

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

BUENAS PRÁCTICAS PECUARIAS EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE LECHE BOVINA

| | | | | | |
|----------------------------|---|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| FECHA DD MM AAAA | AVISO DE INICIO DE FUNCIONAMIENTO Al-_____-20____ | UNIDAD DE PRODUCCIÓN | | | |
| | PRODUCTOR | | | | |
| DOMICILIO | | | GEORREFERENCIACIÓN _____ | | |
| ESTADO | | MUNICIPIO | | LOCALIDAD | CÓDIGO POSTAL |
| TELÉFONO 01 () | | CORREO ELECTRÓNICO | | No. ANIM. PROM. EN LA VISITA | Lt. DE ORDEÑA AL DÍA |

| UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN | | SI | NO | N/A | OBSERVACIONES |
|---|--|-----------|-----------|------------|----------------------|
| 1 | La unidad de producción se encuentra alejada de zonas expuestas a contaminación física, química o microbiológica, tales como basureros, canales de aguas residuales, industrias u otros. | | | | |
| 2 | La unidad de producción cuenta con barda o cerco perimetral que la rodee completamente e impida el ingreso de personal y/o vehículos ajenos a la unidad de producción, animales silvestres y fauna nociva. ***Describe las características de la misma (material, altura) | | | | |
| 3 | Las instalaciones incluyendo comederos y bebederos se encuentran limpias y en orden | | | | |
| 4 | Las instalaciones (corrales, camas, comederos, bebederos) están diseñadas a fin de satisfacer el bienestar animal | | | | |
| 5 | El diseño de los corrales facilita su limpieza e impide la acumulación de desechos orgánicos, tales como excretas. | | | | |
| 6 | Los accesos y pasillos facilitan la entrada y salida de insumos y movilización del ganado | | | | |
| 7 | La unidad de producción cuenta con área de cuarentena. | | | | |
| 8 | Los drenajes son adecuados para el manejo aguas residuales | | | | |
| 9 | Las instalaciones y el equipo de la sala de ordeña y el de refrigeración, denota limpieza y buen estado | | | | |
| 10 | La limpieza de las instalaciones se realiza periódicamente | | | | |
| 11 | Los corrales permiten proteger al ganado de condiciones climáticas extremas | | | | |
| 12 | Cuenta con áreas de descanso | | | | |
| 13 | Las instalaciones cuentan con un correcto declive para evitar encharcamientos | | | | |
| 14 | Cuenta con iluminación suficiente para realizar las labores | | | | |
| 15 | Cuenta con una rampa para facilitar la carga y descarga del ganado | | | | |

 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 UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE LECHE BOVINA

| UBICACIÓN, DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN | | SI | NO | N/A | OBSERVACIONES |
|---|--|-----------|-----------|------------|----------------------|
| 16 | El cercado de la sala de ordeño es adecuado, evita el dolor, estrés de los animales, y accidentes | | | | |
| 17 | Cuenta con área de recepción de insumos o bodega de alimentos | | | | |
| 18 | Cuenta con un almacén de medicamentos | | | | |
| 19 | Se cuenta con un almacén de productos de limpieza | | | | |
| 20 | Cuenta con un área de eliminación de desechos | | | | |
| ALIMENTACIÓN | | | | | |
| 21 | Cuenta con registros de recepción de materias primas y alimentos | | | | |
| 22 | El equipo utilizado para alimentar el ganado es de uso exclusivo para este fin | | | | |
| 23 | Se cuenta con un programa de limpieza (POES) en la elaboración de raciones y el equipo utilizado en esta actividad | | | | |
| 24 | Cuenta con equipo exclusivo para la alimentación en el área de cuarentena, separado del ganado sano | | | | |
| 25 | Los aditivos, premezcla y alimentos balanceados que se utilizan en la alimentación cuentan con registro. | | | | |
| 26 | La unidad de producción cuenta con evidencia documental de las buenas prácticas de manufactura de cada lote adquirido de ingredientes, por parte de sus proveedores (certificado de control de calidad, garantía, etc.). ***Anexe dicha evidencia. | | | | |
| 27 | La cantidad y calidad del alimento ofrecido a los animales es en función de la edad, peso, estado de lactación, nivel de producción. | | | | |
| 28 | En caso de contar con planta de alimentos de autoconsumo (dentro de la unidad de producción) se presenta el Aviso de Funcionamiento SENASICA-01-018 modalidad A (anexar copia) | | | | |
| 29 | En caso de producir sus propios forrajes y granos, la UPP utiliza insumos fitosanitarios con Registro Sanitario Coordinado otorgado por la COFEPRIS. | | | | |
| 30 | En caso de usar ensilados, estos se manejan y protegen de forma correcta | | | | |
| 31 | Se cuenta con un programa de control de plagas y fauna nociva en el almacén de alimentos. | | | | |
| AGUA | | | | | |
| 32 | La unidad de producción garantiza el abasto suficiente de agua para consumo de los animales | | | | |
| 33 | Se realiza el monitoreo físico-químico (anual) y microbiológico (semestral). | | | | |
| 34 | Los suministros de agua están protegidos de fauna nociva o contaminación, limpios y libres de desperdicios. | | | | |

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 UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE LECHE BOVINA

| AGUA | | SI | NO | N/A | OBSERVACIONES |
|---|--|----|----|-----|---------------|
| 35 | Se cuenta con la evidencia de la implementación del programa de limpieza y desinfección de los bebederos. | | | | |
| 36 | Los bebederos denotan limpieza. | | | | |
| ORDEÑO DEL GANADO- MANEJO DEL ORDEÑO | | | | | |
| 37 | La unidad de producción cuenta con un programa de mantenimiento y limpieza de los depósitos de agua. | | | | |
| 38 | La sala de ordeño se encuentra delimitada de otras áreas de la unidad de producción | | | | |
| 39 | La sala de ordeño cuenta con diseño sanitario que facilite su limpieza y desinfección | | | | |
| 40 | La sala de ordeña denota orden y limpieza | | | | |
| 41 | Se cuenta con un programa o procedimiento de mantenimiento del equipo de ordeño | | | | |
| 42 | El equipo de ordeño está en condiciones adecuadas limpieza y estado general | | | | |
| 43 | Se cuenta con la cantidad suficiente de agua para las actividades de lavado del equipo, utensilios, así como para el lavado de ubre. | | | | |
| EVALUACIÓN ANTES DE LA ORDEÑA | | | | | |
| 44 | La leche se almacena de manera separada físicamente de otras áreas | | | | |
| 45 | La leche se almacena en recipientes de acero inoxidable u otro material grado alimenticio | | | | |
| 46 | Los equipos y utensilios antes de iniciar la ordeña se encuentran limpios y desinfectados | | | | |
| 47 | El personal realiza correctamente el lavado de manos antes de iniciar | | | | |
| 48 | El personal tiene las uñas limpias y recortadas y su aspecto denota higiene personal no usa algún tipo de adorno o joyería. | | | | |
| 49 | El personal no tiene heridas, o infecciones aparentes en la piel y esta aparentemente sano. | | | | |
| 50 | El personal usa vestimenta adecuada, limpia y exclusiva para llevar a cabo la ordeña | | | | |
| 51 | Se realiza enjuagado y lavado de los pezones con agua potable | | | | |
| 52 | Se realiza el despunte sobre tazón de fondo oscuro y se detectan posibles alteraciones en la leche y ubres | | | | |
| 53 | Se usa y aplica correctamente el pre-sello | | | | |
| 54 | Se secan los pezones con toallas individuales | | | | |

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 UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE LECHE BOVINA

| EVALUACIÓN DURANTE LA ORDEÑA | | SI | NO | N/A | OBSERVACIONES |
|--|--|-----------|-----------|------------|----------------------|
| 55 | En caso de usar tanques enfriadores, estos son de acero inoxidable grado alimenticio | | | | |
| 56 | Si cuenta con tanques de enfriamiento, se monitorea la temperatura y se registra | | | | |
| 57 | El ordeño se realiza correctamente. ***Describa el método de ordeño | | | | |
| 58 | Se ordeña primero a las recién paridas (siete días posteriores al parto) y después las vacas adultas | | | | |
| EVALUACIÓN DESPUES DE LA ORDEÑA | | | | | |
| 59 | La vacas en tratamiento médico se ordeñan por separado y al final | | | | |
| 60 | Las ordeñadoras son de retiro automático o en caso contrario se cierra el vacío antes de retirarlas | | | | |
| 61 | Concluida la ordeña, se usa y aplica correctamente el sellador | | | | |
| 62 | Se enjuagan y sumergen las unidades de ordeño en solución sanitizante indicada para esta tarea antes de ser colocadas en el siguiente animal | | | | |
| 63 | Se realiza periódicamente el recambio de la solución desinfectante, de acuerdo al proveedor del mismo. | | | | |
| 64 | Cuenta con procedimientos diarios de limpieza y desinfección del equipo de ordeño | | | | |
| 65 | Se lleva a cabo el mantenimiento del equipo de ordeño periódicamente por el proveedor o en su caso por personal de la unidad de producción | | | | |
| 66 | La leche se almacena en áreas y recipientes específicos para tal fin. | | | | |
| SANIDAD DEL GANADO | | | | | |
| 67 | La unidad de producción cuenta con Médico Veterinario Zootecnista responsable de la misma. | | | | |
| 68 | Participa en campañas o tiene constancia de hato libre de Brúcela y Tuberculosis | | | | |
| 69 | El Médico Veterinario capacita al personal sobre la forma correcta de aplicar los medicamentos | | | | |
| 70 | El Médico Veterinario utiliza recetas médicas cuantificadas autorizadas por la SAGARPA para recetar medicamentos del Grupo I y recetas simples para otros tratamientos | | | | |
| 71 | Los fármacos se encuentran en un lugar específico y bajo supervisión de un MVZ | | | | |
| 72 | Los productos biológicos se almacenan en refrigeración a temperatura sugerida por el proveedor | | | | |
| 73 | Se registra la administración de fármacos o tratamientos de enfermería en bitácoras | | | | |

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 UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE LECHE BOVINA

| SANIDAD DEL GANADO | | SI | NO | N/A | OBSERVACIONES |
|--|--|-----------|-----------|------------|----------------------|
| 74 | Se cuenta con calendarios de vacunación, desparasitación y sincronización del ganado | | | | |
| 75 | Se verifica la caducidad de cualquier fármaco | | | | |
| 76 | Se utiliza y verifica que el material para la aplicación de productos inyectables sea nuevo y estéril | | | | |
| 77 | Se vigila el tiempo de retiro, supervisa la dosificación e interacción de los medicamentos y biológicos utilizados en la unidad de producción | | | | |
| 78 | Se desecha de manera segura el material infeccioso y punzocortante | | | | |
| 79 | La leche proveniente de vacas en tratamiento no se destina para consumo humano | | | | |
| CONTROL Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS | | | | | |
| 80 | La unidad de producción tiene un protocolo para dar aviso a las autoridades competentes de alguna enfermedad y plagas de reporte obligatorio | | | | |
| 81 | Las áreas de eliminación de basura y estiércol está alejada de abastos de agua potable, comederos, bebederos, bodega de alimento y de la sala de ordeño | | | | |
| 82 | Las descargas o tratamientos de aguas residuales, son separados de los urbanos | | | | |
| 83 | Se lleva a cabo una revisión periódica en los corrales para la detección de animales muertos | | | | |
| 84 | Cuenta con depósitos suficientes y adecuados para desechos veterinarios orgánicos e inorgánicos | | | | |
| 85 | Cuenta con un área y programa adecuado para la eliminación de animales muertos, fetos y placentas | | | | |
| 86 | Se tiene un manejo de eliminación adecuado o en su caso aprovechamiento de excretas | | | | |
| 87 | Se cuenta con el registro de la eliminación de desechos | | | | |
| PROGRAMA DE CONTROL DE FAUNA NOCIVA | | | | | |
| 88 | Se cuenta con un programa integral para el control de fauna nociva en toda la UP, con sus respectivos registros de verificación | | | | |
| 89 | El control de Fauna Nociva se realiza con productos autorizados, trampeo o empresas que cuentan con y licencia sanitaria | | | | |
| 90 | Se evita la presencia de huecos, grietas, basura, fierros, tablas, etc. a fin de evitar la proliferación de fauna nociva | | | | |
| 91 | Conoce la ubicación de los cebos o trampas mediante un croquis y están numeradas | | | | |
| 92 | Si se cuenta con perros de guardia, estos están confinados en un solo lugar y se lleva un control sanitario, así como un procedimiento de retiro de excretas | | | | |

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 UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE LECHE BOVINA

| BIOSEGURIDAD | | SI | NO | N/A | OBSERVACIONES |
|---|---|-----------|-----------|------------|----------------------|
| 93 | El ganado de nuevo ingreso cuenta con certificado de hato libre de brucelosis y tuberculosis o constancia negativa. | | | | |
| 94 | El ganado permanece en corral de cuarentena por lo menos 15 días antes de ingresar a los corrales de producción. | | | | |
| 95 | Las personas que ingresan a la unidad de producción se les presenta o informa del protocolo de bioseguridad antes de ingresar. | | | | |
| 96 | Se cuenta con tapetes sanitarios en funcionamiento y se lleva una bitácora de recambio de solución desinfectante. | | | | |
| 97 | Se proporciona al personal uniforme limpio de uso exclusivo dentro de las instalaciones de la unidad de producción. | | | | |
| 98 | Solo se permite el ingreso a vehículos en caso que sea indispensable y se lleva registro | | | | |
| 99 | Se utiliza algún medio de sanitización para el ingreso de personal y visitantes y vehículos a la unidad de producción. ***Describe para personas ***Describe para vehículos | | | | |
| CAPACITACIÓN, SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL | | | | | |
| 100 | Las reglas de higiene del personal se encuentran a la vista de los trabajadores | | | | |
| 101 | Se cuentan con áreas específicas para que los trabajadores consuman alimentos | | | | |
| 102 | Se monitorea periódicamente la salud, higiene y limpieza de los trabajadores. | | | | |
| 103 | La empresa ofrece a su personal capacitación de acuerdo a las actividades que realiza la unidad de producción. | | | | |
| 104 | Los sanitarios son suficientes y están equipados con papel, estación de lavado, jabón, toallas desechables. | | | | |
| 105 | El personal hace uso correcto de las instalaciones sanitarias | | | | |
| POES | | | | | |
| 106 | La unidad de producción cuenta con registros de limpieza para cada área. | | | | |
| 107 | Se cuenta e implementa un procedimiento de lavado de manos, el cual se documenta. | | | | |
| IDENTIFICACIÓN, TRAZABILIDAD Y RETIRO | | | | | |
| 108 | Se cuenta con un sistema de identificación individual para el ganado, legible y eficiente | | | | |
| 109 | La identificación se realiza al momento de ingresar o al nacer ganado a la UP | | | | |
| 110 | Los animales están lotificados según su etapa productiva | | | | |
| 111 | Se cuenta con registros y manejos de enfermería | | | | |

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 UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE LECHE BOVINA

| IDENTIFICACIÓN, TRAZABILIDAD Y RETIRO | | SI | NO | N/A | OBSERVACIONES |
|---------------------------------------|---|----|----|-----|---------------|
| 112 | Se cuenta con registro de proveedores de materias primas e insumos. | | | | |
| BIENESTAR ANIMAL | | | | | |
| 113 | El manejo del ganado es el adecuado evitando estrés | | | | |
| 114 | Se le brinda al ganado alimento y agua según su etapa productiva, y aseguran su calidad y abastecimiento. | | | | |
| 115 | Se vigila la salud de los animales, para asegurar su óptimo desarrollo productivo | | | | |
| 116 | En caso de que se realice el sacrificio de un animal, este es efectuado de acuerdo a la NOM-033-SAG/ZOO-2014 Métodos para dar muerte a los animales domésticos y silvestres | | | | |
| 117 | Describir que mecanismos se utilizan en la unidad de producción para mejorar el bienestar animal | | | | |

| Documentos de operación (PARA VERIFICAR IN SITU) | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| 118 | Programa de control y calidad del agua incluyendo: a) Análisis microbiológico semestral. b) Análisis físico - químico anual. | _____ _____ _____ _____ _____ |
| 119 | Programa de Control de Fauna Nociva incluyendo: a) Registros y controles del programa b) Croquis de ubicación de los puntos de control c) En caso de que se realice a través de una empresa especializada, esta deberá contar con Licencia Sanitaria. | _____ _____ _____ _____ _____ |
| 120 | Programa de Manejo y Eliminación de Desechos , incluyendo: a) Registros y controles del programa (excretas, cadáveres, material y equipo de enfermería, frascos de fármacos vacíos, etc.) | _____ _____ _____ _____ _____ |
| 121 | Programa de Alimentación Animal , incluyendo: a) Bitácoras de entradas y salidas identificando raciones o dietas, proveedores, registros de aditivos, alimentos utilizados, etc. | _____ _____ _____ _____ |

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 UNIDADES DE PRODUCCIÓN DE LECHE BOVINA

| | | |
|------------|---|--|
| | b) Aviso de inicio de funcionamiento en caso de contar con planta de alimentos propia. | |
| 122 | Programa de Sanidad Animal , incluyendo: a) Registros y controles de tratamientos de enfermería (antibióticos, hormonas, biológicos, desparasitaciones, etc.) que especifiquen No. de animal o animales tratado, producto, dosis, duración del tratamiento t tiempo de retiro. b) Recetas simples y cuantificadas de los fármacos en existencia c) Se cuenta con un programa de medicina preventiva y terapéutica elaborado por un MVZ con Cedula Profesional | |
| 123 | Programa de Manejo de Ganado , incluyendo: a) Registros y controles para la identificación, recepción, nacimientos y salida de animales. | |
| 124 | Programa de limpieza , incluyendo: a) Se cuenta con un procedimiento documentado y registrado de limpieza, sanitización y mantenimiento de áreas y equipos de ordeña. | |
| 125 | Trazabilidad, incluyendo: a) Registros de producción y venta de leche | |
| 126 | Programa de Campañas Zoonositarias , incluyendo: a) Evidencia de participación en las actividades de campañas zoonositarias. b) Pruebas de laboratorio | |

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

