cualquier incidencia detectada como resultado del autocontrol realizado en el centro de destino.	G	
Descargas y trasvases de leche	4.15	La descarga de los productos transportados, así como los trasvases que se realicen, quedarán documentados con un albarán de entrega (descarga), de báscula u otro equivalente de comprobación, en el que se indiquen los datos identificativos del operador de origen y de destino, códigos de contenedores de origen y destino, así como fecha y hora del movimiento y número de litros descargados. Este documento se unirá a la hoja de ruta, como comprobante de las recogidas, permaneciendo bajo la custodia del transportista hasta la terminación del transporte, momento en el que se trasladarán y quedarán bajo la custodia del comprador autorizado.	G	
	4.16	Operación de trasvase: Se realizará de manera higiénica, utilizando guantes y siempre por la parte inferior de los colectores, minimizando el riesgo de contaminación de la leche.	L	
	4.17	Operación de trasvase: Se indicará claramente en la hoja de ruta los códigos de los contenedores de origen y destino. En el supuesto que el recogedor no realice la operación de trasvase indicando claramente el número de compartimento de origen y de destino la trazabilidad de la leche se ampliaría a varios depósitos o al contenedor completo, en función de las mezclas realizadas por el recogedor.	G	
Rechazos	4.18	En el supuesto que una cisterna de leche o alguno/s de sus compartimentos no sea admitida en un centro lácteo, la persona responsable del transporte registrará la incidencia en la hoja de ruta, indicando la trazabilidad seguida por el lote de leche rechazado y procederá a la limpieza y desinfección de la cisterna archivando el certificado de limpieza.	G	

PUNTO DE CONTROL	Nº	CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO	GRADO	C/NC
Requisitos exigidos al personal	4.19	Los transportistas y el personal encargado de la recogida de la leche y/o de la toma de muestras tendrán un código de registro en el Registro general de agentes del sector lácteo.	G	
	4.20	Los tomadores de muestras deberán recibir formación sobre la materia validada por la autoridad competentes. Deberá quedar evidencia de ello.	G	
	4.21	El recogedor y/o tomador de muestras empleará indumentaria en correcto estado de limpieza.	L	
	4.22	No fumará o realizará otras actividades que puedan contaminar la leche durante las operaciones de carga y extracción de muestras.	G	
	4.23	El recogedor deberá emplear guantes para las operaciones de manipulación de la manguera.	L	