





**GENERALITAT  
VALENCIANA**

CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE,  
CAMBIO CLIMÁTICO Y DESARROLLO RURAL



# **Guía de buenas prácticas de higiene en las explotaciones del sector carne de la Comunidad Valenciana**

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 2 de 55

## OBJETIVO



Esta guía va dirigida a las explotaciones de pollos para producción de carne (broilers), ya que, como primer eslabón de la cadena de producción alimentaria, han de asumir su parte de responsabilidad en la consecución de unos productos seguros y de calidad. Las condiciones de crianza, manejo, higiene y sanidad de las explotaciones son factores determinantes en la calidad e inocuidad de los productos que se derivan.

Los titulares de explotación deben estar convencidos de que la bioseguridad es la manera más barata y segura para luchar contra las enfermedades, con el fin a su vez de convencer al personal de sus explotaciones. Deben saber que la formación integral del personal que atiende a las aves es una garantía de éxito en la industria avícola.

## ELABORACIÓN



La guía de buenas prácticas de higiene en explotaciones del sector carne en la Comunidad Valenciana es el fruto del trabajo en equipo del Comité Técnico de ASAV integrado por representantes de la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural, ASAV y CECAV.

Esta guía cumple con lo estipulado en el apartado 4 del Plan Anual Zoonosario de la Comunidad Valenciana, en el que se indica que el programa sanitario mínimo o común a todas las explotaciones ganaderas de la Comunidad Valenciana debe contener una guía para el cumplimiento de las obligaciones del titular, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.



	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 3 de 55

## ÍNDICE



<b>1. GENERALIDADES</b> .....	6
<b>2. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE</b> .....	8
<b>2.1. Bioseguridad</b> .....	8
2.1.1. Objetivo .....	8
2.1.2. En las Instalaciones .....	8
2.1.3. En el manejo de los animales.....	9
2.1.4. Personal.....	11
<b>2.2. Planes de limpieza, desinsectación, desinfección y control de plagas</b> .....	13
2.2.1. Objetivo .....	13
2.2.2. Limpieza.....	13
2.2.3. Desinfección.....	14
2.2.4. Desinsectación.....	16
2.2.5. Desratización .....	17
<b>2.3. Sanidad animal</b> .....	19
2.3.1. Objetivo .....	19
2.3.2. Sanidad animal .....	19
<b>2.4. Tratamientos veterinarios</b> .....	22
2.4.1. Objetivo .....	22
2.4.2. Administración de medicamentos .....	22
2.4.3. Conservación .....	22
2.4.4. Gestión de los residuos.....	23
<b>2.5. Bienestar animal</b> .....	24
2.5.1. Objetivo.....	24

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
 <small>CONSELLERIA DE AGRICULTURA, MEDIO AMBIENTE, CAMBIO CLIMÁTICO Y DESARROLLO RURAL</small>	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 4 de 55

2.5.2. Explotaciones .....	24
2.5.3. Densidad de población .....	26
2.5.4. Parámetros ambientales .....	27
2.5.5. Documentación .....	27
2.5.6. Intervenciones quirúrgicas .....	27
<b>2.6. Agua y alimentación .....</b>	<b>29</b>
2.6.1. Objetivo .....	29
2.6.2. Calidad y control del agua.....	29
<b>2.7. Medio ambiente .....</b>	<b>32</b>
2.7.1. Objetivo .....	32
2.7.2. Vertidos .....	32
2.7.3. Gestión de cadáveres .....	33
2.7.4. Gestión de residuos .....	34
2.7.5. Ruido .....	35
2.7.6. Olores.....	35
2.7.7. Declaración al Registro PRTR de emisiones industriales y transferencia de residuos fuera de la instalación.....	35
<b>3. NORMATIVA Y PROGRAMA SANITARIO OBLIGATORIO .....</b>	<b>37</b>
<b>3.1. Normativa aplicable .....</b>	<b>37</b>
3.1.1. Anexo I .....	37
<b>3.2. Programa sanitario obligatorio .....</b>	<b>37</b>
<b>4. ANEXOS.....</b>	<b>39</b>
<b>4.1. ANEXO I - Resumen de la legislación aplicable .....</b>	<b>39</b>
<b>4.2. ANEXO II - Información sobre la Cadena Alimentaria que debe acompañar los animales destinados a sacrificio (Real Decreto 361/2009) .....</b>	<b>43</b>

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 5 de 55

<b>4.3. ANEXO III - Hoja de control frente a salmonelas zoonóticas en pollos de engorde .....</b>	<b>44</b>
<b>4.4. ANEXO IV - Comunicación de crianza de pollos con densidad superior a 33 Kg/m2 de Peso Vivo (hasta 39 Kg/ m2 de P.V.) de acuerdo con el Real Decreto 692/2010, de 20 de mayo, por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne (BOE nº 135, del 03/06/2010).....</b>	<b>44</b>
<b>4.5. ANEXO V - Comunicación .....</b>	<b>50</b>
<b>4.6. ANEXO VI - Protocolos para la eliminación de residuos de fármacos en el sistema de agua de bebida, tras tratamientos con antibacterianos .....</b>	<b>51</b>
<b>PROCOLO I .....</b>	<b>51</b>
<b>PROCOLO II .....</b>	<b>54</b>
<b>4.7. Siglas y abreviaturas .....</b>	<b>55</b>

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 6 de 55

## 1. GENERALIDADES

Para poder iniciar su actividad, las explotaciones avícolas deberán obtener una autorización sanitaria previa de la autoridad competente y estar inscritas en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA).

De acuerdo con la normativa de regulación del REGA, el visado y la comunicación de censo se debe realizar al menos una vez al año antes del 1 de marzo del año en curso y debe estar referida el censo total de animales mantenidos en su explotación durante el período censal, entendiéndose como tal el período comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre, ambos inclusive, del año anterior para lo cual se debe dirigir a la oficina comarcal correspondiente.

En caso de que la explotación conste de más de una nave se deben identificar cada una de ellas con letras mayúsculas: A, B, C,..., correlativamente.



Los documentos que debemos tener en una explotación avícola son:

1.1. Programa Sanitario. Protocolo de Limpieza y Desinfección, Desinsectación y Desratización:

- ✓ Fichas de cumplimiento del protocolo de desinsectación;
- ✓ Fichas de cumplimiento del protocolo de desratización.

1.2. Registros:

- ✓ Hoja de manada unificada acordada por la Autoridad Competente y ASAV, que contiene:
  - a) Entradas y salidas;
  - b) Registro de alimentación animal;
  - c) Mortalidad - temperaturas y pesos;
  - d) Aplicación Biocidas – Desinfectantes;
  - e) Tratamientos;
  - f) Inspecciones y controles;

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 7 de 55

g) Analíticas;

h) Incidencias Sanitarias;

i) Actuaciones Zoonositarias;

j) Resultados técnicos (consumo de agua, peso medio, índice de conversión total, % de bajas, etc.);

k) Visitas Personal.

✓ Registro de control de potabilización del agua, si no es de red pública (todas las explotaciones que posean pozos u otras reservas de agua).

### 1.3. Documentos justificativos de los registros:



✓ Certificados sanitarios de traslado de la entrada de las aves y de su salida a matadero (coloquialmente conocidos como guías de origen);

✓ Recetas veterinarias;

✓ Actuaciones sanitarias (Hoja de toma de muestra y correspondiente boletín de resultados de los autocontroles del programa nacional de vigilancia y control frente a las salmonelas de importancia para la salud pública en pollos y de todos los autocontroles con repercusión en sanidad animal o seguridad alimentaria);

✓ Resultados de todos los controles oficiales (programa nacional de control de salmonella (PNCS), plan nacional integral de residuos (PNIR), etc.);

✓ Certificados de origen de los piensos/materias primas (archivo de etiquetas y albaranes del pienso suministrado).

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 8 de 55

## 2. PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

### 2.1. Bioseguridad

#### 2.1.1. Objetivo

Las instalaciones y el manejo de la granja deben tener siempre en cuenta el respeto que el medio ambiente se merece.

Las instalaciones deben proporcionar un ambiente agradable y sano, tanto para los animales alojados como para las personas que los cuidan. La comodidad y el confort garantizan una buena productividad en el personal y en las aves.



Las medidas de bioseguridad tienen como finalidad evitar la entrada de cualquier vector que pueda producir una enfermedad e impedir su diseminación dentro de la explotación y entre granjas. Los vectores de transmisión de enfermedades son medios de transmisión mecánicos (vehículos, equipos, etc.) o biológicos (aves salvajes, roedores, insectos, perros, gatos, etc.).

#### 2.1.2. En las Instalaciones

##### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben tener los silos de pienso estancos, por lo que deben revisarlos periódicamente para comprobar que no tengan grietas ni roturas.
- ✓ Deben facilitar la limpieza y desinfección eficientes de edificios, instalaciones y utillaje.
- ✓ Deben emplear materiales no perjudiciales para las aves y sin cantos afilados que les puedan causar heridas, en las edificaciones y los accesorios; deben evitar materiales absorbentes o porosos.
- ✓ Deben mantener las instalaciones limpias y bien conservadas.
- ✓ Deben prever un sistema alternativo de emergencia que garantice la renovación del aire y un sistema de alarma que avise en caso de avería, si disponen de sistemas de ventilación artificial.
- ✓ Deben inspeccionar los equipos automáticos o mecánicos indispensables para la salud y el bienestar de las aves al menos 1 vez/día.





	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 9 de 55

- ✓ Deben reparar o restituir rápidamente los elementos que se deterioran o dañan.
- ✓ Deben efectuar el mantenimiento de los automatismos, como mínimo, 1 vez/año.
- ✓ Deben estar provistas de los dispositivos necesarios para la limpieza y aseo del personal y sus medios de trabajo al cambiar de actividad.
- ✓ Deben disponer en la explotación de una valla perimetral efectiva, que aisle del exterior y evite la entrada de vehículos o personas ajenas, animales salvajes, etc.

### 2.1.3. En el manejo de los animales



#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Es recomendable que todas las aves de una nave tengan la misma edad.
- ✓ Deben limitar el número de visitas al estrictamente necesario; deben mantener siempre las puertas cerradas y deben evitar la entrada de chóferes de camiones de pienso en las naves.
- ✓ Es recomendable que no tengan animales de compañía en la granja; si los tienen, nunca sueltos.
- ✓ Deben disponer de malla pajarera en las ventanas y en el resto de aberturas exteriores; además, hay que proteger los cerramientos exteriores de los extractores de aire para evitar la entrada de aves salvajes y roedores.
- ✓ Es recomendable que dispongan de vado sanitario o de un sistema para la limpieza y desinfección de vehículos (máquina de presión o equivalente).
- ✓ Deben restringir el acceso de vehículos a la explotación y cuando sea estrictamente necesario (vehículos de carga y descarga de animales, pienso, etc.) deberán hacerlo por itinerarios claramente delimitados y en buen estado de mantenimiento, a fin de facilitar la limpieza en casos de contaminación.
- ✓ Deben considerarse visitantes de alto riesgo, los comerciales, veterinarios, repartidores de pienso, personal de mantenimiento y técnicos

	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 10 de 55

de servicios exteriores, que puedan haber estado en contacto con otras explotaciones, como posible fuente de dispersión de enfermedades entre explotaciones. Sus vehículos deberán, en la medida de lo posible, permanecer alejados de la entrada a las instalaciones.

- ✓ Es recomendable que la entrada a las naves se realice mediante accesos específicos claramente señalados, diseñados de forma que no sea posible acceder a la explotación sin la compañía de los responsables de la misma.
- ✓ Es recomendable que dispongan de un sistema para desinfectar el calzado en la entrada de las aves (pediluvios o polvo seco) y que renueven semanalmente el desinfectante. Las bolsas de plástico utilizadas como patucos pueden sustituir los pediluvios.
- ✓ Deben proporcionar ropa y botas propias de la explotación a trabajadores y visitas; la alternativa de utilizar vestimenta de un solo uso para las visitas puede ser adecuada.
- ✓ Es recomendable mantener, en los locales de alojamiento de las aves, única y exclusivamente el material imprescindible y durante el tiempo necesario para el trabajo diario.
- ✓ Deben disponer de un lugar adecuado donde poder limpiar y desinfectar el material avícola, debiéndose almacenar los utensilios, previamente limpios y desinfectados, en locales específicos.
- ✓ Deben disponer de un contenedor para cadáveres y situarlo tan alejado como puedan de las naves de producción.
- ✓ El vehículo de transporte de pollitos o broilers, deberá presentar un certificado de desinfección previa a la carga de las aves, a excepción de los vehículos que transporten varias cargas continuadas de pollitos con el mismo origen y destino, que se desinfectarán al finalizar la operación.
- ✓ Los vehículos destinados al transporte de animales dentro de la misma granja deberán someterse al proceso de limpieza y desinfección dentro del proceso de limpieza y desinfección general de las instalaciones, previo a la repoblación de la granja.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 11 de 55

- ✓ Deben limpiar por lo menos una vez a la semana los vehículos destinados al transporte de pienso.
- ✓ Deben limpiar por lo menos una vez a la semana los vehículos propios destinados al transporte de basura de la explotación; si son de terceros es recomendable presentar un certificado de desinfección antes de cada carga.

Según el Programa Nacional de Control de Salmonella, en el marco de los controles oficiales, junto con la toma de muestras se realizará una encuesta de bioseguridad. En la encuesta de bioseguridad (ver anexo III), se reflejan las medidas de bioseguridad fundamentales y se especifican los requisitos excluyentes (en negrita).

En el caso de que en el curso de una inspección se observasen deficiencias importantes en la bioseguridad, se pondrá en conocimiento del titular de la explotación, mediante levantamiento de acta o notificación por escrito, al menos por triplicado, ante el titular de la explotación o su representante legal o el responsable de los animales, en ésta se harán constar todas las deficiencias y el plazo otorgado para su corrección.



## REGISTROS

Registro de visitas para las personas y los vehículos que acceden a la explotación.



### 2.1.4. Personal

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deberán dirigirse directamente a los vestuarios, al acceder a las instalaciones, donde se pondrán ropa y calzado de trabajo.
- ✓ Es recomendable mantener altos niveles de limpieza y tomar las precauciones necesarias para prevenir la contaminación de los animales. En particular se aplicarán las siguientes medidas:
  - El personal procedente de las áreas de alto riesgo (granjas, aseos, fábricas de pienso) no deberán manipular los pollos sin antes asegurarse de haber adoptado las medidas oportunas que impidan la contaminación cruzada;

	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 12 de 55

- Deberán lavarse las manos correctamente al inicio de la jornada y al reincorporarse tras la comida, y también después de cada ausencia del puesto de trabajo, tras utilizar el baño, al cambiar de actividad y siempre que las manos hayan podido ensuciarse;
  - Los cortes y raspaduras deben ser protegidos con tiritas impermeables;
  - No fumar, beber, ni comer en áreas de manipulado;
  - Informar de cualquier enfermedad, y especialmente las relacionadas con toxiinfecciones de origen alimentario;
  - Ninguna persona que padezca o sea portadora de alguna enfermedad que pueda transmitir a los alimentos debe trabajar en el área de manipulación de los alimentos. En especial el personal debe notificar cualquier herida infectada, infecciones de la piel, inflamaciones, diarreas o cualquier otra anomalía.
- ✓ Deben usar la ropa y calzado de trabajo exclusivamente en la explotación, o preferiblemente para cada nave en la que se críen manadas de aves independientes.
  - ✓ El personal que tenga contacto con otros animales de distinta especie y, en cualquier caso, debe utilizar calzado y ropa específica para cada explotación.
  - ✓ Es recomendable someterse, de forma anual, a los correspondientes análisis médicos, en particular para la detección de posibles portadores asintomáticos de enfermedades zoonóticas.

	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 13 de 55

## 2.2. Planes de limpieza, desinsectación, desinfección y control de plagas

### 2.2.1. Objetivo

La limpieza de las instalaciones y el resto de medidas higiénicas son fundamentales para obtener pollos con garantías sanitarias.



Las enfermedades infecciosas y parasitarias se reducen si las condiciones higiénicas de la granja son buenas. Por lo tanto, se tiene que realizar una limpieza a fondo cuando no haya aves y tareas de mantenimiento durante la cría.

Deben disponer de un protocolo escrito y detallado para las tareas que se describen en los apartados siguientes, el cual se aplicará cada vez de la misma forma revisando cada punto y anotando en los registros correspondientes las tareas realizadas.

### 2.2.2. Limpieza

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben retirar toda la yacija, la gallinaza y el pienso de todas las instalaciones.
- ✓ Deben tapar todas las grietas y los agujeros, y deben reparar los desperfectos de la nave, ya que esto es imprescindible para conseguir una buena limpieza.
- ✓ Deben limpiar el interior de la nave y el equipamiento con agua a presión, caliente (50°C) y jabón espumante; después deben aclarar de arriba abajo con agua fría.
- ✓ Deben limpiar cuidadosamente el resto de las instalaciones: naves de producción, almacenes, pasillos, etc.
- ✓ Deben limpiar el exterior de la nave: polvo de los extractores, malas hierbas, etc.
- ✓ Deben limpiar los depósitos de entrada de agua, puesto que se acumulan restos de medicamentos y suciedad de la propia agua. Deben seguir el protocolo del Anexo VI



	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 14 de 55

- ✓ Deben limpiar los silos, vaciándolos y desincrustando los restos de pienso.
- ✓ Deben mantener los alrededores de la nave (mínimo 2 metros) libre de: malas hierbas, deyecciones, residuos, envases y otros restos de la actividad ganadera, agrícola u otras que puedan servir como fuente de contaminación o como cobijo para fauna silvestre que pueda vehicular microorganismos patógenos.
- ✓ Deben controlar las deficiencias en la continuidad del material aislante que podrían favorecer el acceso de fauna salvaje al interior de la explotación por el suelo (especialmente roedores), siendo aconsejable la instalación de suelo de hormigón en soleras y muros de penetración en terreno. También se debe evitar dejar huecos entre jaulas, canalones y en tejado que puedan permitir la nidificación de aves salvajes.
- ✓ Deben evitar la existencia de cualquier material ajeno a la actividad avícola en el interior de la nave.
- ✓ Deben mantener limpio el contenedor de cadáveres.
- ✓ Deben tener los productos de limpieza autorizados para uso ganadero (número de registro); estos productos hay que guardarlos en los envases originales, tapados y separados de medicamentos y alimentos.
- ✓ Es recomendable que si no disponen de tiempo o de suficiente personal cualificado, encarguen las tareas de limpieza a una empresa externa especializada.

### 2.2.3. Desinfección

#### PRÁCTICAS CORRECTAS



- ✓ Deben seguir el programa de desinfección indicado por el veterinario de explotación en el Programa Sanitario de la explotación donde conste:
  - Persona o empresa responsable;
  - Productos que hay que utilizar (deben hacer mención de las instrucciones de uso y seguridad); es preciso que pidan al proveedor las fichas técnicas y que las guarden adjuntas al programa;

	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 15 de 55

- Lugar, sistema, calendario y frecuencia de desinfección;
  - Registro.
- ✓ Es recomendable que la temperatura del agua que vehicula al desinfectante sea la que indica el fabricante del producto, para conseguir la máxima eficacia del biocida.
  - ✓ No deben olvidarse de la desinfección de los silos.
  - ✓ Deben tener la formación adecuada o disponer del carné de aplicador de productos zoonosanitarios o fitosanitarios de nivel básico, para poder utilizar productos zoonosanitarios de desinfección.
  - ✓ Deben recordar que la desinfección sólo es efectiva si se realiza sobre superficies limpias, ya que la finalidad de la desinfección es la eliminación de los microorganismos patógenos.
  - ✓ Deben tener los productos desinfectantes autorizados para uso ganadero (número de registro); estos productos hay que guardarlos en los envases originales, tapados y separados de medicamentos y alimentos.
  - ✓ Deben respetar la dosificación, el tiempo de actuación y las instrucciones de uso especificadas por el fabricante para garantizar la seguridad y la eficacia de los desinfectantes.
  - ✓ Deben ventilar las naves después de la utilización de productos desinfectantes para evitar intoxicaciones en personas o animales.
  - ✓ Es recomendable que si no disponen de tiempo o de suficiente personal cualificado, encarguen las tareas de limpieza a una empresa externa especializada.

## REGISTROS

Registro donde consten las actuaciones realizadas en materia de desinfección.



	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 16 de 55

## 2.2.4. Desinsectación

### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben seguir el programa de desinsectación indicado por el veterinario de explotación en el Programa Sanitario de la explotación donde conste:
  - Persona o empresa responsable;
  - Productos que hay que utilizar (deben hacer mención de las instrucciones de uso y seguridad); es preciso que pidan al proveedor las fichas técnicas y que las guarden adjuntas al programa;
  - Lugar, sistema, calendario y frecuencia de desinsectación;
  - Registro.
- ✓ Deben tener la formación adecuada o disponer del carné de aplicador de productos zoonosanitarios o fitosanitarios de nivel básico, para poder utilizar productos zoonosanitarios de desinsectación.
- ✓ Deben recordar que la desinsectación es más efectiva si se efectúa cuando la nave aún está caliente.
- ✓ Deben limpiar bien, evitando la acumulación de suciedad, charcos de agua, restos de pienso, etc., porque ello es primordial para controlar los insectos.
- ✓ Deben seguir el procedimiento adecuado, en el que se debe combinar el uso de insecticidas larvicidas con insecticidas adulticidas.
- ✓ Deben tener los productos insecticidas autorizados para uso ganadero (número de registro); estos productos hay que guardarlos en los envases originales, tapados y separados de medicamentos y alimentos. También, deben evitar que los animales domésticos tengan acceso a estos productos.
- ✓ Deben respetar la dosificación y las instrucciones de uso especificadas por el fabricante para garantizar la seguridad y la eficacia de los insecticidas.
- ✓ Es recomendable que si no disponen de tiempo o de suficiente personal cualificado, encarguen las tareas de desinsectación a una empresa externa especializada.



	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 17 de 55

## REGISTROS

Registro donde consten las actuaciones realizadas en materia de desinsectación.



### 2.2.5. Desratización

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben seguir el programa de desratización indicado por el veterinario de explotación en el Programa Sanitario de la explotación donde conste:
  - Persona o empresa responsable;
  - Productos que hay que utilizar (deben hacer mención de las instrucciones de uso y seguridad); es preciso que pidan al proveedor las fichas técnicas y que las guarden adjuntas al programa;
  - Frecuencia de revisiones y reposición de cebos;
  - Croquis de la instalación con la ubicación de los cebos;
  - Registro.
- ✓ Es recomendable que vacíen de pienso la nave para hacer más efectivo el programa de desratización.
- ✓ Deben limpiar bien, evitando la acumulación de suciedad, charcos de agua, restos de pienso, etc., porque eso es primordial para controlar los roedores.
- ✓ Deben tapar inmediatamente cualquier agujero que pueda servir de entrada o de escondite para la cría de los roedores. Por ello es recomendable tener un programa de mantenimiento preventivo de las barreras físicas que evite el acceso de los roedores: cierre correcto de las puertas, mantenimiento del sellado de los agujeros por donde entran los tubos de distribución de pienso...

Son puntos sensibles a la hora de la colocación de cebos:



- Lugar de paso de los roedores;
- Puntos donde se observen excrementos de ratas o ratones;

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<b>PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</b>	Revisión: 0
		Página 18 de 55

- Lugar donde pueda haber alimentos;
  - Contenedor de cadáveres.
- ✓ Deben tener la formación adecuada o disponer del carné de aplicador de productos zoonosanitarios o fitosanitarios de nivel básico, para poder utilizar productos zoonosanitarios de desratización.
  - ✓ Deben proteger los cebos situados en el exterior de las inclemencias del tiempo y deben evitar que sean consumidos por los animales domésticos o salvajes; es recomendable usar portacebos que eviten que los roedores se lleven la pastilla o el envase del producto.
  - ✓ Deben tener los productos raticidas guardados en el envase original, tapados y separados de medicamentos y alimentos; también, deben evitar que los animales domésticos tengan acceso a estos productos.
  - ✓ Deben respetar la dosificación y las instrucciones de uso especificadas por el fabricante para garantizar la seguridad y la eficacia de los raticidas.
  - ✓ Es recomendable que si no disponen de tiempo o de suficiente personal cualificado, encarguen las tareas de desratización a una empresa externa especializada.

## REGISTROS

Registro donde consten las actuaciones realizadas en materia de desratización.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 19 de 55

## 2.3. Sanidad animal

### 2.3.1. Objetivo



El hecho de mantener un alto nivel de sanidad de las aves que alojamos en la explotación no es sólo una exigencia legal y moral sino que es, también, una necesidad indispensable para obtener un buen rendimiento económico y un producto final seguro y de calidad.

### 2.3.2. Sanidad animal

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben disponer del programa sanitario escrito que el veterinario responsable de la explotación ha implantado.
- ✓ Deben leer el programa sanitario con detenimiento y ser conscientes de su parte de responsabilidad.
- ✓ Deben observar con detenimiento las aves de la explotación, como mínimo 2 veces/día; en caso de sospecha de cualquier anomalía sanitaria, es necesario que lo comuniquen al veterinario responsable de la explotación.
- ✓ Deben seguir las indicaciones y los tratamientos medicamentosos prescritos por el veterinario con la máxima fiabilidad.
- ✓ No tienen que disponer de enfermería, a pesar de que por normativa una explotación debe tener una zona donde poder aislar los animales enfermos, puesto que las granjas avícolas – por sus características técnicas – son una excepción.
- ✓ Deben cumplir con los planes establecidos de vigilancia y control oficial de enfermedades:
  - **Salmonelas** de importancia para la salud pública. Desde el 1/1/2009 se deben realizar **autocontroles** en todos los lotes de la explotación dentro de las 3 semanas anteriores a la salida hacia el matadero, recogiendo material fecal con dos pares de calzas y haciéndolos analizar por un laboratorio autorizado.



Desde el 1/1/2014 deben tomarse un mínimo de 10 muestras (polvo, gamuzas, toallitas o sistemas de muestreo equivalentes), para verificación

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 20 de 55

de la limpieza y desinfección de las instalaciones en el vacío sanitario. Las muestras se podrán combinar para la realización de un mínimo de 1 cultivo.

En caso de positividad a *S. enteritidis* y *S. typhimurium* incluyendo las cepas monofásicas de *Salmonella typhimurium*, es preciso:

- a) Limpieza eficiente y completa; desratización, desinsectación y desinfección;
  - b) Resultado negativo a *Salmonella spp.* en 10 muestras de diferentes puntos;
  - c) Vacío sanitario de acuerdo con normativa;
  - d) Solución a todas las medidas de bioseguridad excluyentes de la encuesta de bioseguridad (ver anexo III).
- **Influenza aviar**, para evitar su aparición es necesario establecer medidas que reduzcan el riesgo de transmisión, en especial: evitar el contacto de aves domésticas con aves salvajes y el acceso de aves salvajes a fuentes de suministro y depósitos de agua destinada a aves de granja.
- ✓ Deben cumplir con el Plan Anual Zoonosario de la Comunidad Valenciana.
  - ✓ Deben acompañar cualquier movimiento de entrada o salida de animales con la documentación sanitaria que las disposiciones legales determinen; además, de acuerdo con la normativa deben identificarse las jaulas de transporte a la salida de las aves.
  - ✓ Todas las aves de corral que abandonen una explotación lo harán en dispositivos de transporte (jaulas, cajas, bandejas) precintados, de manera que, para abrirlos, sea imprescindible la destrucción del precinto.
  - ✓ En el caso del transporte de pollitos de un día de vida realizado en cajas, éstas podrán no precintarse, y deberán indicarse en cualquier caso mediante un sistema que permita conocer su origen.



	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 21 de 55

## REGISTROS

Libro de explotación, donde tienen que ser registrados todos los movimientos pecuarios y las bajas. Consérvenlo durante 3 años (después del fin de la actividad avícola).

Hoja de manada conservar la durante 2 años en la explotación, después de eliminada la manada.

Registro de las analíticas, se deben conservar al menos durante 3 años, debiendo encontrarse disponibles en la explotación los correspondientes a los últimos 12 meses.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 22 de 55

## 2.4. Tratamientos veterinarios

### 2.4.1. Objetivo

El uso de los medicamentos veterinarios se realizará de forma cuidadosa y responsable. Un tratamiento incorrecto, el incumplimiento de la pauta de medicación, una mala dosificación, el uso de medicamentos caducados y cualquier otra mala práctica puede ocasionar efectos contrarios a los deseados con consecuencias negativas para la salud de los animales.

### 2.4.2. Administración de medicamentos



#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben comprometerse a que sólo personal con formación o cualificación adecuada administre tratamientos a las aves.
- ✓ Deben recordar que la prescripción veterinaria y la receta vigente son imprescindibles a la hora de efectuar un tratamiento a los animales.
- ✓ Deben seguir fielmente las indicaciones del veterinario, las que figuran en la receta y las que se pueden leer en el prospecto del medicamento.
- ✓ Deben identificar el lote de aves tratadas (debe establecerse un sistema de asignación de lotes o identificación de grupos de animales, aunque en la mayoría de los casos la nave constituye el lote).
- ✓ Deben limpiar bien conducciones y depósitos – una vez finalizado el tratamiento por vía oral – para evitar que restos de medicamento comprometan la efectividad del período de supresión.
- ✓ Deben respetar los períodos de supresión de los fármacos de manera escrupulosa, al objeto de garantizar la inexistencia de residuos medicamentosos en las canales. La detección de residuos de fármacos en el producto final se considera un delito contra la salud pública, que viene regulado en el Código Penal.

### 2.4.3. Conservación

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben guardar los productos farmacológicos en un lugar seguro, limpio, fresco y seco; deben seguir las indicaciones de conservación de la etiqueta.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 23 de 55

- ✓ Deben evitar la rotura de la cadena de frío en los productos que necesitan refrigeración para ser conservados; hay que comprobar periódicamente la temperatura del frigorífico.
- ✓ Deben mantener los medicamentos en el envase original.
- ✓ Deben concentrar todos los envases vacíos, restos de productos farmacológicos y medicamentosos que han superado la fecha de caducidad en el contenedor de residuos especiales ganaderos.

## REGISTROS

Archivo de las recetas veterinarias. Consérvenlo durante 5 años.



Gestión del Registro de Tratamientos Veterinarios.

Registro de Tratamientos Veterinarios. Consérvenlo durante 5 años.

Registro de otras actuaciones, inspecciones y controles. Consérvenlo durante 3 años.

### 2.4.4. Gestión de los residuos

Ver apartado “2.7.4.1. Residuos especiales ganaderos (medicamentos, plaguicidas, agujas, desinfectantes, etc.; así como sus envases)”, relativo a la correcta gestión de los residuos que se genera en esta etapa.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 24 de 55

## 2.5. Bienestar animal

### 2.5.1. Objetivo

Hay que procurar mantener nuestros animales en las mejores condiciones posibles, dado que la falta de bienestar a lo largo del proceso productivo se traduce en problemas de salud y en una mayor predisposición a padecer enfermedades multifactoriales, cuestiones que pueden afectar negativamente a la calidad, higiene y seguridad los alimentos que obtenemos de ellos.

Para la correcta aplicación de la norma básica de protección de los pollos destinados a la producción de carne, es necesario que el primer responsable del bienestar de estos animales – el criador y en determinados supuestos también el integrador – disponga de formación adecuada para llevar a cabo sus tareas, por lo que ha de realizar cursos de formación aprobados por la autoridad competente de una duración mínima de 20 horas.



Además los titulares o criadores, o en su caso la entidad integradora darán, a las personas que empleen o contraten para atender a los pollos o para capturarlos y cargarlos, instrucciones por escrito y orientación sobre los requisitos pertinentes en materia de bienestar animal, incluidos los métodos de matanza aplicados en la explotación.

### 2.5.2. Explotaciones

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben mantener los bebederos de forma que el vertido de agua sea mínimo y situarlos a una altura adecuada para que las aves tengan acceso en cualquier fase de su crecimiento.
- ✓ Deben tener los piensos disponibles de forma continua o suministrarlos varias veces al día; no se puede retirar el pienso antes de las 12 horas previas al sacrificio.
- ✓ Deben facilitar una yacija permanente seca y de material friable en la superficie a todos los pollos.
- ✓ Deben suministrar ventilación suficiente para evitar los excesos de temperatura combinados con sistemas de calefacción para eliminar la humedad excesiva, si se precisa.



	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 25 de 55

✓ Deben mantener el nivel de ruido más bajo posible, por eso los ventiladores, sistemas de comederos y otros aparatos tienen que construirse, montarse, mantenerse y utilizarse de forma que produzcan el mínimo ruido.

✓ Deben disponer de alumbrado en todos los alojamientos, con una intensidad mínima de 20 lux durante los períodos de luz natural – medida a la altura de los ojos de las aves -, y que ilumine al menos el 80% de la zona utilizable; en caso de que sea necesario, se puede autorizar una reducción temporal del nivel de iluminación por recomendación veterinaria.

En el plazo de 7 días a partir del momento en el que coloquen los pollos en su alojamiento y hasta 3 días antes del momento de sacrificio previsto, la iluminación deberá seguir un ritmo de 24 horas, pero incluir intervalos de oscuridad de 6 horas de duración mínima en total, con un período mínimo de oscuridad ininterrumpida de 4 horas, con exclusión de fases de penumbra.



✓ Deben inspeccionar todos los pollos de la explotación 2 veces/día, como mínimo; deben prestar atención especial a los signos que indiquen una disminución del grado de bienestar o de salud de los animales

Los pollos con lesiones graves o con señales evidentes de trastornos de salud que puedan causar dolor – como dificultades para caminar, ascitis grave (derrame de líquido seroso en la cavidad abdominal) o malformaciones importantes – deben recibir el tratamiento adecuado o ser sacrificados inmediatamente; deben consultar al veterinario/a siempre que sea necesario.

✓ Deben limpiar a fondo y desinfectar las partes de las instalaciones, el equipo o los utensilios que estén en contacto con los pollos cada vez que lleven a cabo un vaciado total, antes de introducir una nueva manada en el gallinero; después del vaciado final de un gallinero, deben eliminar toda la yacija y poner una limpia.

✓ Deben hacer constar en el Libro de registro de la explotación los siguientes datos en relación con cada gallinero/nave (hoja de manada unificada para broilers):

- Fecha de llegada de los animales y número de pollos introducidos;

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 26 de 55



- Zona utilizable;
- Cruce o raza de los pollos, si se conoce;
- Número de aves encontradas muertas en cada control indicando las causas, si se conocen, así como el número de aves sacrificadas;
- Fecha de salida de los animales y número de pollos que salen;
- Número de pollos que queda en el lote.

Estos datos deben conservarlos durante un período mínimo de 3 años, de manera que los puedan presentar ante la autoridad competente cuando lleve a cabo una inspección o en otros casos.

### 2.5.3. Densidad de población

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben respetar la densidad máxima normativa establecida en 33 kg de peso vivo/m<sup>2</sup>; sin embargo, pueden haber incrementos:
  - 39 kg de peso vivo/m<sup>2</sup> si el titular de la explotación acredita los datos técnicos siguientes:
    - a) Plano del gallinero con superficies ocupadas;
    - b) Plan de ventilación, parámetros de calidad del aire, flujo, velocidad y temperatura;
    - c) Sistema de comederos y bebederos;
    - d) Sistemas de alarma y auxiliares, en caso de cualquier fallo;
    - e) Tipo de suelo y yacija.
  - 42 kg de peso vivo/m<sup>2</sup> si además acreditan:
    - a) Que no han detectado deficiencias en los controles de los 2 últimos años;
    - b) Que los controles se llevan a cabo de acuerdo con la Guía de prácticas correctas de higiene para las explotaciones avícolas, reconocida oficialmente por la autoridad competente;

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 27 de 55

c) Que la tasa de mortalidad diaria acumulada en 7 engordes consecutivos, como mínimo, es inferior a: 1% + 0,06% multiplicado por la edad de sacrificio del lote, expresada en días.

#### 2.5.4. Parámetros ambientales

##### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben velar para que cada gallinero de su explotación esté equipado con sistemas de ventilación – y de calefacción/refrigeración, en su caso – diseñados, construidos y utilizados de forma que:
  - La concentración de amoníaco (NH<sub>3</sub>) no sea superior a 20 ppm y la concentración de dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) no supere las 3.000 ppm medidas a la altura de las cabezas de los pollos;
  - La temperatura interior no sobrepase la temperatura exterior en más de 3°C cuando ésta supere 30°C, medida a la sombra;
  - La humedad relativa media dentro del gallinero durante 48 horas no supere el 70%, cuando la temperatura exterior sea inferior a 10°C.



#### 2.5.5. Documentación

- ✓ El titular de explotación debe comunicar a la autoridad competente su intención de producir a densidades de 33 a 39 kg/m<sup>2</sup> de peso vivo mediante el formulario del anexo IV. También deberá presentar un estudio sobre la concentración de NH<sub>3</sub> y CO<sub>2</sub> según el formulario del anexo V.
- ✓ El titular de explotación debe comunicar a la autoridad competente cualquier cambio que se produzca en el sistema de producción.

#### 2.5.6. Intervenciones quirúrgicas

##### PRÁCTICAS PROHIBIDAS

- X Operaciones que no sean terapéuticas o de diagnóstico.
- X Operaciones que puedan lesionar o hacer perder una parte sensible del cuerpo o alteren la estructura ósea:
  - El recorte del pico de las aves, sin embargo, puede ser autorizado por la autoridad competente una vez agotadas otras medidas destinadas a

	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 28 de 55

evitar el picaje de las plumas y el canibalismo; en estos casos, la operación únicamente se realiza después de haber consultado a un veterinario/veterinaria y la debe practicar personal cualificado únicamente a los polluelos menores de 10 días de vida;



- La castración de los pollos tiene que estar autorizada por la autoridad competente y sólo se puede realizar bajo supervisión veterinaria y por parte de personal con formación específica.

#### REGISTROS

Certificados de asistencia al curso de formación de bienestar animal aprobado por la autoridad competente con una duración mínima de 20 horas.

Instrucciones por escrito y orientaciones para las personas que contraten para atender a los pollos o para capturarlos y cargarlos, sobre los requisitos pertinentes en materia de bienestar animal, incluidos los métodos de matanza aplicados en la explotación.

El “Código de Buenas Prácticas en explotaciones de Pollos de Engorde” debe estar disponible en la explotación.

	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 29 de 55

## 2.6. Agua y alimentación

### 2.6.1. Objetivo



Las aves deben tener acceso a agua limpia y de calidad química y bacteriológica.

Las aves deben recibir una alimentación adecuada a la estirpe, edad y producción, en calidad y cantidad.

### 2.6.2. Calidad y control del agua

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Es recomendable disponer de suministro de agua de la red pública.
- ✓ Deben realizar análisis bacteriológico 2 veces/año, para asegurar la calidad del agua de bebida. Si la falta de potabilidad proviene de una contaminación bacteriológica se tiene que tratar el agua, como medida preventiva, con productos desinfectantes como el cloro, los peróxidos, etc. y repetir el análisis para ver si el tratamiento ha sido efectivo.
- ✓ Las explotaciones que tengan paneles evaporativos y sistemas de nebulización deben declararlos al órgano competente y realizar análisis de control de *Legionella* una vez al año.
- ✓ Es recomendable aplicar con dosificador los productos de potabilización del agua, antes de llegar al depósito de recepción.
- ✓ Deben evitar que el agua que consumen las aves domésticas esté al posible alcance de aves salvajes y otros animales.
- ✓ Deben tener los depósitos de agua limpios y tapados para retrasar la evaporación del cloro y evitar la entrada de suciedad.
- ✓ Deben tener los bebederos limpios y bien regulados para evitar pérdidas de agua.
- ✓ Deben comprobar la presencia de cloro o peróxidos en el último abrevadero de la línea (o del desinfectante que utilicen).

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 30 de 55

## REGISTROS



Archivo de las analíticas del agua.

Lecturas de cloro residual (u otro desinfectante del agua) ya que informan de la efectividad del método.

### 2.6.3. Almacenado del alimento

#### PRÁCTICAS CORRECTAS



- ✓ Deben asegurarse de que sólo administran pienso procedente de establecimientos registrados y/o autorizados para la fabricación de productos de alimentación animal.
- ✓ Los proveedores de los piensos que se suministren a la explotación deben seguir un Código de Buenas Prácticas de Fabricación para prevención y control de *Salmonella spp* y deben realizar los oportunos controles que garanticen la ausencia de *Salmonella spp* en 25gr.
- ✓ El titular de explotación deberá mantener los certificados de los proveedores de producto recibido durante un periodo de 2 años.
- ✓ Deben almacenar los alimentos en silos específicos para esta actividad; si el pienso está ensacado, hay que guardarlo en un local limpio, seco, bien ventilado y cerrado, evitar la presencia de roedores, insectos o pájaros y aislar los sacos del suelo del almacén.
- ✓ Deben identificar adecuadamente los piensos medicamentosos y, después de su uso, deben limpiar los silos, contenedores y tolvas para evitar contaminación cruzada.
- ✓ Deben tener los silos cerrados en todo momento para evitar la entrada de insectos, deyecciones de aves, humedad, etc.
- ✓ Deben mantener, proteger y limpiar los silos y el alimento contenido porque eso es fundamental para evitar la presencia de hongos y las consiguientes micotoxinas hacia el pienso. Por ejemplo: la entrada de humedad o las partidas de pienso con humedad elevada, combinadas con altas temperaturas favorecen la proliferación de hongos.

	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 31 de 55

- ✓ Deben asegurarse de que el producto recibido es el producto solicitado, mediante el albarán de compra.
- ✓ Deben mantener los silos, contenedores y tolvas secos en todo el momento y libres de sustancias extrañas. Deben limpiarse y desinfectarse en el momento del vacío sanitario.
- ✓ Los conductores de los camiones de pienso o sus acompañantes no deberán acceder a los edificios donde se encuentren los animales. En caso de ser imprescindible, deberán colocarse la ropa y accesorios de protección específicos de la explotación.

#### REGISTRO

Archivo de la documentación y la etiqueta de los alimentos suministrados a los animales para facilitar su trazabilidad. Consérvenlo durante 5 años.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 32 de 55

## 2.7. Medio ambiente

### 2.7.1. Objetivo

La producción avícola debe ser respetuosa con el entorno y debe buscar la máxima eficiencia de los recursos, la minimización de los residuos y su correcta gestión.

### 2.7.2. Vertidos

#### 2.7.2.1. Aguas residuales

- ✓ Deben recoger y almacenar las aguas residuales en depósitos estancos, que después deben ser transportadas hasta una estación depuradora de aguas residuales para su tratamiento.
- ✓ Las instalaciones avícolas no conectadas a sistema de saneamiento (alcantarillado), deben obtener de EPSAR la correspondiente autorización para el vertido directo de sus aguas residuales domésticas en instalaciones públicas de depuración (EDAR). Estas aguas residuales deben ser recogidas y almacenadas en depósitos estancos, que después deben ser transportadas por un gestor autorizado y vertidas en una depuradora por su tratamiento.



No está permitido el vertido a EDAR de las aguas de limpieza de las instalaciones, ni de las propias deyecciones ganaderas.

#### 2.7.2.2. Gestión de las deyecciones ganaderas

##### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben construir un estercolero estanco, de capacidad suficiente y dotado al menos de tres paredes y de un sistema que evite pérdidas o fugas en caso de lluvia y que permita la recogida de lixiviados.
- ✓ Debe preverse la utilización de sistemas que permitan cubrir el estiércol en caso de precipitación para evitar la formación de lixiviados (lonas, techos móviles, etc.).
- ✓ En el caso de la retirada de estiércol se lleve a cabo por un gestor de residuos autorizado, debe justificarse documentalmente mediante contrato o





	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 33 de 55

compromiso suscrito por ambas partes que la retirada del mismo se realiza por un gestor autorizado.

- ✓ En el caso que el estiércol se utilice para abonado, deben detallarse las parcelas en las que se va a realizar la totalidad de la aplicación del mismo, justificando su titularidad y, en su caso, se debe aportar autorización por escrito de los propietarios de las mismas, en la cual se especificará que en las parcelas autorizadas no se realiza ninguna otra aplicación de enmienda orgánica procedente de otras explotaciones/ instalaciones ganaderas. Se debe aportar asimismo calendario de aplicación, dosis y tipos de cultivo a los que se aplicará el estiércol teniendo en cuenta que no se puede aplicar sobre parcelas y/o subparcelas ocupadas por vegetación forestal, monte bajo, pastos naturales, terrenos no cultivados, etc. En ningún caso se sobrepasará una dosis de aplicación de nitrógeno de procedencia orgánica de 170 Kg por Ha y año.
- ✓ Se deberá incorporar el estiércol al suelo mediante el arado del terreno después de la aplicación. Cuando la aplicación se realice en parcelas situadas a menos de 500 m de núcleos habitados, polígonos industriales o centros de trabajo esta labor se llevará a cabo antes de 24h. En el caso de parcelas situadas entre 500 y 1.000 m se recomienda llevar a cabo el arado del terreno antes de 2 días.
- ✓ En el caso de entrega a un intermediario o transportista de estiércol se deberá aportar contrato o documento justificativo de entrega al gestor de estiércoles, en el que quede acreditado el registro como gestor de SANDACH.
- ✓ Es recomendable la aplicación de superfosfato de cal en la cama de la explotación o en el almacenamiento en estercolero, para evitar las emisiones de nitrógeno a la atmósfera en la propia instalación ganadera.
- ✓ Deben llevar un registro documental relativo a la producción y utilización del estiércol (en el que se especificarán las parcelas de abonado de acuerdo con el SIGPAC, las dosis de abonado y tipos de cultivo), y en su caso, la identificación del transportista y de su registro como transportista.

### 2.7.3. Gestión de cadáveres

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 34 de 55

- ✓ Deben disponer, como titulares de la explotación, de los servicios de una empresa autorizada para el transporte de bajas, desde el contenedor de la granja hasta la planta autorizada de procesamiento de cadáveres.
- ✓ Deben recoger las bajas en el mismo momento y almacenarlas en contenedores de uso exclusivo, estancos y con tapa.
- ✓ Deben mantener los contenedores limpios, tapados y alejados de las naves de cría.
- ✓ Es recomendable utilizar contenedores con sistema de refrigeración/congelación y acordar protocolo de recogida con la empresa gestora.
- ✓ Es recomendable que el camión de recogida no entre dentro de la granja.
- ✓ Deben llevar un registro documental relativo a la retirada por empresa autorizada de las bajas animales generadas en la explotación.



#### 2.7.4. Gestión de residuos

##### 2.7.4.1. Residuos especiales ganaderos (medicamentos, plaguicidas, agujas, desinfectantes, etc.; así como sus envases)

###### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben almacenarse, mientras se encuentren en la explotación, separados por categorías, en condiciones adecuadas de higiene y seguridad hasta el momento de su entrega a un gestor autorizado de residuos o bien se trasladen a un centro apropiado.
- ✓ Deben tener el contenedor de residuos especiales de uso exclusivo, rígido, estanco, cerrado herméticamente, guardado a cubierto e identificado por una etiqueta que informe de la peligrosidad de su contenido.
- ✓ Deben disponer de un registro donde conste la cantidad, naturaleza, identificación, origen y fecha de generación y entrega a gestor autorizado, así como el número de documento de control y seguimiento utilizado, en su caso, y el gestor al que se entrega el residuo.

##### 2.7.4.2. Residuos no especiales (residuos sólidos urbanos)

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 35 de 55

#### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Es recomendable efectuar una recogida selectiva del resto de residuos y los deben depositar en el contenedor de recogida municipal correspondiente o trasladar al centro de recogida.

#### 2.7.5. Ruido

##### PRÁCTICAS CORRECTAS

- ✓ Deben cumplir con los límites sonoros externos establecidos para zonas de uso industrial, que son los siguientes: diurno 70 dB(A) / nocturno 60 dB(A).
- ✓ Deben realizar una auditoría acústica, con la periodicidad que se indica en la Autorización Ambiental Integrada. El objetivo es comprobar que no se superan los niveles sonoros en los puntos donde se sitúa el receptor más cercano, es decir, en el perímetro de la instalación. Dicha auditoría deberá ser realizada por una autoridad colaboradora en materia de contaminación acústica, de acuerdo con lo establecido en el decreto 229/2004, de 15 de octubre, del Consell de la Generalitat, por el que se establecen las funciones de las entidades colaboradoras en materia de calidad ambiental, se crea y se regula su registro.
- ✓ Deben disponer del libro de control, que estará constituido por los certificados de los resultados obtenidos de las auditorías acústicas, y de los informes completos de las mismas.

#### 2.7.6. Olores

- ✓ No se podrán generar olores desagradables directamente perceptibles, en su caso se realizarán las medidas correctoras pertinentes.
- ✓ Deben realizar una evaluación de la molestia por olores que genera la explotación, cuando el órgano competente lo considere necesario, mediante la medición de las unidades de olor, de acuerdo con la norma UNE-EN 13725, limitándoles, en las zonas residenciales de afección, el percentil 98 de las medias horarias a largo de un año, a 5 unidades de olor. (Solo si son los responsables de una explotación con Autorización Ambiental Integrada).

#### 2.7.7. Declaración al Registro PRTR de emisiones industriales y transferencia de residuos fuera de la instalación.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<b>PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</b>	Revisión: 0
		Página 36 de 55

## PRÁCTICAS CORRECTAS

✓ Aquellas instalaciones que disponen de autorización ambiental integrada, deben hacer la declaración al Registro PRTR, correspondiente al ejercicio anterior, de las emisiones a la atmósfera y al agua, así como la transferencia de residuos fuera de la instalación. Dicha declaración se debe realizar durante el periodo de notificación (del 1 de enero al 31 de marzo) utilizando para ello la plataforma que, a tal efecto, tiene habilitada el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ([www.prtr-es.es](http://www.prtr-es.es)).

Para facilitar la justificación de los datos declarados, la Dirección General de Calidad Ambiental ha desarrollado una hoja de cálculo para instalaciones ganaderas que se puede descargar de: <http://www.citma.gva.es/web/calidad-ambiental/documentos-de-interes/>

Una vez cumplimentada la citada hoja de cálculo, se adjuntará a la plataforma ([www.prtr.es](http://www.prtr.es)), utilizando la opción “gestión documental”.



## REGISTRO

Registro de la producción y utilización del estiércol, y en su caso, la identificación del transportista y de su registro como transportista;

Registro la retirada por la empresa autorizada de las bajas animales generadas en la explotación;

Registro de los residuos especiales ganaderos, donde conste la cantidad, naturaleza, identificación, origen y fecha de generación y entrega a gestor autorizado, así como el número de documento de control y seguimiento utilizado, en su caso, y el gestor al que se entrega el residuo.

El contenido, alcance, periodicidad y registro de las medidas de autocontrol ambiental se establecerá en la propia licencia ambiental o autorización ambiental integrada. Los resultados de dichos autocontroles estarán en todo momento disponibles para la verificación por el órgano competente.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 37 de 55



### 3. NORMATIVA Y PROGRAMA SANITARIO OBLIGATORIO

#### 3.1. Normativa aplicable

##### 3.1.1. Anexo I



#### 3.2. Programa sanitario obligatorio

- ✓ Plan de desparasitación interna, haciendo referencia a la fecha prevista para su realización y medicamentos utilizados para tal fin.
- ✓ Plan de limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones, haciendo referencia a las pautas de aplicación y productos biocidas utilizados.
- ✓ Guía para el cumplimiento de las obligaciones del titular, de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente, en lo relativo a:
  - Retirada y eliminación de cadáveres y otros subproductos de la explotación;
  - Identificación animal;
  - Registros en el Libro de Explotación y llevanza del mismo;
  - Tratamientos medicamentosos y zoonosarios;
  - Movimiento pecuario y sus condiciones sanitarias;
  - Bienestar animal;
  - Aplicación de guías o códigos de buenas prácticas.
- ✓ Declaración del veterinario/a de explotación o de agrupación de defensa sanitaria referido a su compromiso con la explotación, o con la ADSG, como encargado de la dirección técnica de las actuaciones sanitarias, a realizar al menos las siguientes actuaciones:
  - Control del diseño y supervisión del programa sanitario mínimo o común;

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 38 de 55

- Supervisión de la identificación animal de todo el ganado de la explotación o explotaciones, integradas en la ADSG, de acuerdo con lo establecido al efecto en la normativa vigente;
- Supervisión de los registros de la explotación o explotaciones integradas en la ADSG;
- Cumplimiento de las obligaciones que, en materia de tratamientos a los animales de las explotaciones con medicamentos veterinarios, se establecen en el Real Decreto 109/1995, de 27 de enero, sobre medicamentos veterinarios, así como en el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos, respecto de los medicamentos que prescriba o administre;
- Colaboración en los controles sanitarios relativos al movimiento pecuario o cualquier otra actuación que requieran los servicios veterinarios oficiales de sanidad animal de las comunidades autónomas;
- Colaboración con las autoridades competentes de sanidad animal en la Red de Epizootiovigilancia Nacional;
- Supervisión de la correcta aplicación de los guías o códigos de buenas prácticas de bioseguridad en las explotaciones o explotaciones integradas en la ADSG y, en su caso, elaboración de las mismas;
- Asesoramiento a los titulares de las explotaciones integrantes en materia de piensos, sanidad animal y bienestar animal;
- Actuación como veterinario/a autorizado/a o habilitado/a bajo la supervisión de la autoridad competente cuando esta así le designe.



Se incluirá, como parte de la declaración, el periodo de vigencia del programa sanitario durante el cual el veterinario/a firmante será el encargado/a de la dirección técnica.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 39 de 55

## 4. ANEXOS



### 4.1. ANEXO I - Resumen de la legislación aplicable

- Real Decreto 3515/1981, de 29 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento sectorial de la carne de ave;
- Decreto 240/1994, de 22 de noviembre, del Gobierno Valenciano, por el que se aprueba el Reglamento Regulador de la Gestión de los residuos sanitarios;
- Reglamento (CE) nº 1906/90, por el que se fijan normas de comercialización en aves;
- Real Decreto 1041/1997, de 27 de junio, bienestar animal en el transporte;
- Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, que dicta las medidas de control de determinadas sustancias y sus residuos;
- Real Decreto 348/2000, de 10 de marzo, bienestar animal en las granjas;
- Real Decreto 1888/2000, de 22 de noviembre, sobre condiciones de sanidad animal en intercambios comunitarios e importaciones de aves de corral y de huevos incubables de terceros países;
- Real Decreto 746/2001, de 29 de junio, sobre condiciones de sanidad animal en intercambios comunitarios e importaciones de carne fresca y huevos de terceros países;
- Reglamento (CE) nº 178/2002, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria;
- Reglamento (CE) nº 1069/2009, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) no 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales);
- Ley 6/2003, de 4 de marzo, de ganadería de la Comunidad Valenciana;

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 40 de 55

- Real Decreto 328/2003, de 14 de marzo, Plan Sanitario Avícola;
- Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal;
- Real Decreto 865/2003, de 4 de julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis;
- Directiva 2003/99/CE, de 17 de noviembre, sobre vigilancia de las zoonosis;
- Reglamento (CE) nº 2160/2003, 17 de noviembre, sobre control de *Salmonella* y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por los alimentos;
- Real Decreto 479/2004, de 26 de marzo, registro de explotaciones;
- Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, vigilancia de zoonosis;
- Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios;
- Reglamento (CE) nº 853/2004, normas de higiene de los productos alimentarios;
- Reglamento (CE) nº 183/2005, sobre higiene de los piensos;
- Real Decreto 1084/2005, de ordenación de la avicultura de carne;
- Reglamento (CE) nº 349/2005, de 28 de febrero, sobre financiación de las intervenciones de urgencia y lucha contra ciertas enfermedades;
- Reglamento (CE) nº 1003/2005, de 30 de junio, marca el objetivo comunitario de reducción de *Salmonella* en reproductoras de *Gallus gallus*;
- Reglamento (CE) nº 1091/2005, de 12 de julio, sobre requisitos de uso de métodos específicos de control en los programas de control de *Salmonella*;
- Decisión de la Comisión de 1 de septiembre de 2005, financiación del estudio de prevalencia de *Salmonella en broiler de Gallus gallus*;





	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 41 de 55

- Reglamento (CE) nº 2073/2005, de criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios;
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimentarios;
- Reglamento (CE) nº 646/2007, de 12 de junio, en cuanto a la reducción de la prevalencia de *Salmonella enteritidis* y *Salmonella typhimurium* en los pollos;
- Orden de 12 de diciembre de 2008, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se establece el Programa de Actuación sobre las Zonas Vulnerables designadas en la Comunitat Valenciana;
- Real Decreto 361/2009, de 20 de marzo, por el que se regula la información sobre la cadena alimentaria que debe acompañar a los animales destinados a sacrificio;
- Orden 7/2010, de 10 de febrero, de la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se aprueba el Código Valenciano de Buenas Prácticas Agrarias;
- Real Decreto 692/2010, de 20 de mayo, por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne;
- Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre, por el que se establecen las normas aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano;
- Ley 6/2014, de 25 de julio, de la Generalitat, de Prevención, Calidad y Control Ambiental de Actividades en la Comunitat Valenciana.



Cabe citar, también, la normativa que se refiere a la integración ganadera en la Generalitat Valenciana y en España, y que regula las responsabilidades de la parte integradora y de la parte integrada, es decir, que da forma a las relaciones de integración.

- Ley 8/2003, de 24 de abril, de Sanidad Animal, citada anteriormente;

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 42 de 55

- Orden AAA/1511/2014, de 1 de agosto, por la que se homologa el contrato-tipo de integración de la avicultura de carne (BOE nº 196, de 13/08/2014).



	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<b>PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</b>	Revisión: 0
		Página 43 de 55

## 4.2. ANEXO II - Información sobre la Cadena Alimentaria que debe acompañar los animales destinados a sacrificio (Real Decreto 361/2009)

**I.C.A. INFORMACIÓN DE LA CADENA ALIMENTARIA**

**DECLARACIÓN DEL RESPONSABLE / TITULAR DE LA EXPLOTACIÓN ES \_\_\_\_\_**

---

**DATOS ADMINISTRATIVOS**

■ TITULAR / REPRESENTANTE DE LA EXPLOTACIÓN: \_\_\_\_\_

■ LAS AVES OBJETO DE MOVIMIENTO PARA SACRIFICIO HAN PERMANECIDO EN LOS ÚLTIMOS 21 DÍAS EN LA EXPLOTACIÓN  SI  NO

■ Nº DE GUIA: \_\_\_\_\_ ■ DENSIDAD DE 33 A 39 kg/m2 DE P.V.  SI  NO

---

**DATOS DEL ENVÍO**

■ ESPECIE: \_\_\_\_\_ EDAD: \_\_\_\_\_ NÚMERO DE ANIMALES EN LA EXPLOTACIÓN: \_\_\_\_\_

---

**INFORMACIÓN SOBRE LOS ANIMALES ENVIADOS**

■ HAN SIDO OBJETO DE UNA REVISIÓN GENERAL POR UN VETERINARIO EN LAS 48 HORAS ANTERIORES AL TRASLADO DE LA DOCUMENTACIÓN.  SI  NO

■ EN CASO DE HABERSE DETECTADO ANOMALÍAS, ESPECIFICAR CUALES: \_\_\_\_\_

■ DETALLE DE LOS TRATAMIENTOS EN LOS ÚLTIMOS 30 DÍAS

Nombre Comercial	Principio Activo	Fech. fin Tratamiento	Periodo Supresión

■ A LA VISTA DEL LIBRO DE REGISTRO DE MEDICAMENTOS, TODOS LOS PERIODOS DE SUPRESIÓN HAN SIDO RESPETADOS:  SI  NO

---

**INFORMACIÓN SOBRE LA EXPLOTACIÓN DE PROCEDENCIA SI PROCEDE**

**CALIFICACIÓN SANITARIA DE LA EXPLOTACIÓN:** (Si no consta en guía)  SI  NO

■ ALGUNA ALTERACIÓN RELEVANTE DEL ESTADO SANITARIO DE LOS DEMÁS ANIMALES DE LA EXPLOTACIÓN EN LAS ÚLTIMAS 48 H.  SI  NO

■ EN CASO DE RESPUESTA POSITIVA ESPECIFICAR CUALES: \_\_\_\_\_

■ EN LOS ÚLTIMOS 12 MESES ANTERIORES AL TRASLADO SE HAN DIAGNOSTICADO POR UN VETERINARIO ENFERMEDADES QUE PUEDAN AFECTAR A INOCUIDAD DE LA CARNE.  SI  NO

■ EN CASO DE RESPUESTA POSITIVA ESPECIFICAR CUALES: \_\_\_\_\_

■ RESULTADO DE LOS ANÁLISIS DE LAS MUESTRAS TOMADAS, EN LOS ÚLTIMOS 6 MESES, EN EL MARCO DE LA VIGILANCIA Y EL CONTROL DE LA ZOONOSIS.  POSITIVO  NEGATIVO

■ EN CASO DE RESPUESTA POSITIVA ESPECIFICAR CUALES: \_\_\_\_\_

■ EN LOS ÚLTIMOS 6 MESES SE HAN TOMADO MUESTRAS EN ANIMALES PARA INVESTIGAR RESIDUOS (PNIR).  SI  NO

■ EN CASO DE OBTENCIÓN DE RESULTADOS POSITIVOS, INDICAR SUSTANCIA/S ANALIZADA/S Y RESULTADOS:

SUSTANCIAS	RESULTADOS	SUSTANCIAS	RESULTADOS

■ ¿ HAY ALGUNA NOTIFICACIÓN DESDE EL MATADERO, DE HALLAZGO CON RELEVANCIA SANITARIA EN OTROS ANIMALES DE ESTA EXPLOTACIÓN EN LOS ÚLTIMOS 2 AÑOS ?  SI  NO

■ APLICA MEDIDAS SUPLEMENTARIAS PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SISTEMAS INTEGRADOS, SISTEMAS PRIVADOS DE CONTROL, CERTIFICACIONES, ETC)  SI  NO

■ EN CASO DE RESPUESTA POSITIVA ESPECIFICAR CUALES: \_\_\_\_\_

■ LA EXPLOTACIÓN PARTICIPA EN LOS SIGUIENTES PROGRAMAS DE CONTROL O VIGILANCIA:



INFLUENCIA AVIAR  SALMONELOSIS AVIAR  OTROS: \_\_\_\_\_

---

**F I R M A S**

FIRMA TITULAR / REPRESENTANTE EXPLOTACIÓN  Fdo.: _____	FIRMA TITULAR / REPRESENTANTE MATADERO  Fdo.: _____
--	---



Esta declaración no sustituye a los documentos de traslado o identificación obligatorios para su trabajo.  
  
 EL RESPONSABLE / TITULAR DE LA EXPLOTACIÓN FIRMANTE ES RESPONSABLE DE LA VERACIDAD DE LOS DATOS

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 44 de 55

### 4.3. ANEXO III - Hoja de control frente a salmonelas zoonóticas en pollos de engorde

#### Encuesta de bioseguridad

	SI	NO	DEFICIENTE	PUNTUACIÓN
<b>1. MEDIDAS GENERALES DE BIOSEGURIDAD</b>				
a) Vallado perimetral y puerta de entrada en estado adecuado (3)				
b) Arco de desinfección y documentos de control periódico del mantenimiento del arco (2)				
c) Vado de desinfección y documentos de control periódico del mantenimiento del vado (1)				
d) Equipo de desinfección sustitutivo en la entrada de la explotación y documentos de control periódico del mantenimiento del equipo de sustitución (1)				
e) <b>**No acceso al agua de aves silvestres y otros animales (x0 ó x1)</b>				
f) Mantenimiento de instalaciones:				
• Ausencia de malas hierbas en el entorno de las naves (1)				
• Perímetro de la nave en buen estado de conservación y limpieza (1)				
• Limpieza y conservación exterior de la propia nave (1)				
g) Agua de bebida:				
• Proviene de la red municipal o sufre cloración o tratamiento equivalente (1)				
• Existencia de análisis de agua periódicos y documentados (1)				
h) Funcionamiento adecuado de las instalaciones de estanqueidad:				
• <b>**Ventanas (x0 ó x1)</b>				
• <b>**Tela pajarera (x0 ó x1)</b>				
• Persianas de ventiladores (1)				
• Puertas de acceso cerradas (2)				
• Otros accesos (1)				
i) Sistema de retirada de estiércol periódico (3)				
j) <b>**Hay un sistema adecuado de eliminación de cadáveres (x0 ó x1)</b>				
k) Control de acceso de visitas a las naves				
• Libro de visitas debidamente cumplimentado (1)				
• Acceso con vestimenta y equipos adecuados y limpios (1)				
• Ropa de trabajo para el personal, en buen estado de conservación y limpieza, y personal aseado (1)				
• Acceso a las naves mediante pediluvios/bandejas u otro método de desinfección a la entrada, en buen estado (1)				
• Operarios técnicamente formados para su cometido, o existe un protocolo de trabajo por escrito (2)				

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 45 de 55

## 2. ABASTECIMIENTO DE POLLITOS

a) Los lotes que entren en la explotación disponen de:

• <b>**Documentos sanitarios de movimiento oficial (x0 ó x1)</b>				
• <b>**Certificado de programa de autocontrol sanitario de los reproductores origen de la manada (exentos de los 5 serotipos de <i>Salmonella</i>) (x0 ó x1)</b>				
• Análisis de <i>Salmonella</i> a la llegada de los pollos (6)				
• Certificado de control de <i>Salmonella</i> de cada lote en la sala de incubación (3)				

## 3. PROTOCOLO DE CONTROL DE PIENSOS

a) Los silos de pienso están cerrados (2)

b) Se realiza control de la contaminación a través del pienso (documentado):

• Certificados de análisis periódicos de proveedor para detectar la presencia de <i>Salmonella</i> (3)				
• Existe certificado del proveedor de piensos de que se emplean aditivos autorizados (acidificantes...) en el pienso (3)				
• Existe certificado del proveedor de piensos de que en su fabricación se aplica tratamiento térmico adecuado (4)				

## 4. PROTOCOLO DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y DESINSECTACIÓN

a) **\*\*Existe y está documentado mediante los registros correspondientes un programa de limpieza, desinfección y desinsectación de instalaciones (x0 ó x1)**

b) **\*\*Se realizan análisis de la eficacia del sistema de limpieza y desinfección (x0 ó x1)**

c) Los operarios conocen el procedimiento y están formados para aplicarlo (4)

d) **\*\*Se respeta el período de vacío sanitario por un tiempo mínimo de 12 o 7 días en caso de que se demuestre antes de este periodo la eficacia de la L+D (x0 ó x1)**

e) Existe y está documentado un protocolo de limpieza y desinfección del utillaje y vehículos utilizados en la explotación (4)



## 5. PROTOCOLO DE CONTROL DE ROEDORES Y OTROS ANIMALES

a) Existe un plan documentado de desratización documentado mediante los registros correspondientes y los utensilios y productos para llevarlo a cabo

• Por medios propios (5)				
• Mediante empresas autorizadas (7)				
b) No existen agujeros en las instalaciones que permitan la entrada de roedores (6)				
c) Los perros y gatos están controlados (no acceso a la nave) (3)				

## 6. PROTOCOLO DE CONTROL DE USO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS

a) **\*\*Existe y está puesto al día el Libro de Registro de Medicamentos de**

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 46 de 55

la granja (x0 ó x1)				
---------------------	--	--	--	--

### 7. SUPERVISIÓN VETERINARIA

a) <b>**Existe un veterinario responsable de la supervisión de la explotación que efectúa visitas y controles periódicos, que quedan registrados (x0 ó x1)</b>				
--	--	--	--	--

### 8. PRÁCTICAS DE MANEJO

a) <b>**Existe un código de buenas prácticas de higiene y se está aplicando de forma adecuada (x0 ó x1)</b>				
b) <b>Sistema de manejo todo dentro-todo fuera (naves unilote) (x0 ó x1)</b>				

### 9. AUTOCONTROLES



a) <b>**Dentro de las 3 semanas antes de su salida a matadero (x0 ó x1)</b>				
---	--	--	--	--

PUNTUACIÓN OBTENIDA: \_\_\_\_\_

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

\*Una encuesta por manada

\*\* Requisitos excluyentes.



	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 47 de 55

#### 4.4. ANEXO IV - Comunicación de crianza de pollos con densidad superior a 33 Kg/m<sup>2</sup> de Peso Vivo (hasta 39 Kg/ m<sup>2</sup> de P.V.) de acuerdo con el Real Decreto 692/2010, de 20 de mayo, por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne (BOE nº 135, del 03/06/2010).

COMUNICACIÓN DEL TITULAR DE LA EXPLOTACIÓN	
<b>A. PLANO DEL GALLINERO</b>	
CODIGO DE EXPLOTACION REGA:	
1. TITULAR DE LA EXPLOTACION:	
2. DECLARACIÓN:	
Se adjunta croquis general de la explotación	
Se adjuntan los planos de cada nave con las dimensiones y superficie ocupada por los pollos	
Se adjuntan los planos de cada nave con la disposición de los comederos y bebederos. El sistema de ventilación y, en su caso, de refrigeración y calefacción.	
<b>B. MEMORIA</b>	
<b>SISTEMA DE VENTILACIÓN Y, EN SU CASO, DE REFRIGERACIÓN Y CALEFACCIÓN.</b> Debe facilitarse la ventilación suficiente para evitar los excesos de temperatura y, en su caso, combinados con sistemas de calefacción para eliminar la humedad excesiva.	
Tipo de ventilación:	
<input type="checkbox"/>	a) Ventilación dinámica transversal
<input type="checkbox"/>	b) Ventilación dinámica cenital
<input type="checkbox"/>	c) Ventilación dinámica longitudinal
<b>Atención: Si el sistema de ventilación es mixto, hay que marcar más de una opción.</b>	
La velocidad depende de la depresión y de la temperatura requerida	
La temperatura varia ente 18°C y 32°C dependiendo de la edad de los animales	
Dispone de:	
<input type="checkbox"/>	Medidor de humedad. Cantidad _____
<input type="checkbox"/>	Sondas de temperatura. Cantidad _____
Refrigeración:	
<input type="checkbox"/>	a) Paneles evaporativos ( <i>coolinas</i> )
<input type="checkbox"/>	b) Humificadores de baja presión ( <i>aspersores</i> )
<input type="checkbox"/>	c) Humidificadores de alta presión ( <i>foggers</i> )
Equipos de calefacción:	
<input type="checkbox"/>	a) Generadores de aire caliente
<input type="checkbox"/>	a) Estufas
<input type="checkbox"/>	c) Pantallas infrarrojas (focos radiantes)
<input type="checkbox"/>	a) Suelo radiante
Tipo de combustible empleado:	
<input type="checkbox"/>	a) Biomasa
<input type="checkbox"/>	b) Eléctrico
<input type="checkbox"/>	a) Gas propano
<input type="checkbox"/>	a) Gasoil
<b>1. SISTEMAS DE COMEDEROS Y BEBEDEROS</b>	
Los pienso están disponibles de forma continua o se suministran por comidas y no se pueden retirar más de doce horas antes de la hora prevista para el sacrificio	
Se utiliza comedero de primera edad	
<input type="checkbox"/>	Bandejas o platos
<input type="checkbox"/>	Papel con pienso
SI	NO





	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 49 de 55

Firma del titular de la explotación

Fecha:

- En los casos en que deba contestarse SI o NO, señálese lo que proceda.
- En el momento de presentación de este formulario, se debe aportar un certificado o informe justificativo del control ambiental (mediciones de NH3 y CO2)

EL TITULAR DE LA EXPLOTACIÓN FIRMANTE ES RESPONSABLE DE LA VERACIDAD DE LOS DATOS CONSTATADOS Y SE COMPROMETE A COMUNICAR CUALQUIER CAMBIO QUE SE PRODUZCA EN EL SISTEMA DE PRODUCCION.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 50 de 55

#### 4.5. ANEXO V - Comunicación

Yo, \_\_\_\_\_ con DNI/CIF \_\_\_\_\_ titular de la explotación con REGA \_\_\_\_\_ sita en el municipio \_\_\_\_\_ de la provincia \_\_\_\_\_ comunico que, ya habiendo presentado la memoria de la explotación, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 692/2010, de 20 de mayo, por el que se establecen las normas mínimas para la protección de los pollos destinados a la producción de carne (...) y habiendo comunicado la intención de producir a densidades de 33 a 39Kg/m<sup>2</sup> de peso vivo, he realizado un estudio sobre la concentración de amoniaco (NH<sub>3</sub>) y dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) medidos al nivel de la cabeza de los pollos, como sigue:

Concentración de NH<sub>3</sub>: \_\_\_\_\_  
( < 20ppm)

Fecha y hora de medición: \_\_\_\_\_

Concentración de CO<sub>2</sub>: \_\_\_\_\_  
( < 3 000ppm)

Fecha y hora de medición: \_\_\_\_\_



Aparatos utilizados (marca): \_\_\_\_\_

Días de la manada: \_\_\_\_\_

Estas mediciones han sido realizadas por D. \_\_\_\_\_ con DNI \_\_\_\_\_ y titulación en \_\_\_\_\_

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Firmado \_\_\_\_\_  
TITULAR DE EXPLOTACIÓN                      TÉCNICO

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0 Página 51 de 55

## 4.6. ANEXO VI - Protocolos para la eliminación de residuos de fármacos en el sistema de agua de bebida, tras tratamientos con antibacterianos

### PROTOCOLO I

#### LIMPEZA RADICAL





La primera etapa del protocolo de actuación consiste en una limpieza radical.

Para realizar esta limpieza radical es preciso cubrir el fondo del depósito en donde se practican las medicaciones y todas las conducciones de agua con una solución que contenga por cada 100 L de agua 5 - 10 L de DETERGENTE ACIDO.

Dejar un tiempo de contacto de 3 horas, transcurrido el cual, se vaciará completamente el sistema y se aclarará con agua hasta obtener un pH neutro.

A continuación, se procederá de la misma forma, utilizando para cada 100 L de agua 5 - 10 L de DETERGENTE ALCALINO. Se dejará un tiempo de contacto de 3 horas, transcurrido el cual se vaciará completamente el sistema.

Con el fin de cumplir la nota 5 de la parte C del anexo I del Real Decreto 140/2003, que establece que el agua en ningún momento podrá ser ni agresiva ni incrustante, deberá aclararse el sistema con abundante agua hasta que el pH del agua del aclarado sea el mismo que el del agua de partida. En estas condiciones se cumplirá que el Índice de Langelier estará comprendido entre +0,5.

	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 52 de 55

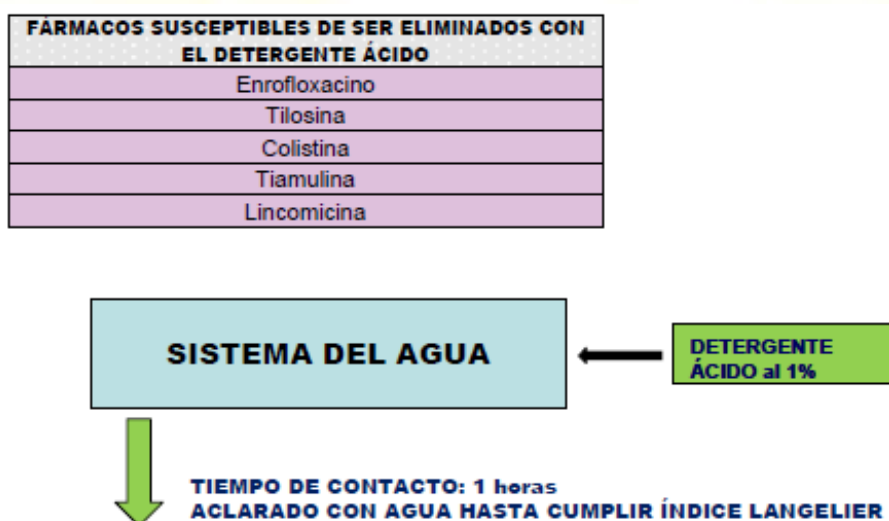
## LIMPEZA ORDINARIA



- ✓ Después de tratamientos con antibacterianos de características ácidas



Los antibacterianos de características ácidas deberán eliminarse con una solución que contenga por cada 100 L de agua 1 L de DETERGENTE ALCALINO, durante un tiempo de contacto de 1 hora. Transcurrido el tiempo, deberá aclararse el sistema con abundante agua hasta que el pH del agua del aclarado sea el mismo que el del agua de partida.

- ✓ Después de tratamientos con antibacterianos de características alcalinas



	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLORACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 53 de 55

Los fármacos de características básicas deberán eliminarse con una solución que contenga por cada 100 L de agua 1 L de DETERGENTE ÁCIDO, durante un tiempo de contacto de 1 hora. Transcurrido el tiempo, deberá aclararse el sistema con abundante agua hasta que el pH del agua del aclarado sea el mismo que el del agua de partida.

### RECOMENDACIONES

- ✓ Los tratamientos con Enrofloxacino y Doxiciclina hiclato y administrados en aguas de bebida duras o muy duras deberán de acompañarse con la administración de ácido cítrico, para evitar la formación de complejos de coordinación insolubles que reducen la biodisponibilidad del medicamento.
- ✓ La correcta administración de un medicamento favorece la acción de los detergentes.
- ✓ Para una limpieza eficaz, es muy importante sumergir en las soluciones de los detergentes ácido y alcalino todas las partes del sistema del agua susceptibles a tener residuos de antibacterianos.



	<b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO	Revisión: 0
		Página 54 de 55

## PROTOCOLO II

### Uso de dióxido de cloro en la limpieza de tuberías en vacío sanitario en granjas avícolas

- ✓ Dióxido de Cloro en forma de pastilla efervescente de amplio espectro con poder bactericida, protozoos, virucida y fungicida.
- ✓ Formato del producto 20 gramos.
- ✓ No crea resistencias por lo que no es necesaria la rotación.
- ✓ Dosificación: una pastilla por cada 20 litros de agua para conseguir 100 ppm.

FASE	DOSIFICACIÓN
<b>PASO 1</b>	Se llena el depósito con un mínimo de 200 litros.
<b>PASO 2</b>	Por cada 20 litros de agua añadir una pastilla para así obtener 100 ppm (eso supone un mínimo de 10 pastillas)
<b>PASO 3</b>	Se espera 10 minutos de tiempo; transcurrido ese tiempo el agua se habrá vuelto de color amarillento - verdoso.
<b>PASO 4</b>	Se va al final de todas las líneas y se abre el final de todas las tuberías hasta que veamos salir el líquido amarillento-verdoso. Una vez se visualice, se cierran todas las líneas y de esta manera tendremos los depósitos y tuberías limpias y desinfectadas.
<b>PASO 5</b>	Transcurridas 6-7 horas se abrirán todos los finales de línea para que salga todo el producto del depósito y tuberías.
<b>PASO 6</b>	Seguidamente aplicar agua sin tratar al depósito y tuberías (100 litros) y hacerlas recircular sin ningún tiempo de retención.
<b>PASO 7</b>	Reparar las tetinas por si ha podido quedar algo de biofilm en ellas.

	<p align="center"><b>GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LAS EXPLOTACIONES DEL SECTOR CARNE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA</b></p>	Cod.: GCOTEC
		Edición: mayo 2016
	<p align="center">PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO</p>	Revisión: 0
		Página 55 de 55

#### 4.7. Siglas y abreviaturas

- ✓ ADSG: Agrupaciones de defensa sanitaria ganadera
- ✓ ASAV: Asociación Avícola Valenciana
- ✓ CECAV: Centro de Calidad Avícola y Alimentación Animal de la Comunidad Valenciana;
- ✓ EDAR: Estaciones Depuradoras de Aguas Residuales;
- ✓ EPSAR: Entidad Pública de Saneamiento de Aguas;
- ✓ h: hora;
- ✓ Ha: hectárea;
- ✓ m: metro;
- ✓ OCAPA: Oficina Comarcal Agraria;
- ✓ PNCS: programa nacional de control de salmonella;
- ✓ PNIR: plan nacional integral de residuos;
- ✓ PRTR: registro estatal de emisiones y fuentes contaminantes;
- ✓ REGA: Registro de Explotaciones Ganaderas;
- ✓ SANDACH: subproductos de origen animal no destinados al consumo humano;
- ✓ SIGPAC: sistema de información geográfica de parcelas agrícolas.