

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE HUEVO PARA PLATO

FECHA DIA MES AÑO			NO. DE AVISO DE INICIO DE FUNCIONAMIENTO		UNIDAD DE PRODUCCIÓN		
			PRODUCTOR / REPRESENTANTE LEGAL				
DOMICILIO				GEORREFERENCIACIÓN			
ESTADO			MUNICIPIO		LOCALIDAD		CÓDIGO POSTAL
TELÉFONO 01 ()			CORREO ELECTRÓNICO		No. DE ANIM. PROM. EN LA VIISTA		CICLOS PROD. / AÑO

UBICACIÓN DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
1	La unidad de producción se ubica alejada de otras unidades de producción, rastros, tiraderos de basura, asentamientos humanos, plantas de alimento o procesadoras de gallinaza o pollinaza.				
2	La distancia entre casetas es como mínimo de 20 m.				
3	Cuenta con cerca perimetral u otro medio físico que impida el acceso a personas no autorizadas o animales ajenos a la explotación				
4	Cuenta con solo un acceso funcional y controlado, provisto de un vado y arco sanitario o sistema de aspersion para la desinfección de los vehículos que ingresan a la unidad de producción.				
DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN					
5	Las instalaciones protegen a las aves de las condiciones ambientales externas, ruidos y depredadores				
6	Los pisos son de un material sólido y firme que permite la completa remoción de la pollinaza.				
7	Las paredes y techos son de un material firme y aislante, de fácil limpieza y libre de grietas, hoyos o roturas.				
8	Las puertas permiten eficientemente el retiro del producto (huevo), gallinaza o las aves.				
9	La orientación de las casetas evita la entrada directa de sol o en caso contrario se provee de aleros, cortinas o sombras.				
10	Se monitorea la temperatura dentro de la caseta para comprobar que se encuentra dentro del rango del confort y se cuenta con registro o bitácora de ese monitoreo.				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE HUEVO PARA PLATO

BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
11	Las cajas transportadoras de pollitos son adecuadas para este fin y se respeta la densidad de 85-100.				
12	Las casetas están diseñadas y equipadas de tal manera que no causen daño a las aves, desordenes en su comportamiento, estrés o dolor.				
13	Se respeta el espacio vital por ave según la etapa productiva				
14	A la recepción de las pollitas se cuenta con comederos, bebederos y una fuente de calor.				
15	Los comederos y bebederos son de material de fácil limpieza y evitan la contaminación entre alimentos.				
16	Existen suficientes comederos y bebederos de acuerdo a la carga animal.				
17	Se cuenta con un procedimiento para realizar el despicado de las pollitas de reemplazo.				
18	Se cuenta con un procedimiento de limpieza y desinfección del equipo utilizado para el despicado de las pollitas y se levanta un registro o bitácora, de esta actividad..				
19	Se lleva a cabo un programa de iluminación con la cantidad de luz necesaria dependiendo de la etapa del año.				
20	Se cuenta con un área de almacenamiento para el producto (huevo) estando alejado de fuentes de contaminación, evitando la presencia de basura, material extraño o fauna nociva.				
21	Se cuenta con un programa documentado de limpieza y desinfección, de los equipos empleados para la recolección del huevo.				
22	Se cuenta con el registro o bitácora de la producción por casetas.				
BUENAS PRÁCTICAS EN ALIMENTACIÓN		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
23	Se establecen dietas para cada etapa productiva (deben cubrir los requerimientos nutritivos de las aves en cada etapa).				
24	Se cuenta con registros de consumo y tipo de alimentación durante la vida productiva de la gallina de postura.				
25	Los proveedores están autorizados y registrados ante la SAGARPA para la fabricación y comercialización de alimentos.				
26	Se verifica la calidad e inocuidad de los alimentos antes de ofrecerlos a las aves (ej. Análisis bromatológicos, microbiológicos y toxicológicos).				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE HUEVO PARA PLATO

BUENAS PRÁCTICAS EN ALIMENTACIÓN		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
27	Los aditivos utilizados para suplementar la alimentación cuentan con registro ante la SAGARPA.				
28	En caso de utilizar antibióticos, promotores, del crecimiento, anticoccidianos u otro fármaco en la dieta, se respeta el tiempo de retiro indicado por el laboratorio fabricante.				
BUENAS PRÁCTICAS EN ALIMENTACIÓN <i>En caso de contar con planta de alimento de autoconsumo (dentro de la unidad de producción).</i>					
29	<i>Presenta Aviso de Funcionamiento SENASICA 01-018 modalidad A (anexar copia)</i>				
30	<i>La planta de alimentos está alejada de las naves, del área de eliminación de desechos y cualquier otro riesgo de contaminación.</i>				
31	<i>La planta de alimento denota limpieza y orden.</i>				
32	<i>Se cuenta con un programa operacional estándar de limpieza y desinfección (POE'S) y se aplica después de la elaboración de un lote de alimento y antes de iniciar un lote diferente</i>				
33	El traslado, almacenamiento, manejo y suministro se realiza en condiciones tales que no afectan la calidad o inocuidad del alimento.				
34	Se asegura que los conductores y vehículos que transportan el alimento no tienen acceso a las casetas..				
35	En caso de contar con silos, estos se encuentran en buenas condiciones y protegen el alimento de las condiciones ambientales.				
36	Las instalaciones utilizadas para el almacenamiento del alimento se encuentran limpias y en orden.				
AGUA PARA CONSUMO DE LAS AVES					
37	La unidad de producción garantiza el abasto suficiente de agua para consumo de las aves.				
38	Se cuenta con un procedimiento documentado de limpieza de bebederos y de contenedores de almacenamiento (tinacos o cisternas).				
39	Los depósitos o contenedores de agua se mantienen tapados y están alejados de fuentes de contaminación, evitando la presencia de basura, material extraño o fauna nociva.				
40	Se realiza el monitoreo físico - químico (anual) y microbiológico del agua (semestral).				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE HUEVO PARA PLATO

PROGRAMA SANITARIO Y BUEN USO DE FARMACOS		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
41	La administración de medicamentos, se realiza bajo la prescripción y diagnóstico de un MVZ, y se cuenta con el resguardo de recetas simples y recetas cuantificadas.				
42	Los fármacos utilizados en la unidad de producción cuentan con registro de la SAGARPA, y se encuentran autorizados para su uso en gallinas de postura.				
43	Los productos farmacéuticos, se almacenan en un lugar seguro, bajo resguardo y separados de otras sustancias químicas.				
44	Se verifica la fecha de caducidad previa aplicación del medicamento.				
45	Se respeta el tiempo de retiro establecido por el laboratorio fabricante..				
46	La eliminación de frascos que hayan contenido fármacos, se realiza de tal modo que no contamine, alimentos, animales, humanos o el medio ambiente.				
BIOSEGURIDAD					
47	El acceso de personas, vehículos y equipos es controlado y se registran las entradas y salidas.				
48	Todo vehículo antes de su ingreso a la granja pasa a través de un arco sanitario, vado sanitario, aspersión manual, u otro método desinfectante.				
49	Las reglas de higiene que debe seguir el personal y los visitantes son claras y se encuentran visibles en cada área de la unidad de producción.				
50	Todo trabajador o visitante antes de ingresar a casetas, se baña y utiliza ropa y calzado exclusivo y proporcionado por la unidad de producción.				
51	El módulo sanitario es el punto de acceso y salida de la unidad de producción y se encuentran divididos en tres zonas (área sucia, área gris y área limpia).				
52	Se cuenta con un área específica dentro de la unidad de producción para el lavado de la vestimenta utilizada por el personal y visitantes.				
53	Se apoyan las medidas de bioseguridad con el uso de señalizaciones en las diferentes áreas de la unidad de producción.				
54	Previo al acceso de personal o vistas al área de casetas se cuenta con tapetes sanitarios provistos de alguna solución desinfectante.				
55	El desinfectante de los tapetes se cambia continuamente de acuerdo a la intensidad de uso, evitando la inactivación del producto químico.				
56	Todo producto desinfectante, cuenta con ficha técnica y de seguridad e indica el uso para el que se aplica en la granja.				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE HUEVO PARA PLATO

BIOSEGURIDAD		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
57	Se cuenta con un programa documentado y bitácora de limpieza, lavado y desinfección de las casetas entre el cambio de una parvada a otra.				
58	Se dispone de un sitio específico para el almacenamiento del equipo, utensilios y productos químicos de limpieza y desinfección.				
59	El retiro de la gallinaza es eficiente y se dispone de tal modo que no represente contaminación para el agua, alimentos o un foco de infección para otra parvada.				
60	Se evita el crecimiento de maleza o cúmulos de basura o material en desuso alrededor de las casetas.				
61	Se evita que exista agua estancada a la periferia de las casetas.				
62	Se implementan medidas para evitar el acceso de fauna nociva a las naves y almacenes.				
63	La granja cuenta con un programa integral para el control de Fauna Nociva.				
64	Se cuenta con bitácoras de monitoreo del programa de Control de Fauna Nociva.				
65	Se cuenta con un croquis donde se identifique y numere la ubicación de trampas y cebaderos.				
66	Existen otras especies productivas o animales de compañía dentro de la unidad de producción.				
ELIMINACIÓN DE DESECHOS					
67	La disposición de cadáveres se realiza de forma eficiente y no representa un riesgo de contaminación en agua, alimento u otras aves.				
68	En caso de realizar manejo y/o composteo de la gallinaza, esta actividad se realiza en una zona alejada de las casetas.				
69	Los desechos veterinarios son depositados en contenedores específicos para tal fin.				
70	Se cuenta con un procedimiento eficiente de retiro de desechos veterinarios y con el registro de ésta actividad.				
71	El manejo y disposición de aguas residuales, se realiza de tal modo que no represente riesgo de contaminación para fuentes de agua, o un foco de infección.				
TRAZABILIDAD					
72	Se conoce la procedencia de las gallinas, a través de registros de entrada de animales u otro medio que demuestre su origen.				
73	Todo insumo (fármacos, productos químicos de limpieza y desinfección, alimentos, aditivos) cuentan con un inventario, así como un registro de origen, uso y/o aplicación.				

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE HUEVO PARA PLATO

TRAZABILIDAD		SI	NO	N/A	OBSERVACIONES
74	Se conoce y registra el destino del producto (huevo) y gallinas, así como el volumen y/o número de lote.				
75	Se cuenta con un registro de mortalidad.				
CAPACITACIÓN E HIGIENE DEL PERSONAL					
76	Se cuenta con un programa de capacitación relacionado con a las actividades a que se realizan en la unidad de producción.				
77	Se cuenta con el expediente de salud de cada persona que labora en la unidad de producción.				
78	En caso de presentarse enfermedades infectocontagiosas o parasitarias en el personal que labora en la unidad de producción se cuenta con la evidencia de la prescripción del tratamiento, así como de los resultados de los análisis posteriores para corroborar que el tratamiento haya sido efectivo.				
79	Los servicios sanitarios se encuentran alejados de las áreas de trabajo y son suficientes para la cantidad de personal que ahí labora.				
80	En caso de tener un comedor dentro de la UP, éste se localiza lejos de las naves y es una instalación cerrada.				
81	Los servicios sanitarios y las instalaciones del comedor se encuentran limpias y en orden; y se lleva un registro de las actividades de limpieza de éstas instalaciones.				

DOCUMENTOS DE OPERACIÓN (PARA VERIFICAR IN SITU)	OBSERVACIONES
<p>Programa de control y calidad del agua: Anexar copia simple de los análisis de monitoreo físico - químico y microbiológico del agua más recientes al momento de la evaluación.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Programa de control de fauna nociva: 1.- Registros y controles del programa 2.- Croquis de la ubicación de los puntos de control 3.- Licencia sanitaria de la empresa proveedora del servicio.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, ACUÍCOLA Y PESQUERA
Dirección de Inocuidad Agroalimentaria, Operación Orgánica y Plaguicidas de Uso Agrícola.

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN LA PRODUCCIÓN DE HUEVO PARA PLATO

<p>Programa de manejo y eliminación de desechos: Registros y controles del programa (pollinaza, cadáveres, frascos de fármacos vacíos, aguas residuales, etc.).</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Procedimientos de limpieza y desinfección: Registros de limpieza de instalaciones, equipos e implementos, depósitos de agua actividades supervisadas y avaladas por un responsable.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Programa sanitario: 1.- Registros y controles de tratamientos administrados (antibióticos, biológicos, anticoccidianos, etc.) que especifiquen caseta tratada, productos, dosis, duración del tratamiento y tiempo de retiro. 2.- Recetas simples y cuantificadas de los fármacos en existencia.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Trazabilidad, demostrar origen de: 1.- Pollita de reemplazo 2.- Insumos (fármacos, productos químicos, alimentos y aditivos) 3.- destino del huevo y la gallina de desecho</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Capacitación del personal: Constancias de capacitación con vigencia no mayor a 6 meses al momento de la evaluación en los temas de buenas prácticas pecuarias, higiene del personal.</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
<p>Monitoreo del estado de salud del personal: Demostrar que el personal se encuentra clínicamente sano (anexar un ejemplo de los expedientes de salud)</p>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>

Nota: El Tercero Especialista Autorizado deberá anexar evidencia documental (registros derivados de la implementación de los procedimientos) además cuando la unidad de producción lo autorice, material fotográfico o videográfico que permita realizar la correcta dictaminación de su informe.

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DE QUIEN EVALUA

NOMBRE COMPLETO Y FIRMA DEL
REPRESENTANTE LEGAL/PERSONA
AUTORIZADA POR LA EMPRESA PARA ATENDER
LA EVALUACIÓN

