

DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO ECONÓMICO E INFRAESTRUCTURAS
DEPARTAMENTO DE SALUD

436

ORDEN de 12 de enero de 2018, de la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y del Consejero de Salud, por la que se aprueban las normas técnicas específicas de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A, no industrial.

La Comunidad Autónoma del País Vasco se encuentra con la necesidad de aplicar el Reglamento (UE) n.º 2074/2005, de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005, por el que se establecen medidas de aplicación para determinados productos con arreglo a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y para la organización de controles oficiales con arreglo a lo dispuesto en los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, que establece excepciones a lo dispuesto en el Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo y modifica los Reglamentos (CE) n.º 853/2004 y (CE) n.º 854/2004, así como el Reglamento (CE) n.º 589/2008 de la Comisión, de 23 de junio de 2008, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos.

La presente Orden desarrolla la posibilidad que se contempla, por un lado en el artículo 13 del Reglamento 852/2004 y por otro lado en el artículo 10 del Reglamento 853/2004, de adaptar los requisitos establecidos en los anexos de dichos reglamentos, para el caso de pequeñas explotaciones dedicadas a la producción y envasado de huevos, en los términos que se señalan en los apartados segundo, tercero y cuarto de los citados artículos 13 del Reglamento 852/2014 y 10 del Reglamento 853/2014.

En Euskadi, existe una realidad bien diferenciada en el sector de la avicultura de puesta dedicada a la producción de huevo para consumo humano. Por un lado existen explotaciones de carácter industrial con un número elevado de gallinas (por encima de las 100.000 gallinas) que producen en sistemas convencionales de cría en de jaulas enriquecidas y cuyo circuito de comercialización está estructurado y abarca un radio fuera del ámbito autonómico de Euskadi. Por otro lado, existen las pequeñas explotaciones de carácter no industrial con un número reducido de gallinas (de 350 hasta 1.000 gallinas) que comercializan dentro del ámbito autonómico de Euskadi a través de la venta directa y de circuitos cortos de comercialización.

El objeto de la presente Orden son estas últimas pequeñas explotaciones de carácter no industrial, ya que requieren de la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios que se contemplan en los citados artículos 13 del Reglamento 852/2014 y artículo 10 del Reglamento 853/2004.

Tanto las explotaciones de carácter industrial como las de carácter no industrial están sujetas a sus correspondientes autorizaciones y registros sanitarios por parte de la autoridad competente correspondiente.

El Decreto 76/2016, de 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi, tiene por objeto establecer las condiciones mínimas necesarias para poder proceder a la adapta-

ción de los requisitos higiénico-sanitarios en los tipos de producción agroalimentaria previstos en su artículo 2.

El artículo 6 del Decreto 76/2016, de 17 de mayo, dispone que «Las Normas Técnicas serán aprobadas mediante Orden de las personas titulares de los departamentos competentes en materia de salud, agricultura y calidad alimentaria.»

En la Orden que se tramita se establecen los requisitos higiénico-sanitarios específicos respecto de los huevos de categoría A no industriales.

La presente norma técnica, en la medida que constituye un reglamento técnico a efectos de lo dispuesto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de septiembre de 2015 por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, ha sido debidamente sometida, previamente a su adopción, al procedimiento de notificación previsto en los artículos 5 a 9 de la mencionada norma comunitaria, respetando los plazos establecidos en la Directiva entre la comunicación del proyecto de reglamento técnico a la Comisión y la adopción del mismo. Este procedimiento tiene por objeto proporcionar transparencia y control en relación con dichas normas y reglamentaciones técnicas, reduciendo así el riesgo de creación de obstáculos injustificados entre los Estados miembros.

Por todo lo expuesto, en su virtud,

DISPONEMOS:

Artículo único.– Aprobar la Norma Técnica Específica de adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios para los huevos de categoría A no industriales, que se publica como anexo de la presente Orden.

La precitada Norma Técnica se aplicará a las pequeñas explotaciones dedicadas a la producción y envasado de huevos, que voluntariamente quieran acogerse al precitado régimen de flexibilización, en la forma prevista en el artículo 7 del Decreto 76/2016, de 17 de mayo.

DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.– Recursos.

Contra la presente Orden podrán los interesados interponer recurso de reposición ante la Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras y el Consejero de Salud en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente al de su publicación, o bien recurso contencioso-administrativo ante la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco, en el plazo de dos meses desde el día siguiente al de su publicación.

DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.– Efectos.

La presente Orden entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

En Vitoria-Gasteiz, a 12 de enero de 2018.

La Consejera de Desarrollo Económico e Infraestructuras,
MARÍA ARANZAZU TAPIA OTAEGUI.

El Consejero de Salud,
JON DARPÓN SIERRA.

ANEXO

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS FLEXIBILIZADAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DE PRODUCCIÓN Y ENVASADO DE HUEVOS DE CATEGORÍA A NO INDUSTRIAL

Objetivo

Establecer las condiciones higiénico-sanitarias y requisitos específicos que deben cumplir los centros de producción y de embalaje de huevos de categoría A de carácter no industrial.

Descripción

Se trata de establecimientos generalmente anexos o próximos a los centros de producción que embalan y comercializan los huevos por ellos producidos.

Para acogerse a las medidas de flexibilidad recogidas en esta Orden su censo estará constituido por entre 50 y 1000 gallinas.

Definición

Se entenderá por huevos de categoría A aquellos que reúnen las siguientes condiciones:

- a) Cáscara y cutícula: de forma normal, limpias e intactas.
- b) Cámara de aire: de altura fija no superior a 6 milímetros: los huevos con la indicación «extra» no podrán superar los 4 milímetros.
- c) Yema: visible al trasluz, como una sombra, sin contorno discernible, que se mueva levemente al girar el huevo y al volver a colocarlo en una posición central.
- d) Clara: transparente y translúcida.
- e) Germen: desarrollo imperceptible.
- f) Sin materias y olores extraños.

Condiciones de autorización, registro y control sanitario

Las correspondientes a su actividad, tal y como se señala en el artículo 7, del Decreto 76/2016, del 17 de mayo, que establece las condiciones para la adaptación de los requisitos higiénico-sanitarios de diversos ámbitos de la producción agroalimentaria de Euskadi.

Condiciones higiénico-sanitarias de los centros de producción y de embalaje

A.– Condiciones de los centros de producción.

- Condiciones de cría de las gallinas.

Las pollitas procederán de centros de recría autorizados, sometidos al control obligatorio para la detección de *Salmonella enteritidis* y *typhimurium* el día 1 de vida y 2 semanas antes del traslado a la unidad de puesta y se acompañarán de la documentación legal pertinente.

El pienso que consuman las aves deberá proceder de proveedores autorizados y registrados que garanticen la aplicación de la normativa vigente que les afecta.

Explotaciones hasta 350 gallinas:

Cuando una granja albergue más de una especie de aves de corral, dichas especies estarán claramente separadas entre sí.

En la medida de lo posible, la técnica de cría estará basada en los principios del «todo dentro, todo fuera» dentro de cada nave. Si esto no es posible y se crían varios lotes dentro de una misma nave, estos se albergarán en superficies delimitadas y diferenciadas, de forma que se pueda realizar una profunda limpieza y desinfección de la superficie de un lote antes de la entrada de uno nuevo.

Los animales serán inspeccionados al menos una vez al día. Se dispondrá de iluminación apropiada (fija o móvil) para poder llevar a cabo una inspección completa de los animales en cualquier momento. En caso de que la luz natural resulte insuficiente, deberá facilitarse iluminación artificial. Los animales no se mantendrán en oscuridad permanente ni estarán expuestos a la luz artificial sin una interrupción adecuada.

Las gallinas deberán disponer siempre de agua y ésta deberá ser de calidad, de forma que se evite la contaminación.

La circulación del aire, el nivel de polvo, la temperatura, la humedad relativa del aire y la concentración de gases deben mantenerse dentro de los límites que no sean perjudiciales para los animales.

Todo animal que parezca enfermo o herido recibirá inmediatamente la atención apropiada.

El terreno al aire libre del que dispongan las gallinas contará de elementos de protección contra las inclemencias del tiempo y los depredadores.

Explotaciones de 350 hasta 1.000 gallinas:

Deberán cumplir toda la normativa sanitaria y de bienestar animal que les es de aplicación (RD 328/2003 sobre el Plan Sanitario Avícola y RD 3/2002 sobre Bienestar Animal).

- Instalaciones y equipamientos.

La explotación deberá estar suficientemente delimitada del exterior, a través de un vallado perimetral que evite tanto la salida de las gallinas como la entrada de predadores (zorros, perros, etc).

Los gallineros contarán con el equipamiento suficiente: comederos, bebederos, aseladeros y nidales.

La superficie del suelo deberá estar cubierta de yacija en buen estado, que podrá ser de paja, viruta, serrín, hojas secas o cualquier otro material orgánico, seco y que tenga cierta capacidad de absorber la humedad.

El diseño y el material de las instalaciones permitirán una adecuada limpieza y desinfección, quedando prohibido el suelo de tierra en la zona de producción.

Las superficies y equipos que estén en contacto con las gallinas deberán ser limpiados y desinfectados con regularidad y en cualquier caso cada vez que se practique un vacío sanitario por causas sanitarias o antes de la llegada de un nuevo lote de gallinas.

B.– Condiciones de los centros de embalaje.

1.– Emplazamiento y vías de acceso.

El establecimiento se encontrará ubicado en un área protegida de posibles fuentes de contaminación (principalmente microbiológica y química) procedente del entorno inmediato, y que supongan una amenaza para la inocuidad de los alimentos que en el mismo se elaboran, transforman, almacenan y/o comercializan.

Las inmediaciones que lo rodean, la entrada y, en su caso, las zonas de tránsito dentro del recinto, estarán cubiertas por una superficie pavimentada que evite la formación de polvo, suciedad, cúmulo de agua...

2.– Disposición, diseño y dimensiones de los edificios y locales.

Para las operaciones de marcado, envasado, clasificación en su caso y embalado de huevos, se deberá disponer de los siguientes locales/zonas/emplazamientos/dispositivos según el caso y uso al que se destinen:

1) Un local donde se realizarán las operaciones de marcado, envasado y, en su caso, clasificación y/o embalado de los huevos. En este mismo local se podrá acondicionar una zona o emplazamiento para almacenar el producto ya clasificado/marcado/envasado hasta su venta.

2) Un local o zona para almacenamiento de los envases, embalajes, etiquetas, etc., en función del volumen de los mismos, donde permanecerán almacenados y retractilados hasta su utilización.

3.– Estructuras internas de los locales.

Las estructuras del interior de las instalaciones alimentarias estarán construidas con materiales fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar.

Las superficies de paredes y suelos se construirán con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos. En el caso de las primeras, su superficie deberá ser lisa hasta una altura adecuada para las operaciones que deban realizarse.

Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas estarán contruidos y proyectados de manera que se impida la acumulación de suciedad y de condensación, así como el desprendimiento de partículas. Asimismo, serán fáciles de limpiar.

Las ventanas serán fáciles de limpiar, estarán contruidas de modo que se reduzca al mínimo la acumulación de suciedad.

Todas las puertas deberán tener una superficie lisa y no absorbente y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

4.– Abastecimiento de agua.

Deberá contarse con un suministro adecuado de agua potable que será sometido a los controles necesarios para garantizar su potabilidad.

Cuando el suministro del agua no se realice a partir de la red de abastecimiento público deberá disponer de un sistema de potabilización.

En caso de existir depósitos para el agua las condiciones de construcción, mantenimiento y limpieza serán tales que eviten su contaminación.

5.– Efluentes y aguas residuales.

No procede.

6.– Iluminación.

La intensidad de luz será suficiente y acorde a las exigencias visuales de las tareas realizadas en los distintos locales.

En las zonas de manipulación el sistema de iluminación estará protegido ante roturas.

7.– Ventilación.

La ventilación será suficiente y adecuada a la actividad realizada, procediéndose a la renovación del aire siempre a partir de zonas limpias.

8.– Equipos y utensilios.

Los equipos y utensilios/ recipientes/ superficies destinados a entrar en contacto directo con los productos alimenticios, estarán fabricados, diseñados, y se mantendrán de forma que se evita cualquier riesgo de contaminación a través de los mismos.

Los locales y zonas de manipulación estarán equipados con lavamanos. La pila utilizada para limpieza de útiles podrá acondicionarse como lavamanos y fregadera al mismo tiempo. Su número y ubicación permitirán que los trabajadores no deban desplazarse de su zona de trabajo para la higiene de las manos. El accionamiento de los lavamanos/fregadera no permitirá la recontaminación de las manos una vez limpias. Estarán dotados de agua caliente, productos de higiene y equipamiento completo.

Dispondrá de un equipo que permita el marcado de los huevos.

En el caso de realizar clasificación de huevos precisará de equipos para clasificarlos en función de su peso.

9.– Servicios higiénicos y vestuarios.

Dispondrá de servicios higiénicos y de vestuario acordes a sus necesidades.

En el caso de establecimientos situados dentro del caserío-vivienda, se considerará suficiente disponer a la entrada de las instalaciones y con acceso directo desde el exterior, de un vestuario dotado con taquillas para la indumentaria del personal y un lavamanos completo. En este caso se podrán utilizar como local de inodoro los servicios higiénicos de la vivienda.

Esta excepción no se podrá aplicar si el establecimiento se encuentra emplazado en un edificio independiente al caserío-vivienda.

10.– Higiene personal.

El personal dispondrá y utilizará vestimenta y calzado adecuados, de uso exclusivo, limpio y completo, incluyendo mangas y cubrecabezas que cubra la totalidad del pelo.

El personal mantendrá unas adecuadas prácticas higiénicas personales.

Toda persona que padezca o sea portador de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos o estén aquejadas de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas, diarrea, etc... no podrá manipular alimentos ni entrar en zonas de manipulación. Si las heridas son muy localizadas, éstas pueden estar cubiertas con vendaje estanco e impermeable.

Los manipuladores durante el ejercicio de su actividad no deberán vestir efectos personales como anillos, pulseras, relojes, piercing u otros objetos que puedan desprenderse y caer sobre los alimentos.

11.– Limpieza y desinfección.

El establecimiento mantendrá en todos sus locales y utensilios un estado de limpieza correcto y acorde a la actividad y uso de la zona o local. Previamente a la aplicación de productos de limpieza, se retirarán los elementos sólidos y groseros de superficies y utensilios. La limpieza se realizará cuidando no levantar polvo ni salpicaduras que puedan contaminar los productos. Cuando se alternen procesos productivos distintos se desarrollará una limpieza adecuada con cada cambio de operaciones, de forma que se eviten contaminaciones cruzadas. Los residuos de detergentes y desinfectantes se eliminarán con abundante agua potable.

Las labores de limpieza no se simultanearán con actividades de manipulación de alimentos.

Los productos químicos utilizados en la limpieza, serán acordes al tipo de suciedad y superficie o local a tratar, aptos para uso alimentario, perfectamente identificados y etiquetados mediante rótulos que indiquen su toxicidad y modo de empleo.

Los productos y los útiles de limpieza se almacenarán en lugar separado y aislado de alimentos y destinado exclusivamente para ello.

12.– Control de plagas.

Se aplicarán procedimientos eficaces de lucha contra plagas.

No se permitirá la entrada de animales a las zonas de preparación, manipulación y almacenamiento de productos alimenticios.

13.– Almacenamiento, manejo y eliminación de desperdicios, subproductos no comestibles y devoluciones.

Para evitar contaminaciones, los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y residuos de otro tipo no entrarán en contacto con los productos destinados a consumo humano.

Los desperdicios y subproductos se recogerán en contenedores provistos de cierre, de fácil limpieza y desinfección, y se mantendrán en buen estado de mantenimiento. Su uso será exclusivo para almacenamiento de subproductos, permitirán la recogida higiénica de los mismos de acuerdo con el volumen generado por la empresa y estarán perfectamente diferenciados del resto de recipientes utilizados en el establecimiento.

La retirada de los subproductos de origen animal no destinados a consumo humano se deberá realizar mediante procedimientos autorizados.

14.– Medios de transporte.

Los vehículos de transporte dispondrán de receptáculos o contenedores que permitan la protección de los alimentos. Estarán diseñados y contruidos de forma que permitan una limpieza o desinfección adecuadas. Permitirán la separación física entre los distintos tipos de alimentos y de estos con productos no alimenticios.

15.– Higiene de las Operaciones (Productos y Procesos).

Los huevos se manipularán higiénicamente y se almacenarán y conservarán en locales o instalaciones habilitadas para tal fin.

La sistemática de trabajo estará organizado de tal modo que se evitan contaminaciones cruzadas.

En un mismo estuche se podrán envasar huevos de diferente peso.

Cuando los huevos se clasifiquen en función de su peso, esta clasificación se efectuará siguiendo estos criterios:

- a) XL, muy grandes: peso \geq 73 gramos.
- b) L, grandes: peso \geq 63 gramos y $<$ 73 gramos.
- c) M, medianos: peso \geq 53 gramos y $<$ 63 gramos.
- d) S, pequeños: peso $<$ 53 gramos.

Los huevos no podrán lavarse y no podrán someterse a ningún tratamiento de conservación ni refrigerarlos artificialmente a menos de 5.°C.

Se deberán cumplir los plazos de clasificación, marcado y embalado tras la puesta. Así, los huevos se clasificarán, marcarán y embalarán en los 10 días siguientes a su puesta. Los huevos que se comercializan con la indicación extra o extrafrescos, se clasificarán, marcarán y embalarán en los 4 días siguientes a su puesta. Estos podrán conservar esta indicación, hasta el noveno día después de la puesta.

La fecha de duración mínima asignada a un lote de producto no deberá rebasar un plazo superior a 28 días después de la puesta, siempre teniendo en cuenta que se suministran al consumidor en un plazo máximo de 21 días a partir de la puesta.

Cuando se indique el periodo de puesta, la fecha de duración mínima se determinará a partir del primer día de ese periodo. Ésta se marcará en el momento del embalaje.

16.– Formación de manipuladores.

Los manipuladores de alimentos deberán haber recibido formación en cuestiones de higiene alimentaria específicas a la actividad laboral que desempeñan en ella.

17.– Envasado y Embalado.

Los envoltentes y los envases/embalajes se recibirán y almacenarán en condiciones higiénicas, protegidos del polvo o cualquier otro tipo de contaminación, en locales, dispositivos o zonas adecuadas para tal fin.

La higiene operativa en las labores de envasado deberá ser adecuada, teniendo en cuenta que cuando no exista local específico y diferenciado para las tareas de envasado, los envases, previamente a su introducción en el mismo, serán desprovistos de su recubrimiento protector. Durante las labores de envasado los restos de materiales, así como los envases averiados rotos o desechados, se recogerán en contenedores adecuados para tal fin y serán retirados con la frecuencia debida evitando acumularlos en dichas zonas.

Los estuches utilizados para el envasado de huevos no podrán ser reutilizados, estarán secos, limpios y en buen estado de mantenimiento. Así mismo, estarán fabricados con materiales que protejan los huevos de olores extraños y posibles alteraciones de la calidad. Solamente podrán ser reutilizados cuando el material del que estén fabricados permita una desinfección completa mediante el uso de equipos que garanticen su higiene a 82.ºC. En este caso, los envases reutilizables no higienizados se almacenarán en un lugar adecuado y separado del resto que ya están higienizados.

Cada estuche contendrá únicamente huevos de un mismo lote.

18.– Etiquetado y Trazabilidad.

Los productos deberán estar etiquetados cumpliendo la norma de etiquetado en vigor.

Todos los estuches deberán incluir en su etiqueta de manera visible y fácilmente legible la siguiente información:

- 1) Nombre o razón social y el domicilio del responsable que envase o comercialice los huevos.
- 2) La indicación de la Categoría «A».
- 3) La fecha de duración mínima.
- 4) Modo de conservación: p.e. «mantener en refrigeración una vez después de la compra».
- 5) N.º de huevos.
- 6) Clasificación según su peso: «XL» o «L» o «M» o «S». Cuando en un mismo estuche se envasen huevos de diferente tamaño, se indicará el peso neto mínimo de los huevos en gramos, y se hará figurar en el estuche la mención «huevos de diferente tamaño» u otro término equivalente.
- 7) Sistema de cría de las gallinas: «Huevos de gallina criadas en jaula» o «Huevos de gallina criadas en suelo» o «Huevos de gallina camperas» o «Huevos de gallina criadas de forma ecológica».
- 8) Significado del código del huevo dentro o fuera del envase.

La etiqueta deberá llevar además una marca de identificación. Ésta debe ser legible e indeleble y los caracteres fácilmente descifrables, fijada de tal forma que sea claramente visible. Tendrá forma rectangular y en su interior se incluirán las siguientes indicaciones:

- En la parte superior, la expresión en mayúsculas «VENTA DIRECTA AL CONSUMIDOR» o «KONTSUMITZAILEARI ZUZENEAN SALTZEKO» en función del idioma elegido para la etiqueta.
- En la parte inferior, el número de inscripción en el Registro Autonómico de Establecimientos de la Comunidad Autónoma Vasca (REACAV).

En la cáscara del huevo, impreso con tinta autorizada para uso alimentario, debe indicarse un código que identifique la forma de cría, el dígito de la provincia, del municipio y de la granja de producción. En caso de identificar cada manada en la misma granja se debe añadir una letra al final.

Quedan exceptuados de la impresión del código los huevos vendidos directamente por el productor al consumidor final en el propio lugar de producción o a domicilio.

Cuando los huevos se vendan a granel, además de la marca de identificación mencionada anteriormente, deberá facilitarse la información siguiente de forma claramente visible y perfectamente legible para el consumidor:

- a) Las categorías de calidad.
- b) Las categorías de peso.
- c) Una indicación del sistema de cría de las gallinas.
- d) Una explicación del significado del código del productor.
- e) La fecha de duración mínima.

Los establecimientos tendrán establecido un sistema o procedimiento que asegura la trazabilidad de los alimentos en cualquiera de las etapas de envasado, almacenamiento y distribución. En el caso de la venta directa al consumidor final, no es necesario guardar registros de los alimentos comercializados bajo esta modalidad en esta etapa de la venta, pero sí en las anteriores (elaboración, envasado, almacenamiento) y en la venta en circuito corto.

19.– Sistema de autocontrol.

A) A nivel de los centros de producción.

Las explotaciones contarán con un Programa Sanitario autorizado. En su elaboración podrá tomarse como referencia un Modelo de Programa Sanitario.

Explotaciones hasta 350 gallinas: se realizará como mínimo un control al año de *Salmonella enteritidis* y *Salmonella typhimurium* en las manadas de aves de la explotación.

Explotaciones de 350 hasta 1.000 gallinas: se realizarán controles de *Salmonella enteritidis* y *Salmonella typhimurium* cada quince semanas en las manadas de aves de la explotación.

Cualquier medida cautelar o definitiva que se vaya a tomar como consecuencia del control positivo se extenderá a todas las instalaciones avícolas y lotes de edad.

La toma de muestras para los autocontroles se efectuará bajo responsabilidad del/a titular de la explotación y supervisión del/a veterinario/a de la explotación.

Las explotaciones deberán contar con los siguientes registros cumplimentados y actualizados:

- 1) Registro de mortalidad de aves.
- 2) Registro de visitas.
- 3) Registro de animales sacrificados.
- 4) Registro de Limpieza y Desinfección.
- 5) Registro de entrada de animales.
- 6) Registro de entrada de piensos.
- 7) Registro de tratamientos medicamentosos.
- 8) Registro de controles analíticos realizados.

B) A nivel de los centros de embalaje:

Se deberán implantar procedimientos basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

viernes 26 de enero de 2018

En estos establecimientos podrán ser de aplicación las Guías de Prácticas correctas de Higiene o bien un APPCC simplificado.

Cualquier incidencia en un producto comercializado que se considere que puede poner en riesgo la salud pública deberá ser notificada al Departamento de Salud a través de los Centros Comarcales de Salud Pública.

En función del origen del abastecimiento de agua, su potabilidad se vigilará mediante la realización de los siguientes controles:

Origen del abastecimiento	Parámetro analítico	Frecuencia de control
	Cloro residual libre y combinado	
Red municipal con depósito propio	Cloro residual libre y combinado	Diario
Pozo propio	Cloro residual libre y combinado	Diario
	<ul style="list-style-type: none"> ● Parámetros Químicos: Antimonio, Arsénico, Cadmio, Cianuro, Cobre, Cromo, Flúor, Mercurio, Níquel, Nitratos, Nitritos, Plomo, Selenio. ● Parámetros Microbiológicos: E. coli, Enterococos y Cl. Perfringens. ● Parámetros indicadores: Bacterias coliformes, Recuento de colonias a 22 °C, Aluminio, Amonio, Cloro combinado residual, Cloro libre residual, Cloruro, Color, Conductividad, Hierro, Manganeso, Olor, pH, Sabor, Sodio. 	Al inicio de la actividad se realizará un análisis completo, previo al uso del agua por primera vez
	Olor, Turbidez, Color, Conductividad, pH, Amonio, E. coli, Bacterias coliformes, Cloro libre residual.	Anual